Die antike Stadt Augusta Raurica enthüllt das perfekte Essen der Römer

Auteur : Raphaël Zimmermann

Date : 30 April 2025

Was aß man in der Antike? ***Das perfekte Dinner. Römer, Macht und Müll*** gibt Elemente einer Antwort in Augusta Raurica.

Die große archäologische Stätte Augusta Raurica ist die älteste römische Stadt am Oberrhein, die nach der Niederlage von Ariovist gegen Julius Cäsar gegründet wurde. An diesem Vorposten des Imperiums, der um 60 vor Christus errichtet wurde, installieren sich insbesondere mit Rom verbündete Siedler wie die Rauriker (die dem Ort seinen Namen gaben). Die Stadt entwickelt sich unter Augustus, bekommt einen Tempel, der Merkur gewidmet ist und ein Forum in Stein um das Jahr 70, aber auch ein Theater, das einige Jahrzehnte später bis zu 8000 Zuschauer empfangen kann. Heute ist der Ort ein Archäologischer Park, in dem sich der wissenschaftliche Aspekt mit einem Bestreben um spielerisches Lernen verknüpft, denn es ist möglich auf römische Art und Weise zu Töpfern oder Brot zu backen, an Ausgrabungen teilzunehmen, eine Villa zu besichtigen oder im Amphitheater zu picknicken! In diesem wunderbaren Freilichtmuseum wurde vor Kurzem

der zweite Teil einer Ausstellung eröffnet, der es erlaubt die Gebräuche der Römer während des Essens besser zu verstehen, dank Entdeckungen aus einer Grube mit Resten eines üppigen Banketts, die direkt nach der Agape vergraben wurden und dann fast 2000 Jahre lang in Vergessenheit gerieten.

Während der erste Teil der Ausstellung (die mit einer partizipativen Herangehensweise gestaltet wurde) dem Getränk gewidmet war, konzentriert sich dieser nun auf die Speisen, die hochrangigen Gästen angeboten wurde, bei denen es sich vielleicht um Soldaten aus dem direkten Umfeld von Caligula handelte, die die raffiniertesten Gerichten der Zeit, um das Jahr 39, schlemmten. Der Rundgang erlaubt es die Gesellschaft des 1. Jahrhunderts zu beschreiben, denn die Abfälle erzählen auch von den dominierenden politischen Strukturen, für die diese Art eines verschwenderischen Festmahls auch ein Mittel war um Macht zu repräsentieren und politische Autorität zu festigen. Fragmente von Amphoren – Einweg-Gefäße, die mariniertes Gemüse, Früchte oder Fisch, etc. enthalten konnten – und Knochen geben uns zahlreiche Aufschlüsse. Rund 600 wurden entdeckt, die Hälfte stammt von ausgewachsenen Hausrindern, aber ungefähr 10 % stammen von Hühnern, was darauf schließen lässt, dass es sich um eine Küche von hohem Niveau handelte. Eine Hypothese, die von einer starken Anwesenheit von Wildfleisch untermauert wird – im Wesentlichen Hirsch oder Wildschwein, von dem nur die Füße serviert wurden. Ausgehend von diesen einzelnen Stücken, setzt sich das Bankett vor den Augen des Besuchers wie ein Puzzle zusammen, in einer Präsentation, die wissenschaftlichen Anspruch und didaktischen Charakter kombiniert.

In Augusta Raurica (Augst) bis zum 31. März 2026
augustaraurica.ch

> Atelier „Tafeln wie im alten Rom: Ein kulinarischer Ausflug in die Antike“ (07.06.)