

Römische Küche zum Lesen und Schmecken

Autor Michael Kuhn bringt Kostproben zur Lesung im Stadtmuseum mit

Oberaden. „Welches Mittel ist es, was Dich so gesund und kräftig erhalten hat?“ fragte einst Kaiser Augustus den über 100 Jahren alten Pollio Romulus. „Foris oleo, intus Mulso“, antwortete dieser mit einem schelmischen Lachen, was so viel heißt wie: „Außen Olivenöl, innen Mulsum.“

Den Geheimnissen der römischen Küche auf den Grund gehen wollte der Schriftsteller und Historiker

Michael Kuhn und begab sich auf Rezeptsuche in die Römerzeit. Herausgekommen ist dabei ein besonderes Kochbuch, das Kuhn im Bergkammer Stadtmuseum unter dem Titel „Der Geschmack des Weltreichs“ vorgestellt.

Das Buch ist nicht nur ein Kochbuch mit römischen Rezepten, die jeder nachkochen kann. Kuhns Anspruch war zugleich, viel Wissenswertes zum Thema „Römische Kü-

che“ zusammenzutragen.

Das spannende Kochbuch beginnt bei den Grundlagen des Kochens, wie Gewürzen, Fleisch und sonstigen Lebensmitteln. Vieles, was heute nicht mehr wegzudenken ist, gab es bei den Römern noch nicht, beispielsweise Kartoffeln, Paprika oder Kaffee. „Doch durch die damalige ‚Globalisierung‘ rund um das Mittelmehr, wurde die römische Küche reichhaltiger.“

In kleinen Kurzgeschichten entführte Kuhn den Leser immer wieder in die Römerzeit, wo sich dieser am Ende der Geschichte beispielsweise ein Bauernfrühstück zubereiten kann. Bestandteile waren Moretum, eine würzige Käsepaste, und knuspriges Fladen- oder Weizenbrot.

In der Taverne hingegen gab es eher mal was Besonderes auf den Teller, wie einen Linseneintopf mit lukanischnen Würstchen oder die Scriblita, einen mit Hartkäse, Knoblauch und Kräutern belegten Teigfladen, vergleichbar mit der heutigen Pizza. Aber ohne Tomate, denn die gab es ebenfalls noch nicht.

Richtig üppig wurde es dann beim Gastmahl des Centurio. Den Einstieg machte dabei immer der schon erwähnte Mulsum, ein gewürzter Honigwein mit Pfeffer, Datteln und Koriander, der je nach Lagerdauer immer hochprozentiger wurde. Neben den Vor- und Hauptspeisen, wie ein numidisches Huhn oder eine gekochte Dorade, wurden die Gäste natürlich auch mit diversen Gemüsebeilagen und verführerischen Süßspeisen, wie Honig-Käsekuchen oder mit gefüllten Datteln verwöhnt. *kdh*



Michael Kuhn stellte im Stadtmuseum sein Buch über die antike römische Küche vor und ließ die Zuhörer kosten – zum Beispiel vom Gewürzwein „Mulsum“.

FOTO: HOFFMANN