

## Besprechungen

*Rachet, Guy: Lexikon der Griechischen Welt. (Dictionnaire de la civilisation grecque, dt.) Übers. u. hrsg. v. Robert Illgers. Darmstadt: Primus-Verlag 1999. DM 39,80 (ISBN 3-89678-212-6).*

Die Titelseite des Einbandes zeigt ein schwarz-figürliches Vasenbild mit einer Kampfszene aus der Ilias; der Text auf der Rückseite lautet: „Knapp und präzise erschließt dieses Lexikon alle Bereiche der griechischen Kultur, von den wichtigsten Persönlichkeiten über geographische Begriffe bis hin zu Stichworten aus Politik, Kunst, Architektur und Religion. ...“

Diese umfassende Ankündigung erfährt im Vorwort zur deutschen Ausgabe (S. 5) eine erhebliche Einschränkung: „Die mythische Welt, die für die Antike von enormer Bedeutung war, musste unberücksichtigt bleiben.“

Der Aufbau des Werkes: Auf ca. 350 Seiten – jede zweispaltig bedruckt – finden sich ca. 500 Artikel, deren längste („Athen“, „Perikles“) einen Umfang von 6 Spalten erreichen, die kürzesten (z. B. „Pyrgoteles“) haben etwa 6 Zeilen. Bildmaterial (schwarz-weiß) ist sparsam verwendet; es gibt einige Landkarten und Grundrisse. Eine Bibliographie (36 Titel) schließt das Werk ab.

Die Aussparung des mythischen Bereichs wurde für die Stichwörter der alphabetischen Auflistung konsequent durchgehalten; es findet sich also – von Apollon bis Zeus – nicht eine einzige Gottheit, und auch Heroen und Fabelwesen (Achill, Odysseus, Helena, Antigone, Herakles, Kentauren, Ödipus usw.) sucht man vergeblich. Eine wie große Rolle der Mythos in der Tat bei den Griechen spielte und wie wenig er aus ihrer Welt wegzudenken ist, erkennt man auch daran, dass unser Lexikon in Artikeln wie „Athen“, „Delphi“, „Olympia“, „Orakel“, „Tragödie“ nicht darauf verzichten kann, auf die Gottesvorstellungen der Griechen einzugehen; allerdings bleibt es meist bei der Nennung des Namens. Aussagen wie „Apollon ist der wahrsagende Gott schlechthin“ (S. 236) sind eher selten.

Bei der Auswahl der Stichwörter, die eines eigenen Artikels für wert zu halten sind, sowie

bei der Zuweisung von Wichtigkeiten scheinen die französischen Maßstäbe sich von deutschen doch zu unterscheiden. Der Artikel „Bart“ hat den gleichen Umfang wie der über ARISTOTELES. Namen wie „Pindar“ und „Sappho“ sind nicht aufgenommen, werden jedoch im Artikel „Literatur“ erwähnt und gewürdigt; der Artikel „Homer“ nennt zwar die Begriffe „Ilias“ und „Odyssee“, aber erst im Artikel „Literatur“ erhalten sie den Rang „zwei Perlen menschlichen Geistes“. Ein Artikel „Sophistik“ fehlt zwar, jedoch werden unter „Philosophie“ die wichtigsten Vertreter namentlich behandelt. Vergleichbar ergeht es den Vorsokratikern, von denen einige eigene Artikel haben, andere (EMPEDOKLES, HERAKLIT, DEMOKRIT) aber unter „Philosophie“ oder „Chemie“ zu finden sind.

Ausgiebig berücksichtigt sind die Bereiche der Vasenmalerei, Keramik und Bildhauerei. Neben einer Fülle von Namen werden hier auch viele fundierte kunstkritische Aussagen getroffen. Leider war es offenbar nicht möglich, zur besseren Veranschaulichung diese Aussagen noch mit Bildmaterial zu untermauern.

Die Darbietung des Ganzen ist klar und übersichtlich, das Schriftbild ist gut lesbar. Griechische Ausdrücke sind in kursiver Schrift transskribiert und mit Akzenten versehen. Der Stil ist zumeist sachlich und angemessen knapp; um so mehr fallen dann Formulierungen auf wie auf S. 89, wo von den großen athenischen Tragikern die Rede ist, „die in ihrer Tetralogie nach Höherem strebten, um dann mittels einer trickreichen Burleske ins Satyrdrama zu entfliehen.“ Überhaupt kommt bei der Lektüre gelegentlich der Eindruck auf, dass eine letzte glättende Bearbeitung gefehlt hat. Auf S. 52 endet der Artikel über das Asylrecht mit einem Satz, der im Kontext keinen Sinn ergibt; der Artikel über Thales beginnt mit der Feststellung, dass man über „sein Leben und Gedankengut nichts weiß“. Druckfehler halten sich in Grenzen; ärgerlicher sind vermeidbare Versehen, wie „das peplos“ (S. 248). Ephiltos (statt Ephialtes) (S. 124), Xenophon „mit seiner Hellenika“ (S. 123),

Rhamnus st. Rhamnus (S.157), schließlich „die nomothetes war ein von Solon .... geschaffenes Gremium.“ All dies beeinträchtigt das Gesamtbild nur unwesentlich.

Das vorliegende Lexikon ist ein detailreiches, informatives Werk, das sich an die Realien hält; wegen des Verzichts auf das Mythische ist es jedoch nur begrenzt verwendbar.

HELLMUT STINDTMANN, Berlin

*Das Brot der Römer – Speisekultur im antiken Rom. Film von Lynn Spiegel (2000); Videocassette bei: Mnemosyne (Medien zur Welt der Antike), C.A.T. Medienproduktion, Murhammerstr. 6, 85276 Pfaffenhofen. Information und Online-Bestellung: [www.mnemosyne-medien.de](http://www.mnemosyne-medien.de) (Tel.: 0951/53080; Fax: 0951/53083). 28 Minuten, 49,- DM.*

Römisches Kochen ist fast schon Mode geworden. Seit die treffliche ELISABETH ALFÖLDI-ROSENBAUM unter dem Titel „Das Kochbuch der Römer“ (Artemis, zuerst Zürich 1970, <sup>10</sup>1993) ausgewählte Rezepte des APICIUS mit praktischen Hinweisen in humanistische Haushalte brachte und ROSEMARIE GRACHER, wohl davon angeregt, ihr nicht minder zu rühmendes Römerrestaurant unter dem Trierer Dom eröffnete, nimmt die Zahl derjenigen, die sich antike Leckereien wie Schweinebraten mit Honig, Hirsch in Pflaumensauce oder auch nur schlichtes *Mulsum* mit Mostbrötchen gönnen, ständig zu. Und mit Grund machen auch Antikemuseen etwa bei Ausstellungseröffnungen und besonders die Gymnasien bei Schul- und Lateinfesten Gebrauch von diesem römischen Küchenerbe, um Eltern und Schülern ihr Latein noch schmackhafter zu machen. Viele Hilfen stehen zur Verfügung. Für den besonders Gründlichen, der mit einem Gang *ad fontes* beginnen will, gibt es ROBERT MAIERS zweisprachige und kommentierte Reclamausgabe des APICIUS (neben den kritischen Ausgaben, versteht sich); wer für erste Experimente praktische und preiswerte Hilfe sucht, findet sie etwa bei ELISABETH NERL, „Den alten Römern in den Kochtopf geschaut“ (Rudolf Spann Verlag, Herrsching); wenn jemand die Freude am Kochen mit tieferem Interesse am kulturhistorischen Hintergrund vereint, wird er

aufs beste bedient mit ANDREW DALBY / SALLY GRANGER, „Küchengeheimnisse der Antike“ (Stürtz Verlag, Würzburg 1996, a. d. Engl.), aber auch mit MARCUS JUNKELMANNs zu Recht preisgekröntem „*Panis militaris*“ (Zabern Verlag, Mainz 1998), wo in einem Anhang 34 Rezepte eindringlich erläutert und z. T. opulent abgebildet sind (dieses Kapitel ist unter dem Titel „Aus dem Füllhorn Roms“ auch separat erhältlich), usw. usw.

MARCUS JUNKELMANN, seit anderthalb Jahrzehnten bekannt als Pionier „experimenteller Archäologie“, ist auch wissenschaftlicher Berater des hier vorzustellenden Videofilms, der aus Materialien zu WERNER TEUFLS in Zusammenarbeit mit JUNKELMANN gedrehtem Fernsehfilm „Gerichte mit Geschichte: Römische Küche im Alten Bayern“ (im Bayerischen Fernsehen ausgestrahlt am 15. August 2000) entstanden ist. Weniger auf Publikumsunterhaltung angelegt als diese Schwesterproduktion, gibt LYNN SPIEGELS Film einen lehrhaft systematischen, durch Untertitel gegliederten Überblick über das römische Küchenwesen, wobei sie, indem sie den Zuschauer vom elementar Einfachen (Brot) zum Komplexen (Festmahl) fortschreiten lässt, damit implizit auch einen Eindruck von der historischen Entwicklung der römischen Gastronomie vermittelt. Auch für diese galt ja nach den ersten beiden Punischen Kriegen und besonders nach Pydna Horazens Feststellung *Graecia capta ferum victorem cepit et artes / intulit agresti Latio*: Griechische Köche eroberten mit ihrer *haute cuisine* das noch nach Getreidebrei, Schinken und Knoblauch duftende Rom; und das altrömische *convivium* wurde vom griechischen Symposion mit seinen Speisesofas und dem ganzen dazugehörigen Komment überformt, so dass der Weg frei war für schließlich so exzentrische Gastmähler wie die des Nasidienus (HORAZ, sat. 2, 8) oder des Trimalchio (PETRON).

Nach einer anschaulichen Vorführung des Getreidemahlens und Brotbackens (Untertitel 1: „*Panis*“) führt der Film auf eine *Villa rustica* (2) und stellt dort – wir befinden uns noch etwa in der Welt von CATOS „*De agri cultura*“ – die beliebtesten Schlachttiere und Hülsenfrüchte, nebenbei auch das Tongeschirr, vor. Gezeigt