

Pars tertia: De cibo Romanorum

Folge 3: Wie kocht man bei den Römern?

Experimentum Romanum - Vorspann Latein / Deutsch

0:02

Primum Roma erat parvus vicus apud Tíberim.
Post Roma máxima urbs in antíquo orbe terrárum fuit.
Románi paene totum orbem terrárum expúgnant
Etiam nostra terra – Germánia – província Romána est.
Etiam hódie sunt multae relíquiae Romanórum in Germánia.
Archaeólogi et histórici explórant has relíquias Romanórum...

Zuerst war Rom ein kleines Dorf am Tiber.
Später wurde Rom die größte Stadt in der antiken Welt.
Die Römer erobern fast die ganze Welt.
Auch unser Land – Germanien – ist eine römische Provinz.
Auch heute gibt es viele Überreste der Römer in Germanien.
Archäologen und Historiker erforschen diese Überreste der Römer...

Kommentar Sendung – Latein / Deutsch

0:01

Haec est culina¹ domus Romanae.
Est mane! Sed homines in culina diu laborant.
Romani cibum valde amabant.
Divites Romani magnas cenas amabant.
Itaque saepe multi homines in culinis laborabant!
Dies ist die Küche eines römischen Hauses. Es ist früh! Aber die Menschen
in der Küche arbeiten schon lange.
Die Römer liebten das Essen sehr. Reiche Römer liebten große
Gastmähler. Deshalb arbeiteten oft viele Menschen in den Küchen.

0:23

Num cibus Romanus erat delicatus?
Quo modo Romani cibum fecerunt?
Videamus! Horst Lichter et alii homines more Romano coquere²
cupiunt.

¹ culina, ae, f - Küche

Aber war das römische Essen auch schmackhaft? Auf welche Art und Weise haben die Römer ihr Essen zubereitet?
Lasst uns sehen! Horst Lichter und andere Menschen wollen nach römischer Art und Weise kochen.

0:35

O-Ton Lichter

Heute geht es um das Essen der Römer. Da habe ich sofort Bilder im Kopf. Mal ganz ehrlich, könnt ihr euch vorstellen: Kleopatra liegt am Sofa, Cäsar daneben, dann reicht er ihr Flamingozungen rüber, natürlich gefüllte, Barentatzen in Honig gemacht und womöglich noch Kamelfüße gesotten. Sehr dekadent! Na ja, aber das war nicht wirklich das römische Essen. Was uns interessiert: In den germanischen Provinzen, was wurde da gegessen? Dafür bin ich alleine etwas unkompetent. Deswegen habe ich mir drei Herrschaften dazugeholt, die wirklich Ahnung haben, was im Römischen Reich so passiert ist. Als erster an meiner Seite ...

O-Ton Schareika

Ich bin Helmut Schareika, Archäologe und Altphilologe. (Als Tafel: Erforscht römische Rezepte)

O-Ton Lichter

Dann haben wir den Herrn ...

O-Ton Schollian

Gerd Schollian vom römischen Freilichtmuseum Hechingen-Stein. (Tafel: Hat einen römischen Gutshof ausgegraben)

O-Ton Lichter

Und den hat er nicht nur ausgegraben mit vielen Freunden und Helfern, den hat er auch wieder aufgebaut. Dann haben wir Prof. Dr. ...

O-Ton Rösch

Manfred Rösch. (Tafel: Untersucht als Archäobotaniker die Nutzpflanzen der Römer)

² coquere, coquo, coxi, coctum - kochen

O-Ton Lichter

Das hört sich jetzt wissenschaftlich an, aber wenn sie sehen wo der das rausholt und das entdeckt ... na ja, dafür haben wir einen Film vorbereitet.

1:48

Hoc est oppidum Rottweil am Neckar!

Hic castra Romana videmus.

Archaeologi domum divitis militis invenerunt.

Archaeologi imprimis spatium post culinam explorant³:

Nam credunt ibi purgamentum⁴ esse – itaque cunctas partes et elementa cibi Romani cognoscere cupiunt.

Dies ist die Stadt Rottweil am Neckar. Hier sehen wir ein römisches Militärlager. Die Archäologen haben das Haus eines reichen Soldaten gefunden.

Die Archäologen untersuchen besonders den Bereich hinter der Küche: Denn sie glauben, dass sich dort Abfall befindet. Und so wollen sie alle Teile und Zutaten des römischen Essens kennen lernen.

2:19

Sed: quid Romani ederunt⁵?

Archaeologi primum diligenter lapides explorant.

Etiam minima vestigia quaerunt!

Aber: was haben die Römer gegessen? Die Archäologen untersuchen zunächst die Steine genau. Sie suchen selbst die kleinsten Spuren.

2:35

Haec sunt reliquiae⁶ cibi Romani. Videmus antiquas lentes⁷ et uvas⁸ et palmulas⁹ antiquas.

Dies sind die Überreste des römischen Essens. Wir sehen „antike“ Linsen, Trauben und Datteln.

³ explorare - untersuchen

⁴ purgamentum, i, n - Abfall

⁵ edere, edo, edi, esum - essen

⁶ reliquiae, arum, f (Pl.) - Überreste

⁷ lens, lentis, f - Linse

⁸ uva, ae, f - Traube

⁹ palmula, ae, f - Dattel

2:52

Archaeologi et historici vestigia diligenter explorant; itaque cognoscunt multas res de vita Romanorum in Germania!

Die Archäologen und Historiker untersuchen sorgfältig die Spuren; deshalb lernen sie viele Dinge hinsichtlich der Lebensweise der Römer in Germanien kennen.

3:03

O-Ton Rösch

Die Römer haben in erster Linie den Gartenbau hier vorangetrieben und haben dazu eine ganze Reihe aus dem Mittelmeer stammender Gemüse, Gewürzpflanzen und Obst mitgebracht und hier heimisch gemacht.

3:18

Ecce hortos¹⁰ Romanorum.

Hic fructus videmus, quos nos omnes hodie cognovimus:

Non solum cerasa¹¹ et māla¹² sunt, sed etiam herbae¹³: coriandrum et amaracum¹⁴.

Siehe! Die Gärten der Römer! Hier sehen wir Früchte, die wir alle heute auch kennen: Es gibt nicht nur Kirschen und Äpfel, sondern auch Kräuter: Koriander und Majoran.

3:35

Romani **hos** fructus et herbas amabant!

Die Römer liebten diese Früchte und Kräuter.

3:41

Exploratrix Elisabeth Stephan invenit ossa¹⁵ secata¹⁶ gallinarum¹⁷ et aliorum animalium¹⁸.

Ergo milites in his castris dies festos agebant¹⁹ et cenabant!

¹⁰ hortus, i, m - Garten

¹¹ cerasum, i, n - Kirsche

¹² malum, i, n - Apfel

¹³ herba, ae, f - Kraut

¹⁴ amaracum, i, n - Majoran

¹⁵ os, ossis, n - Knochen

¹⁶ secare - zerschneiden

¹⁷ gallina, ae, f - Huhn

¹⁸ animal, animalis, n - Tier

¹⁹ dies festos agere - feiern

Quia ossae gallinarum inventae sunt, Horst Lichter et alii primum faciunt „Hähnchenschichtsalat“.

Forscherin Elisabeth Stephan findet zerschnittene Knochen von Hühnern und anderen Tieren.

Also feierten und aßen die Soldaten in diesen Lagern.

Weil die Hühnerknochen gefunden worden sind, machen Horst Lichter und die anderen als Erstes „Hähnchenschichtsalat“.

4:13

O-Ton Lichter

*Also was ich bei dem Rezept schon mal ganz spannend finde:
Man kocht die Hähnchenbrust nur in ein bißchen Salzwasser...*

4:18

Omnes experti una faciunt „Marinadam“.

Gerd Schollian partes „Marinadae“ conterit²⁰.

Alle Experten machen zusammen die Marinade.

Gerd Schollian zerreibt die Zutaten der Marinade.

4:29

O-Ton Lichter

*Ich erklär mal kurz was drin ist: Ein paar Pfefferkörner,
Koriander, Rosinen und da gibt's ein Dressing für, da ist erst
mal Rotwein, Rotweinessig, ein bisschen Honig, Petersilie,
Koriander.*

4:42

O-Ton Lichter

*So wie sieht es aus? Sch.: Sieht ganz gut aus. L.: Naja, gut ist
Geschmacksache. Auf jeden Fall ist es so wie es sein soll.*

4:50

Nunc videamus gallinas, quae diu coctae sunt.

Nun lasst uns nach den Hühnern schauen, die lange gekocht wurden.

4:55

O-Ton Lichter

²⁰ conterere, tero, trivi, tritum - zerreiben

... die müssten dann auch fertig sein. Das waren wahrscheinlich Schneehühner oder so wat, die sind sehr, sehr weiß. Lt. Rezept kommt das Weißbrot unten rein, dann etwas Zwiebel, dann etwas Pecorino, der macht das ganze so etwas dicht ...

5:16

Nunc Lichter alias res addit: partes gallinarum et Marinadem et alias res.

Nun fügt Lichter andere Dinge hinzu: etwas von den Hühnern, Marinade und andere Zutaten.

5:27

Cibus nonnullas horas in frigore²¹ stat.

Tum Lichter et alii homines cibum edere volunt!

Die Speise steht einige Stunden im Kühlschrank. Dann wollen Lichter und die anderen Menschen die Speise essen.

5:39

O-Ton Lichter

Vorspeise, eine ganz klare Eins. Damit kann jedes Lokal ganz oben stehen.

O-Ton Rösch, Schollian, Schareika

Eine Zwei ... eine glatte Eins ... Eine Eins.

5:50

Sed --- unde homines hunc cibum Romanum cognoverunt?

Helmut Schareika libros Romanos de cibis quaerit.

Helmut Schareika invenit librum Apicii!

Apicius scripsit opus „De re coquinaria“.

Hic est liber antiquissimus Romanus de cibis!

Aber --- woher kennen die Menschen diese römische Speise?

Helmut Schareika sucht römische Bücher über das Essen.

Helmut Schareika findet das Buch des Apicius! Apicius schrieb das Werk „Über die Kochkunst“. Dies ist das älteste römische Buch über das Essen.

6:12

In hoc libro invenimus cunctas partes ciborum Romanorum et originem ciborum.

²¹ frigus, oris, n – Kälte – hier: Kühlschrank

Ex India importabantur piper²² et cinnamum²³,
ex Aegypto palmulae,
ex Hispania garum²⁴,
ex maribus ostrea²⁵,
ex Libya Silphium.

Silphium est herba misteriosa.

Silphium hodie non iam est.

Tantum nummi²⁶ antiqui monstrant imagines Silphii.

Nam Romani omne Silphium comederunt²⁷.

Itaque iam Romani herbam novam quaesiverunt et invenerunt.

Haec vocatur „Asa Foetida“.

In diesem Buch finden wir alle Zutaten der römischen Speisen und ihre Herkunft. Aus Indien wurden Pfeffer und Zimt importiert, aus Ägypten Datteln, aus Spanien Fischsoße, aus den Meeren Austern, aus Lybien Silphium. Silphium ist ein geheimnisvolles Kraut. Silphium gibt es heute nicht mehr. Nur alte Münzen zeigen Bilder vom Silphium. Denn die Römer haben das ganze Silphium aufgegessen.

Deshalb haben schon die Römer ein neues Kraut gesucht und gefunden. Dieses wird „Asa foetida“ („Teufelsdreck“) genannt.

6:51

Helmut Schareika quaerit hanc herbam ignotam in oppido Bingen.

Intrat antiquissimam apothecam oppidi.

Nam iam Hildegard von Bingen illam herbam cognoverat.

Helmut Schareika sucht dieses unbekannte Kraut in Bingen. Er betritt die älteste Apotheke der Stadt. Denn schon Hildegard von Bingen kannte jenes Kraut.

7:07

Schareika et medicamentaria²⁸ in libro herbarum quaerunt Asam Foetidam.

Sed subito medicamentaria meminit.

²² piper, piperis, n - Pfeffer

²³ cinnamum, i, n - Zimt

²⁴ garum, i, n - Fischsoße

²⁵ ostreum, i, n - Auster

²⁶ nummus, i, m - Münze

²⁷ comedere, edo, edi, esum – hier: aufessen

²⁸ medicamentaria, ae, f - Apothekerin

Fortasse restat Asa Foetida in antiquo vaso?

Herba-ne adhuc olet²⁹?

Schareika und die Apothekerin suchen im Kräuterbuch nach dem „Teufelsdreck“. Aber plötzlich erinnert sich die Apothekerin. Vielleicht ist noch etwas „Teufelsdreck“ in dem alten Gefäß? Riecht das Kraut noch?

7:24

Herba non olet. Odor³⁰ iam diu abiit.

Das Kraut riecht nicht mehr. Der Geruch ist schon lange verloren gegangen.

7:33

Tamen Schareika spem habet.

Nunc quaerit herbam in horto; in eo horto sunt multae herbae, quas iam Hildegard von Bingen cognoverat.

Etiam coqus³¹ cognoscere vult, cur Romani illam herbam amaverint. Sed viri herbam non inveniunt!

Tum in taberna prope monasterium³² tandem inveniunt Asam Foetidam!

Nunc Horst Lichter proximum cibum more Romano coquere potest: ...

Dennoch gibt Schareika die Hoffnung nicht auf. Nun sucht er das Kraut im Garten; in diesem Garten sind viele Kräuter, die schon Hildegard von Bingen kannte.

Auch der Koch will erfahren, warum die Römer jenes Kraut geliebt haben. Aber die Männer finden das Kraut nicht.

Dann endlich finden sie den „Teufelsdreck“ in der Taverne in der Nähe des Klosters. Nun kann Horst Lichter nach römischer Art die nächste Speise kochen.

8:09

Horst Lichter umerum porci³³ in Marinada cum Asa Foetida coquit.

Num cibus bonus est?

²⁹ olere, eo, ui, / – riechen, duften

³⁰ odor, is, m- Geruch

³¹ coqus, i, m - Koch

³² monasterium, i, n – Kloster

³³ umerus porci - Schweineschulter

Horst Lichter kocht eine Schweineschulter in Marinade mit „Teufelsdreck“. Aber ist diese Speise auch gut?

8:22

O-Ton Lichter

Hier habe ich was, das ist nicht umsonst in ein paar Tüten verpackt. Das heißt, tja: Teufelsdreck. Da können sie sicher mehr zu sagen. Das ist so sicher eingepackt weil das ist so ... lecker?

O-Ton Schareika

Man muss jedenfalls vorsichtig damit umgehen. Kleinste Mengen können ein Gericht ver...

O-Ton Lichter

...nichten. Da haben wir noch was ganz tolles aus dem Römischen Reich: Fischsoße. Das war ja eine Riesenkultur mit diesen Fischsößchen. Da waren die Römer ganz jeck nach.

O-Ton Schareika

Das wurde aus Fischen hergestellt, die in riesigen Bottichen bei möglichst großer Hitze fermentierten.

O-Ton Lichter

Fermentieren ... na, das lag draußen, in der Sonne, auch die Innereien. Das war schon ne leckere Sache. Aber die waren ganz doll drauf?

O-Ton Schareika

Gut, das wurde nachher gefiltert und man hatte nachher ein wirklich feines Gewürz.

O-Ton Lichter

Es hat sich gezeigt wie es gemacht wird, da kommt das Fleisch rein, 2 – 3 Tage einlegen und dann geht es ab in den Backofen.

9:27

Post nonaginta³⁴ minutas umerus porci paratus est!
Sed quid effecit Asa foetida?
Homines loquuntur de sapore³⁵ misteriosae herbae Romanae!
Asa foetida valde amara³⁶ est!

Nach 90 min ist die Schweineschulter zubereitet. Aber was hat das Gewürz „Teufelsdreck“ bewirkt?

Die Menschen sprechen über den Geschmack des geheimnisvollen römischen Krautes.

„Teufelsdreck“ ist sehr bitter.

9:51

O-Tön Rösch

Da geb ich nur ne Drei.

O-Ton Lichter

Vielleicht lag es an mir, vielleicht am Schwein, vielleicht an der Interpretation des Rezeptes, da muss ich sagen, das ist ein Befriedigend gewesen.

O-Ton Schollian

Es war sehr geschmackvoll, da möchte ich eine Zwei geben.

10:07

Ita saporis virorum diversi sunt!!!

Post experimentum in culina exploratores novum experimentum audent.

Exploratores antiquam villam rusticam in oppido Hechingen-Stein iterum restaurant.

Multae villae rusticae post Limitem et prope castra erant!

In illis villis rusticis etiam multi cibi facti sunt!

So sind die Geschmäcker der Männer verschieden!!!

Nach dem Experiment in der Küche wagen sich die Forscher an ein neues Experiment.

Die Forscher bauen in Hechingen-Stein eine alte Villa Rustica nach.

Hinter dem Limes und nahe der Lager gab es viele Villae Rusticae.

In jenen Villae Rusticae wurden auch viele Speisen zubereitet.

10:46

³⁴ nonaginta - 90

³⁵ sapor, oris, m - Geschmack

³⁶ amarus, a, um - bitter

Ecce! Homines per portam villae rusticae vehuntur.
Etiam temporibus antiquis multi homines ad villam rusticam
venerunt.

Nam homines, qui iter fecerunt, in villa rustica cibum accipere
et dormire poterant!

Siehe! Die Menschen fahren durch das Tor der Villa Rustica.

Auch in alter Zeit kamen viele Menschen zu der Villae Rustica. Denn
Menschen, die eine Reise machten, konnten in der Villa Rustica essen und
schlafen.

11:04

Post itinera longa homines in oppido Hechingen-Stein
invenerunt pulchram et magnam villam rusticam:

Ibi erant magna aedificia: stabula³⁷ et officinae³⁸ et aedificia
magistratum!

Praeterea multi milites in villa rustica cibum acceperunt.

Nach ihren langen Reisen fanden die Menschen in Hechingen-Stein eine
schöne und große Villa Rustica vor:

Dort gab es große Gebäude: Ställe, Werkstätten und
Verwaltungsgebäude!

Außerdem bekamen in der Villa Rustica viele Soldaten Essen.

11:30

Dominus villae rusticae erat veteranus.

Post viginti quinque³⁹ annos cuncti veterani agros acceperunt.

Veteranus in villa aliis hominibus praeerat.

Veteranus villam administrabat⁴⁰ et frumentum et pecus
vendebat⁴¹.

Der Hausherr einer Villa Rustica war ein Veteran. Alle Veteranen erhielten
nach 25 Dienstjahren ein Stück Land.

Der Veteran stand in der Villa vielen Leuten vor. Er verwaltete die Villa
und verkaufte Getreide und Vieh.

11:52

³⁷ stabulum, i, n - Stall

³⁸ officina, ae, f - Werkstatt

³⁹ viginti quinque - 25

⁴⁰ administrare - verwalten

⁴¹ pecus vendere, vendo, vendidi, venditum - Vieh verkaufen

Gerd Schollian ante multos annos partes muri in silva invenit.
Gerd Schollian reliquias villae aperuit⁴² et invenit hypocausta:
hoc hodie vocatur "Fußbodenheizung"!

In his locis hordeum⁴³ siccabatur⁴⁴: Dominus villae ex hordeo
isto cervisiam⁴⁵ fecit!

Certe homines propter cervisiam ad villam venire cupiebant.

Gerd Schollian hat vor vielen Jahren Teile einer Mauer im Wald gefunden.
Gerd Schollian legte die Überreste der Villa offen und fand unterirdische
Gänge: Dies wird heute „Fußbodenheizung“ genannt.

In diesen Gängen wurde Gerste getrocknet. Der Hausherr hat aus dieser
Gerste Cervisia (eine Art Bier) hergestellt!

Sicherlich wollten die Menschen wegen der Cervisia zur Villa kommen.

12:30

Nunc optimas res petimus. Ita proximum cibum parare
possumus.

Jetzt sind wir auf die besten Zutaten aus. So können wir die nächste
Speise zubereiten.

12:43

O-Ton Lichter

*Es ist relativ einfach. Ein bisschen Honig, den lassen wir in der
Pfanne karamellisieren, und werden da drin diese wunderbare
Mischung aus unseren Pinienkernen und verschiedenen Nüssen
mitkaramellisieren lassen. Das wird eine wunderbare
Nußkaramell. Darin werden die Datteln angeschwenkt. Es ist
sehr schade, dass es jetzt kein Geruchsfernsehen gibt. Weil das
riecht wirklich sehr, sehr lecker. Hmm ... die Datteln dazu. ...
naja, optisch nicht wirklich ein Highlight, aber ...*

13:29

Sed coquus expertus est! Coquus cibum ornat.

Aber der Koch ist ein Experte. Er richtet das Essen hübsch an.

13:39

⁴² perire, aperio, aperui, apertum – hier: offen legen

⁴³ hordeum, i, n - Gerste

⁴⁴ siccare – trocknen

⁴⁵ cervisia, ae, f – siehe Asterix: eine Art Bier

Omnes homines in culina gaudent – hic est bonus exitus⁴⁶
experimenti!
Alle Menschen in der Küche freuen sich – dies ist ein gutes Ende des
Experimentes!

13:49

O-Ton Schareika

Sie war ganz vorzüglich.

O-Ton Rösch

Phantastisch!

O-Ton Lichter

*Ohh, was soll ich sagen? Ein SehrSehrGut! Damit könnte ein
Sternrestaurant nur gewinnen und vielleicht den zweiten oder
dritten dazu bekommen...*

14:04

Num cibus Romanus delicatus erat?

Cibus Romanus saepe valde delicatus erat!

Sed nonnumquam cibus mirabilis et insolitus⁴⁷ erat.

Sic ambulavimus per tempora!

Aber war das römische Essen wirklich lecker? Oft war das römische Essen
sehr schmackhaft!

Aber manchmal war das Essen sonderbar und ungewöhnlich. So haben wir
eine kulinarische Zeitreise gemacht!

⁴⁶ exitus, us, m – Ausgang, Ende, Erfolg

⁴⁷ mirabilis et insolitus – sonderbar und ungewöhnlich