

Blaues Glasschiff
(3.-4. Jhd. n. Chr.),
Landesmuseum Koblenz,
Haus der Archäologie



Glasschiff

Auch in römischer Zeit gehörten Grabbeigaben zum Totenkult. Die Ausstattung der Gräber mit Trachtbestandteilen, Gefäßen, Gerät und Kunstgegenständen richtete sich dabei nach dem gesellschaftlichen Status und der regionalen Herkunft des Verstorbenen. Zur Grabausstattung gehörten auch unterschiedlichste Speisen als Wegzehrung aber auch die Beigabe von Münzen für die Reise in die jenseitige Welt ist häufig nachgewiesen. Ein Frauengrab aus St. Aldegund an der Mosel war besonders reich mit Beigaben ausgestattet. Unter den hochwertigen Glasgefäßen, meist Becher und Krüge, ist besonders ein blaues gläsernes Schiffchen

hervorzuheben, dass bisher nur wenige Vergleiche in der Antike hat. Für die Herstellung der blauen Farbe wurde Lapislazuli importiert, dann im gemahlene Zustand dem Glas zugefügt und so die tiefblaue Farbe erzeugt. Auch handwerklich ist das Schiff in sehr hoher Qualität produziert. Die Schale in Schiffsform wurde dabei nicht wie üblich mit der Glasbläserpfeife hergestellt, sondern aufwendig aus einem Glasblock herausgeschliffen. Durch Rillen und Wülste an der Außenseite entsteht zudem der Eindruck eines hölzernen Schiffsrumpfes, Bug und Heck des Schiffes sind plastisch gestaltet.

Auch nach der eigentlichen Bestattung trafen sich die Römer an bestimmten Feiertagen im Jahr an den Gräbern, die in der Regel die großen Ausfallstraßen der Städte säumten oder in den für die Region typischen eingefriedeten Grabbezirken, den sog. „Grabgärten“ lagen, um gemeinsam mit den Verstorbenen zu speisen.



Gustum de Praecoquiis – Vorspeise von Aprikosen

ZUTATEN:

- 1 kg frische Aprikosen
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Sherry
- 2 EL Minze
- 1 Schuss Essig
- 2 TL Honig
- 0,5 EL Fischesauce (nach Belieben)
- 1 TL Pfeffer
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die Aprikosen halbieren und in der Pfanne erhitzen.

Eine Sauce aus Weißwein, Sherry, Essig, Honig, Minze, Pfeffer, Salz und Fischesauce mischen, darüber gießen und leicht köcheln lassen.

Die Aprikosenhälften auf einen Teller geben und mit Sauce beträufelt servieren.