(idw)

idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

Pressemitteilung

Friedrich-Schiller-Universität Jena
Stephan Laudien

05.07.2021
http://idw-online.de/de/news772174

Buntes aus der Wissenschaft
Ernährung / Gesundheit / Pflege, Geschichte / Archäologie
regional

Getreidebrei und Siebenschläfer

Altertumswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena zeigen ab 9. Juli die Ausstellung „Mehr als Brot und Wein. Antike Speisen – Alltagskost und Tafelluxus“

(Jena) Ein leckerer Siebenschläfer, gefüllt mit Hackfleisch und zum Nachtisch eine gebratene Haselmaus mit Honig und Mohn. Was uns eher erschauern lässt, stand bei gut betuchten römischen Aristokraten auf dem Speisezettel. Einfache Bürger und die Legionäre nahmen eher mit „Puls“ vorlieb, einem schlichten Getreidebrei, der beinahe täglich verzehrt wurde. Interessante Einblicke in die Ernährungsgewohnheiten und Tischsitten der Antike bietet die Ausstellung „Mehr als Brot und Wein. Antike Speisen: Alltagskost und Tafelluxus“, die vom 9. Juli bis zum 31. August in den Ausstellungsräumen des Instituts für Altertumswissenschaften (Fürstengraben 25) der Friedrich-Schiller-Universität Jena gezeigt wird.

Getreide, Hülsenfrüchte und Gemüse standen auf dem Speiseplan

„Viele Gerichte der Römer und Griechen finden sich bis heute in abgewandelter Form im Mittelmeerraum“, sagt Stefanie Adler, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Klassische Archäologie. Dazu zählen Eintöpfe, Fisch und Getreideprodukte, aber auch Olivenpaste und süßer Nachtisch. So ausgefallene Speisen wie Flamingozunge, gefülltes Sau-Euter oder gefüllte Seeigel dürften hingegen heute nicht mehr verzehrt werden.

Stefanie Adler sagt, die Ausstellung nehme Bezug zu einem museumspädagogischen Modellprojekt, das sie 2019 begonnen hat. Im ländlichen Raum in Thüringen waren dabei Kinder mit ihren Großeltern eingeladen, die Speisen der Antike kennenzulernen. Gefördert vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung im Programm „LandKultur“, machten sich die Besucherinnen und Besucher mit den Speisen der Antike vertraut und kochten sie nach. Eine Grundlage für diese Küchenexperimente: das Rezeptebüchlein des Marcus Gavius Apicius, eines römischen Feinschmeckers, der im 1. Jahrhundert gelebt hat. Darin überliefert sind Fragmente von Rezepten, keine exakten Anleitungen. Dennoch geben sie einen interessanten Einblick in die Kochkünste und Vorlieben der Antike. So wissen wir dank Apicius beispielsweise, dass die Römer Schnecken mit Milch fütterten, um sie später zu verzehren. Beliebt waren auch damals schon mit Honig gesüßte Kuchen oder eine Form von Quarkbällchen.

Die Ausstellung zu den antiken Essgewohnheiten thematisiert neben der römischen Esskultur auch die Weinkultur der Griechen, ihre Haute Cuisine und die Bedeutung von Nahrung in der Religion. Stefanie Adler erläutert, dass es beispielsweise um den Ablauf eines Trinkgelages geht, eines Symposions. Dabei bestimmte der Gastgeber etwa, in welchem Verhältnis der Wein mit Wasser vermischt wurde. Den Gästen wurden auch die Gesprächsthemen vorgegeben – und Musik, Tanz und Trinkspiele dienten der Unterhaltung. Bei Haute Cuisine stehen die teils recht ausgefallenen Gerichte der Oberschicht im Blickpunkt, das edle Geschirr und Tischsitten. Im Teil Speisen für die Götter werden kultische Handlungen rund um Essen und Trinken vorgestellt. „Bevor Wein getrunken wurde, musste zunächst den Göttern ein Trankopfer dargebracht werden“, sagt Adler. Geopfert wurden zudem Tiere, deren Fleisch schließlich den Armen geschenkt wurde. Für sie war es meist die einzige Gelegenheit, fleischliche Nahrung zu sich zu nehmen.

Die Exponate der Ausstellung „Mehr als Brot und Wein“ stammen aus dem Phyletischen Museum und den Sammlungen der Friedrich-Schiller-Universität Jena, von der Universität Leipzig und aus Funden, die im einstigen römischen Kastell Saalburg in Hessen gemacht wurden. Die dort gefundenen Austernschalen belegen, dass die Legionäre wohl nicht immer nur Puls gegessen haben.

Zum Begleitprogramm gehört eine Kostümführung

Zum Begleitprogramm der Ausstellung, die vom 9. Juli bis zum 31. August gezeigt wird, gehört eine öffentliche Führung durch die Schau am Samstag, 10. Juli, um 15 Uhr. Eine Woche später (17.07., 18 Uhr) wird eine Kostümführung angeboten, bei der die Besucher Einblicke in ein römisches Gastmahl erhalten. Für beide Führungen wird bis spätestens drei Tage vorher um Anmeldung gebeten unter E-Mail an: antikensammlungen@uni-jena.de.

wissenschaftliche Ansprechpartner:

Stefanie Adler
Institut für Altertumswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena
Fürstengraben 25, 07743 Jena
Tel.: 03641 / 944808
E-Mail: Stefanie.Adler@uni-jena.de

Blick in die neue Ausstellung „Mehr als Brot und Wein. Antike Speisen – Alltagskost und Tafelluxus", die vom 09. Juli bis 31. August im Institut für Altertumswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena zu sehen ist.

Foto: Jens Meyer/Uni Jena

Eine Mitarbeiterin präsentiert einen Fischteller in der neuen Ausstellung „Mehr als Brot und Wein. Antike Speisen – Alltagskost und Tafelluxus" in der Universität Jena.
Foto: Jens Meyer/Uni Jena