

Ein Giftmord in Rom, die römische Küche und die Herrschaft in der antiken Welt

Die römischen Cäsaren lebten sämtlich in ständiger Angst um ihr Leben. Von den 55 Kaisern, die das Römische Reich beginnend mit Augustus in über vier Jahrhunderten regiert haben wissen wir, dass 28 ermordet wurden und drei durch eigene Hand starben. Nur bei sechsen endete das Leben mit einem natürlichen Tod. Manche von ihnen waren nur so kurz an der Macht, dass sie vor dem Ende ihrer Herrschaft die Stadt Rom überhaupt nicht zu Gesicht bekommen haben.

Die Morde und Grausamkeiten hatten nicht selten ihren Grund in Weiberintrigen und Günstlingsherrschaft. So auch der Tod von Kaiser Claudius (41 bis 54 n. Chr.). Er war der erste in der Reihe nun folgender Cäsaren, welche durch die Prätorianer zur Macht kamen. Dass die der Funktion nach Leibgarde der Cäsaren, speziell aber deren Kommandanten, den obersten Repräsentanten des Staates auf den Thron heben und auch wieder davon entfernen konnten, verwundert und ist ein Symptom für den Machtverlust des Senates. Die Historie des Römischen Reiches – und damit des gesamten späteren Europa – wäre sicher anders verlaufen, wenn es dem Senat von Rom gelungen wäre, nach der Ermordung Caligulas die Macht wieder in die Hände zu bekommen.

Welches Bild überliefern uns die römischen Geschichtsschreiber von Kaiser Claudius als Mensch und Regent? Tiberius Claudius Drusus wurde als Sohn von Nero Claudius Drusus und der Antonia minor um das Jahr 10 v. Chr. geboren. Er war der Bruder des legendären Germanicus und als solcher der Onkel von Gajus, genannt Caligula. In vierter Ehe heiratete er Agrippina die Jüngere, Tochter des Germanicus und damit seine Nichte, wozu die Zustimmung des Senates erforderlich war. Man kann davon ausgehen, dass die Ehe von Seiten Agrippinas gewollt war, um ihren Sohn aus der früheren Ehe mit Cnaeus Domitius Ahenobarbus, Nero zur Herrschaft zu bringen. In Verfolgung dieses Planes brachte sie Claudius dazu, Nero zu adoptieren und diesen damit in der Anwartschaft auf dessen Nachfolge auf den Platz vor Claudius' leiblichem Sohn aus dritter Ehe, Britannicus zu bringen.

Auf dem Palatin in Rom erlebte Claudius in unmittelbarer Nähe die Ermordung des geisteskrank (sog. Cäsarenwahn) gewordenen Caligula durch Prätorianer mit. Während dieser Geschehnisse soll er sich, wahrscheinlich in der Befürchtung eines gleichen Schicksals, hinter einem Vorhang verborgen gehalten haben; dabei jedoch nicht beachtend, dass seine Füße darunter hervorsahen. Soldaten zerrten ihn hervor und erkannten ihn als Mitglied des julisch-claudischen Kaiserhauses. Aber anstatt ihn auch zu ermorden, sahen sie in ihm offensichtlich die bessere Alternative und riefen ihn zum Nachfolger von Caligula aus. Damit war die Grundlage für eine Kaiserwahl durch das Militär gelegt, von der nie mehr abgewichen wurde.

Claudius war der am wenigsten kriegerische unter den Cäsaren, obwohl auch er nach militärischem Ruhm trachtete. Schlachtfelder pflegte er nur zu besuchen, wenn das Gemetzel vorüber war (in diesem Gebaren glich er dem der Kriegsherrn unserer Tage). Allgemein wird er als ein zwar kluger, belesener aber pedantischer „Professorentyp“ geschildert, welcher mit nervösen Störungen behaftet war, stotterte und einen stolpernden Gang hatte. Dazu



Abb. 1: Römische Kupfermünze mit grüner Patina (As) mit dem Kopfbildnis des Claudius und der Umschrift: TI(berius) CLAUDIUS CAESAR AUG(ustus) P(ontifex) M(aximus) TR(ibuniceae) P(otestatis) IMP(erator) P(ater) P(atriciae). Slg. ZEHFUß.

Woche. Damit war offensichtlich der Erfordernis zur Erreichung des angestrebten Zweckes Genüge getan. Der Triumphbogen des Claudius in Rom ist längst geschleift und sein Marmor in jüngeren Palästen und Brunnen der Stadt verbaut worden. Doch fand man per Zufall ein Fragment davon, auf welchem die Buchstaben *BRIT* (von Britannia) noch zu entziffern waren.

Claudius wurde, wie die Historiker TACITUS und SÜETON sowie PLINIUS berichten, am 13. Oktober des Jahres 54 n. Chr. von seiner Ehefrau mittels eines Gerichtes aus Pilzen ums Leben gebracht. Mordgrund war wohl der Umstand, dass er die Präferenzierung des Nero auf seine Nachfolge wieder rückgängig machen wollte.

Ob es sich dabei um eine Speise mit Giftpilzen, vielleicht Grünen Knollenblätterpilzen gehandelt hat, oder wie manche vermuten aus Kaiserlingen, denen ein Giftstoff zugesetzt war, muss offen bleiben. Wahrscheinlicher ist letzteres.

Der Satiriker JUVENAL meint dazu (Satire V, 146-148):

uilibus ancipites fungi ponentur amicis,
boletus domino, sed quales Claudius edit,
ante illum uxoris, post quem nihil amplius edit.

(Unsichere Pilze wird man wenig geachteten Freunden vorsetzen, *boleti* jedoch seinem Herrn. Was für welche Claudius aß, vor dem, den seine Gattin aß, (jedenfalls) aß er keine nach diesen mehr.)

Früchte ihres Ränkespiels hat Agrippina selbst leidvoll erfahren müssen. Ihr von ihr privilegiertes Sohn, der nachmalige Kaiser Nero selbst, ließ sie im Jahre 59 n. Chr., nachdem sie sich wieder einmal entgegen der Opportunität in die Tagespolitik eingemischt, speziell aber massiv gegen die Verheiratung mit der Poppaea Sabina agiert hatte, ermorden. Der Senat von Rom sprach über sie als erster Kaiserin den *damnato memoriae* aus.

Die römische Küche gilt vielen auch heute noch als exquisit, so dass Restaurantköche in der Trierer Gegend sich auch heute noch an ihr orientieren. Lucius Lucinus Lucullus (um 117 - 57 v. Chr.) ist uns als siegreicher Feldherr, aber vor allem als ein großer Gourmet in Erinnerung. Von Marcus Gavius APICIUS kennen wir eine Serie von Kochbüchern mit dem Titel: *De re coquinaria* (Über die Kochkunst), welche in einer Fassung aus dem 3. bis 4. Jhdt. überliefert sind. Das ist die Zeit, in welcher Trier die Hauptstadt des Römischen Westreiches war. Das besagte Buch ist wegen der Zutaten für die Gerichte, dazu verwendeter Gartenkräuter und Würzen, für die Ackerbau-, Weinbau- und Gartenhistorie im Rhein-Moselgebiet von besonderem informatorischen Wert.

In der römischen Küche spielten, wie auch PLINIUS d. J. in seiner *Historia naturalis* gleich mehrfach schreibt, Pilze keineswegs eine nur beiläufige Rolle. Hierzu passt das Zitat, das uns von dem Schriftsteller Marcus Valerius MARTIAL (um 40-107 n. Chr.) überliefert ist. In freier Übersetzung lautet es: „Silber und Gold kann man verkaufen, Mantel und Toga leicht verschenken aber schwer ist es auf Pilze zu verzichten.“ In wieweit sich dieses Zitat (auch) auf Pilze mit psychotroper Wirkung beziehen könnte, muss allerdings offen bleiben; liegt aber im Bereich des Denkbaren.

Blätterpilze allgemein wurden in der Antike und bis in das 18. Jhdt. „*boletus* resp. *boleti*“ genannt. Die Wertschätzung des Kaiserlings als deliziöser Pilz liegt in der altrömischen Küche begründet. Für die Literatur ist die Art von dem italienischen Arzt und Botaniker J.A. SCOPOLI 1772 lateinisch benannt und in dessen *Flora Carniolica* veröffentlicht worden.



Abb. 2: Kaiserlinge (*Amanita caesarea*) d.i. „*boleti*“ nach MARTIAL, in einem Eichen-Kastanienwald oberhalb der Weinbergszone am Ostabhang des Pfälzerwaldes bei Deidesheim.

Foto: H.-D. ZEHFUß

Zwei Rezepte des Apicius zur Zubereitung von boleti aus dem 7. Buch „Der Gourmet“:

Schmore die Pilze mit Caroenum mit einem Bündelchen frischen Koriander. Sobald der Sud aufgeköcht ist, nimm das Bündelchen heraus und serviere.

Gegarte Pilzhüte können besprengt mit Liquamen oder Salz serviert werden.

Übergieße in eine Auflaufform (Römertopf) geschnittene Pilze mit Brühe, unter Zugabe von Pfeffer, Liebstöckel und ein wenig Honig und schmecke hinterher mit Liquamen ab. Dazu ein wenig Olivenöl.

Caroenum ist auf die Hälfte des Volumens eingekochter Most.

Liquamen ist eine in der römischen Küche allgemein als Speisefond gebräuchliche Fischsoße.

Beide Flüssigkeiten waren in Amphoren abgefüllt, eine Handelsware im gesamten Römereich.

Anmerkung und Reminiszenz

Der Kaiserling (*Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Pers.) ist eine Pilzart mit mediterran-submediterraner Verbreitung, die in der Pfalz die Nordwestgrenze ihres Vorkommensgebietes auf dem Kontinent erreicht.

Der bei der Abb. 2 erwähnte Wuchsort ist seit 60 Jahren bekannt. Im Jahr 1948 wurde er von Dr. Karl BÄSSLER entdeckt, der den Fund seinem Freund Dr. Hans HAAS, Stuttgart sofort anzeigte, was diesem Anlass für eine spontane Reise in der Pfalz gewesen sein soll (siehe dazu auch Zeitschrift für Pilzkunde, Okt. 1948, Nr. 1 S.27/28).

Hans D. Zehfuß

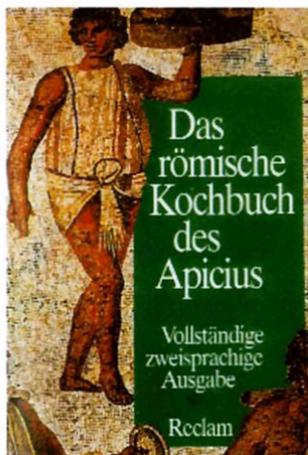


Abb. 3: Das Kochbuch des APICIUS in einer modernen Ausgabe.

Literatur

- APICIUS, M. C. (1991): *Über die Kochkunst, lateinisch/deutsch; übersetzt von R. Maier. Stuttgart.*
- DÖRFELT, H. & H. HEKLAU (1998): *Geschichte der Mykologie. Schwäbisch-Gmünd.*
- GOLDSWORTHY, A. (2000): *Die Kriege der Römer. Aus dem Englischen v. A. Lorbeer. Berlin.*
- GRABERT, G. & S. M. HURTER (ohne Jahrg.): *Kaiser Roms im Münzportrait. Stuttgart.*
- JUVENAL, D. J.: *Satiren (div. literarische Bearbeitungen erhältlich).*
- MORTON, H. V. (1960): *Wanderungen in Rom. Aus dem Englischen v. M. Townsend. Frankfurt a. Main.*
- RANKE-GRAVES, R. (2008): *Ich, Claudius, Kaiser und Gott. Berlin.*

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [45_2_2009](#)

Autor(en)/Author(s): Zehfuß Hans Dieter

Artikel/Article: [Ein Giftmord in Rom, die römische Küche und die Herrschaft in der antiken Welt 67-70](#)