

## GVSTA - GVSTATIONES

### Vorspeisen

#### GVSTVM DE PRAECOQVIS

##### Vorspeise von Aprikosen

Nimm kleine feste Aprikosen. Reinige und entsteine sie und lege sie in kaltes Wasser. Dann gib sie in die Pfanne. Zerstampfe Pfeffer und getrocknete Minze, netze dies mit *liquamen*, füge Honig, *passum*, Wein und Essig hinzu. Gieße dies über die Aprikosen in die Pfanne, gib ein wenig Öl dazu und lasse es über kleinem Feuer schmoren. Wenn es kocht, binde es mit *amulum*. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

#### CAROETAE SEV PASTINACAE

##### Karotten oder Pastinaken

Gebratene Karotten werden mit Oenogarum serviert. Karotten auf andere Art: mit Salz, reinem Öl und Essig als Salat. Auf andere Art: Koche abgebrühte und kleingeschnittene Karotten in wenig Kreuzkümmelöl und trage auf. Mache eine braune Kreuzkümmelsauce.

VINVM TI  
PORCINA  
VINVM TIS  
SASILETIS

Rechnung  
Wein 1 As, Schweinefleisch 1 As, Wein 1 ½ As, Käse 1 ½ As  
Inscription aus Pompeji

As: Kupfermünze, ca. 11g.  
1 Sesterz = 2 ½ Asse

## MENSAE PRIMAE

### Hauptgerichte

#### MINVTAL EX PRAECOQVIS

##### Ragout mit Aprikosen (Höllener Variante)

1000g Schweinefleisch, 1 Dose Aprikosen (mit Saft), 1 Liter Brühe, 3 EL Olivenöl, 4 EL *liquamen*, 2 EL Weinessig, ¼ Liter Rotwein, 1 TL Honig, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 Stange Porree, 4 Möhren, 1 kl. Fenchelknolle, Paniermehl zum Binden, ½ TL geschroteter Pfeffer, 1 EL Koriandersamen, 1 EL Minze, Kreuzkümmel nach Belieben, 1 MS Asant, ggf. Korianderblätter

(Die Mengenangaben bei Fischsauce, Rotwein, Pfeffer und Kräutern können je nach Geschmack variiert werden.)

Fleisch in Olivenöl anbraten, mit etwas Brühe, Honig u. *liquamen* (kann durch asiatische Fischsoße ersetzt werden) ablöschen, und mind. 1 Stunde auf kleiner Flamme schmoren. Nach und nach die anderen Zutaten zugeben, (zuletzt die Aprikosen mit Saft). Danach alles vermischen, abschmecken, mit Paniermehl binden und heiß servieren.

Geschmackliche Variationen lassen sich durch den Einsatz diverser Gemüse erzielen, die im Originalrezept nicht angegeben sind. Hier sollte jedoch darauf geachtet werden, dass diese auch schon vor ca. 2000 Jahren kultiviert wurden (bei uns sind dies Möhren, Fenchel und Lauch, denkbar sind auch Sellerie etc.) Wir haben uns wegen der Süße und der einfacheren Verarbeitung für Aprikosen aus der Dose entschieden, bei Verwendung von frischen oder getrockneten muss die Menge von Honig entsprechend erhöht werden.

#### PERNA

##### Schinkenbraten

Koche den Schinken mit reichlich getrockneten Feigen und 3 Lorbeerblättern. Löse die Schwarte ab, mache kreuzweise Einschnitte, die du mit Honig füllst. Dann mache einen Teig aus Mehl und Öl und umhülle den Schinken damit wie mit einer Haut. Backe ihn und serviere.

## VITELLINA FRICTA

### Gebratenes Kalbfleisch

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Kümmel, Origanum, getrocknete Zwiebel, Rosinen, Honig, Essig, Wein, *liquamen*, Öl, *defrutum*.

Das Fleisch wird gegrillt oder in der Pfanne gebraten, die Sauce warm oder kalt dazu serviert. Man kann auch anders annehmen, das Fleisch werde in der Sauce gegünstet. Beides ist zu empfehlen.

## MENSAE SECVNDAE

### Nachspeisen

#### DVLCIA PIPERATA

##### Eine gepfefferte Süßspeise

Gib Honig, unvermischten Wein, Likörwein und Raute dazu. Dort hinein gib Pinienkerne, Nüsse und gekochte Grütze. Gib gehackte geröstete Haselnüsse dazu und serviere.

#### PATINA DE PIRIS

##### Birnen-Patina

Koche Birnen, entkerne und zerstampfe sie. Mische sie mit Pfeffer, Kümmel, Honig, *passum*, *liquamen* und ein wenig Öl. Nach Zugabe von Eiern mache einen Auflauf, streue Pfeffer darauf und serviere.



Das Herzstück des Hauses: Die Küche. Abbildung entnommen aus dem Katalog zur Ausstellung „Grenzenlose Gaumenfreuden“, Neuss 2010



## Weißes Salz mache so

Weißes Salz mache so: eine reine Amphora mit abgebrochenem Hals fülle mit reinem Wasser, stelle sie in die Sonne. Darin hänge ein Körbchen mit gewöhnlichem Salz auf und schüttele es und fülle es immer wieder auf. Das tue täglich mehrmals am Tag solange, bis sich das Salz zwei Tage lang nicht mehr auflöst. Folgendes wird das Zeichen sein: wirf einen getrockneten Fisch oder ein Ei hinein; wenn das schwimmt, wird es eine Lake sein, in der du Fleisch oder Käse oder Salzfische einpökeln kannst. Diese Lake stelle in kleinen Wannen oder Schüsseln an die Sonne; behalte sie solange in der Sonne, bis (das Salz) kristallisiert; daraus wird die Blüte des Salzes werden. Wenn Wolken aufsteigen und nachts stelle es unter ein Obdach; täglich, wenn Sonne ist, stelle es in die Sonne.

nach Cato, Vom Landleben, 2. Jh. v. Chr.



Amphoren aus Neuss, Abbildung aus dem Katalog zur Ausstellung „Grenzenlose Gaumenfreuden“, Neuss 2010

## Das Gastmahl des Trimalchio

... als unter Musikbegleitung die Tische abgeräumt worden waren, führte man drei weiße Schweine in den Saal ... Trimalchio löste die Spannung durch die Frage: „Welches wollt ihr sogleich für die Tafel zubereitet haben? ... Meine Köche sind es gewohnt, im Kessel sogar ganze Kälber weichzukochen“ ... Sofort ließ er den Koch rufen und befahl ihm, ... das älteste zu schlachten... [Bald darauf brachte man] ein Tablett mit einem riesigen Schwein das den ganzen Tisch einnahm. Wir staunten über die Schnelligkeit und versicherten hoch und heilig, nicht einmal ein Gockelhahn habe so rasch zubereitet werden können, und das um so mehr, weil uns das Schwein weit größer zu sein schien, als es uns erst vorgekommen war. Darauf faßte es Trimalchio scharf und immer schärfer ins Auge und rief: „Na was denn! ... Ist das Schwein etwa nicht ausgenommen? Weiß Gott: Nein! Los, los, her mit dem Koch!“ ... „Was, vergessen?! Man könnte denken, er habe bloß Pfeffer und Kümmel nicht aufgestreut. Ausziehen!“ Gesagt, getan: der Koch wird ausgezogen und mit Armesündermiene steht er zwischen zwei Prügelknechten ... „Klarer Fall! Das muss ein ganz liederlicher Bursche sein. Weiß Gott, ich würde es ihm nicht einmal verzeihen, wenn er es bei einem Fisch verbummelt hätte!“ Aber nicht so Trimalchio, der mit heiter entspannter Miene meinte: „Also, weil du ein so schlechtes Gedächtnis hast, nimm es vor unseren Augen aus!“ Der Koch zog seine Tunika wieder an, schnappte sein Messer und schnitt mit vorsichtiger Hand den Bauch des Schweines auf. Und sogleich entquollen den Schnitten ... Bratwürste und Blutwürste.

aus Petronius Arbiter, *Satyricon*. Ältere Übersetzung nach W. Krenkel, Römische Satiren (1970)

Aus: Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus Apicius. Übersetzt und kommentiert von E. Alföldi-Rosenbaum (Artemis-Verlag 1974)  
R. Gerlach, Essen und Trinken in römischer Zeit (1994).  
v. Peschke/Feldmann: Kochbuch der alten Römer (2003)  
Grenzenlose Gaumenfreuden (Verl. v. Zabern, 2010)  
M. Malmen, U. Münch, W. Gaitzsch,  
❖ P. Wendt, W. Warda, ❖  
ABR AUSSENSTELLE  
TITZ 2011

## RÖMISCHE GERICHTE

### MENSAE ROMANAE



„... kommt und legt euch zu Tisch!  
Und lasst es euch recht gut schmecken!  
Genießt den Wein und die Speisen, zubereitet eure  
Gaumen zu beglücken!“

Kochrezepte, meist nach  
**MARCVS GAVIVS APICIVS**,  
berühmter Gourmet und Meisterkoch im  
1. Jahrhundert. Überliefert in einer Rezept-  
sammlung des späten 4. Jahrhunderts

## Gewürzsaucen und Gewürzwein

### **Amulum**

Stärkemittel aus Weizenmehl („Mondamin“)

### **Liquamen**

Sehr salzige Fischsauce, antikes „Ketchup“

Rezept nach *Geoponica* (XX ad. fin.): *Man salze in einem Gefäß die Eingeweide von Fischen ein und füge ... verschiedene Kleinfische wie Sardinen und Meerbarben hinzu, die man ebenfalls salzt. Dann lasse man das Ganze an der Sonne längere Zeit ziehen... ist es gut durchgefault...so treibe man es durch ein Sieb... und fertig ist die Gewürzsauce. Sie wurde an Stelle von Salz verwendet und in Amphoren gehandelt.*

### **Garum**

Wie *liquamen*

Schnellrezept: *Wenn man garum schnell und ohne Sonneneinwirkung herstellen will, bereite man eine starke Salzlake, so daß ein Ei darauf schwimmt. Dann wirf den Fisch hinein (Sardellen oder ähnliche Fischchen), dazu Origanum und koche dies, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann soll man defrutum zufügen und die Brühe mehrfach durchsehen, bis eine klare Flüssigkeit entstanden ist (Geoponika).*

### **Defrutum**

Eingedickter Most

### **Laser**

Knoblauchähnliches Gewürz

### **Oenogarum**

Mit Wein vermishtes *garum*

### **Passum**

Sehr süßer Wein, Auslese

### **Conditum Paradoxum** (Höllener Variante)

Herber Weißwein (Retsina), der mit Honig und Gewürzen versetzt wurde. Man trank ihn als Aperitif. Einfaches Rezept für 4 Liter:

$\frac{1}{2}$  L Retsina mit 500 g Honig erwärmen, 60 g Pfefferkörner, 8 entsteinte Datteln, 1TL Anis, 1 Prise Safran und so viele Lorbeerblätter, wie im Topf von der Flüssigkeit bedeckt werden können zugeben und lange auf kleiner Flamme köcheln. Abseihen, abkühlen lassen und mit den restl.  $3 \frac{1}{2}$  L Retsina mischen. (Wir verwendeten ca.  $\frac{1}{3}$  Retsina und  $\frac{2}{3}$  trockenen Weißwein.)



### *Ein spezieller Gott für den Wein*

Der Wein besaß in römischer Zeit auch eine religiöse Bedeutung, da der Rausch dem Menschen die Möglichkeit gab, die irdischen Gefilde zu verlassen und in spirituelle Welten vorzudringen. Es gab sogar einen eigenen Gott des Weins und der (trunkenen) Ekstase. Für ihn existierte in römischer Zeit nicht nur die griechische Bezeichnung Dionysos, sondern auch der lateinische Name Bacchus.

Die mit letzterem oft verschmolzene Figur des altitalischen Wald- und Fruchtbarkeitsgottes Liber wurde in der antiken Kunst stets als Betrunkener dargestellt, der von einer Mänade gestützt oder von seinem Lehrer Silen, ebenfalls einem alten Trunkenbold, begleitet wird und schwankend einen Weinbecher in der Hand hält.

Begleittext zur Ausstellung „Grenzenlose Gaumenfreuden“, Neuss 2010