

# Handel mit Pfeffer und anderen Gewürzen im römischen Trier

Unter den Bleifunden der jüngsten Zeit aus dem römischen Trier befinden sich auch Warenetiketten. Sowohl auf Grund ihres seltenen Vorkommens wie ihres kulturhistorisch interessanten Inhalts ist die Vorlage eines dieser Etiketten hier besonders angebracht. Weiterhin soll damit auf eine Fundgruppe aufmerksam gemacht werden, die allzuleicht übersehen wird. Das rührt daher, daß Bleifunde bei weitem nicht in allen Fällen in ihrer Funktion einzuordnen sind. Als Schriftträger sind sie erst recht nicht auf den ersten, solchen Funden oft zum Verhängnis werdenden Blick zu erkennen. Es ist unbedingt notwendig und entspricht der Anzeigepflicht nach dem Landesgesetz zum Schutz und zur Pflege der Kulturdenkmäler, daß solche Funde einer sachkundigen Bearbeitung und Auswertung zumindest vorübergehend zugeführt werden. Erst damit erhalten auch unscheinbar anmutende Kleinfunde einen Wert. Neben dem hier angezeigten Warenetikett und vergleichbaren Exemplaren gehören hierzu auch Fluchtäfelchen in Form von beschrifteten und meist zusammengerollten Bleiblechen neben vielen andersartigen Gegenständen dieses Materials.

Etiketten, häufig bei Warensendungen gebraucht, gehören bis heute noch aus den erwähnten Umständen zu den selteneren Funden. Die ersten Funde dieser Art von verschiedenen Fundstellen aus dem römerzeitlichen Stadtgebiet Triers, u. a. aus der Mosel, gelangten erstmals 1982 zur Kenntnis. Eines der fünf bis heute ins Landesmuseum gekommenen Etiketten gibt trotz seiner schwer lesbaren Zeichen seine Aufschrift weitgehend preis. Und mit der Lesung gerade dieses Etikettes treffen wir auf einen Bereich des städtischen Handels, der bis heute nur spärlich belegt ist, der Handel mit zum Teil von weither eingeführten Gewürzen. Einen besonderen kulturhistorischen Wert erhält das Etikett für eine Pfefferlieferung noch dadurch, daß es der erste archäologische Nachweis für den Import dieser Ware im gesamten Rhein- und Moselland ist.

Das Bleiplättchen aus der Mosel (Abb. 1; EV. 1982, 56) ist noch 2,9 cm lang, 1,8 cm breit und 0,5 mm dick. Oben und unten sowie zum Teil an der linken Seite weisen die Ränder noch antike Schnittkanten auf. Ein 2 mm großes Loch ist an der linken Seite in das Plättchen gebohrt. Beide Seiten, sowohl die hier angenommene Vorderseite (Vs.) wie die Rückseite (Rs.) zeigen eine jeweils zweizeilige, zumeist noch sicher lesbare, eingeritzte kursive Schrift auf:

Vs. NOVILV  
PIPIIR 2-3

novel(l)u[m]  
piper [ - - -

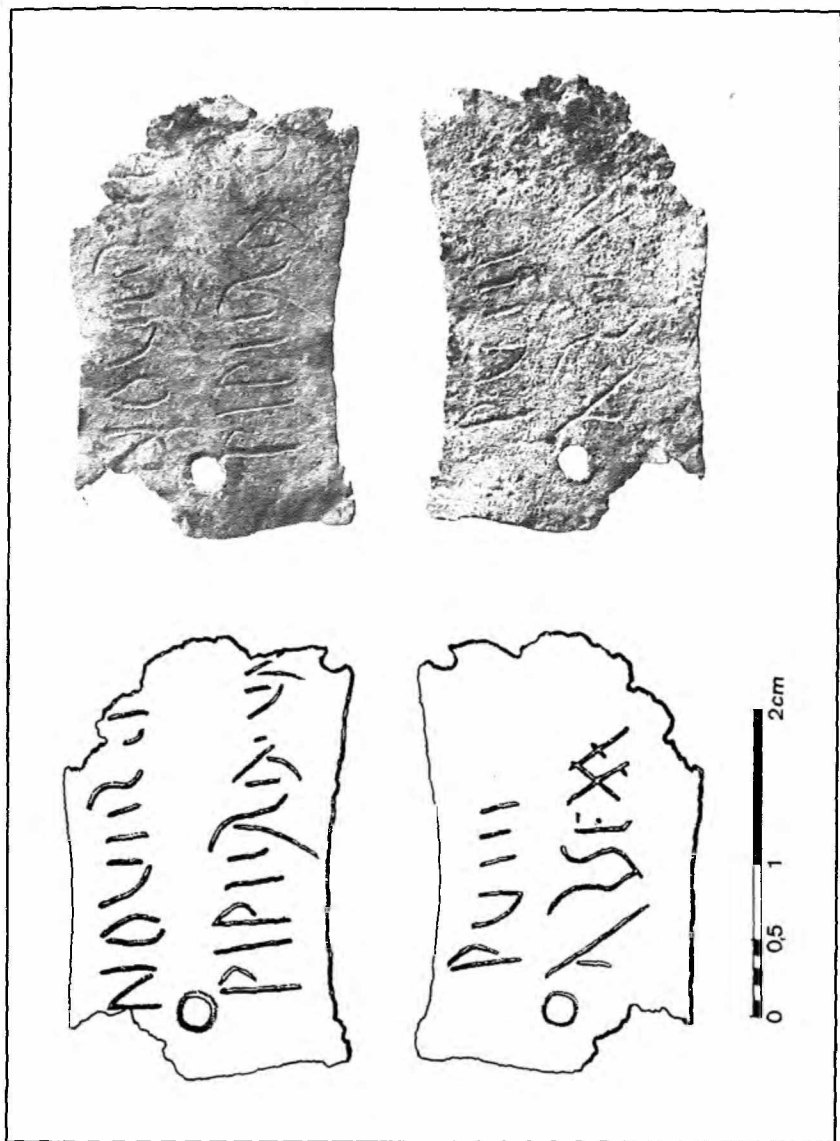


Abb. 1 Warenkett für Pfeffer (Zeichnungen Fr.-J. Dewald. Fotos H. Thörnig; Neg. RLM. Trier RE. 82, 258/6 und 8).

Rs. PVIII  
 NSEXX  
 p(ondo) VIII  
 n(?ummum) se(?estertium) XX [ - - -

Auf der Vs. ist die Warenart zu lesen, eben frischer Pfeffer (*novellum piper*).  
 Möglich, daß am Ende der zweiten Zeile eine genauere Pfeffersorte vermerkt

war. Allzu geneigt ist man, hier *nigrum* zu lesen; aber nach den Schriftresten ist nicht zu beweisen, daß es sich tatsächlich um schwarzen Pfeffer (*piper nigrum*) gehandelt habe.

Um die Rückseite lesen zu können, muß das Etikett um seine Längsachse gedreht werden; aus praktikablen Gründen mag das Plättchen bei seiner Beschriftung in dieser Weise gewendet worden sein, was auch bei der Mehrzahl der bekannten Etiketten zu beobachten ist. Die erste Zeile gibt das Gewicht der Warenlieferung an: *pondo VIII* – acht römische Pfund = ca. 2620 heutige Gramm. Schwierig zu erkennen sind die Zeichen der zweiten Zeile. Sollte hier ein Preis notiert sein, was ja naheliegt, so müßte es sich um einen Betrag von maximal rund 50 Sesterzen handeln, ein Preis, der für die gesamte Pfefferlieferung zu niedrig ist, der allenfalls als Preis für ein römisches Pfund gelten kann.

Faszinierend ist der Inhalt dieses Etikettes. Auf Grund seiner großen Bedeutung in der römischen Küche mußte schon immer die Verwendung dieses Würzmittels auch in den gallischen und germanischen Provinzen angenommen werden, blieb aber bislang, wie schon oben bemerkt, archäologisch nicht nachgewiesen. Pfeffer wird nicht nur für die exquisiteren Gerichte, wie wir sie aus dem dem Apicius zugeschriebenen Kochbuch kennen, herangezogen. Dort werden wir über die Zubereitung pikanten Hasenpfeffers neben einer Süßspeise mit viel Pfeffer unterrichtet. Pfeffer spielte ebenso eine Rolle bei dem eben damit gewürzten Wein (*vinum piperatum*), der häufigsten Beimengung neben der mit Myrrhe. Weiterhin wurde das den Geschmack nachhaltig beeinflussende Gewürz auch begriffsbestimmend für die hiermit angereicherte, in jeder Küche vorrätige Fischsoße, das Garum, als *garum piperatum* und den Weinessig, das Acetum, als *piperatum acetum*.

Seine Bedeutung als Würzmittel hatte der Pfeffer erst im 1. Jahrhundert n. Chr. bekommen. Zu berücksichtigen ist, daß Pfeffer ein Importgut aus Indien ist und daß dieser Fernhandel seit der augusteischen Zeit intensiviert wurde. Griechische Autoren kennen ihn meist nur als Heilmittel bei der Behandlung von Augenkrankheiten. Von dieser Entwicklung und dem für ihn zweifelhaften neuen Ansehen des Pfeffers gibt uns Plinius in seiner *naturalis historia* (XII 29) Auskunft: „Verwunderlich ist, wie weit des Pfeffers Gebrauch Gefallen gefunden hat. Bei anderen Würzmitteln zog ja der angenehme Geschmack an oder forderte der Anblick schon auf. Diesem aber, dem Pfeffer, fehlt jeder Wert, weder der einer Obstfrucht, noch der einer Beere. Allein seine bittere Schärfe findet schon Anklang und das wird aus Indien hergeholt! Wer hat wohl als erster in Speisen das erproben wollen oder wem reichte es nicht, um den Appetit anzuregen, Hunger zu haben? Beide Pfefferpflanzen kommen wildwachsend in ihrer Heimat vor und werden nichtsdestoweniger nach Gewicht wie Gold und Silber gehandelt.“

Wenn auch in den naturkundlichen Fragen zum Pfeffer mangels eigener Anschauung Plinius unzuverlässig bleibt und sogar irrt, so ist er doch als Gewährsmann für die Rolle des Pfeffers auf dem römischen Markt und auch für die Preise der verschiedenen Pfeffersorten ernst zu nehmen. Für die gängigen Sorten nennt er unterschiedliche Preise: Bei langem Pfeffer (*piper*

*longum*) zahlte man demnach um die Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr. 15 Denare (= 60 Sesterzen) fürs römische Pfund (= 327,45 Gramm), bei weißem Pfeffer (*piper album*) 7 Denare (= 28 Sesterzen) und bei schwarzem Pfeffer (*piper nigrum*) 4 Denare (= 16 Sesterzen). Aus Plinius' Preisangaben ist abzuschätzen, wie weit in der Mitte des 1. Jahrhunderts Pfeffer ein Luxusgut war. Zeitlich vergleichbare Preise des 1. Jahrhunderts n. Chr. kennen wir von den eingeritzten pompeianischen Wandinschriften. Nach einer Aufführung der Kosten in einem einfachen Haushalt mit einem Sklaven betrug der Tagesbedarf knapp 2 Denare (CIL IV 5380); eine *libra* Öl (ca. 327 Gramm) kostete einmal 1 Sesterz, ein *modius* Roggen (ca. 6,5 kg) 3 Sesterzen, ein *modius* Weizen 7½ Sesterzen. Vom Magdalensberg (Österreich, römische Provinz Noricum) kennen wir aus einer Schneiderwerkstatt (?) Bleietiketten, die Preise für angefertigte Kleidungsstücke angeben: Danach kam ein Mantel aus einem dicken Iodenartigen Stoff (*gausapa*) nach den Herstellungskosten ohne den wohl vom Auftraggeber gestellten Stoff auf einen Preis von 6½ Sesterzen; ein ärmelloser Wetterumhang, häufig mit Kapuze ausgestattet (*paenula*), kostete 9 Sesterzen. Demnach war der Preis für eine Tunika nach einem Graffito aus Pompeji mit 15 Sesterzen schon teuer, wobei allerdings nicht klar ist, ob der Stoff im Preis mitinbegriffen war und wobei mögliche regionale Unterschiede auch nicht berücksichtigt sind. Dem Preis nach gehörte Pfeffer also nicht zu den unerschwinglichen Luxusgütern, sondern viel eher zur gewöhnlichen bis gehobenen Küche. Er konnte in kleinen Mengen gekauft werden und nur so, nicht aber vom Preis her, ist Plinius zu verstehen, wenn er bemerkt, daß Pfeffer „nach Gewicht wie Gold und Silber“ gehandelt werde.

Sollte es sich in der zweiten Zeile der Rückseite des Trierer Etikettes um einen Preis gehandelt haben, so ist ein Gesamtpreis für die Trierer Pfefferlieferung auszuschließen, auch wenn die Lieferung auf Grund paläographischer Kriterien der Schrift eher ins 2. Jahrhundert n. Chr. zu datieren ist. Gerade die Preise für Gewürze dürften nach Erkenntnissen bei anderen Spezereien stabil geblieben, wenn nicht sogar gesunken sein. In Anbetracht der Bemerkung bei Plinius, daß Pfeffer „nach Gewicht wie Gold und Silber gehandelt“ worden sei, wie auch aus praktischen Erwägungen ist eine derartige große Pfefferlieferung von mehr als 2,6 Kilogramm nicht für den Einzelhaushalt bestimmt gewesen. Das Etikett gelangte unter Umständen an dem Bestimmungsort der Ware oder auf dem Importweg nach den germanischen Provinzen in die Mosel. Möglicherweise war es von einem Lieferanten oder Kaufmann an einem ganz anderen Ort im Römischen Reich geschrieben worden.

Auf der Vorderseite wird der Pfeffer als *novellum* (neu oder frisch) bezeichnet. In der antiken Landwirtschaft ist *novellum* ein häufig gebrauchter Begriff, der das Jungsein von Pflanzen und Tieren ausdrückt. Im Zusammenhang mit Pfeffer begegnet der Begriff bei Isidor von Sevilla in seinen *Origines* (XVIII 8, 8). Er unterscheidet eindeutig alten Pfeffer (*vetustum*) von neuem (*novellum*). Welche Bedeutung diese Qualitätsstufen hatten, wird erkennbar aus der angefügten Bemerkung Isidors, daß betrügerische Kaufleute immer wieder versuchten, durch Beimengung anderer Stoffe das Gewicht alten Pfeffers zu erhöhen und das schwerere *piper novellum* vorzutauschen. Die

Authentizität dieser Bemerkung für eine antike Sitte ist auch glaubhaft bei Isidor als (Kirchen-)Schriftsteller des 7. Jahrhunderts und großer Vermittler der antiken Wissenschaften in Anbetracht der Tatsache, daß er gerade in den Origines antike Literatur und die dort geschilderten Verhältnisse intensiv auswertet.

Das *novellum* auf dem Trierer Warenetikett mag demnach als eine beachtenswerte Qualitätsgarantie aufzufassen sein. Es ist hier mit einem *l* statt richtigerweise mit doppeltem *l* geschrieben. Vulgärlateinisch wurde *l* von Griechen und Afrikanern dünner ausgesprochen und demzufolge häufiger auch ohne Verdoppelung geschrieben. Daß allerdings der Händler oder auch nur der Schreiber des Etiketts demnach Afrikaner oder Orientale gewesen sei, wäre eine allzu gewagte Behauptung. Die Abweichung von der üblichen Schreibweise, gerade die Vereinfachung des doppelten *l* ist häufig auch bei Inschriften des Trierer Landes zu beobachten.

Für Gaumenfreuden, die zum Teil heute nicht mehr so exquisit erscheinen mögen, teilweise aber auch heute noch nicht alltäglich sind, scheute man in der Antike oftmals keine Mühe. Ein zweites, vergleichbar weit herbeigeschafftes Importgut wie der Pfeffer ist der Reis, von dem im Legionslager Neuss ein Fund von 196 verkohlten Körnern gemacht wurde. In Trier sind mehrfach Austernschalen in römischen Schichten begegnet. Bei einer Totenfeier in einer späten Jahreszeit des Jahres 174 n. Chr. oder kurze Zeit danach wurden in der Nähe der heutigen Ortschaft Siesbach (Kreis Birkenfeld) Datteln gereicht. Eine im Totenfeuer verkohlte Frucht wurde 1977 gefunden.

Auf derartigen Bedürfnissen konnten ganze Berufsstände aufbauen. Wir kennen zwei Treverer, die mit Gewürzen handelten und deren Weihesteine für die Göttin Nehalennia 1970 bei Colijnsplaat (Noord Beveland, Niederlande) aus der Oosterschelde geborgen wurden. Der eine (Krier Nr. 41), Marcus Excingius Agricola, ist Treverer (*cives Trever*) und als Salzhändler in Köln niedergelassen (*negotiator salarius Coloniae Claudiae Arae Agrippinensium*). Von demselben Fundort kennen wir einen zweiten Kölner Salzhändler neben einem dritten *negotiator salarius* nichtgenannter Herkunft. Der neugefundene Grabstein, womöglich eines weiteren *negotiator salarius Coloniae Claudiae Arae Agrippinensium*, war 1981 in der Ausstellung „Römische Reliefs vom Rheinufer in Köln“ zu sehen. Somit ist wohl auch von der Nordsee Salz ins Rhein- und Moselland gebracht worden. Dabei sei dahingestellt, wieweit die Nordseeküste nur Zwischenstation für den Britannienhandel oder selbst Produktionsstätte gewesen ist. Für Trier blieb daneben auch noch die Möglichkeit, Salz aus der Umgebung, etwa aus dem heutigen Saulnois (Département Moselle/Frankreich) zu beziehen.

Auch wenn Salz überall gebräuchlich war und nicht zu den gerade für die Antike typischen Würzmitteln gehörte, so war sein Wert damals wie heute dennoch nicht zu unterschätzen. Plinius, der auch die gallische und germanische Salzproduktion erwähnt, würdigt gebührend das Salz, wenn er schreibt (nat. XXXI 41): „Also, ohne Salz ist das Leben nicht menschlich zu verbringen, und es ist ein so notwendiger Grundstoff, daß der Begriff sogar auf die erlesensten Genüsse des Geistes übertragen wurde. Feinheiten werden als *sales*

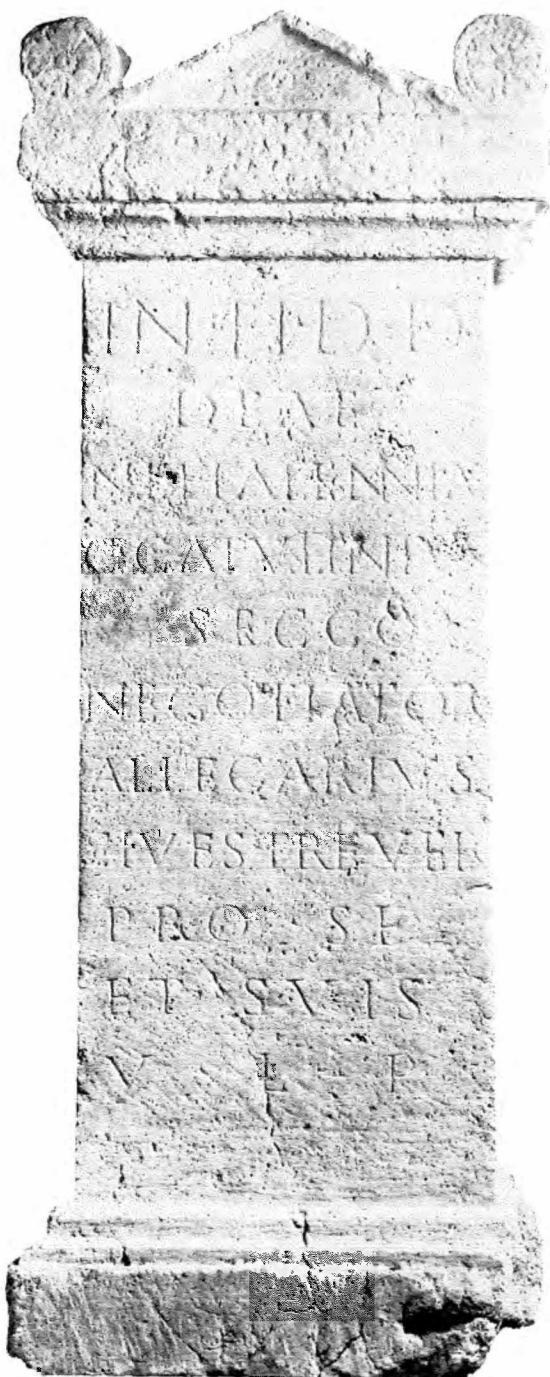


Abb. 2  
Altar mit Inschrift aus Colijnsplaat:  
In h(onorem) d(omus) d(ivinae) /  
deae Nehalenniae / C(aius) Catulli-  
nius / Secco / negotiator / allecarius /  
cives Trever / pro se / et suis /  
v(otum) l(ibens) p(osuit). – Zu Ehren  
des göttlichen Kaiserhauses und für  
die Göttin Nehalennia hat Caius  
Carullinius Secco, der Händler mit  
Allee, der Treverer, für sich und die  
Seinen auf Grund des Gelübdes gerne  
(den Altar) errichtet. (Aufbewah-  
rungsort und Foto Rijksmuseum van  
Oudheden, Leiden.)

bezeichnet, und die Gefälligkeit des Lebens, der höchste Frohsinn und die Erholung von den Mühen sind mit keinem anderen Begriff besser getroffen . . . Varro erwähnt, daß die Vorfahren Salz statt einer Zukost beim Essen genommen hätten; und daß sie zum Brot Salz gegessen hätten, haben wir sprichwörtlich. Am deutlichsten erweist sich dessen Wertschätzung bei den Opferhandlungen, da doch keine ohne gesalzenes Opferschrot vollzogen wird.“

Der andere (Abb. 2; Krier Nr. 42), Caius Catullinius Secco, ebenfalls Treverer, handelte mit Allec als *negotiator allecarius*. Die von ihm geschäftsmäßig verbreitete Ware steht in engem Zusammenhang mit der Salzproduktion. Wieder von Plinius (nat. XXXI 43 und 44) erfahren wir, daß die Fischsoße *Garum* und dessen Restprodukt *Allec* aus in Salzlake aufgelöstem Fisch hergestellt werden konnte. Wohl entfernt ist Allec, für dessen Herstellung es verschiedene Rezepte gibt, im Geschmack mit heutiger Sardellenpaste vergleichbar. Auch ein weiterer Allec-Händler begegnet uns in Colijnsplaat. Ein großes Vorratsgefäß mit über 300 Liter Allec ist nach einem Fragment mit Graffito aus Aardenburg (Niederlande) bekannt. Im Kochbuch des Apicius erscheint das zumeist billigere Allec statt des *Garum* (oder *liquamen*) bei verschiedenen Gerichten, falls nicht doch zuweilen dieselbe Fischsoße anzunehmen ist. Eine spezielle Allec-Soße mit Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Selleriesamen, Thymian, kleinen Zwiebeln und Datteln, vermischt mit Honig und Wein empfiehlt Apicius (VII 6, 14 § 286) zu gekochtem Fleisch. Salz erscheint ersatzweise bei Gerichten, denen kein *Garum* oder *Allec* zugefügt werden soll oder bei denen auf den Fischbeigeschmack verzichtet werden soll.

Ebenso wie das Salz mag das Allec seinen Weg über den Rhein ins Moselland gefunden haben. Der Pfeffer dagegen, die Ware mit dem längsten Importweg, wird wohl aus Indien herbeigeschafft vom Mittelmeer über den Warenumschlagplatz Lyon, von wo wir auch mehrere treverische Kauffleute kennen, in den Norden gelangt sein. Den Charakter einer echt römischen Küche haben neben anderen Würzmitteln Salz, Allec und Pfeffer sichergestellt. In allen aufgeführten Zeugnissen finden wir den Anschluß Triers an den Welthandel und den großstädtischen Charakter der Stadt in römischer Zeit bestätigt.

#### Literatur:

M. Wheeler, Der Fernhandel des römischen Reiches in Europa, Afrika und Asien (München – Wien 1965). – U. Heimberg, Gewürze, Weihrauch, Seide. Welthandel in der Antike. Kl. Schriften zur Kenntnis der römischen Besetzungsgeschichte Südwestdeutschlands 27 (Waiblingen 1981). – Vgl. in Pauly-Wissowa, Realencyclopädie, die Stichwörter Allec, *Garum*, Pfeffer, Salz. – Zum Salz jetzt B. L. van Beek, *Salinatores and sigillata: the coastal areas of North Holland and Flanders, and their economic differences in 1st century AD*, *Helinium* 23, 1983, 3–12. – Zu Austern, Datteln und Salz H. Cüppers, E. Hollstein, G. Collot, in: Die Römer an Mosel und Saar (Mainz 1983) Nr. 167, 115 und 139. – E. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer (Zürich 1976). – J. Krier, Die Treverer außerhalb ihrer Civitas. Mobilität und Aufstieg. *Trierer Zeitschr. Beih.* 5, 1981. – Zu Bleietiketten R. Egger, Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Instituts 46, 1961–1963, 185–197 und *Anzeiger der phil.-hist. Klasse der Österreichischen Akademie der Wissenschaften*, Jahrgang 1967, So. 9, 195–210, Taf. I–VI. – Eine eingehende Behandlung der fünf neugefundenen Warenetiketten aus Trier erscheint in *Trierer Zeitschrift* 47, 1984.

Lothar Schwinden