

Im vierten Kapitel stellt S. „Kontexte“ in den Vordergrund (98-117). Die aktuelle Forschung fragt nach der Wirkung aller „im Raum existierender Bilder (Skulpturen, Malerei, Mosaik, Kleinkunst), ihrer Einbindung in die Architektur ihres Bezuges zur Funktion des Raumes, d. h. der darin stattfindenden sozialen Handlungen“ (98). In der Tat kann man davon ausgehen, dass die Auswahl der Bilder ganz bewusst vorgenommen wurde und gewissen Normen unterworfen war. Das beste Beispiel ist sicherlich die Handlungsweise des Augustus (s. PAUL ZANKER, Augustus und die Macht der Bilder). Zu beachten bleibt stets, dass die Distinktion zwischen „öffentlich“ und „privat“ in der Antike anders als in der heutigen Zeit definiert wurde. Auch vermeintlich private Räume hatten in der Antike öffentlichen Repräsentationscharakter. S. liefert weitere Informationen über das Forum, die Agora, Tempel und Heiligtümer, Luxusgüter für das Volk, Grabanlagen und Paläste.

Im fünften Kapitel stehen chronologische Aspekte im Vordergrund (118-133). Nach dem Unterabschnitt „Grundlagen und Methoden“ verfolgt S. die Entwicklung von der Königszeit über die römische Republik, die Zeit des Augustus und seiner Nachfolger bis zur beginnenden Spätantike. Hier ist auf das instruktive Buch von HEINRICH SCHLANGE-SCHÖNINGEN, Augustus (WBG, Darmstadt 2005) hinzuweisen, das S. noch nicht benutzen konnte.

Das letzte und sechste Kapitel: „Geographische Verteilung“ (134-148) bietet Informationen, die nach Regionen gegliedert sind. Ausgehend von Rom und Italien werden die einzelnen Gebiete des römischen Reichs überblicksartig vorgestellt. Wenn auch aufgrund indigener Einflüsse die Entwicklung der römischen Plastik in den einzelnen Regionen recht unterschiedlich sein konnte, so hatten doch das Kaiserhaus sowie die städtischen Eliten maßgebenden Einfluss auf die Herausbildung der Plastik. Importe stammten hauptsächlich aus Athen und Aphrodisias, manche Künstler und Handwerker sind aber auch aus ihrer Heimat nach Rom übergesiedelt. Der Kunstraub spielte – wie bereits erwähnt – eine beachtliche Rolle, so dass in vielen Fällen eine klare Herkunftsangabe eines Kunstwerks kaum möglich ist. Auch zu diesem Kapitel bietet S. weiterführende Literatur an. Zu

ergänzen wäre zur iberischen Halbinsel noch folgendes anregende Buch: ANTONIO CABALLOS RUFINO/JESÚS MARÍA FATUARTE/JOSÉ M. RODRIGUEZ HIDALGO, *Itálica arqueológica*. Sevilla: Fundación El Monte/Universidad Sevilla 2002, EUR 14,42 (ISBN 84-472-0515-0).

Daran schließen sich eine übersichtliche Zeittafel (149), ein nützliches Glossar (150-153), Literaturangaben zu den einzelnen Kapiteln (154-159) und ein Abbildungsnachweis (160) an. Die Literaturangaben beinhalten die wichtigsten zum Thema erschienenen Publikationen. Zu ergänzen wäre etwa folgendes: JOACHIM LEHNEN, *Adventus Principis. Untersuchungen zu Sinngehalt und Zeremoniell der Kaiserankunft in den Städten des Imperium Romanum*. Frankfurt./M./Berlin u.a.: Peter Lang Verlag 1997.

Wer sich mit römischer Plastik befassen will, dem sei dieses Buch empfohlen.

DIETMAR SCHMITZ, Oberhausen

*Feinberg Vamosh, Miriam: Essen und Trinken in biblischer Zeit. Rezepte aus der Zeit Jesu, deutscher Text von H.-J. Frisch. Düsseldorf: Patmos 2005, EUR 19,90 (ISBN 3-491-79741-1).*

Die von HORAZ bekannte Delikatesse, das *garum de sucis piscis Hiberi*, war in verschiedener Qualität schon seit der späten Republik im ganzen römischen Reich verbreitet. Es soll sogar in der koscheren Küche des Altertums Verwendung gefunden haben, wie die Vf. im vorzustellenden Buch mit Hinweis auf den Talmud erklärt. Sie bezieht dabei speziell auf Rabbi JUDA, der gelehrt habe: „Brate den Fisch mit seinem Bruder (Salz), tauche ihn in seinen Vater (Wasser), ess [sic!] ihn mit seinem Sohn (Sauce) und trink danach seinen Vater (Wasser).“ (S. 40) Aber trotz intensivster Suche ist es dem Rez. nicht gelungen, dieses Zitat im Talmud ausfindig zu machen. Es scheint sich also um einen Zitierfehler zu handeln; nicht Rabbi Juda oder nicht der Talmud?

An diesem Beispiel wird ein grundsätzlicher Mangel erkennbar, der das gesamte Buch durchzieht: Es fehlt an jeglicher Quellenangabe, die eine kritische Überprüfung der präsentierten Ergebnisse ermöglichen würde, obwohl auf verschiedene antike Autoren wie etwa APICIUS, FLAVIUS JOSEPHUS, LIVIUS, PLINIUS, PLUTARCH, STRABO

und THEOPHRAST namentlich Bezug genommen wird. Im Gegensatz dazu werden allerdings alle Bibelstellen exakt benannt. Gerade aber, wenn man das Buch im altertumskundlichen Sach- oder im Religionsunterricht benutzen will, wäre es sinnvoll, Schülern die Originalstellen an die Hand geben zu können.

Denn, und damit kommen wir zu den zweifellos positiven Seiten des Buches, es erschließt dem Leser für die Zeit von etwa 6000 v. Chr. bis ins 2. nachchristliche Jahrhundert ohne theologische Zäsur viele kulturgeschichtliche und bibelkundliche Aspekte, wobei teilweise auf die pagane Antike der Griechen und Römer ausgegriffen wird: Essgewohnheiten (S. 14-19), biblische Ernährungsvorschriften (S. 9-11), die Entstehung mancher jüdischer Feste wie z. B. *Pessach* und *Schawuot* (S. 24f.), Bedeutung und Zubereitung von Fisch, Fleisch und Milchprodukten (S. 57-70), Gewinnung und Genuss von Getreide und Brot, Obst und Gemüse einschließlich der Oliven und ihres Öls sowie von Trauben und Wein, der Kräuter und Gewürze (S. 14-56; 74-78), schließlich Verfahren der Konservierung von Lebensmitteln (S. 79-83). Jedes der Kapitel schließt mit einem Rezept, das durch weitere am Ende des Buches ergänzt wird (S. 89-100) und zum Nachkochen einlädt. Nützliche Übersichten über Maße, Gewichte und Preise der Nahrungsmittel in biblischer Zeit runden das Buch ab (S. 88 und 101).

Besonders hervorheben möchte der Rez. das instruktive Kapitel über das Olivenöl. Schon damals kam demnach das auch heute noch übliche dreischrittige Verfahren zur Anwendung: „Das Zerquetschen der Oliven zu einem Brei, das Auspressen des Breis, um die Flüssigkeit [sc. das Öl] zu gewinnen, und das Abschöpfen des leichteren Öls“. Auch das Erhitzen der Oliven, um sie leichter vom Kern lösen zu können, sei bekannt gewesen. Die Rückstände seien schließlich als Düngemittel, zum Schutz vor Ungeziefer oder als Brennmaterial verwendet worden. Daneben zeigt die Vf. mit anschaulichen Abbildungen die chronologische Abfolge verschiedener Presstechniken, die im Lauf der Jahrhunderte zur Gewinnung des Olivenöls eingesetzt wurden. In diesem Zusammenhang erklärt sie schließlich auch, dass der aus dem NT

bekanntes Garten Getsemane seinen Namen vom Aramäischen *גת שמנה* / *gat schmna* (Ölpresse) herleite.

Ebenso interessant ist das Kapitel über den Weinanbau. Wir erfahren dort, dass der Wein im alten Israel bis in die Zeit der Ptolemäer rot war und von daher einen Teil seines Symbolwertes als Blut erhalten habe, wie die Vf. mit vielen, auch alttestamentlichen Bibelstellen belegt. Er habe aber auch als Sinnbild des Friedens oder im Gegensatz dazu als Symbol für die Sünde des Volkes gegolten. Informativ sind abschließend die Ausführungen über die Verwendung des Weins als Heilmittel in der antiken Welt. Mit ihm seien Wunden desinfiziert, aber auch Erkrankungen des Verdauungsapparates und der Blase behandelt worden. Sogar als Gegengift gegen Insektenstiche habe er Anwendung fand, wie auch die Zitrone als Antidot gegen Gifte, vor allem Schlangengift, benutzt wurde.

In der nach Nahrungsmitteln gegliederten Einteilung des Inhalts nimmt das Kapitel über Das Letzte Abendmahl (S. 84-87) eine Sonderstellung ein, weil es mehr ein religiöses Ritual behandelt. Jedenfalls dürfte das eingangs erwähnte *garum* auf diesem Tisch gefehlt haben, denn die Vf. deutet das letzte Mahl Jesu als den Seder, die Mahlzeit zu Beginn von Pessach. Er wird anschaulich mit den Einzelheiten der rituellen Ordnung und der jeweiligen Bedeutung der Speisen und Getränke erklärt. Die Vf. äußert sogar die Vermutung, dass Jesus die gleichen *Brachot* gesprochen habe, wie sie noch heute üblich sind, und versucht auch mit dem Hinweis auf die bei Mc 14,26 und Mt 26,30 (*hymnus*) erwähnten Hallel-Dankpsalmen (113 und 114) die kulturelle Kontinuität beider Religionen zu betonen.

Um ein Fazit zu ziehen: Dem Leser werden viele interessante Informationen über Essen und Trinken in biblischer Zeit und kulturhistorische Aspekte der Nahrungsmittel dargeboten. Reich illustriert und mit Rezepten versehen, ist ein ansprechender Band entstanden, der im Unterricht vielfältig eingesetzt werden kann, aber wissenschaftlichen Ansprüchen nur bedingt gerecht wird.

MICHAEL WISSEMAN, Wuppertal