Eine Ausstellung für mehrere Anlässe

Landesmuseum für Kärnten; download unter www.biologiezentrum.at

Eleni Schindler Kaudelka

Der Lehrstuhl für alte Geschichte an der Universität Klagenfurt nahm die Österreichische Science week vom 7. bis 16. Juni 2002 zum Anlass für eine Aktion, die Einblick in die Kochkunst der Römer vermitteln sollte – mit vom Ordinarius persönlich zubereiteten Kostproben. Das Landesmuseum Kärnten wurde ersucht, dafür eine kleine Hintergrundinformation unter dem Titel „Römische Esskultur" zu liefern (Abb. 1).

Im Anforderungsprofil wurde eine auf eine Woche beschränkte Ausstellung als dekorative Kulisse für Zubereiten, Kochen und Genießen von Köstlichkeiten und Spezialitäten der römischen Küche definiert, die ohne größeren Aufwand produziert werden sollte. Die Aula des Landesmuseums war für die Aufstellung als Rahmen vorgesehen, und es waren vorhandene Vitrinen zu nützen. Die einzige weitere Vorgabe für die Gestaltung war der Wunsch nach sachlich korrekter, nicht notwendigerweise vollständiger Information zum Thema.

Die im Folgenden skizzierte Vorgangsweise kann als exemplarisch für die Herstellung von ansprechenden anlassbedingten Kleinausstellungen ohne großen sachlichen und finanziellen Aufwand gesehen werden. Der eher unerwartete Erfolg zeigt, dass selbst im Zeitalter der Eventkultur mit minimalen Mitteln Interesse geweckt werden kann, ohne das Niveau der Information auf die Bedürfnisse mäßig begabter und interessierter Kleinkinder zu drücken. Es muss allerdings darauf hingewiesen werden, dass es sich lediglich um eine kleine Schau handelt, die andere Aktivitäten unterstreicht, und die n i c h t als Komplettinformation zur römischen Ernährung im ersten Jahrhundert gedacht ist.

Aufgrund der kurzfristigen Anfrage standen weder Planungs- noch Vorbereitungszeit zur Verfügung. Freie Kapazitäten in der Restaurierwerkstätte fehlten. Zur Vermeidung von „Zahnlücken" sollte nicht in die ausgestellten Bestände des Museums auf dem Magdalensberg und des Landesmuseums eingegriffen werden. Ein Budget für Hilfsmittel war nicht vorgesehen.

Eine weitere Restriktion bestand in der Berücksichtigung der Jahreszeit. Die generell im Juni warme Witterung machte den Verzicht auf verderbliche frische Speisen in einem nur einmal täglich kontrollierten Bereich notwendig. Ästhetische Gründe waren für die Ablehnung von Plastikattrappen verantwortlich, was der Vielfalt der ausgestellten Speisen eine relativ enge Grenze setzte, aber andererseits wohl dem mittelständischen Speiseplan in einem Provinzhaushalt durchaus nahe kam. Bis auf einen präparierten Fisch, den dankenswerterweise die zoologische Sammlung zur Verfügung stellte, wurde kein Hinweis auf Fleisch, Fisch und Meerestiere gegeben, wiewohl aus den Untersuchungen der Tierknochen mit Schneidespuren und den zahlenmäßig bedeutenden Resten an Austernschalen und Purpurschnecken errechnet werden kann, wie hoch der Anteil dieser Nahrungsmittel am Regime der Bewohner Noricums im ersten Jahrhundert war.

Konzept und Durchführung waren denkbar einfach und spontan. Bei einer Inspektion des Depots wurden alle verfügbaren Ganzgefäße zusammengestellt und auf Ausstellungseignung und unmittelbare Schäden untersucht. Danach wurden die ausgewählten dreiundfünfzig Stücke verpackt und transportfähig gemacht.

Die in der Speisekammer des Grabungshauses zwischengelagerten nicht verwendeten Vorräte des letzten Museumsfestes wurden rücksichtslos geplündert und ebenfalls zum Transport vorbereitet. An möglichen Requisiten wurden aus dem Inventar des Grabungshauses einige Leintücher und Geschirrtücher, ein paar Holzbretter und Kochlöffel sowie ein altes Tranchiermesser requiriert. Zur Vervollständigung der Waren dienten zwei Kopien antiker Öllampen und ein nach antikem Vorbild geschmiedetes Messer mit Beingriff. Erst nach dieser Bestandsaufnahme und Materialgruppierung wurden mehrere mögliche Varianten der Aufstellung durchgespielt, die je nach verfügbaren Vitrinen zum Tragen kommen sollten.

Die Kontrolle der Vitrinenbestände führte zur Auswahl von sechs kleinen Standvitrinen und zwei Tischvitrinen,

Abb. 1: Bestandsaufnahme der Vitrinen in der Aula des LMK

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.biologiezentrum.at

Abb. 2: Thema Tafelfreuden: Der gedeckte Tisch

die umgehend im Foyer des Landesmuseums aufgestellt wurden. Eine Veränderung der grünen Filzauflagen der Standvitrinen wurde nicht in Betracht gezogen.
Die Gliederung in drei vorgegebene Themen Vorratshaltung, Zubereitung der Speisen und Kochen ergab zwei thematisch gleiche Dreiergruppen, die nach ästhetischen Gesichtspunkten auf den verfügbaren Platz symmetrisch aufgeteilt wurden.
Die beiden Tischvitrinen waren dem Thema Essen gewidmet und sollten als gedeckte Tische römische Tafelfreuden in Erinnerung bringen. Sie sollten ins Zentrum des Interesses gerückt werden.

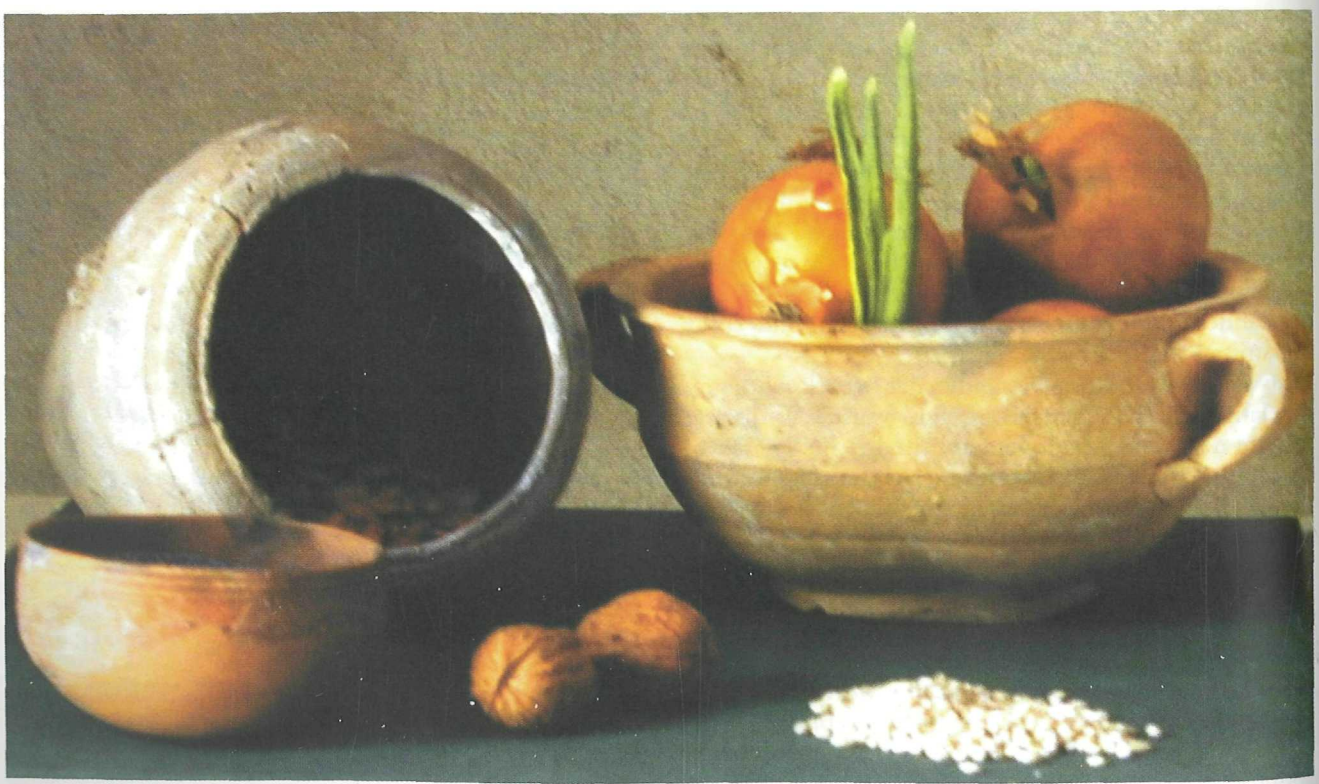

Abb. 3: Thema Vorratshaltung: Bohnen, Zwiebeln und Nüsse

©Landesmuseum für Kärnten; download unter www.biologiezentrum.at

Im Fall der Tischvitrinen erwies sich der grüne Filzbelag als ungeeignet; stattdessen wurde mit Tischtüchern experimentiert. Ungebügelte, nicht ganz reinweiß gebleichte Leintücher wurden dafür verwendet.

Abb. 2 zeigt den Inhalt der ersten Tischvitrine. Eine Vorlegeplatte aus Terra Sigillata mit Fladenbrot, einem Ei, einem Apfel, getrockneten Zwetschken und Marillen sowie Gewürzen bildet den Blickfang. Das Gedeck besteht aus einem Teller mit Käse, der mit Pfefferkörnern garniert ist, und dazu einem Stück Brot. In fünf Schälchen darum herum angeordnet laden Datteln, Mandeln, Nüsse, Gewürze und Rosinen zum Verzehr ein. Weinkrug und Becher gehörten zum Grundinventar einer römischen Mahlzeit. Eine kleine Öllampe mit Docht vervollständigt den Tisch, der durch ein paar unachtsam verstreute Zutaten den Eindruck eines bereits fortgeschrittenen Mahles erwecken will.

Auf Abb. 3 erscheint ein Genrebild zur Vorratshaltung. Es enthält einen Topf einheimischer Produktion aus marmorgemagertem grau gebranntem Ton, in dem Wachtelbohnen aufbewahrt werden, einen helltonigen Weitling voll Zwiebeln, die im Verlaufe des Sommers ausgetrieben haben, und ein fein ausgeführtes Schüsselchen mit Mohn, der in der römischen Küche gerne für Nachtische verwendet wurde. Nüsse und Getreidekörner stehen für Grundnahrungsmittel.

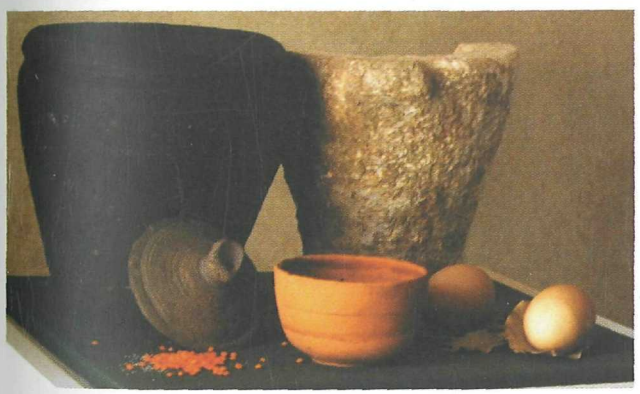

Abb. 4: Thema Vorratshaltung: Linsen, Eier und Gewürze

Die zweite Vitrine zum Thema Vorratshaltung (Abb. 4) zeigt einen alternativ als Vorrats- oder Kochtopf verwendbaren Topf aus grobgemagertem reduzierend gebranntem Ton einheimischer Produktion, der rote Linsen enthält, während in dem Mörser aus lokalem Marmor Grieß zur Zerkleinerung bereitsteht, sowie Eier, Lorbeerlaub und ein Schälchen mit getrockneten Kräutern. Ähnlich der heutigen türkischen Küche, die in ihren wesentlichen Zügen über die osmanische Herrschaftsküche und die byzantinischen Traditionen auf römische Einflüsse zurückgeht, verwendete die römische sehr viele verschiedene Hülsenfrüchte. Sie gehörten zum üblichen, beinahe täglich genossenen Eiweißlieferanten eines nicht so stark auf den Konsum von Fleisch orientierten Speisezettels.

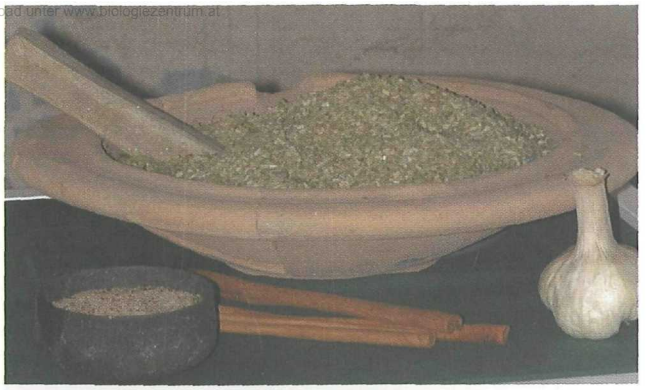

Abb. 5: Thema Zubereitung: Importierte Reibschüssel für die Herstellung von Saucen

Die Abb. 5 nimmt auf die Zubereitung der Speisen Bezug und enthält eine große importierte Reibschüssel mit einem Stößel aus Schiefer, während im Vordergrund ein kleines Schälchen mit gemischtem Grillgewürz auf der Grundlage von Salz darauf hinweist, dass Noricum mit eigenem Bergsalz versorgt war.

Die Verwendung von Salz ist in der römischen Küche selten, in den meisten überlieferten Rezepten wird es durch eine Flüssigkeit ersetzt, *garum, liquamen* oder *allec*, die aus einer fermentierten Würzsauce auf der Basis von kleinen Sardellenfischen besteht. Ohne diese Saucen ist die römische Küche nicht nachzukochen (zur Zubereitung siehe unten Anhang).

Generell tendiert die römische Küche dazu, den Eigengeschmack der Speisen zu übertönen und nicht zu unterstreichen, wobei eine Vorliebe für Mischgewürze zu erkennen ist (Apicius *passim*). Die zu gegrilltem und spießgebratenem Fleisch und Fisch gereichten Saucen waren, ähnlich jenen der heutigen ostmediterranen Esskultur, häufig als roh gerührte Emulsionen aufgebaut, nicht auf Fonds und Jus. Dazu wurden verschiedene Kräuter zu Pulver verrieben, mit Flüssigkeiten wie *garum*, Wein, Essig, Honig und Öl aufgegossen und verschlagen. Die für den mitteleuropäischen Geschmack seltsame Verbindung von Zimt und Knoblauch ist aus verschiedenen Rezepten bekannt und bis heute über den Umweg der byzantinischen Hofküche über den gesamten östlichen Mittelmeerraum verbreitet.

Abb. 6 zeigt den Inhalt einer Vitrine zum Thema Zubereiten. Ohne Geschirrtuch, Schneidbrett und Messer sowie Löffel war es auch in einer römischen oder einer norischen Küche nicht einfach, schmackhafte Gerichte auch für das Auge erfreulich zu gestalten. Der kleine Kochtopf ist mit Getreidekörnern gefüllt, die im römischen Speisezettel in gekochter Form den Platz unserer heutigen Nudel- und Reisspeisen einnahmen. Mit Sicherheit gab es auch Gerichte, die große Verwandtschaft zu den bäuerlichen Gerstensuppen und dem Ritschert hatten. Die Linsen im großen kammstrichverzierten Koch- oder Vorratstopf stellen eine doppelte Beziehung her. Einerseits gehören auch hier die alten bäuerlich alpi-

© Landesmuseum für Kärnten, download unter www.biologiezentrum.at

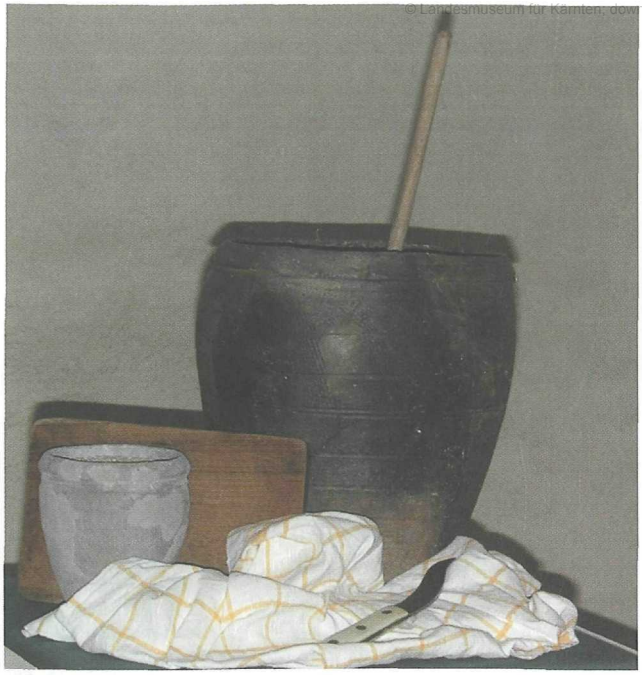

Abb. 6: Thema Zubereitung: Brett, Kochlöffel und Messer sind auch für die römische Küche unentbehrlich

nen Gerichte erwähnt, andererseits sind in der ostmediterranen Küche, die auf die römischen Speisen zurückgeht, eine ganze Reihe Linsengerichte vertreten.

Das Thema Kochen illustriert die Abb. 7. Der helltonige Doppelhenkelkrug steht für die wichtigste Grundsubstanz beim Kochen überhaupt, das Wasser. Er ist aus Italien importiert und wird von einer Dreifußschüssel flankiert, die ihre Herkunft aus dem alpinen Raum nicht verleugnen kann. Sie enthält Bohnen, war aber für die Herstellung von Ragouts, Gulaschs und Eintöpfen wunderbar geeignet, wobei die große Variationsbreite ihrer Größen unterschiedliche Haushaltsgrößen nahe legt. Die Schälchen kommen aus Italien und dienten wohl mehreren Zwecken, weil ihre stabile Form sowohl den Gebrauch bei Tisch für flüssige und feste Beilagen als auch als Behälter für kleinere Mengen von Zutaten beim Kochvorgang zulässt. Zwar war den Römern der Gebrauch von Eis vertraut, doch in Ermangelung von Kühlschränken und Tiefkühlern war besonders bei Obst und Gemüse die Konservierung durch Trocknen sehr verbreitet. Darauf weisen die in den Vitrinen mehrfach ausgestellten Datteln, Zwetschken, Marillen, Feigen und Rosinen hin.

Abb. 7: Thema Kochen: Wasser ist der wichtigste Grundbestandteil jeder Küche

download unter www.biologiezentrum.at

Der Inhalt der Vitrine Abb. 8 unterstreicht eine typische Kombination der im römischen Reich auffindbaren Küchengewohnheiten. In Gefäßen einheimischer Tradition, hier die aus dem inneralpinen Bereich stammende Dreifußschüssel, wurden Zutaten verarbeitet, die aus dem Mittelmeerraum importiert wurden, wie hier die Kichererbsen. Für Dreifußschüsseln ist der besonders sparsame Verbrauch von Brennmaterial im Experiment nachgewiesen worden. Das in den grauen Kochtopf dahinter eingefüllte Getreide, in der Römerzeit noch viel mehr Grundnahrungsmittel als heute, wurde nicht immer in Form von Brot gegessen, obschon eine kleine steinerne Handmühle zur Standardausrüstung jeder Küche gehörte und sogar von den Soldaten bei ihren Feldzügen in ihren mobilen Küchen mitgeführt wurde. Salz alpiner Produktion und von weither importierte Zimtstangen gaben den einzelnen Gerichten Geschmack und die etwas exotische Note, ganz abgesehen davon, dass sie die Qualität der Ernährung steigerten.

Den Tafelfreuden gewidmet ist die zweite Tischvitrine (Abb. 9), wo auf einem weißen Tischtuch eine große Vorlegeplatte aus italischer Sigillata mit einem Fisch im Gewürzbett, Äpfeln und Dörrpflaumen zum Genuss bereit steht. Weiters sind aufgedeckt kleine Schalen mit Trockenmarillen, Nüssen, Mandeln, Datteln und ein größerer grauer Teller, der Feigen mit Kräutern enthält. Auch bei den Römern gehörte Brot zu jeder Mahlzeit, zur Beleuchtung eine Öllampe und ein Gedeck, nämlich ein Teller samt Becher und Weinkrug, und für Wagemutige

Abb. 8: Thema Kochen: Geschirr einheimischer Tradition dient zur Herstellung römischer Gerichte

auch noch ein Behälter mit Kümmel zum Nachwürzen. Nach dem Ende der Science week war bereits der Termin zum Abbau der Ausstellung fixiert, als seitens der für die Führung von Schulklassen Zuständigen der Wunsch geäußert wurde, die Vitrinen doch bis zum Ende der Exkursionszeit in der Aula zu belassen. Offensichtlich war das Thema für Kinder und Jugendliche besonders ansprechend und bildete eine Hilfe und Arbeitserleichterung bei Führungen (Abb. 10). Die für einen bestimmten Anlass zusammengestellte Schau war für weitere Zwecke nützlich. Letztendlich blieb die Ausstellung „Die Esskultur der Römer" bis Ende Juli im Haupthaus aufgestellt.

Abb. 9: Thema Tafelfreuden: Der gedeckte Tisch

© Landesmuseum für Kärnten, download unter www.biologiezentrum.at

Abb. 10: M. Stermitz bei der Führung einer Schulklasse in der Aula des LMK

Abb. 11: Bestandsaufnahme des vorderen Standvitrinenblocks im Raum K des so genannten Repräsentationshauses auf dem Magdalensberg

Inzwischen war auch das über den Sommer auf dem Magdalensberg mit Führungen unserer Gäste betraute Personal zu der Ansicht gelangt, dass besonders an Tagen mit mäßigem Wetter die kleine Ausstellung eine Bereicherung für die Besucher darstellen könnte. Der Raum K des Repräsentationshauses steht normalerweise bis auf die an den Wänden rekonstruierten Wandmalereien leer und so war auch ein gut geeigneter Platz für das Recycling schnell gefunden.

Die acht Vitrinen wurden im Landesmuseum abgebaut und noch am selben Tag nahezu unverändert an ihrem neuen Platz wieder aufgestellt. Durch die Verwendung von durchwegs langlebigen Lebensmitteln gab es keinerlei zusätzliche Ausgaben. Lediglich die Oliven waren nicht mehr zu gebrauchen und wurden durch übriggebliebene Nüsse und Mandeln ersetzt.

Das Bild Abb. 11 zeigt die Bestandsaufnahme in der Phase der Wiederverwertung im Raum K im Repräsentationshaus auf dem Magdalensberg, wo der Hinweis auf die Tafelfreuden der Römer einen sehr guten Platz erhält. Langsam, aber sicher wächst sich die kleine aus den Beständen des Depots auf dem Magdalensberg rasch zusammengestellte Ausstellung zu einer unendlichen Geschichte aus, weil sie nach dem Abbau im Oktober, wo alljährlich das Museum auf dem Magdalensberg geschlossen wird, noch an einem weiteren Standort angefordert wurde. Sie wurde in der Zeit vom 22. bis 24. November in Klagenfurt für die Museumsstraße der 2. Kärntner Brauchtumsmesse „Volkskulturelle Spurensuche von der Antike bis in die Gegenwart" als Blickpunkt des LMK gezeigt.

Anhang

Vorschlag eines römischen Sommermenüs mit leicht nachzukochenden Rezepten der römischen Küche (die Zusammenstellung wurde bereits in „Ikarus", Gedenkschrift für Gerhild Jeschek, publiziert).

Speisekarte

Vorspeisen	Radieschen mit Kräutertopfen Süßsauer eingelegte Oliven Harte Eier und gedünstete Pilze
Hauptgang	Grillhendl mit Sauce Fische frisch aus dem Wörthersee Pfefferwurst mit Pinienkernen
Nachtisch	Käse, Äpfel, Trauben, Haselnüsse Zwetschkenweckerln
Getränke	Mulsum Roseum Schäumendes Bier Retsinierter Wein

Anleitungen

Mulsum Roseum

Für jeden Gast einen Viertelliter rechnen, pro Liter Traubensaft eine gute Handvoll Rosenblätter einer möglichst stark duftenden Sorte.
Rosenblätter abzupfen, kurz an der Sonne welken lassen und in den Traubensaft einrühren. Über Nacht stehen lassen, gut kühlen und durch ein Sieb in Gläser gießen.

Ohne **Liquamen** ist die römische Küche nicht nachzukochen, daher zuerst das Rezept für diese Sauce, die als Ersatz für Salz verwendet wurde. Zur Römerzeit wurde sie industriell hergestellt und in Amphoren bis in die kleinsten Dörfer geliefert.

Liquamen

Schnelle Alternative zur Fischsauce der Römer, die wir leider nicht im Supermarkt an der Ecke kaufen können.
2 Tassen Wasser, 1/2 Tasse Salz, 1 Dose Sardinen, gut abgetropft, 2 Bund frischer oder 2 El getrockneter Oregano, 1 Tasse Most oder Weißwein.
Wasser, Sardinen, Salz und Oregano aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Most extra aufkochen und zu den Fischen rühren. Auskühlen lassen, kalt durch ein Tuch gießen. Mehrmals filtern, bis die Flüssigkeit möglichst klar ist. Ergibt etwa 3/4 Liter Liquamen, das in einer Flasche wegen des hohen Salzgehalts nahezu unbegrenzt haltbar ist.

Pfefferwurst mit Pinienkernen

1 Kilo Faschiertes, 4 El Wacholderbeeren, 3 El Liquamen, 3 Semmeln, in Weißwein eingeweicht, 1 Schweinsnetz, 15 dag Pignoli, 3 Tl Pfefferkörner, 1 Liter Most.
Faschiertes, ausgedrückte Semmeln und Gewürze zusammen noch einmal faschieren. Pignoli und Pfefferkörner in der Pfanne trocken rösten und einarbeiten, die Masse in das Schweinsnetz einwickeln. Im heißen Most zwanzig Minuten ziehen lassen. Zum Servieren kurz über der Glut grillen, Brot dazu reichen.

Kümmelsauce für das Grillhendl

1 El Pfeffer, 1 El Kümmel, 1 Jungzwiebel, 2 El Maggikraut, 2 El Thymian, 6 entkernte Datteln, 1 El Honig, 2 El Liquamen, 5 El Weißwein.
Alle Zutaten vermischen und in der Moulinette zu einer dickflüssigen Sauce verschlagen. Noch besser wird das Ganze, wenn man Pfeffer und Kümmel vor dem Zerkleinern in einer Pfanne trocken röstet.

Kräutertopfen für die Radieschen

1/4 Topfen (wenn möglich, aus Schafmilch), je eine Handvoll Bohnenkraut, Minze, Schnittlauch, Thymian, 1 Tl Pfeffer, 1 Tl Koriander, 1–2 El Liquamen.
Gewürze im Mixer pürieren und gut mit dem Topfen vermischen, in ein Schüsserl füllen und etwas Öl darüber gießen. Mit den Radieschen genießen.

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.biologiezentrum.at

Sauce für den Fisch

1 El Weinessig, 3 El Weißwein, 2 El Liquamen, 6 El Olivenöl.
Alle Zutaten mit einer Gabel verschlagen und den gegrillten Fisch damit übergießen.

Zwetschkenweckerln

1/2 Kilo Brotteig fertig vorbereitet und gut gewürzt, 20 Stück kernlose Dörrzwetschken.
Zwetschken in schmale Streifen schneiden, kurz mit heißem Wasser übergießen und in den Brotteig einkneten. Noch einmal gehen lassen, Weckerln oder Zöpfe formen, mit dem Zwetschkenwasser bestreichen und wie Pfadfinderbrot auf dem Grill zugedeckt backen lassen. Ein paar Stäubchen Asche tragen zur Authentizität bei.
Natürlich gelingen die Gerichte besonders gut und originalgetreu, wenn man mit Mörser und Holzfeuer ans Werk geht. Für den Spaß am Kochen und den Genuss beim Essen ist das nicht unbedingt notwendig. Der Geschmack wird auch nicht beeinträchtigt, wenn Sie und Ihre Gäste es vorziehen, auf unsere Art mit Messer und Gabel zu essen!

Quellen

Rezepte: Apicius, de re coquinaria 2, 48; 6, 243
Columella, de re rustica 12, 59
Liquamen: Geoponica 20, 46, 5
Menüs: Juvenal, Satiren; Martial, Epigramme

Fotonachweis: die Abb. 1 und 10 stammen von U. P. Schwarz, alle übrigen von E. Schindler Kaudelka, Graz

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Rudolfinum- Jahrbuch des Landesmuseums für Kärnten

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: 2002

Autor(en)/Author(s): Schindler-Kaudelka Eleni

Artikel/Article: Eine Ausstellung für mehrere Anlässe. 177-184