

Kultur

- Kosmetik und Körperpflege
- Romanisierung
- Sport und Spiele
- Ess- und Trinkkultur

Kosmetik und Körperpflege

Inhaltsverzeichnis

1. Wie roch das Parfüm der alten Römer? (Artikel)

2.

3.

4.

5.

1. Wie roch das Parfüm der alten Römer?

Forschende haben in einer Höhle in Spanien einen Salbentiegel aus dem ersten Jahrhundert n. Chr. gefunden. Darin enthalten: Reste eines Parfüms aus dem Alten Rom. Die Rekonstruktion des Duftes zeigt, wie die Römer damals rochen.

Im Jahr 2019 wurde in der Kleinstadt Carmona in Südwestspanien beim Bau eines Swimmingpools der Eingang zu einem altrömischen Grab aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. aufgedeckt. Der hinzugerufene Archäologe Juan Manuel Román von der Universität Pablo de Olavide in Sevilla war der erste, der das seit zweitausend Jahren ungeöffnete Grab untersuchen durfte. Neben menschlichen Überresten fand er auch ein kleines Fläschchen aus Bergkristall – mitsamt Inhalt.

Im Rahmen einer aktuellen Studie gelang es Román und seinen Kolleg*innen nun, den Fund als Parfüm zu identifizieren – eine Sensation. Denn die Frage danach, wie die Parfüms der Alten Römer genau zusammengesetzt waren und wie sie rochen, blieb bislang weitgehend unbeantwortet. Bis jetzt. Das Team um Román konnte das Rezept rekonstruieren – und die Hauptkomponente des Duftes identifizieren: Patschuli.

Die Ergebnisse ihrer Untersuchungen veröffentlichte das Forschungsteam im Fachmagazin *Heritage*.

Patschuli-Duft für reiche Römer

Die Zusammensetzung von altrömischen Parfüms ist bislang hauptsächlich aus schriftlichen Quellen überliefert. So wusste man beispielsweise bereits, dass die Parfüms damals anstatt auf Alkoholbasis auf Basis von Ölen hergestellt wurden, darunter Öle aus Sesam, heißem Rettich oder

unreifen Oliven. Auch von der Verwendung von ätherischen Ölen wusste man. Beide Komponenten konnten die Forschenden in der im Laufe der Jahrtausende fest gewordenen Masse in dem Fläschchen aus dem Grab feststellen.

Dass das Parfüm ein ätherisches Öl enthalten haben muss, wurde durch den Fund von Sesquiterpenen in der Masse klar. Sie sind einer der Hauptbestandteile in ätherischen Ölen. Weitere Untersuchungen zeigten: Das Öl muss aus der Pflanzenart *Pogostemon Cablin* gewonnen worden sein, also aus dem Indischen Patschuli.

Getragen wurde das Parfüm wahrscheinlich von einem oder mehreren Mitgliedern der Familie, die in dem Grab bestattet worden war. Das Material, aus dem das kleine Parfümbehältnis gefertigt wurde, lässt darauf schließen, dass die Familie wohlhabend gewesen sein musste – denn Bergkristall galt damals als Luxusmaterial. In der Urne, in der das Fläschen gefunden wurde, befanden sich zusätzlich drei Bernsteinperlen.

Der Weg des Parfums ins Alte Rom

Schon in Mesopotamien und im Alten Ägypten nutzten die Menschen gerne Parfüms und stellten duftende Öle und Tinkturen her. Damals wurden die Parfüms vor allem rituell genutzt, beispielsweise zur Huldigung von Gottheiten, oder aus medizinischen Gründen. Aber auch der Spaß am Duft selber stand im Vordergrund – dieser war allerdings meist König*innen und der Oberschicht vorbehalten.

Vom Alten Ägypten fand das Parfüm über das Alte Griechenland schließlich auch den Weg zu den Römern. Ab dem 2. Jahrhundert v. Chr. wurden Parfüms im Alten Rom benutzt, so die Forschenden. Seither gibt es Aufzeichnungen darüber, wie die Römer die Duftwasser und -tinkturen verwendeten. Laut Román nutzten sie Parfüms nicht nur im täglichen Leben, sondern auch bei besonderen Anlässen wie Beerdigungen oder als Salbe oder zur Einbalsamierung Verstorbener. Auch als Grabbeigabe seien die Parfüms gängig gewesen – je nach Wohlstand der Familie.

Verlinkungen:

->

Quellen:

Internetquellen

-> Lamm, Lisa: Wie roch das Parfüm der alten Römer?, in: National Geographic online, verfügbar seit 09.06.2023 unter: <https://www.nationalgeographic.de/geschichte-und-kultur/2023/06/wie-roch->

das-parfuem-der-alten-roemer, zuletzt geprüft am 09.04.2025.

->

->

Sekundärliteratur

->

->

->

Romanisierung

Inhaltsverzeichnis

1. Romanisierung im Rheinland

1. Romanisierung im Rheinland

Romanisierung ist ein zentrales Konzept der altertumswissenschaftlichen Forschung zur Erklärung der politischen, sozialen, kulturellen und ökonomischen Wandlungsprozesse in Italien und den Provinzen des römischen Reiches in der Kaiserzeit. Der Begriff wurde um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert von Theodor Mommsen und Francis Haverfield geprägt. Seitdem hat sich das Verständnis der Entwicklungen in den Provinzen allerdings mehrfach grundlegend gewandelt und bis heute besteht kein Konsens über die Ursachen, Träger und Folgen der Romanisierung. Teile der Forschung lehnen sogar die Verwendung des Begriffes selbst ab. Nichtsdestoweniger gerät bei den vorgeschlagenen Ersatzbegriffen die entscheidende Macht, nämlich das Imperium Romanum, aus dem Blick. Zwar betrieb Rom keine forcierte Kulturpolitik, und viele Veränderungen sind durch das Bestreben der provinziellen Eliten nach Anschluss an das imperiale Zentrum erklärbar. Dennoch sollte der Einfluss der kaiserlichen Repräsentation und der römischen Administration auf die Verhältnisse in den Provinzen nicht unterschätzt werden. Dafür spricht auch, dass sich antike Autoren durchaus der Veränderungen im Reich bewusst waren und diese auf die Wirkung Roms zurückführten, auch wenn sie dafür keinen übergeordneten Begriff kannten.

Weitgehende Einigkeit besteht heute aber hinsichtlich der Chronologie der Romanisierung. Um die Zeitenwende lässt sich nämlich eine Phase grundlegender Wandlungsprozesse erkennen, die gleichzeitig Rom, Italien und die Provinzen erfasste. In dieser „Roman Cultural Revolution“ entstand ein reichsweites kulturelles und soziales Bezugssystem.^[4] Insofern dürfen die Veränderungen in den Provinzen nicht einfach als Kopie hauptstädtischer Verhältnisse angesehen werden, diese Entwicklungen bedingen sich vielmehr. Voraussetzungen für die verstärkte Integration der Provinzen dürften unter anderem mit der Etablierung des römischen Kaisertums, den damit einhergehenden neuen Formen der Reichsverwaltung sowie der Auswanderung und Ansiedlung von Italikern in den Provinzen zusammenhängen. Entsprechend den jeweiligen Voraussetzungen in den Provinzen gestaltete sich diese formative Phase durchaus unterschiedlich und hatte nicht überall die gleiche Dauer. Im Anschluss an diese erste Periode großer Veränderungen bildeten sich langsam differenzierte und durchaus eigenständige römische Provinzialkulturen aus – so auch in der Provinz Germania Inferior.

2. Die formative Phase: Von Augustus bis zum Bataveraufstand

2.1 Voraussetzungen und Ansiedlungen

Das Gebiet der späteren Provinz Niedergermanien umfasste westlich beziehungsweise südlich des Rheins gelegene Gebiete im heutigen Deutschland, in den Niederlanden sowie in Nordosten Belgiens. Im Süden bildete der Vinxtbach bei Bad Breisig die Grenze zu Obergermanien. In der Zeit vor den gallischen Kriegen Caesar wurde die Region von den Eburonen beherrscht. Caesar (100-44 v. Chr.) zerschlug diesen Stammesverband, und in der Folgezeit existierten am Nieder- und Mittelrhein offenbar keine größeren politischen Verbände mehr. Zudem verfügte die Region weder über städtische Gemeinwesen noch über eine eigenständige Schriftkultur. Unter Augustus (63 v.-14 n. Chr., Kaiser 31v.-14 n. Chr.), als sich die römische Herrschaft am Rhein intensivierte, wurde daher eine administrative Neuorganisation des Raums notwendig, zumal von hier aus Feldzüge ins rechtsrheinische Gebiet unternommen wurden, um Germanien bis zur Elbe zu erobern. Dementsprechend wurden mehrere rechtsrheinische Stämme im ehemaligen eburonischen Gebiet angesiedelt. So erhielten die Ubier das Gebiet um Köln; die Cugener, eine Abspaltung der Sugambri, siedelten bei Xanten, und die Canninefaten und Bataver, die sich von den Chatten getrennt hatten, ließen sich im Rheindelta nieder. Nach dem Vorbild der *civitates* im Inneren Galliens richtete die römische Verwaltung auch Zentralorte für die neuen Stämme ein, die ebenfalls als Verkehrsknotenpunkte dienten. Als Zentrum einer geplanten großgermanischen Provinz, die bis zur Elbe reichen sollte, sollte Köln fungieren, wo auch ein Provinzialkult eingerichtet wurde.

2.2 Die römische Militärpräsenz und das kriegerische Selbstverständnis der Stämme

Auch wenn die Eroberung der Germania Magna scheiterte und zunächst auch im Rheinland keine eigene Provinz eingerichtet wurde, sondern die Region mit der Provinz Gallia Belgica verbunden war, blieb dennoch die starke Konzentration römischen Militärs bestehen, da sich der Fluss nach und nach zur festen Grenze entwickelte. Das römische Heer war zunächst hauptsächlich Träger römischer Kultur im Rheinland. Aufgrund der Bedürfnisse der Legionäre, die zum überwiegenden Teil aus Norditalien und Südgallien stammten, wurden zahlreiche mediterrane Konsumgüter wie Wein, Olivenöl und Tischgeschirr an den Rhein gebracht. Daneben kam es auch zu einem starken Zufluss römischer Münzen, derer sich offenbar auch die Einheimischen gerne bedienten – zumindest verschwanden ältere Geldsysteme sehr schnell. Die meisten Inschriften der julisch-claudischen Zeit wurden auch von Angehörigen des Militärs gesetzt, die mit diesen Monumenten offenbar ihren besonderen Status in der Provinz deutlich hervorheben wollten.

Das römische Heer war aber auch der hauptsächlichste Motor für die Romanisierung der germanischen Stämme. Im Gegenzug für die Erlaubnis zur Ansiedlung im römischen Reich waren diese zur Stellung von Hilfstruppen verpflichtet, zugleich aber von weiteren Abgaben befreit. Die Einheiten waren ethnisch einheitlich strukturiert und wurden von Adeligen des Stammes geführt. Die Belastung für die germanischen Stämme war beträchtlich: Die Bataver etwa stellten acht oder neun Kohorten sowie eine Reitereinheit (*ala*), insgesamt also 4.500–5.000 Mann. Auch wenn zu vermuten ist, dass die Bataver zudem Soldaten bei den benachbarten Stämmen anwarben, kann man also davon ausgehen, dass jede batavische Familie von den Rekrutierungen betroffen war. Den Batavern wurde sogar gestattet, ihr Stammesgebiet mit der dort stationierten Reiterala selbst zu verteidigen. Die Kohorten, die aus Fußsoldaten gebildet wurden, nahmen hingegen an verschiedenen auswärtigen Einsätzen teil und waren vor allem längere Zeit in Britannien stationiert; die Soldaten kehrten nach ihrem Militärdienst aber in die Heimat zurück.

Wegen ihres besonderen Ansehens wurden Bataver und Ubier auch bevorzugt in die kaiserliche Leibgarde aufgenommen. Archäologische Funde zeigen zudem eine hohe Dichte an Militaria im Siedlungsbereich der Bataver. Zentrales Merkmal der Identität der männlichen Bataver war also ihr Selbstverständnis als Elitesoldaten, das aber in dieser Form erst in Kontakt und Austausch mit Rom geschaffen wurde. Nichtsdestoweniger trugen die ethnische Geschlossenheit der Einheiten und die Führung durch die eigene Elite zur Eigenständigkeit der Stämme bei. Auf der anderen Seite wurden während des Heeresdienstes die Soldaten mit römischen Kommandostrukturen und Institutionen vertraut gemacht. Vor allem lernten sie die lateinische Sprache, die sich daher auch schnell zur Verkehrs- und Umgangssprache im Rheinland entwickelte. Die häufigen Funde von Siegelkapseln zeugen zudem von einem hohen Grad an Lese- und Schreibfähigkeit bei den Stämmen in der Region. Die Aristokraten wurden außerdem größtenteils mit dem römischen Bürgerrecht ausgezeichnet und somit zusätzlich an Rom gebunden.

2.3 Die Schwächen der Integration und der Bataveraufstand

Bezugspunkte des Selbstverständnisses der Stämme bildeten also sowohl Rom als auch der eigene Stamm. Solange diese Identitäten nicht in Widerspruch zueinander gerieten, standen die Stämme loyal zum Kaiser. Die prekäre Integration zeigte sich allerdings im Bataveraufstand (69/70 n. Chr.). Im Zuge der Thronwirren nach Neros (37-68 n. Chr., Kaiser 54-68 n. Chr.) Selbstmord wollte der neue Kaiser Aulus Vitellius (15-69 n. Chr., Kaiser April-22.12.69 n. Chr.) Aushebungen im batavischen Gebiet vornehmen (Januar 69 n. Chr.), was in den Augen der Bataver eine Verletzung der bestehenden vertraglichen Verhältnisse mit Rom bildete. Die Bataver betrachteten sich als privilegierte Verbündete, die Römer sahen sie vor allem als Untertanen an. Vor der Erhebung der Bataver war es auch schon zu Unruhen bei den Friesen und Canninefaten gekommen und der batavische Aristokrat Iulius Civilis (25-nach 70 n. Chr.), der einige Demütigungen durch das niedergermanische Heer hatte hinnehmen müssen, stellte sich rasch an die Spitze der Aufstandsbewegung. Die Bataver ergriffen Partei für den Thronprätendenten Vespasian (9-79 n. Chr., Kaiser 1.7.69-23.7.79 n. Chr.) und erhofften sich vom ihm die Bestätigung ihrer besonderen Stellung. Als die Ordnung am Rhein infolge der anhaltenden Bürgerkriegssituation aber weitgehend zusammenbrach, verfolgten die Aufständischen, denen sich bald auch Treverer, Lingonen und sogar rechtsrheinische Stämme anschlossen, bald sehr unterschiedliche, im Einzelnen aber kaum noch zu rekonstruierende Ziele – jedenfalls kam es zur Eskalation des Konflikts.

Als Teile der Aufständischen dann entgegen einer eidlichen Zusicherung und gegen den Willen des Bataver und ihres Anführers Iulius Civilis die römische Besatzung des Lagers Vetera bei Xanten massakrierten (März 70 n. Chr.), schickte Vespasian ein großes Aufgebot unter dem Kommando von Quintus Petillius Cerialis (geboren um 30 n. Chr.) an den Rhein, der den Aufstand rasch niederschlagen konnte (September/Oktober 70 n. Chr.). Die Bataver sahen sich sogar gezwungen, ihren Hauptort oppidum Batavorum bei Nimwegen niederzubrennen, was zeigt, dass trotz der Bemühungen der römischen Administration die Stammeseliten die Stadt nicht als den wichtigsten Zentralort des Stammes betrachteten, den es um jeden Preis zu verteidigen galt.

Nur widerwillig hatten sich hingegen die Ubier dem Aufstand angeschlossen. Ihr Hauptort bildete das administrative Zentrum Niedergermaniens und war deshalb schon in augusteischer Zeit repräsentativ ausgestaltet worden. Dort hatte Kaiser Claudius (10 v.-54 n. Chr., Kaiser 24.1.41-54 n.

Chr.) 50 n. Chr. zudem eine Veteranenkolonie mit dem Namen *Colonia Claudia Ara Agrippinensium* angelegt. Die Ubier arrangierten sich rasch mit den Neuankömmlingen und bis zum Ende des 1. Jahrhunderts verschwand der Ubiernamen weitgehend – die Ubier waren in der *colonia* der *Agrippinenses* aufgegangen. Daher widerstanden die Ubier auch der Forderung der Aufständischen, alle Römer in der Stadt umzubringen, weil sie schon längst Ehegemeinschaften mit den angesiedelten Veteranen geschlossen hätten und aus diesen Verbindungen Kinder entstanden seien, und nutzten die erste Gelegenheit, sich wieder von den Aufständischen loszusagen.

3. Ausbildungen einer Provinzialkultur nach dem Bataveraufstand

3.1 Urbanisierung, Munizipalisierung und Gesellschaft

Nach dem Bataveraufstand lässt sich keine grundsätzliche Veränderung der römischen Politik erkennen. Zwar rückte man nach und nach vom Prinzip der ethnisch einheitlichen militärischen Einheiten ab, zunächst hatte man aber offensichtlich die Privilegien der Bataver erneuert. Auch verlegte man jeweils eine Legion in das Gebiet der Bataver bei Nimwegen und Lingonen bei Mirebeau-sur-Bèze, insgesamt stabilisierte sich die Lage am Rhein aber sehr schnell und blieb bis zum 3. Jahrhundert auch ruhig. Diese lange Friedensphase war Voraussetzung für die Ausbildung einer niedergermanischen Provinzialkultur.

Die im Bataveraufstand zerstörten Städte wurden wieder auf- und monumental ausgebaut, und um 85 n. Chr. richtete Kaiser Domitian (51-96 n. Chr., Kaiser 81-96 n. Chr.) Niedergermanien und Obergermanien als reguläre Provinzen ein. Sein Nachfolger Trajan gründete zudem bei Xanten eine weitere Kolonie namens *Colonia Ulpia Traiana*. Wie im Fall von Köln wurden auch hier die einheimischen Cugerner schnell integriert und bildeten bald zusammen mit den Veteranen den Verband der *Traianenses*.

In den anderen vier Selbstverwaltungseinheiten (*civitates*) der Bataver, Canninefaten, Frisiavonen und Tungrer, die möglicherweise erst jetzt eine feste Form erhielten, blieben die Stammesnamen als Eigenbezeichnungen bestehen, auch wenn diese Städte im Laufe des 2. Jahrhunderts verschiedene Privilegien erhielten und wohl alle zu Munizipien erhoben wurden. Zudem erhielten immer mehr Einheimische das römische Bürgerrecht, bis Kaiser Caracalla (188-217, Kaiser 211-217) im Jahre 212 es allen Provinzialen verlieh.

Während die beiden *coloniae* Köln und Xanten und auch Tongeren (*Atuatuca Tungrorum*), der Hauptort der Tungrer, über ein großes repräsentatives Stadtzentrum verfügten, entwickelten sich die städtischen Zentren im Norden der Provinz nur langsam und selbst *Ulpia Noviomagus Batavorum* (Nimwegen) wurden wohl zu keiner Zeit zum bevorzugten Aufenthaltsort der Eliten. Der Hauptort der Canninefaten (*Forum Hadriani* beim heutigen Voorburg-Arentsburg) wuchs sogar niemals über eine Größe von 15 Hektar hinaus, und der Hauptort der Frisiavones bleibt bis heute unbekannt.

Aber selbst in Köln entwickelte sich anders als in den Städten Italiens, Spaniens oder Nordafrikas weder eine stadtbürgerliche Repräsentationsepigraphik noch ein ausgeprägtes Stifterwesen. Dementsprechend fehlen auch Hinweise auf Ehrenmonumente für verdiente Bürger in den Städten. Die lokalen Eliten waren offenbar nicht bereit, ihre finanziellen Mittel in die Ausgestaltung der Stadt

zu investieren. Engagement für die eigene Stadt war allerdings eine wichtige Voraussetzung für den Aufstieg in die Reichsaristokratie. Daher, aber auch wegen der weiterhin bestehenden starken militärischen Prägung der Region und einer reservierten Haltung der führenden Kreise in Rom gegenüber den Bewohnern der Grenzprovinzen, lassen sich so gut wie keine Mitglieder der Reichselite aus den germanischen Provinzen nachweisen. Unklar bleibt, ob die lokalen Eliten aufgrund der schlechten Karrierechancen keinen Anreiz zur Investition in die Städte hatten oder ob die führenden Familien in Niedergermanien überhaupt wenig an einem Aufstieg in die Reichselite interessiert waren. Möglicherweise betrachteten viele Einheimische auch weiterhin eine Laufbahn im Heeresdienst als erstrebenswerter.

3.2 Religion und Kulte

Ansonsten bediente man sich im 2. Jahrhundert n. Chr. in zunehmendem Maße römischer Formen, Institutionen und Güter. Insbesondere im religiösen Bereich ist ein stetiges Wachstum der Inschriftenproduktion zu erkennen. Vielfach tauchen nun einheimische Gottheiten wie die Matronen oder spezielle Formen wie die Jupitergigantensäulen auf. Auch wenn die meisten dieser Gottheiten und Monumenttypen nicht vor der Mitte des 2. Jahrhunderts belegt sind, hat man es hier nicht mit einer „Renaissance“ alter Kulte oder gar einer kulturellen Widerstandsbewegung gegen Rom zu tun. Vielmehr wurden bestehende einheimische Kulte nun in römischen, reichsweit verständlichen Formen gepflegt, die dadurch archäologisch deutlicher sichtbar werden. So war der Tempelbezirk von Nettersheim in der Nordeifel schon sicher längere Zeit in Benutzung, bevor hier in der Mitte des 2. Jahrhunderts ein Steintempel errichtet wurde und die Kultanhänger mit Inschriften und Reliefs versehene Altäre für die aufanischen Matronen aufstellten.

Die soziale Bandbreite der Stifter von Matronensteinen war relativ groß. Nach Auskunft der Inschriften war der Kult nicht nur bei den Ubiern, sondern auch bei Mitgliedern der Provinzverwaltung und bei Angehörigen des Militärs sehr verbreitet, wobei allerdings seit dem 2. Jahrhundert ohnehin viele Legionäre aus der Region selbst stammten. Nichtsdestoweniger ist der Matronenkult ein deutlicher Indikator für das Zusammenwachsen der unterschiedlichen Bevölkerungsteile in der Provinz.

Während sich die Heiligtümer für Matronen größtenteils in ländlichen Gebieten befanden und auf ältere Traditionen zurückgingen, beschränkte sich die regionale Verbreitung von Gottheiten mit römischen Namen auf die städtischen Zentren und Militärlager, und diese Kulte wurden dementsprechend auch in erster Linie von den Soldaten und den besonders stark romanisierten Stadtbewohnern gepflegt. Einheimische Götter erhielten jedoch auch römische Namen und trugen daneben einheimische Beinamen – so etwa Hercules Magusanus, der Hauptgott der Bataver. Indigene Gottheiten wurden aber auch von hochstehenden Persönlichkeiten geehrt: Der Prätorianerpräfekten Titus Flavius Constans etwa stellte in Köln der nur in Niedergermanien belegten Dea Vagdavercustis einen Altar auf.

3.3 Alltagskultur

Immer mehr Einheimische errichteten im 2. Jahrhundert auch Grabdenkmäler verschiedener Formen, die häufig mit Inschriften versehen waren. Die Texte sind meist sehr kurz und formelhaft, enthalten aber Elemente wie die Anrufung an die Di Manes, die Totengötter, oder weisen auf die römische Praxis hin, sich schon zu Lebzeiten um die Errichtung des eigenen Grabes gekümmert zu ha-

ben.^[29] Auf den Grabdenkmälern waren die Verstorbenen gelegentlich in Reliefs abgebildet. Die Porträts können dabei im begrenzten Maße Aufschluss über die damals vorherrschende Tracht geben. Einige Männer ließen sich in einheimischer Kleidung mit dem kurzen gallischen Kapuzenmantel (*cucullus*) darstellen, andere mit der römischen Toga, dem Symbol des römischen Bürgerstatus. Während in der Region um Mainz bei den Frauen die einheimische Tracht dominierte, überwog im Gebiet der Ubier in Niedergermanien das römische Obergewand. Gelegentlich finden sich aber auch Darstellungen von Ubierinnen mit voluminösen Kopfbedeckungen, mit denen auch die *Matronae* dargestellt wurden. Wie häufig welche Kleidung im Alltag getragen wurde und inwiefern mit den Kleidungsstücken eine ethnische Identität ausgedrückt wurde, lässt sich aufgrund der spärlichen Befunde aber kaum klären.

Die Übernahme römischer Kulturpraktiken lässt sich auch in anderen Bereichen fassen. So zeigen einige Grabstelen auch Gelageszenen mit Klinken; importierte Güter wie Olivenöl, Wein und Fischsoße wurden offenbar von immer weiteren Teilen der Bevölkerung geschätzt. Von der Übernahme römischer Speisesitten zeugt neben der Verwendung des reichsweit verwendeten rot glänzenden Tafelgeschirrs (*Terra Sigillata*) auch die Einführung von Reibschalen, in denen vor allem Würzsoßen hergestellt wurden – eine Praktik, die in dieser Form zuvor bei den Galliern und Germanen unbekannt war. Auch waren ab dem 2. Jahrhundert die Städte und Villen nicht selten mit beheizbaren Badeanlagen ausgestattet. Zumindest die beiden *coloniae* und der Hauptort der Bataver verfügten zudem über ein Amphitheater zur Abhaltung von Tierhatzen und Gladiatorenkämpfen.

3.4 Wirtschaft und Villenkultur

Sowohl vor als auch nach der römischen Eroberung bildete die Landwirtschaft die Grundlage der Wirtschaft. Durch die römische Herrschaft veränderten sich jedoch die Rahmenbedingungen der Produktion erheblich und neue Methoden und Praktiken wurden eingeführt, die zu einem Übergang von der Selbstversorgung zur Überschussproduktion führten. Diese zusätzlichen Lebensmittel waren auch zentrale Voraussetzung für den Unterhalt der neuen Städte und vor allem des Militärs, das enorme Mengen an Konsumgütern benötigte.

Allerdings zeigen sich deutliche regionale Unterschiede. In der fruchtbaren Lösszone im Süden der Provinz legte man in der hohen Kaiserzeit zahlreiche *villae rusticae* an, die unterschiedliche Größe und Formen annahmen und bei denen es sich teils um Neubauten, teils um Um- und Ausbauten bestehender Gehöfte handelte. Meist waren die Hauptgebäude ab dem 2. Jahrhundert aber mit Steinfundamenten und verputzten Fachwerkwänden ausgestattet, und größere Villen verfügten über repräsentative Wohnräume mit Mosaiken und Wandmalereien. Durch die Häufung an Villen bekam der ländliche Raum in dieser Region eine starke römische Prägung. Hingegen wurde in den nördlichen Gebieten vor allem Viehzucht betrieben und größere Hallenhäuser und einfache Wohnstallhäuser aus Holz dominierten die Landschaft. Die hergebrachte Bauweise bestand hier also fort, und römische Architekturformen gab es fast ausschließlich in den Zentralorten. Ob die geringe Verbreitung von Villen im Norden nur auf die schlechtere Bodenqualität in dieser Region zurückzuführen ist oder ob bei der lokalen Bevölkerung die römische Villenkultur weniger Anklang fand, bleibt unklar.

Schon in julisch-claudischer Zeit lässt in der Nähe der Legionslager die Entstehung eines differenzierten Handwerks erkennen, das sich an den Bedürfnissen des Militärs orientierte. Weil das römische Heer auch sehr schnell ein System von Straßen aufbaute und vor allem die Flüsse als Verkehrswege genutzt wurden, konnten auch zahlreiche Konsumgüter aus dem mediterranen Raum an den Rhein gebracht werden. Bald wurden auch handwerkliche Produkte wie Tischgeschirr nach römischem Geschmack in Köln und anderen Städten Germaniens produziert. Für den germanischen Raum entwickelte sich im 2. und 3. Jahrhundert das heutige Rheinzabern in Obergermanien zum wichtigsten Produktionsort von Terra Sigillata-Keramik. Köln selbst wurde in der gleichen Zeit das bedeutendste Zentrum der Glasmacherei im gesamten Westen des Reiches. Die kunstvollen Trinkgefäße wurden weithin exportiert, sogar im rechtsrheinischen Germanien und in Ägypten hat man Exemplare gefunden. Diese Handelsbeziehungen zeigen die weitreichende Integration des Rheinlandes in das Austauschsystem des Imperium Romanum, dessen Funktionstüchtigkeit die Voraussetzung für die Entstehung so spezialisierter Handwerksbetriebe war.

4. Ausblick

Um die Mitte des 3. Jahrhunderts kam es immer häufiger zu germanischen Einfällen neuartiger Gruppen in das Gebiet der Provinz. Die Bedrohung durch Franken und Alemannen, die sich aus kleineren Stämmen zu größeren, aber äußerst mobilen Kriegerverbänden zusammengeschlossen hatten, zwangen die Römer zur Reorganisation ihrer Grenzverteidigung und der Provinzverwaltung. So wurden die Städte und Siedlungen stärker befestigt und das Wirtschaftsleben wieder stärker an den Bedürfnissen des Militärs und der Verwaltung ausgerichtet. Während die Franken zunächst nur Plünderungszüge unternahmen, versuchten sie im 4. Jahrhundert immer häufiger, auch Land in Besitz zu nehmen. Um diese Bewegungen zu kontrollieren und zu steuern, siedelten verschiedene Kaiser dann auch gezielt fränkische Gruppen an und verpflichteten sie zum Heeresdienst.

Insbesondere in den nördlichen Teilen der Provinz verschärfte sich die Bedrohungslage für die einheimische Bevölkerung zusehends, sodass Nimwegen (*Ulpia Noviomagus Batavorum*) und andere Siedlungen offenbar im späteren vierten und 5. Jahrhundert aufgegeben wurde. Auch die *Colonia Ulpia Traiana*, die zum ersten Mal bereits 275 n. Chr. zerstört und nur in wesentlich kleinerem Maße wiederaufgebaut wurde, wurde Ende des 4. Jahrhunderts weitgehend verlassen. Durch den ständigen Zuzug rechtsrheinischer Germanen und die Flucht von Ortsansässigen veränderte sich auch die Bevölkerungszusammensetzung, und die alten Stammesnamen tauchen im 5. Jahrhundert nicht mehr auf. Die Einwohner verstanden sich im zunehmenden Maße als Franken und sprachen bald auch eine germanische Sprache. Langsamer verlief die „Frankisierung“ im Raum von Köln. Die Stadt blieb ein bedeutendes Zentrum und wurde ein wichtiger Mittelpunkt des Christentums. Entsprechend lange lassen sich hier romanische Traditionen fassen – nichtsdestoweniger verschmolzen letztlich auch hier die Einheimischen mit den Neuankömmlingen zur neuen Einheit der Franken, die seit König Chlodwig (circa 481/482–511 n. Chr.) auch in einem Reich vereint waren.

5. Zusammenfassung

Prägende Faktoren der Romanisierung im Rheinland waren die Eingriffe der römischen Administration in augusteischer Zeit, die große Konzentration von Militär sowie die Grenzlage der Provinz. Un-

ter Augustus waren die römischen Machthaber darum bemüht, die Region durch gezielte Umsiedlungen und den Ausbau urbaner Zentren beherrschbar zu machen und mithilfe der angesiedelten Stämme die Region zu sichern. Weil diesen im Gegenzug umfangreiche Privilegien gewährt wurden, behielten sie ihre ethnische Eigenständigkeit und bildeten ein starkes kriegerisches Selbstbewusstsein aus. Die Schwächen dieser militärischen Integration zeigten sich im Bürgerkrieg nach dem Tod Neros.

Erst die lange Friedensphase nach dem Bataveraufstand ermöglichte die Ausbildung einer eigenständigen Provinzkultur. Die Militärpräsenz und die Grenzlage blieben prägende Faktoren, doch entwickelte sich daneben zumindest im Raum von Köln eine zivile Stadt- und Villenkultur. Insbesondere im Norden der Provinz wurde die Stadt aber nie zur bevorzugten Lebensform der Einheimischen und ihrer Eliten, wie auch die schnelle Aufgabe der urbanen Zentren und der größeren Siedlungen im vierten und frühen 5. Jahrhundert zeigt. Nichtsdestoweniger bediente man sich in allen Lebensbereichen ab dem 2. Jahrhundert immer stärker römischer Formen, Güter und Institutionen. Entsprechend entwickelte sich ein spezialisiertes Handwerk, dessen Produkte zum Teil weithin exportiert wurden.

Während häufig eine direkte Übernahme oder Anpassung römischer Gepflogenheiten an lokale Verhältnisse zu erkennen ist, weist insbesondere der religiöse Bereich ein eigenständiges Profil auf. Hier wurden bestehende Kulte nun in römischen Formen zelebriert, wodurch ganz neue Monumentgattungen entstanden, die so nur in den germanischen Provinzen zu finden sind. Abseits der Kolonien blieben zudem die Stammesidentitäten intakt, auch wenn sich die Stämme nun immer weniger als auswärtige Partner, sondern als Angehörige des Reichs, also als Römer verstanden. Das Rheinland im 2. und 3. Jahrhundert war fest integriert in das kulturelle und ökonomische System des Imperium Romanum.

Dennoch lag die Provinz Germania Inferior an der äußersten Peripherie des römischen Reichs: Aristokraten aus der Region gelang so gut wie nie der Sprung in das Zentrum der Macht, und den Städten fehlten der Glanz und die Monumentalität der Metropolen des Mittelmeerraums. Auch war die Region in der Spätantike im besonderen Maße von der sich zuspitzenden äußeren Bedrohung durch neuartige Stammesverbände erfasst und wurde als eine der ersten Provinzen Anfang des 5. Jahrhunderts faktisch aufgegeben. Dass sich im Rheinland eine germanische und nicht eine romanische Sprache durchsetzte, liegt aber nicht an einer nur oberflächlichen Romanisierung der Bevölkerung, sondern an einem massiven Bevölkerungsumbruch in der unsicheren Zeit des späten 4. und 5. Jahrhunderts.

Verlinkungen:

->

Quellen:

Internetquellen

-> Gilhaus, Lennart, Romanisierung im Rheinland, in: Internetportal Rheinische Geschichte, online verfügbar seit 28.08.2017 unter: <https://www.rheinische-geschichte.lvr.de/Epochen-und-Themen/Themen/romanisierung-im-rheinland/DE-2086/lido/5b0541652102f3.51051923>, zuletzt geprüft am 15.04.2025.

->

->

Sekundärliteratur

->

->

->

Sport und Spiele

Inhaltsverzeichnis

1. Tierhetzen

1. Tierhetzen

Die Römer trafen zum ersten Mal 275 v. Chr. auf exotische Tiere, als man Elefanten aus dem Heer des Pyrrhos fing und im Triumphzug nach Rom brachte. Seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. bildeten Tierhetzen („venationes“) eine zusätzliche Attraktion der staatlichen Spiele („ludi“), die bislang nur aus Pferderennen und Theateraufführungen bestanden hatten. Man fing die Tiere bei speziellen Expeditionen in Afrika. Ende des 1. Jahrhunderts v. Chr. wurden die venationes mit den Gladiatorenspielen („munera“) im Amphitheater kombiniert.

Solch ein Spektakel im Amphitheater begann am Morgen mit den Tierhetzen, die oft als eine Art Aufwärmphase für die Gladiatorenkämpfe am Nachmittag gesehen wurden. Die Zuschauer wussten bereits im Vorfeld, welche Tiere kämpfen würden, jedoch nicht, gegen wen, z. B. ein Stier gegen einen Elefanten, ein Löwe gegen einen Leopard usw. Nach diesen Kämpfen machten gezähmte Tiere Kunststücke als Pausenfüller. Danach kämpften speziell ausgebildete Männer („venatores“ oder „bestiarii“) gegen wilde Tiere, manchmal ein Mann gegen ein Tier, manchmal eine Gruppe Jäger gegen eine ganze Tierherde. Zu bestimmten Anlässen wurden große Mengen an wilden Tieren umgebracht. Beispielsweise brachte man für die Spiele, die Pompeius 55 v. Chr. organisierte, 600 Löwen, 410 Leoparden, viele Affen, ein Rhinoceros und einen Luchs nach Rom.

Nach der Tierhetze fanden um die Mittagszeit öffentliche Hinrichtungen statt. Bürger wurden normalerweise mit dem Schwert getötet, Sklaven und Freigelassene kreuzigte man. Am beeindruckendsten für die Zuschauer war die Hinrichtung derjenigen, die man „den Tieren vorwarf“: Schutzlose Gefangene wurden wilden und ausgehungerten Tieren vorgesetzt.

Wilde Tierhetzen waren noch bis ins frühe Mittelalter hinein beliebt, länger also als Gladiatorenkämpfe, weil es gegen sie keine christlichen Proteste gab. Die spanischen Stierkämpfe gehen zurück auf diese frühmittelalterlichen Tierjagden.

Verlinkungen:

->

Quellen:

Internetquellen

-> Schieman, Konstanze: Tierhetzen, online verfügbar unter: <https://www.phil.uni-mannheim.de/geschichte/lehrstuehle/alte-geschichte/forschung/projekte/mannheimer-forschungen-zum-antiken-sport/publikationen/website-sport-und-spiele-in-der-antike/rom/spiele-und-disziplinen/tierhetzen/>, zuletzt geprüft am 12.05.2025.

->

->

Sekundärliteratur

->

->

->

Ess- und Trinkkultur

Inhaltsverzeichnis

1. Backen wie die Römer: So wird historisches Pompeji-Brot gebacken
2. Antike Handwerkskunst: So schmeckte der Wein der Römer
3. Bier im Römischen Reich

1. Backen wie die Römer: So wird historisches Pompeji-Brot gebacken (Artikel)

Der Vulkanausbruch des Vesuv im Jahr 79 begrub die römische Stadt Pompeji unter Asche - bis hin zum Brot in den Bäckereien. Farrell Monaco, die sich selbst als „kulinarische Archäologin“ bezeichnet, hat das Rezept eines beliebten Brotes rekonstruiert.

Zutaten für panis quadratus

- 600 g Dinkelmehl
- 600 g Vollkornmehl
- 700 g lauwarmes Wasser
- 200 g Sauerteig (Starterkultur)
- 2 TL Salz
- grob gemahlenes Mehl oder Weizenkleie zum Bestäuben

Außerdem

- Küchenzwirn
- scharfes Messer oder Bäckerklinge

Hinweis: Vor Zubereitungsbeginn sicherstellen, dass der Sauerteig (Starter) 8 Stunden vor dem Mischen gefüttert wurde – [hier findest du Farrell Monacos spezielle Tipps zum Mischen und Füttern von Sauerteig \(englische Sprache\)](#).

Schritt 1: Mischen und Autolyse

Wasser und Starter in einer großen Schüssel mischen und vorsichtig mit einem Löffel oder Schneebesen mischen. Mehl und Salz in einer separaten Schüssel mischen und mit den Flüssigkeiten vermengen. Die nassen und trockenen Zutaten von Hand oder in einem Mixer mischen. Abdecken und eine Stunde stehen lassen.

Schritt 2: Dehnen und Falten

Den Teig nach einer Stunde Autolyse (anfängliche Mischen-und-Gehen-Phase) herausnehmen und ihn vorsichtig mit den Fingerspitzen auf eine saubere Oberfläche schlagen. Den Teig viermal in Schritten von 30 Minuten dehnen und falten. Dieser Schritt ermöglicht es dem Teig, sich zu festigen und aufzugehen, wenn sich die Glutenstruktur bildet. Mit jedem Dehnen und Falten wird der Teig elastischer. Am besten einen Timer verwenden, um die nächste Stretch-and-Fold-Phase nicht zu verpassen. Den Teig dabei wie ein Quadrat behandeln - eine Seite oder Ecke nehmen und zur gegenüberliegenden Seite ziehen, diesen Schritt für alle vier Ecken oder Seiten des Teigs anwenden. Den Teig nach jedem Dehnen und Falten mit einem sauberen Geschirrtuch oder einer umgestürzten Schüssel abdecken und jeweils 30 Minuten ruhen lassen. Nicht vergessen: Dieser Schritt findet viermal statt!

Schritt 3: Teig formen

Wenn die vier Phasen des Dehnens und Faltens abgeschlossen sind, den Teig zu einer Kugel formen. Dabei versuchen, die Nähte unter dem Laib so zu sammeln, dass die Oberseite des Laibs glatt ist. Den Boden des Blechs oder der Form, in der das Brot gebacken werden soll, mit grob gemahlenem Mehl oder Vollkornkleie bestäuben. Das geformte Brot in den Backbehälter legen.

Schritt 4: Schleife binden

Küchenzwirn abmessen, so dass es das Äußere des gesamten Laibs umfassen kann. Dabei genug Länge lassen, um das Garn zu einer Schleife zu binden. Wenn die Schnur dünn ist, die Länge verdoppeln. Die Schnur nicht zu fest um den Teig binden und ihm etwas Platz geben. Der Teig soll um das Garn herum noch aufgehen und eine definierte seitliche Rille entlang der Seite des Teigs erzeugen können. Wenn die Schnur zur Schleife gebunden ist, das Brot mit einem Geschirrtuch bedecken und an einen warmen Ort legen, damit der Teig gehen kann.

Schritt 5: Brot einschneiden

Die Oberseite des Laibs mit Mehl oder Weizenkleie bestreuen, mit der auch die Form ausgekleidet wurde. Mit dem schärfsten Messer der Küche oder einer Bäckerklinge die Brotoberfläche mit vier linearen Schrägstrichen anschneiden, so dass acht gleichmäßige Abschnitte auf dem Laib entstehen. Tiefer als 1 cm müssen die Schnitte nicht sein, weil der Laib beim ersten Backvorgang wieder etwas aufgeht.

Schritt 6: Der Brotstempel

Mit einem Ausstecher, einem Nudelstempel oder einer sauberen, kreisförmigen, quadratischen oder rechteckigen Form vorsichtig eine Vertiefung in einen der Abschnitte drücken. Die Vertiefung kann – wenn der echte Brotstempel fehlt – auch mit Pinienkernen verziert werden.

Schritt 7: Teig gehen lassen

Den Teig gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat. Wie lange dies dauert, hängt von der Temperatur der Küche und der Luftfeuchtigkeit des Klimas ab – es kann zwei oder vier Stunden dauern. Das Brot dabei mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken oder es luftdicht verpacken. Das Brot und die Schnur rund um den Laib im Auge behalten und sicherstellen, dass der Teig nicht zu lange geht und zusammenfällt.

Schritt 8: Ofen vorheizen

Sobald das Brot vollständig aufgegangen ist, den Ofen auf 200°C vorheizen (Gas Stufe 6). Beim Vorheizen etwas Wasser in einer Schüssel in den Ofen stellen und während des gesamten Backvorgangs belassen. Das erzeugt Feuchtigkeit in der Backumgebung und sorgt für eine knusprige Kruste.

Schritt 9: Backen

40 bis 45 Minuten backen, bis die Kruste einen mittelbraunen Farbton hat. Sobald das Brot vollständig gebacken ist, den Laib aus dem Ofen nehmen, eine Stunde lang stehen und abkühlen lassen. Das Brot erst dann anschneiden oder brechen, wenn es bis auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Die Schnur kann leicht entfernt werden, wenn die Schleife gelöst wird.

2. Antike Handwerkskunst: So schmeckte der Wein der Römer

Der Wein im Alten Rom hatte einen charakteristischen Geschmack. Neue Forschungsergebnisse zeigen, welche Prozesse zu seinen außergewöhnlichen Aromen geführt haben.

Wein war bei den Römern beliebt. So sehr, dass er in manch einer opulenten Villa sogar aus Brunnen sprudelte. Die Popularität des Getränks im Alten Rom ist hinreichend untersucht worden, doch nur wenig Forschung hat sich bisher damit beschäftigt, wie der Lieblingsdrink der Römer schmeckte.

Ein belgisch-polnisches Forschungsteam hat nun die Weinherstellung der Alten Römer genauer untersucht und herausgefunden, welche wichtige Rolle in den Boden eingegrabene Tonfässer dabei

spielten. In Ihrer Studie, die im Fachmagazin *Antiquity* erschienen ist, beschreiben die Forschenden, wie genau diese sogenannten Dolia funktionierten – und wie die im Wein dominierenden Aromen von Äpfeln, Nüssen und Curry zustande kamen.

Antike Weinherstellung in Tongefäßen

Die Idee, die Dolia der Römer genauer zu untersuchen, kam dem Studienautoren Dimitri Van Limbergen, Archäologe an der Universität Gent in Belgien, bei einem Besuch in Georgien. Dort wird Wein bis heute in großem Stil in traditionellen Tongefäßen, die Quevri genannt werden, hergestellt. Diese ähneln den antiken römischen Dolia, von denen man bereits wusste, dass Wein in ihnen gelagert wurde. Die Erkenntnis veranlasste Van Limbergen und seine Mitautorin Paulina Komar von der Universität Warschau in Polen dazu, den Weinherstellungsprozess der antiken Römer genauer zu untersuchen.

Sie verglichen die georgische Technik mit antiken Aufzeichnungen der römischen Weinherstellung und dem Aufbau alter Dolia, die an verschiedenen Fundstellen in Italien entdeckt wurden.

Dabei fanden sie heraus, dass die Dolia-Amphoren eine weitaus größere Rolle bei der Gärung und dem Geschmack des Weines spielten als gedacht. Der Prozess funktionierte so: Die porösen Tonbehälter wurden in den Boden eingegraben und von innen mit einer Mischung aus Harz und Bienenwachs überzogen. Darin ließen die Römer den Most mehrere Monate gären. Weil die Gefäße unten schmal zulaufen, trennten sich dabei die festen Überreste der Trauben nach und nach von der Flüssigkeit und sammelten sich am Boden.

Während dieses Prozesses entwickelten sich an der Oberfläche der Flüssigkeit sogenannte Florhefen, die maßgeblich Geschmack, Textur und Aroma der entstehenden Weine beeinflussen. Wichtig ist dabei, dass die Flüssigkeit ständig in Bewegung bleibt. Das wurde durch den ovalen Aufbau der Gefäße und das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid erreicht: Innerhalb der Dolia bildeten sich Strömungen, die den Wein kontinuierlich in Bewegung hielten. Ähnlich funktionieren bis heute auch die Quevri.

Geschmack und Aroma der römischen Weine

Die Erkenntnisse, so Studienautor Van Limbergen, zeugen von einem bisher ungeahnten Fachwissen der Römer. „Durch die Anwendung der von uns beschriebenen Techniken waren die Römer in der Lage, viel bessere, schmackhaftere und stabilere Weine herzustellen, als gemeinhin angenommen wird“, so der Archäologe, der schon lange die Herstellung und Geschichte antiker Weine erforscht.

Der Vergleich des römischen Getränks mit modernen Weinen gestaltet sich allerdings schwierig. „Die Weinfarben wurden beispielsweise nicht standardmäßig in weiß und rot unterteilt (wie es heute der Fall ist), sondern für die Römer gehörten sie zu einem breiten Farbspektrum, das von weiß, gelb, über goldfarben, bernsteinfarben und braun bis hin zu rot und schwarz reichte“, so Van Limbergen.

Nachvollziehen, wie die Weine geschmeckt haben müssen, kann man heute dennoch. Aufgrund des ständigen Kontakts mit dem Ton waren Weine damals komplex, trocken und sehr mineralisch. „Die Bildung von oberirdischen Hefen auf dem Most, die die chemische Verbindung Sotolon produzieren, führten außerdem dazu, dass die Weine würzige, geröstete und brot-ähnliche Aromen sowie Noten von Äpfeln und Curry hatten“, sagt Van Limbergen. Insgesamt, so der Archäologe, sei der Wein extrem genießbar gewesen. Kein Wunder also, dass die Römer ihn liebten.

3. Bier im römischen Reich

Die Römer, auch jene in den Provinzen, bevorzugten Wein statt Bier. Dies ist durch den massiven Import von Wein im ganzen Römischen Reich belegt. Es gibt aber archäologische Quellen für die Herstellung von Bier in den nördlichen Provinzen.

Wieweit die römischen Bewohner dieser Gegend selbst zum Bierkrug statt zum Weinpokal griffen, bleibt allerdings Spekulation. Auch darüber, ob Bier in den nördlichen Provinzen Teil der Militärrationen war (wie etwa in Ägypten), kann nur spekuliert werden, weil kaum schriftliche Quellen darüber bekannt sind – eine Ausnahme ist ein Schreibtäfelchen aus Vindolanda, das eine Nachschublieferung an Bier fordert.

Bier, der Wein der Armen

Überliefert ist auch, dass der Preis von Bier in unterschiedlichen Provinzen und zu unterschiedlichen Zeiten stark variierte. So konnte man im 1. Jh. n. Chr. in Vindolanda für einen Sesterz 27.5 Liter, in Hermopolites 72 Liter, in Tebtynis aber nur 8.7 Liter Bier kaufen. Dennoch war der Preis von Bier generell eher niedrig – nämlich zwei- bis viermal niedriger als jener von Wein der schlechtesten Qualität. Deshalb wird Bier oft auch als Wein der Armen bezeichnet.

In flavischer Zeit kam der Import von Weinamphoren ins Rheinland fast zum Erliegen. Dies könnte damit zusammenhängen, dass die Militäreinheiten am Rhein sukzessive aus nicht-römischen Mannschaften bestanden und so der Markt für Wein infolge einer rückläufigen Nachfrage schrumpfte. Wurde der Wein etwa durch das lokale Bier ersetzt?

Der Archäologe Clive Bridger meint dazu, es sei auch wahrscheinlich, dass nicht die einheimische Bevölkerung ein beliebtes Nahrungsmittel der Besatzungsmacht angenommen hat (Wein), sondern dass die Besatzungsmacht ein lokales Getränk übernahm (Bier).

Die Römer kannten verschiedene Arten von Bier:

- ägyptisches (zythum) Gerstenbier
- spanisches (caelia, cerea) Weizenbier
- dalmatisches (camum), Gerstenbier
- sabaia, Gersten- oder Weizenbier
- gallisches (cervesa)

Bridger nennt für das römische Germanien folgende relevanten Begriffe: *cerves(i)a* / *cervis(i)a*, *camum*. In Spanien, Gallien und Norditalien (keltisch) wurde Bier in verschiedenen Sorten gebraut und nahm vermutlich die Stelle des Weins ein. Das Bier wurde ohne Hopfen gebraut. Vor der Entdeckung der Eigenschaften von Hopfen als Konservierungsmittel und als Geschmackszutat für Bier, war es schwierig, Bier lange frisch zu halten, da es normalerweise einen weit niedrigeren Alkoholgehalt als Wein hatte. Plinius der Ältere berichtet, dass die Spanier eine Methode gehabt hätten, Bier länger haltbar zu machen, er erwähnt aber nicht welche.

Kräuter-Zusätze

Ohne Hopfen hatte das Bier einen muffigen, säuerlichen oder schlicht uninteressanten Geschmack, weshalb verschiedene Zusätze verwendet wurden. Botanische Nachweise solcher Kräuter gibt es von der niederländischen Küste aus der frühen römischen Periode: Gagel (*Myrica gale*) ist auf einigen römerzeitlichen Plätzen nachgewiesen worden, sowohl innerhalb als auch ausserhalb des Limes. Aber auch durch Gagel konnte nicht auf lange Zeit konserviert werden. Man muss also davon ausgehen, dass Bier vor Ort hergestellt und getrunken wurde. Andere Zusätze sind Eichenrinde, Myrte, Mädesüss und Johanniskraut.

Es ist davon auszugehen, dass Bier häufig in Eigenproduktion hergestellt wurde. Das am meisten verwendete Getreide war zuerst Gerste, aber man brauchte auch die Nacktweizenart *triticum*, Hirse, Vogelhirse, Hafer und das Einkorn (*olyra*). Für die Provinzen wird zudem ein Bier erwähnt, das aus Brot hergestellt wurde, also aus Gersten- oder Weizenfladen. Dieser Befund entspricht etwa den Gegebenheiten des alten Ägyptens. Man darf davon ausgehen, dass in den weinarmen Provinzen bedeutend mehr Bier getrunken wurde, als die wenigen archäologischen Nachweise glauben lassen.

Herstellung des Biers in der Römerzeit

Man lässt das Getreide (u.a. Weizen, Gerste, Hirse, Hafer oder Einkorn) keimen. Durch die Umwandlung der Stärke des ausgekeimten Getreides in Dextrin, danach in Zucker, entsteht eine Gärung. Die Vergärung des Zuckers unter der Beteiligung von Hefen erzeugt das alkoholische Gebräu. Da bisher Hopfen im Bier der Antike nicht nachgewiesen werden konnte, geht man von obergäriger Brautechnik aus. Die Biere blieben dadurch ohne bitteren Geschmack, jedoch auch wenig stabil.

Darren: Der Keimvorgang wird durch schonendes Erhitzen in einer *Darre* (Vorrichtung zum Dörren) unterbrochen; geht dabei etwas schief, erhält man anstatt des erwünschten Malzes nur verkohlte Getreidekörner. Mehrere Autoren erwähnen, dass das Bierbrauen wie auch das Brotbacken in den ersten Jahrhunderten n. Chr. zu den Aufgaben der Frau gehörte.

Quellen:

Internetquellen

-> Lamm, Lisa: So schmeckte der Wein der Römer, in: National Geographic online, online verfügbar seit 11.03.2024 unter: <https://www.nationalgeographic.de/geschichte-und-kultur/2024/03/antike-handwerkskunst-so-schmeckte-der-wein-der-roemer>, zuletzt geprüft am 09.04.2025.

-> Löcher, Claudia; Pfyl, Roger: Bier im römischen Reich, in: Museumsblog Museum Aargau online verfügbar seit 10.10.2022 unter: <https://www.museumaargau.ch/blog/artikel/bier-in-den-noerdlichen-provinzen-des-roemischen-reiches>, zuletzt geprüft am 14.07.2025.

-> National Geographic: Backen wie die Römer: So wird historisches Pompeji-Brot gebacken, in: National Geographic online, online verfügbar seit 28.05.2021 unter <https://www.nationalgeographic.de/geschichte-und-kultur/2021/05/backen-wie-die-roemer-so-wird-historisches-pompeji-brot-gebacken-vulkan-asche-rezept>, zuletzt geprüft am 05.04.2025.

Sekundärliteratur

-> Kemkes, Martin u. Wötzel, Judith: Römer, Limes, Welterbe. Das Limesmuseum Aalen, Oppenheim am Rhein 2024, S. 188.

->

->