

## Römischer Küchenhelfer: Künzinger Museum Quintana stellt das „Mortarium“ vor



Über das Mortarium – Mixer und Rührschüssel zugleich – klärte Quintana-Leiter Dr. Roman Weindl auf.

**Einen römischen Küchenhelfer, das sogenannte „Mortarium“, hat Quintana-Leiter Dr. Roman Weindl vergangene Woche im Rahmen von „Museum & Café“ vorgestellt.**

Es geht ums Mixen, sagte Weindl zu Beginn. Das Mortarium ist „Mixer und Rührschüssel in Einem“, erklärte er. Direkt zum Kochen wurden die Schalen allerdings nicht verwendet. Das wisse man, weil an ihnen keine Brandspuren zu finden seien. „Überall, wo die Römer sind, gibt es diese Reibeschalen“, sagte Weindl. Sie gehörten in jede römische Küche. Auch in Künzing habe es sie gegeben. Sie seien Teil des Römerschatzes und gehörten zum Vereinsheim eines Veteranenvereins, wo vielleicht auch mal etwas gekocht worden sei.

Bei der Herstellung eines Mortariums seien kleine Steinchen auf dem feuchten Ton aufgebracht worden. „Das ist die Fläche, wo man mit dem Stößel zerreiben kann,“ erklärte der Museumsleiter. Seinen Zuhörern hatte er auch Anschauungsbeispiele mitgebracht. Die raue Oberfläche im Inneren der Schüssel konnte man so erfühlen.

### Keramik hilft beim Datieren

„Die Gefäße, die Keramik, sind die wichtigste Fundgattung für die Archäologen“, erklärte Weindl. Diese würden beim Datieren helfen. Er verwies dabei auf die im Museum ausgestellte „Terra Sigillata“: Auf den Gefäßen sind im Ton Bilder abgedrückt. Dabei gebe es verschiedene Motive und Größen, manchmal mit und manchmal ohne Standfuß.

An diesen unterschiedlichen Typen könne man erkennen, wann die Keramik hergestellt wurde. Neben Scherben wurden freilich auch Münzen gefunden, bei diesen sei die Datierung aber nicht so genau möglich wie beim Geschirr. Anhand der Keramik könne man auf 50 Jahre genau sagen, wie alt etwas ist. Auf der Keramik ist laut dem Museumsleiter oft der Hersteller vermerkt. Und: „Oft kritzelt jemand seinen Namen darauf.“ Zum Beispiel hätten das Geschirr Soldaten gekauft und mit dem vermerkten Namen war klar, wem welches Geschirr gehörte.

### „Was mörsert man da so?“

Auch vom Mortarium gab es verschiedene Typen, meist mit einem Ausguss. Einen „ganz schönen Oschi“ hatte Weindl mitgebracht. Mortarium – das klingt ähnlich wie das Wort „Mörser“, und tatsächlich bestehe hier ein Zusammenhang. „Was mörsert man da so?“, warf der Museumsleiter in die Runde. Gewürze spielten eine große Rolle: „Die Römer würzen so ziemlich alles.“ Beispielsweise auch den Wein – „das kennen wir nur vom Weihnachtsmarkt“.

Einen Überblick über die römische Küche gibt das Kochbuch des Apicius, erklärte Weindl. In diesem seien eben auch alle Rezepte mit Gewürzen versehen. „Die Römer mögen’s scharf.“ Apicius sei ein „notorischer Feinschmecker“ gewesen, seine Rezepte gelangten über mittelalterliche Klöster auch in diese Gegend. Und sie bieten einen guten Überblick, sagte Weindl. Die Inhalte des Kochbuchs stammten eher aus der Stadtrömischen Küche. Zu finden ist Verschiedenstes, vom Hähnchensalat bis hin zur gefüllten Haselmaus.

### Manche Gewürze kennt man heute nicht mehr

Ein Problem dabei: „Es gibt Gewürze, die man heute nicht mehr kennt.“ Es handle sich um einen lateinischen Begriff, den man heute nicht mehr

zuordnen könne. Möglicherweise habe es sich um Liebstöckel gehandelt. Erwähnt sind unter anderem auch Koriander, Zimt und Nelken. „Dinge, die stark schmecken“, resümierte der Museumsleiter.

Er verwies auf den gedeckten Tisch im Quintana: Dieser zeigt typische Gedecke mit je einem Teller und zwei kleinen Näpfchen. Letztere seien für die Würzsoßen und Beilagen. Auffällig dabei: Es gibt keine Gabeln. „Die Römer schwören auf Finger-Food“, meinte Weindl.

### **Fischsoße war besonders beliebt**

Eine besonders beliebte Soße sei die Fischsoße gewesen. Achtung: Die asiatische Fischsoße, die viele kennen, ist nicht dasselbe. Diese Fischsoße sei als Ersatz für Salz zum Einsatz gekommen. „Die wurde gemacht in einer Art Swimming Pool mit Salzwasserrischen“, erklärte Weindl. Dazu sei viel Salz gekommen. Mehrere Monate dauerte die Zubereitung, hier und da sei mit riesigen Löffeln umgerührt worden. „Das war eine ganz schöne Panscherei“, sagte der Museumsleiter mit einem Augenzwinkern. Übrig blieb am Ende eine Paste mit Gräten und eine relativ klare Flüssigkeit, die fermentierte Fischsoße. „Das ist das Ketchup der Römer.“ Die Bezeichnung als Ketchup sei dabei gar nicht so abwegig, denn das erste Ketchup sei eine Würzsoße, ähnlich wie eine Fischsoße, gewesen.

Dabei hatte Weindl außerdem ein „Brotzeitgedicht“, in dem das Mortarium explizit erwähnt ist. „Wenn man genau hinhört, versteckt sich darin auch ein Rezept.“ Das ausführliche Gedicht, das der Museumsleiter vortrug, beschreibt eine rustikale Mahlzeit. Zubereitet wird ein Ziegenkäseaufstrich mit vier Knoblauchzehen namens „Moretum“. „Im Museum machen wir das mit Feta“, erzählte Weindl den Zuhörern. „Das können Sie auch selbst daheim ausprobieren.“

– cls