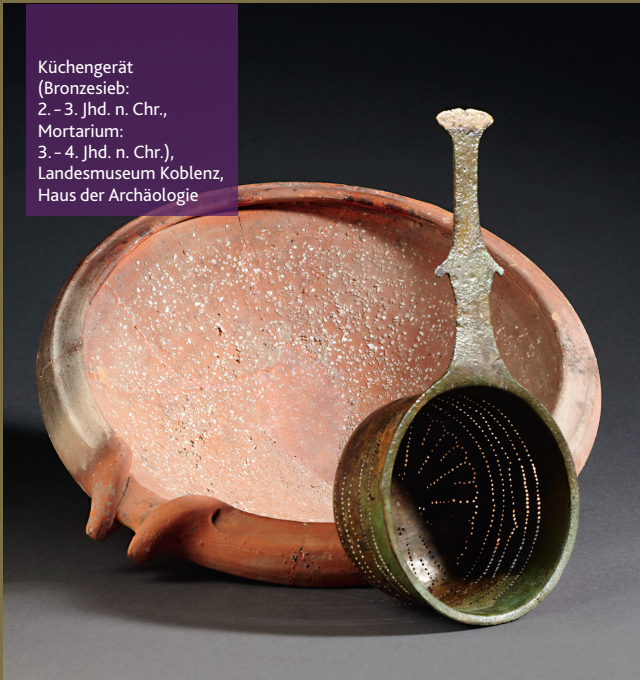


Küchengerät
(Bronzesieb:
2.-3. Jhd. n. Chr.,
Mortarium:
3.-4. Jhd. n. Chr.),
Landesmuseum Koblenz,
Haus der Archäologie



Küchengerät

Wein wurde in römischer Zeit zu jeder Tageszeit getrunken, meist mit Wasser gemischt, mit Honig gesüßt oder mit Gewürzen verfeinert. Oft wurde er auch mit weiteren Zutaten vermischt, um dem Wein zu verfeinern. Um Gewürze und andere Beisätze nicht mitzutrinken, siebte man den Wein mit einem Weinsieb, das in der Regel, wie das Stück aus Ahrweiler, aus Bronze hergestellt war.

Ein typisches Küchengerät der Römer ist auch das sog. „Mortarium“, eine große Reibschale mit Ausguss. Es handelt sich um eine massive Schale mit einer rauen Arbeitsfläche, in der Lebensmittel aufge-

rieben wurden, wie der Fund aus Karden zeigt. Wegen ihrer Form wurden sie auch genutzt, um zum Beispiel Saucen herzustellen.

Glücklicherweise sind zahlreiche römische Rezepte, vor allem das Kochbuch des Feinschmeckers Apicius erhalten, sodass auch heute noch nach Originalrezepten in römischer Art gekocht werden kann. In der Antike war es in den gehobenen Gesellschaftskreisen üblich, ein bis zwei Mal die Woche zu einem Abendessen, der „Cena“, einzuladen. In der Kaiserzeit wurde die ursprünglich relativ schlichte Mahlzeit bei der Aristokratie immer üppiger, sodass sogar Gesetze erlassen wurden, die den Aufwand begrenzen sollten. Mit dem Ausbau der Transportwege und des Handels bis in die römischen Provinzen hinein, erreichten auch mediterrane Delikatessen wie Austern, Datteln oder Oliven den Norden.



Mulsum (Römischer Gewürzwein)

ZUTATEN:

150 g Honig
5 Pfefferkörner
0,75 L Weißwein

ZUBEREITUNG:

Die Pfefferkörner fein mahlen, den Honig leicht anwärmen und mit dem Wein und dem Pfeffer vermischen. Vor dem Servieren kalt stellen.

Mulsum galt bei den Römern und Griechen als appetitanregend, verdauungsfördernd und lebensverlängernd.

Mulsum wurde meist vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht.