

Tischkultur

Ursprünge römischer Esskultur



Mangels archäologischer Funde und literarischer Quellen ist bisher über die ursprüngliche Küche aus der damals noch unbedeutenden Siedlung (Rom) am Tiber so gut wie nichts bekannt. Sie war so unwichtig, dass sie z.B. nicht einmal von Aristoteles in seiner Sammlung von Verfassungen im 4. Jh. v. Chr. erwähnt wurde. Die Bewohner – Hirten und Bauern – ernährten sich ihrer einfachen Lebensweise entsprechend überwiegend von den Produkten aus Ackerbau, Viehzucht, der Jagd und dem Fischfang. Sie standen jedoch auch im Bannkreis etruskischer Latifundienwirtschaft und waren somit ständig in Kontakt mit dieser schon recht hoch entwickelten urbanen Kultur.ⁱ

Etrurien wiederum wurde stark inspiriert durch die kulturellen und kulinarischen Einflüsse Griechenlands und der griechischen Kolonien in Unteritalien und Kleinasien. Die Siedlung *Rom* allerdings schien zumindest anfangs noch recht resistent gegen solche Einwirkungen zu sein. Zwar betrieb man durchaus regen Handel mit den Etruskern, blieb jedoch den eigenen Traditionen – zumindest des Alltagslebens – weitgehend verhaftet. Doch zu Beginn der Kaiserzeit sollte sich das Blatt im römischen Reich wenden, übertrafen doch die Römer spätestens jetzt die einst so üppige etruskische Speisekultur bei weitem.

Selbstverständlich muss man die Mittel und Möglichkeiten, die den unterschiedlichen sozialen Schichten in Sachen Essenskonsum zur Verfügung standen, deutlich differenzieren. Tafelluxus war somit ein Privileg der römischen High Society, der Patrizier. Der Großteil der Bevölkerung gehörte jedoch eher dem bäuerlichen Milieu, den Plebejernⁱⁱ an und musste sich mit einem doch recht überschaubarem Mahl begnügen. Das Land, welches die Bauern bewirtschafteten, war nicht ihr Eigentum und das üppige Gemüseangebot, das diese Felder erbrachten, diente nicht der Selbstversorgung, sondern wurde in der Stadt auf dem Markt verkauft. Für sie selbst blieb meist nur eine einfache Mahlzeit mit Brot und Käse (*moretum*)ⁱⁱ, und nur selten hatte man das nötige Kleingeld für ein wenig Fleisch.

Die Kluft zwischen arm und reich wurde zusehends größer. Stand die Existenz der Mittel- und Kleinbauern auf der Kippe, waren diese oftmals gezwungen – in der Hoffnung auf ausreichend Arbeit – in die Stadt abzuwandern, wo sie jedoch meist nur von der Hand in den Mund leben konnten. Indes ergötzte sich die Upperclass an neuen Speisen aus fernen Ländern und ausgefallenen Menükompositionen. Der expandierende Fernhandel, die Aufstellung des Militärs in den Grenzgebieten, und natürlich auch die Ausweitung und Entwicklung des römischen Imperiums liefen einher mit den stetig steigenden Bedürfnissen – v.a. – der herrschenden Oberschicht, sodass das römische Reich zum prosperierenden Absatzmarkt für „exotische“ Güter wurde.

„Die Tageskarte bitte“

Abhängig vom natürlichen Lauf der Tages-, Nacht- und Jahreszeiten war das Leben durch den Zyklus der Natur und der Sonne bestimmt. Der Tag wurde mit der aufgehenden Sonne begonnen und (meist) beendet mit deren Untergang. Zudem musste man sparsam sein im Umgang mit Feuerholz und Lampenöl.

Dreimal täglich nahmen die Römer eine Mahlzeit zu sich: *ientaculum* (Frühstück mit brotartigen Fladen und *moretum*, u.a. auch Milch und Obst), *cena* (Mittagessen/Hauptmahlzeit) und *vesperna*

(Abendessen). Unter dem Einfluss griechischer Sitten und mit der Einführung importierter Produkte wandelten sich aber auch die Bedürfnisse und somit auch die Mahlzeitenabfolge im Laufe der Zeit. Die *cena* gestaltete sich durchaus üppiger und verschob sich auf den späten Nachmittag oder sogar in die Abendstunden; an ihre Stelle trat ein zweites Frühstück – das sogenannte *prandium*. Dieses Mittagessen war mit den kalten Speisen wie Schinken, Oliven, Eiern, Früchten, etc. deutlich umfangreicher als das erste Frühstück, jedoch blieb die *cena* in Bedeutung und Opulenz weiterhin als Hauptmahlzeit bestehen. Sie wurde im Laufe der Zeit sogar in zwei bis drei Gänge unterteilt.ⁱⁱⁱ Üblicherweise bestand die *cena* – zumindest in den frühen Zeiten der Republik – aus einem Getreidebrei (*puls*) und Gemüse, selten kam noch Fleisch und Wurst hinzu. Für die einfachen Bevölkerungsschichten hatte diese Speise auch weiterhin Bestand. In der römischen Oberschicht jedoch erweiterte sich das Repertoire der *cena* gerade in späteren Jahren eklatant. So kamen z.B. verschiedene Sorten Fleisch hinzu, ebenso auch Fisch und Meeresfrüchte sowie anschließend etwas Obst.

Im privaten Bereich gehobener Gesellschaftsschichten (abseits der öffentlichen und repräsentativen *cenae* und *convivae*) wurde im Kreise der *familia* gegessen. Oberhaupt dieser *familia* war der *pater familias*. Aufgrund seiner Rechte bestimmte er über Wohlergehen und Verbleib der *familia* – Frau, Kinder und Sklaven. Zum Mahl trafen sich alle im *atrium* des Hauses, wo der *pater familias* liegend und alle anderen i.d.R. sitzend am Tisch speisten.

Was die privaten Mahlzeiten betrifft, unterschieden sich die öffentlichen Bankette der Patrizier deutlich von den Essgepflogenheiten ärmer gestellter Familien. Letztere waren meist abhängig von ihren Herren und lebten in sehr bescheidenen Verhältnissen. Gerade im städtischen Bereich war es üblich, dass man in den eigenen vier Wänden keinen Platz für eine Herdstelle hatte bzw. aus brandschutztechnischen Gründen keine einbauen durfte. Eine Alternative hierfür bot eine warme Speise aus einer der Großküchen bzw. einem *Thermopolium* ([Abb. 1](#)) – einer Art antiker „Imbissbude“.

Banchetto – mehr als nur ein Beistelltisch

Die Zusammenkünfte bei öffentlichen Banketten und das Schlemmen im großen Stil blieben demnach der reichen Oberschicht vorbehalten, welche auch nichts ausließ, dem gerecht zu werden. Der ausschweifende Luxus bei solchen Gelagen diente in erster Linie der Demonstration persönlichen Poms. Er nahm teilweise exorbitante Ausmaße an und es galt, immer prachtvollere und exotischere Speisen aufzutischen. Zudem war es durchaus möglich, dass der Gastgeber seine geladene Gesellschaft, je nach Beziehungsstatus zu ihm selbst und zu den anderen Gästen, mit mehr oder weniger qualitätvollen Speisen bewirtete. Demnach diente, wenn auch auf recht subtile Art und Weise, ein römisches Bankett der Aufrechterhaltung der sozialen Ordnung.

Mehrgängige Menüs mit ausgefallenen Braten, Meeresfrüchten, Geflügel und Wild waren – wie Schriften belegen – an der Tagesordnung ([Abb. 2](#)). Wie sich das Getränkeangebot gestaltete, ist weit weniger bekannt, jedoch ist davon auszugehen, dass wohl eher Spitzenweine als schnöder Landwein auf den Tisch kamen.

Innovativen Veränderungen auf dem Sektor „*Culinaria*“ begegnete man durchaus flexibel und passte seinen Tagesablauf auch gerne mal einer außerplanmäßigen *cena* an. Dabei war es durchaus üblich, dass anstelle derer eine sogenannte *comissatio* – ein abendliches oder nächtliches Trinkgelage – stattfand oder die *cena* automatisch in eine solche überging.^{iv} „Das Tafeln als erste Phase eines Gastmahls (*convivium*) diente auch dazu, den Trinkern eine gute Grundlage für den folgenden, in der Regel erheblichen Weinkonsum zu verschaffen.“^v

Als Snack zwischen *cena* und *comissatio* wurde die *mensa secunda* – eine Art Nachtsch, meist Obst oder mit Honig getränkter Kuchen – gereicht. Nach Beendigung des Essens räumte man die Tische

beiseite, reinigte sich die Hände oder ließ dies von einem Sklaven verrichten, um sich sodann dem gemütlichen Teil des Abends zuzuwenden.

Gemütlich und bequem ging es im Grunde genommen ohnehin schon her, denn im Gegensatz zu den Gepflogenheiten in den römischen Provinzen ([Abb. 3](#)) nahm die stadtrömische Upperclass ihr Essen im Liegen ein. „Wie die Griechen tafelte man nun in den besseren Kreisen im Liegen statt wie bisher im Sitzen. Mit der Sitte übernahm man gleich auch den Namen: abgeleitet von dem Wort *kline* (griech. Bett oder Liege), bezeichnete man das Liegemöbel-Ensemble für drei bis neun Personen sowie das Speisezimmer selbst latinisiert als *triclinium*“ ([Abb. 4](#)).^{vi}

So wohl gebettet ließ sich denn nun ein Gastmahl gut aushalten, denn dieses konnte durchaus sehr ausgiebig und lange gefeiert werden. Völlerei und entsprechendes Trinkgelage waren obligat ([Abb. 5](#)), was sich vor allem am Lebensstil diverser römischer Kaiser wie z.B. Elagabalus (auch: Heliogabalus, 218-222 n. Chr.) sehr anschaulich nachvollziehen lässt. Er gehörte zu den verhassten Kaisern, der es mit seiner Prunksucht auf die Spitze trieb und – wie der Autor der *Historia Augusta*, Aelius Lampridius, berichtete – „*die Last des Magens in Gold auffing und in Töpfe aus Fluorit und Onyx pinkelte*“.

Haute cuisine

Lucullus – der Luxus-Avanguardist

Lucius Licinius Lucullus (117-56 v. Chr.) war ein einstmals erfolgreicher Feldherr und Politiker, sodann jedoch ein Trendsetter in Sachen Luxus. Diesen moralischen Abstieg zum Bonvivant mit hedonistischen Ambitionen konnte keiner seiner Mitstreiter wirklich nachvollziehen. Der *mos maiorum* („Sitte der Vorfahren“) war das Maß aller Dinge, vom Maßhalten hingegen war Lucullus mit seinem Hang zum (Tafel-) Luxus weit entfernt. Zeitgenössische Kritiker versäumten nicht, ihn wegen seiner ausschweifenden Lebensweise anzuprangern. Hätten diese damals jedoch geahnt, welch delikaten Nachgeschmack er in der Welt hinterlassen würde, hätten sie wohl eher verständnislos den Kopf geschüttelt. Natürlich galt er in den Neuerungen aufgeschlosseneren Kreisen als Lead-User für ein bis dato unbekanntes Lebensgefühl. Luxus im Überfluss! Klasse mit Masse! Bei den Moralisten der Zeit aber war er sehr umstritten. Mit seiner verschwenderischen Neigung erfreute er nicht nur seine eigenen Sinne, sondern auch die seiner geladenen Gäste, und das waren gewiss nicht wenige. Seine Bankette avancierten zu sinnlichen Schlemmerorgien. Sie bestachen durch eine Komposition dreier maßgeblicher Elemente. Im Focus stand die architektonische Raffinesse mit exquisitem Ambiente, gefolgt vom musikalischen und tänzerischen Rahmenprogramm. Dieses befriedigte mehr, als nur den Hunger auf exquisites Essen. Auch wenn die Speisen selbst – zubereitet von den besten Köchen – heutzutage sicherlich mit drei *Michelin*-Sternen honoriert worden wären.

Um seine kulinarischen Gelüste unabhängig vom saisonalen Angebot aus Flora und v.a. Fauna befriedigen zu können, legte er u.a. große Tiergehege an, aus denen er sich jederzeit mit frischen Zutaten eindecken konnte. Für den Bau eines Meerwasserfischbeckens ([Abb. 6](#), [Abb. 7](#)) ließ er einen Bergrücken in der Nähe von Neapel durchbohren, um so einen Verbindungskanal zum Meer herzustellen. Er mästete Vögel in Volieren und züchtete in seinen Gärten Früchte und Obstbäume aller Couleur. So führte er beispielsweise die Kirsche „*cerasum*“, die nach der Stadt Kerasos am Schwarzen Meer benannt wurde, in Europa ein.^{vii}

„Man berichtet, Lucullus habe einmal einige Griechen, die nach Rom gekommen waren, viele Tage bei sich bewirtet. Diese hätten sich daraufhin ... geschämt und eine weitere Einladung abgelehnt, weil sie meinten, dass ihretwegen ein solcher Aufwand getrieben werde. Aber Lucullus habe lächelnd zu ihnen gesagt: „Ein bisschen davon geschieht auch euretwegen, liebe Griechen, das meiste aber wegen Lucullus.“ – Als er einmal allein speiste und nur eine Tafel und ein mittelmäßiges Essen aufgetragen

wurde, ließ Lucullus den verantwortlichen Sklaven rufen und machte ihm Vorwürfe. Als der sich verteidigte, er habe nicht geglaubt, dass Lucullus ein üppiges Essen verlangen werde, weil niemand geladen sei, rief er: „Was sagst du da? Wusstest du nicht, dass heute Lucullus bei Lucullus speist?“^{viii}

Le chef de cuisine – Marcus Gavius Apicius

Überliefert sind die 12 Bücher des Apicius „*de re coquinaria*“ („Über die Kochkunst“) mit 478 Kochrezepten, ca. 300 davon waren von Apicius (um 25 v. Chr. – vor 42 n. Chr.) selbst, die anderen wurden nachträglich ergänzt. Hierbei handelt es sich um eine Zusammenstellung aus dem 3./4. Jh. n. Chr.

Er war ein Gourmet mit nie versiegendem Einfallsreichtum in Sachen kreativer Küche. Man erwähne nur z.B. die Feigenleber, die Flamingozungen oder die Hahnenkämme, die er von lebenden Hähnen abschneiden ließ, um sie möglichst frisch zu servieren.

Weil er so provozierte und polarisierte, schimpfte ihn Plinius einen „von Geburt an zu jeder Prasserei einfallsreichen Geist!“^{ix} Seine Verschwendungssucht stellte er selbstbewusst zur Schau, was natürlich diverse Gegner und Kritiker zur Höchstform auflaufen ließ.

Am Ende seines exzentrischen Crescendos musste er feststellen, dass er bereits 140 Millionen für sein Luxusleben verprasst hatte und „nur“ noch 10 Millionen Sesterzen besaß. Da er dieses als weitaus zu wenig empfand, um seinen Lebensstil weiterhin aufrecht zu halten, nahm er kurzerhand einen (letzten) Becher Gift.

An dieser Stelle sei jedoch erwähnt, dass diese Luxusschwelgereien sicherlich nicht repräsentativ für „den“ Römer waren. Das Gros der Römer war mit einer täglich ausreichenden Nahrungsmenge zufrieden. Selbst in stabilen Zeiten stellte der Hunger für die Plebs ein Problem dar. Auch die Mittelschicht, die sich eine gesicherte Versorgung leisten konnte, lebte nicht wie die Made im Speck, sondern begnügte sich i.d.R. mit einfachen Speisen. Das Angebot an Nahrungsmittel war zwar durchaus vielfältig, aber v.a. Fleisch gab es nur in Maßen.^x

„Hoch die Tassen“

An Geschirr und Besteck wurde in der gehobenen römischen Gesellschaft nicht gespart, hatte es doch bei öffentlichen wie privaten Gastmählern einen stark repräsentativen Charakter. Für das Gros der Gesellschaft zunächst unerschwinglich war ein Geschirrsatz aus *Terra-Sigillata* ([Abb. 8](#)).^{xi} Es handelt sich hier um eine Art Sonntagsservice, mit dem man bei seinen Gästen brillieren wollte. Diese qualitativ hochwertige Keramik war oftmals üppig mit floralen Elementen oder szenischen Darstellungen geschmückt – letztere wiesen bisweilen auch durchaus Anstößiges auf. Zu bestaunen waren da erotische Darstellungen, wie z.B. Beischlafszene mit zwei oder mehr Beteiligten. Sie stimulierten – wie auch die Wandmalereien, Tanz und Musik in Kombination mit duftenden Blumenkränzen und Salben – die Sinne der Gäste. Illustrationen von Gladiatorenkämpfen oder Jagdszenen, Darstellungen von Göttern u.a. waren dort auch zu bestaunen.

Dass es auch im römischen Schwarzenacker eine gehobene Tischkultur gepflegt wurde, belegen *Terra-Sigillata*-Funde ([Abb. 9](#), [Abb. 10](#), [Abb. 11](#), [Abb. 12](#)).

Eine sehr hohe Qualität und Materialhärte waren neben den teilweise sehr üppigen und ausgefallenen Motiven Merkmale, die die *Terra-Sigillata* auszeichneten. Das augenscheinlichste Charakteristikum jedoch war der rot-braune, matt-glänzende Überzug (Engobe^{xii}). Auf der Innen- oder Außenseite des Bodens, oder auch mal intradekorativ angebracht, verwies oftmals ein individueller Stempel auf den Töpfer oder die Werkstatt, in der das Luxusgeschirr angefertigt wurde.

Terra-Sigillata dient Archäologen aufgrund der bekannten Töpferstempel und schnell wechselnder Motive und Formen als probates Datierungsinstrument. Die Töpfereien, in denen diese Ware hergestellt wurde, befanden sich anfangs in Italien. Wohl ausgehend von ersten Versuchen mit oxidierenden Bränden ^{xiii} in Nordsyrien, wurde diese Technik anscheinend auch in Arezzo (Toscana) um die Mitte des 1. Jh. v. Chr. von einer kleinen Gruppe von Töpfern übernommen. Die große Nachfrage auf diesem Sektor zog spätestens im 2. Jh. n. Chr. eine regelrechte Massenproduktion nach sich. Zu dieser Zeit jedoch verlagerten sich die südlichen Werkstätten Richtung Norden bzw. Nordosten in die Nähe der Absatzmärkte. Glatte Ware wurde auf der Drehscheibe hergestellt (entweder unverziert oder mit eingeschnittenem (Glasschliff), aufgelegtem (Appliken) oder aufgetupftem Dekor (Barbotine)), reliefverzierte *Terra-Sigillata* hingegen wurde in vorgefertigten, mehrfach verwendbaren Modellen hergestellt. Die genormten Formen und Größen hatten den Vorteil, dass die Gefäße recht schnell zu produzieren und stapelbar waren, was wiederum eine enorme Platzersparnis in den Brennöfen bedeutete; entsprechend viele Gefäße konnten in einem Arbeitsgang gebrannt werden. Eine Produktion in derart großem Umfang jedoch minderte im Laufe der Zeit (v.a. im 3. Jh. n. Chr.) leider auch die Qualität. So blieb *Terra-Sigillata* nicht weiter ein Aushängeschild der Oberschicht, sondern wurde alsbald für die breite Masse erschwinglich.

Jetzt nur nicht den Löffel abgeben!

Noch im 3. Jh. v. Chr. wurden Angehörige der Upperclass dafür gerügt, wenn sie größere Mengen an Tafelsilber besaßen. Ein Jahrhundert später sollte das kaum noch jemanden interessieren – im Gegenteil! Aufgrund großer und erfolgreicher Feldzüge wuchs die Begeisterung für diese Luxusware. Im Zuge der Eroberung Spaniens bekamen die Römer auch Zugriff auf die dortigen Silberminen, was die Gier auf die kunstvollen Produkte aus diesem Metall schürte ([Abb. 13](#), [Abb. 14](#), [Abb. 15](#)). ^{xiv}

In manchen betuchten Familien wurden Sklaven eingestellt, welche die verantwortungsvolle Aufgabe hatten, sich eigens nur um die Pflege und Verwaltung des Tafelsilbers zu kümmern.

Der Kaiser Elagabal war sicherlich ein Paradebeispiel in Sachen Tafelluxus. Er übertrieb es nicht nur mit den Schlemmereien, nein, er forderte auch, dass diese in mindestens genauso opulenten Gefäßen, die zudem auch meist noch mit anzüglichen Motiven versehen waren, kredenzt wurden. Und da seine Gäste auf nicht minder luxuriösem Untergrund verweilen sollten, ließ er sogar Klinen aus qualitativem Silber anfertigen. ^{xv}

Zu den weiteren bevorzugten Gegenständen bei Tisch gehörten auch Gefäße aus Glas ([Abb. 16](#), [Abb. 17](#)). ^{xvi} Sie galten als Statussymbol, wie auch edelsteinbesetzte Gefäße.

Festa per gli occhi - Eine Augenweide

Einer Einladung zu einem aristokratischen Gastmahl (*convivium*) zu folgen, bedeutete nicht nur, seinen Hunger stillen zu können, sondern nutzte auch der Pflege des eigenen Prestiges und des persönlichen Images. Neben den anderen Kostgängern, bekam man das exquisite Interieur des Anwesens zu Gesicht, was sich in Hinblick auf die Fresken durchaus appetitanregend auswirken konnte. Illustrationen aus Fauna und Flora, aber auch Stillleben mit exotischen Schlemmereien, die am Abend durchaus auf den Tellern zu erwarten waren, galten als Labsal für das Auge. Bereits im Vorfeld konnten sich die Gäste quasi visuell auf ein „berauschendes Fest“ einstellen. Gelegentlich war mehr Fleischliches zu sehen, als nur das, welches zum Essen vorgesehen war ([Abb. 18](#), [Abb. 19](#), [Abb. 20](#))!

Leicht bekleidete Tänzerinnen und Musikerinnen mit Zimbeln oder Flöten ([Abb. 21](#)), standen im zweifelhaften Ruf, ehrlose Mädchen zu sein. Sie „dienten“ der sinnlichen Unterhaltung bei

Gastmählern – speziell bei den nachfolgenden Trinkgelagen (*comissatio*). Sich als honorabler Mann mit „so einer“ abzugeben, galt - zumindest im Alltagsleben – als anstößig; im Rahmen einer geschlossenen Gesellschaft jedoch waren sie eine nette Abwechslung zum Alltagsgeschehen.

Neben den exzessiv veranlagten Gastgebern ([Abb. 22](#)) gab es jedoch auch solche, die sich an die alten Tugenden (*mos maiorum*) hielten und sich nicht den sinnenfreudigen Gelagen hingaben:

„Vielleicht erwartest du, dass leichte Mädchen lüsterne Lieder nach der Art von Cadiz singen und unter Beifallklatschen den Boden mit dem wackelnden Hintern berühren. [...] Mein einfaches Haus kennt nicht solchen Firlefanz: solche Lieder zum Kastagnettenklang, wie sie selbst die nackte Dirne im stinkenden Bordell von sich weist, mag der sich anhören, an Zoten aller Art von Lüsternheit mag der sich ergötzen, der mit den Lippen Wein auf Fußböden aus lakonischem Marmor spritzt: das wollen wir dem Reichtum nachsehen. Das Würfelspiel ist unschicklich für mäßig Bemittelte, unschicklich ist für sie auch der Ehebruch; tun aber sie die Reichen all dies, so nennt man sie flotte Lebemänner. Bei meinem Gastmahl gibt's heute andere Unterhaltungen: den Verfasser der Ilias wird man singen und des erhabenen tönenden Vergil Gedichte, die jenem die Palme streitig machen. Macht es etwas aus, mit was für einer Stimme man solche Verse vorliest?“^{xvii}

Den rechtschaffenen Matronen der römischen Welt war es zunächst noch nicht gestattet, solchen Banketten beizuwohnen. Jedoch lockerten sich die Gesetze im Zuge der Ausdehnung des römischen Reiches. Auf Empfehlung von Ovid galt es jedoch auch einige Tischmanieren einzuhalten, wollte sie denn das Gastmahl nutzen, um sich selbst profitabel ins rechte Licht zu rücken und vielleicht sogar mit einem geeigneten Kandidaten anzubandeln.

Und sofern eine Frau sich an die Spielregeln hielt, konnte es ein durchaus interessanter Abend werden!

„Doch zurück zur Sache! Ich muss mich nun an die nackten Tatsachen halten, damit das ermüdete Schiff in den gewünschten Hafen gelangt. Mit Spannung wartest du schon darauf, dass ich dich zum Gastmahl führe, [750] und verlangst auch in dieser Beziehung von mir Belehrungen. Komm spät und schreite beim Lampenlicht anmutig daher. Erwartung macht dein Kommen kostbar, Erwartung ist die beste Kupplerin; bist du auch hässlich, wirst du Betrunkene doch schön erscheinen, und allein schon die Nacht wird deine Fehler verstecken. [755] Nimm die Speisen mit den Fingerspitzen, Tischmanieren sind wichtig, und verschmiere dir nicht das ganze Gesicht mit unsauberer Hand. Nimm auch vorher zu Hause kein Essen zu dir, aber hör auf, bevor dein Fassungsvermögen erschöpft ist: Iss etwas weniger, als du essen kannst. Sähe Priamos' Sohn Helena gierig essen, [760] würde er voll Abscheu sagen: „Es war eine Dummheit, sie zu rauben.“ Für Mädchen ziemt es sich eher zu trinken, und es ist auch anmutiger: Bacchus, du passt nicht schlecht zu dem Sohn der Venus. Auch dies freilich nur, soweit der Kopf es verträgt und Verstand und Füße nicht versagen; du sollst auch nicht Einfaches doppelt sehen! [765]“^{xviii}

Nobel geht die Welt zu Grabe

Was zu Lebzeiten liebgewonnen, sollte auch im Jenseits bei den Herren und Damen von Rang und Namen nicht fehlen!

Ganz im Sinne des Hobby-Philosophen Trimalchio, welcher meinte, „es ist nämlich ganz verkehrt, wenn man bei Lebzeiten ein gepflegtes Haus führt, sich aber nicht um das kümmert, wo wir länger zu wohnen haben“^{xix}, hatten sich viele der römischen Adligen schon rechtzeitig vor ihrem Ableben ein monumentales „Jenseitsdomizil“ zugelegt. Die Gräber der Reichen und Schönen – die „Ewigen Häuser“ (*domus aeternae*) – waren prachtvoll ausgestattet ([Abb. 23](#), [Abb. 24](#), [Abb. 25](#)^{xx}) mit Fresken und wertvollem Interieur, wie z.B. persönliche Lieblingsstücke und exklusives Geschirr. Damit konnte man es sich auf diese Weise auch nach dem Tode gut gehen lassen.

Literatur

Juvenal. 2007

Juvenal, Satiren. Reclam. Stuttgart (2007).

Meurers-Balke/Kaszab-Olschewski. 2010

Meurers-Balke, J./Kaszab-Olschewski, T., Grenzenlose Gaumenfreuden-Römische Küche in einer germanischen Provinz. Mainz (2010).

Ovid. 2009

Ovid, Ars amatoria - Liebeskunst. Reclam. Stuttgart (1991).

Rottluff. 2006

Rottluff, A., Lebensbilder römischer Frauen. Mainz (2006).

Schareika. 2007

Schareika, H., Die alten Römer bitten zu Tisch. Stuttgart (2007).

Weeber. 2007

Weeber, K.-W., Luxus im alten Rom. Darmstadt (2007).

Weeber. 2011

Weeber, K.-W., Nachtleben im alten Rom. Darmstadt (2011).

i Schareika. 2007. S. 9 ff.

ii *Moretum* bezeichnet ein einfaches Gericht der antiken römischen Küche, bestehend aus (Schafs-)Käse, Olivenöl, Salz, Knoblauch (*Allium*), Selleriegrün (*Apium*, dt. Eppich), Weinraute (*Ruta*) und Koriander. Es wurde zu frisch gebackenem Brot gegessen.

iii Schareika. 2007. S. 12 ff.

iv Schareika. 2007. S. 16.

v Weeber. 2011. S. 87.

vi Schareika. 2007. S. 23 ff. und ebd. Abbildung S. 106.

vii Weeber. 2007. S. 16-18.

viii Plutarch, Lucullus 41; aus: Weeber. (2007). S. 18.

ix Weeber. 2007. S. 21 ff.

x Weeber. 2007. S. 22.

xi Der Begriff *Terra Sigillata* bezeichnete im Mittelalter die gesiegelte rote Heilerde und wurde im 18. Jahrhundert wegen der Töpferstempel auf die antike Keramik übertragen. Ein Name aus der Antike ist nicht gesichert.

xii Die *Engobe* (auch als Be- oder Angussmasse bezeichnet) ist ein Oberbegriff für eine dünnflüssige Tonmineralmasse, die zur Einfärbung oder Beschichtung keramischer Produkte dient.

xiii Beim Brand wird Sauerstoff hinzugefügt.

-
- xiv Zu silbernen Löffeln und Gefäßen aus diesem Edelmetall siehe auch: <http://www.antike-tischkultur.de/besteck.html>
- xv Weeber. 2007. S. 30 ff.
- xvi Zu römischen Glasgefäßen siehe auch: <http://www.antike-tischkultur.de/roemischesglas.html>
- xvii Juvenal. 2007. 11. Satire, S. 123 f.
- xviii Ovid. 2009. 3. Buch, 747 - 764, S. 159 f.
- xix Weeber. 2007. S. 149.
- xx <http://www.rmo.nl/onderwijs/museumkennis/verhalen/de-sarcofaag-van-simpelveld>;
http://de.wikipedia.org/wiki/Sarkophag_von_Simpelveld „Das Besondere an dem Sarkophag ist, dass die Innenseiten durchgehend mit einem detailgenauen Hochrelief dekoriert sind. Dargestellt ist ein mit Mobiliar und Alltagsgegenständen ausgestatteter Raum, in dem die Tote auf einer Bank ruht. Zum Inventar des Raumes gehören ein Korbstuhl, eine Garderobe, eine Kleidertruhe, ein Tisch mit Löwenfüßen, Regale mit rechteckigen Flaschen und Töpfen sowie Waschutensilien. Am Fußende der Bank ist ein *horreum* (Magazin, Getreidespeicher) nachgebildet, das die Verstorbene in einen landwirtschaftlichen Kontext setzt. In dem Reliefinventar findet die römische Vorstellung vom Grab als Haus der Toten ihren künstlerischen Höhepunkt.“