



ORTE DES ESSENS

Legt Euch zu Tisch! – Das Speisezimmer

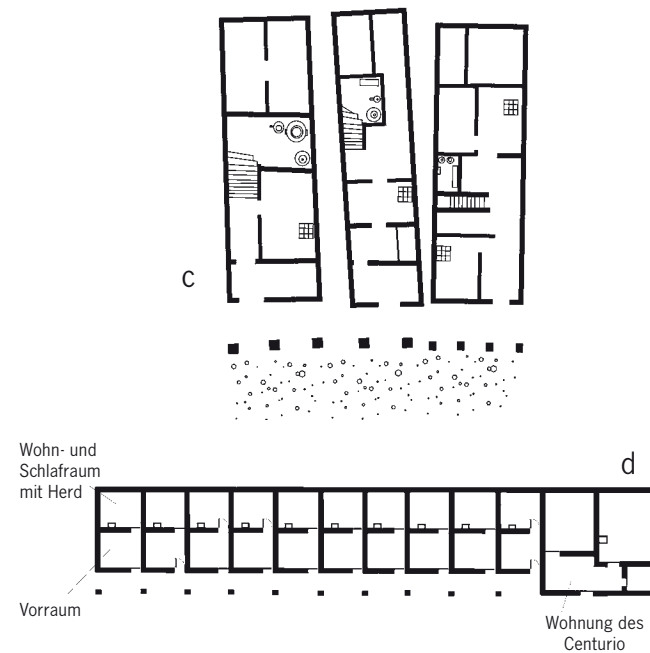
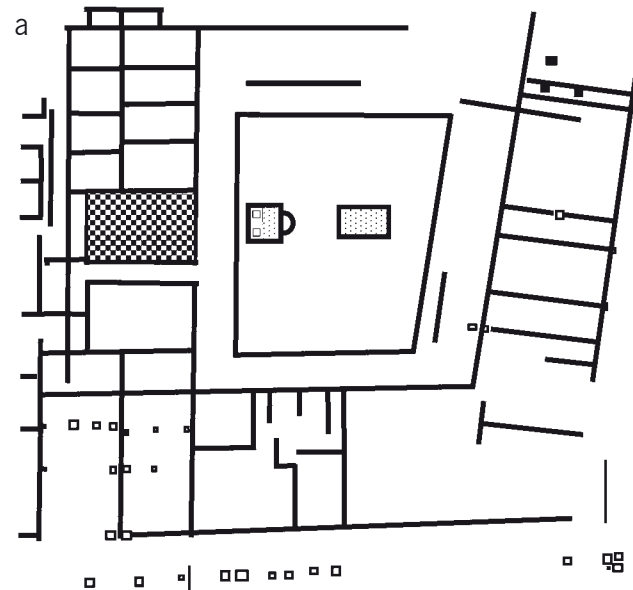
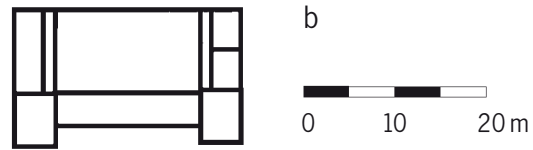


Um die Orte kennenzulernen, an denen im Stadtterritorium der *Colonia Claudia Ara Agrippinensium* gekocht, gespeist und getrunken wurde, sollen zunächst die Essräume der Provinzbewohner etwas näher betrachtet werden.

Schon die Vorgängerin der *Colonia Claudia Ara Agrippinensium*, das *oppidum Ubiorum*, war den Ausführungen Hansgerd Hellenkempers zufolge aus der Sicht der Römer eine „Planstadt in einem Entwicklungsland“, also eine auf dem Reißbrett konzipierte Gründung mit sich rechtwinklig kreuzenden Straßen. In der *Colonia* selbst findet man in den Baublöcken (*insulae*) einzelne oder mehrere Wohnbauten (*domus*) mediterraner Ausprägung, mit um einen Gartenhof angeordneten Peristylhäusern, mit Stadtvillen und auch mit einfachen Hallenhäusern. Der wichtigste Bau im Hinblick auf standesgemäßes Speisen innerhalb der *CCAA* war der Palast des Statthalters (*praetorium*) in Köln. Dort fanden sehr wahrscheinlich regelmäßig ausgedehnte Gastmähler in den da-

Vier Haustypen aus dem Gebiet der *CCAA* (Grundrisse, im gleichen Maßstab):

- a) Peristyl-Haus in der Stadt, Haus mit Dionysos-Mosaik (kariert),
- b) Portikusvilla mit Eckkrisaliten (*villa rustica* in Gnadenthal bei Neuss),
- c) Streifenhäuser in einem *vicus*,
- d) Mannschaftsbaracke (*contubernium*) für eine Centurie.



für vorgesehenen und adäquat eingerichteten Speiseräumen statt. In ihren Privathäusern nutzten die Angehörigen der städtischen Führungsschicht zum Speisen und Trinken den wichtigsten Repräsentationsraum; bei den einfachen Leuten musste hingegen der Hauptraum des Hauses als Speiseraum dienen. Sicherlich waren in einfacheren Häusern Küche und Speiseraum identisch. Die charakteristische Hausform der *vici* und *canabae* war das Streifenhaus.

In ländlichen Gutshöfen dominierten Portikusvillen mit einem oder zwei Eckkrisaliten, die Gebädefront war also durch eine offene Säulenhalle und aus der Fassade vorspringende Eckräume gegliedert. In aufwändigeren Wohngebäuden dieser Anwesen befanden sich sicherlich Speiseräume mit einer dem sozialen und finanziellen Status der Besitzer angemessenen Ausstattung.

Der Speiseraum

Der Raum, in dem man die Speisen zu sich nahm, befand sich in der Stadt und auch in den *vici* und *villae* im Wohnhaus. Der Speiseraum diente der Repräsentation und war dementsprechend ausgestattet. So zierten Malereien oder Marmorvertäfelungen die Wände, die Böden waren mit teilweise aufwändigen Intarsienarbeiten aus Marmor oder geometrisch, ornamental oder figürlich gestalteten Mosaiken geschmückt. Die Wandmalereien waren in drei Zonen gegliedert; typisch für das 1. Jh. waren die sogenannten Schirmkandelaber-Dekorationen.

Bei Ausgrabungen gefundene Fensterglasfragmente weisen darauf hin, dass wir uns die Fenster durchweg verglast vorstellen müssen. Zu vermuten ist, dass Türen und Fenster so ausgerichtet waren, dass während des Gastmahls der Blick gezielt in die Landschaft oder in den Garten gelenkt wurde. Zusammen mit den duftenden Speisen, den ästhetisch

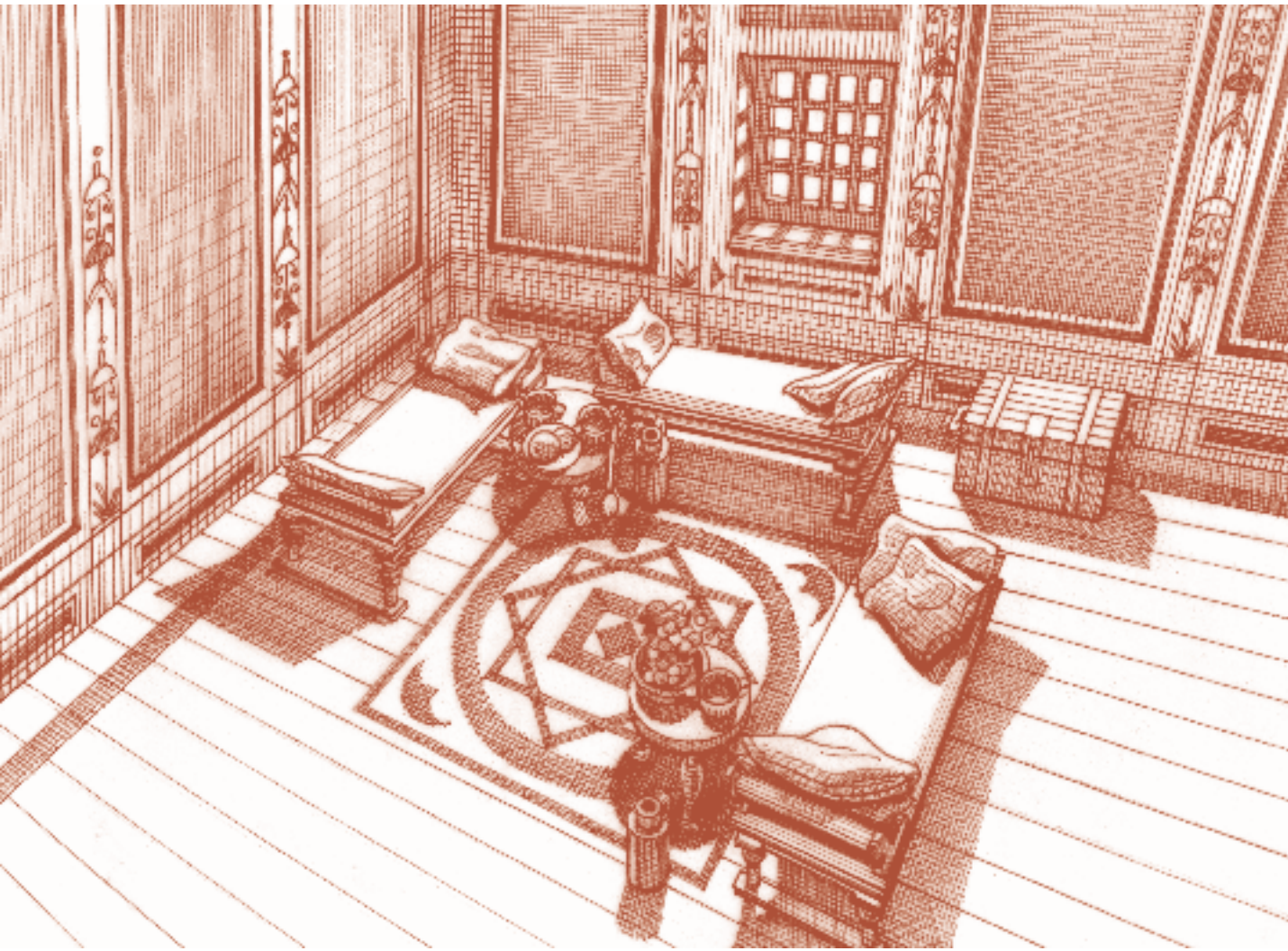
ansprechenden Gefäßen und der gebotenen Unterhaltung war die römische Nahrungsaufnahme somit ein Ereignis, das gleichzeitig mehrere Sinne ansprach.

In den festen Militärlagern bildeten Mannschaftsbaracken mit 10 Stuben (*contubernia*) für je acht Personen die Unterkünfte der einfachen Soldaten. Dort speisten die unteren Chargen wohl auf ihrem Bett oder an einem schmalen Tisch sitzend, bei gutem Wetter vielleicht auch draußen vor der Tür. Spezielle Essräume, die mit Klingen ausgestattet waren, gab es nur in den großzügiger bemessenen Offiziersunterkünften.

Das Mobiliar

Die Häuser der Römer waren, anders als heutige Häuser oder Wohnungen, relativ spärlich mit Möbeln bestückt. Fest aufgemauert, also unbeweglich, waren bisweilen Sitzbänke oder Ablageflächen. Sie sind aber nirgendwo erhalten geblieben, da fast alles Obertägige verfallen und abgetragen ist. Überliefert sind dagegen Reste des transportablen Mobiliars wie Tische, Sitz- und Liegemöbel sowie zum Verstauen von Textilien und persönlicher Habe bestimmte Kisten und Truhen. In die Wände waren häufig Schranknischen eingelassen, die mit einfachen Brettern unterteilt und verschließbar waren.

Den traditionellen römischen Speiseraum nennt man nach den hier aufgestellten drei Klingen *triclinium*. Eine Kline ist ein Speisebett, das mit einem aufgebogenen Kopfende ausgestattet ist. Die drei Klingen (1. *lectus summus*, 2. *lectus imus* und 3. *lectus medius*) waren hufeisenförmig um Beistelltische (*mensae*) angeordnet. Jedes Speisesofa bot Platz für bis zu drei Gäste. An einem Gastmahl nahmen also zwischen drei und neun liegende Personen teil, wobei dem Hausherrn und seinem Ehrengast bevorzugte Plätze vorbehalten waren.



Blick in ein repräsentatives Speisezimmer (*triclinium*): Die Teilnehmer eines Gastmahls speisten hier liegend.

Die Speisenden stützten sich mit der Linken ab und hielten ein Tuch/Serviette (*mappa*) in ihrer Hand, während sie mit der Rechten nach Speise und Trank griffen. Besteck verwendete man dabei kaum, stattdessen aß man mit den Fingern. Im Gegensatz zu den liegenden Männern saßen Frauen und Kinder stets auf Stühlen oder Bänken.

Die Sitte, liegend zu essen, kam mit den Römern ins Rheinland. In der Regel waren die Liegen aus

Holz gebaut, oft aber zusätzlich mit schmuckvollen Applikationen aus Bronze, Silber, Gold oder Elfenbein veredelt. Die Holzrahmen wurden mit Gurten (*fasciae* oder *lora*) für die Aufnahme von Matratzen bespannt. Darauf lagen Kissen und Decken, die bisweilen mit wertvollen Stoffen (wie Seide) bezogen waren. Im ländlichen Raum hingegen dürfen wir in der Mehrheit der Fälle im Esszimmer keine Speisesofas erwarten, sondern Tische, Stühle und Bänke.

Tisch (*mensa*)

Die Armeeingehörigen führten schon zu Beginn der römischen Eroberung Tische in ihrem Tross mit. Offenbar wollte man auch in den germanischen Provinzen auf ein solches Möbelstück nicht verzichten. Meist handelte es sich um bronzene, seltener silberne Klapptische in drei- oder vierfüßiger Ausführung.

Mehrere Grabsteinreliefs zeigen dreibeinige Holztische mit runder Platte als Beistelltische. Bisweilen sind die Füße der Tischbeine tatzenförmig ausgestaltet. Die einfache Bevölkerung und Großfamilien dagegen nahmen an einfachen eckigen Holztischen Platz. Auch Steintische sind überliefert. In der CCAA kann man mit Tischwäsche rechnen, einige der auf den Grabsteinen dargestellten runden Tische sind mit einem Tuch bedeckt. Archäologisch sind entsprechende Textilien nicht erhalten.

Sitzmöbel

Als Sitzmöbel waren Klapp- oder Faltstühle (*sellae*) beliebt, die platzsparend transportiert werden konnten. Auf dem in X-Form aufgestellten Metallrahmen spannte sich als Sitzfläche ein kräftiger Lederbezug, Arm- oder Rückenlehne fehlten. Eine Klappkonstruktion konnte aber auch mit Hilfe von Scharnieren komplett aus Holz gebaut sein. Möglicherweise war sie mit Schnitzereien oder Einlagen aus Metall oder Elfenbein verziert.

Ein weiteres Sitzmöbel zeigen die steinernen Nachbildungen von halbrunden Korbesseln samt Sitzkissen aus einer Grabkammer in Köln-Weiden. Solche Lehnstühle nannte man *cathedrae*. Auf Grabreliefs werden in den Korbesseln Frauen dargestellt, die neben ihren auf der Kline liegenden Männern sitzen.



Römischer Steintisch im Neusser Museum.

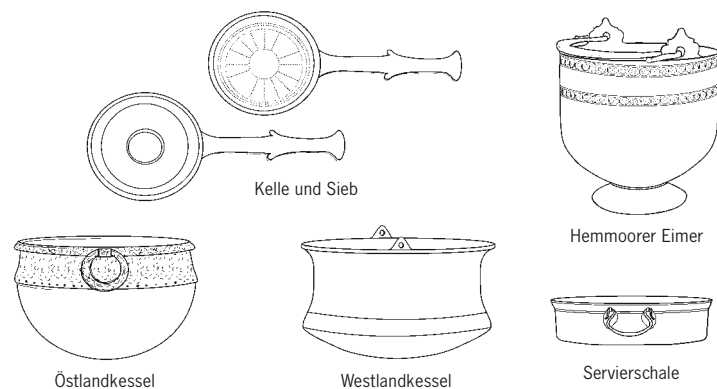


Steinerne Nachbildung eines Korbessels aus der Grabkammer in Köln-Weiden.

Das Tafelgeschirr

Das Geschirr im Speiseraum bestand aus Metall, Glas und Keramik. Besonders bei den Gastmählern war wertvolles und repräsentatives Geschirr und Besteck Teil der Inszenierung.

Die Krönung eines Esstisches waren Gefäße aus Silber, Messing und Bronze. Man kann davon ausgehen, dass Silbergefäße in vielen gehobenen Haushalten benutzt wurden, in der archäologischen Überlieferung allerdings sind sie relativ selten. Gerade in spätantiker Zeit wurden sie häufig geraubt, eingeschmolzen und recycelt. Objekte aus Eisen sind dagegen häufig verrostet und daher deutlich schlechter erhalten als solche aus Edelmetall.



Römisches Metallgeschirr, das im Ess- und Küchenraum verwendet wurde.

Auch den Verstorbenen legte man Silbergeschirr ins Grab. So fand sich in einem Brandgrab in Jülich-Pattern ein Service aus Teller, Schale und Löffel. Die drei Teile gehörten ursprünglich nicht zusammen, sie wurden nämlich zu unterschiedlichen Zeitpunkten hergestellt. Ein Silberbecher gehörte zu den Beigaben einer Bestattung bei Bonn, zu einer anderen eine silberne Halsringflasche.



Ausschnitt von einem Grabstein mit der Darstellung eines Handwaschservices: Aus dem Krug wurde das Wasser über die Hände gegossen und in der Griffpfanne aufgefangen.

Beim Weinkonsum leisteten Kelle und Sieb gute Dienste; sie waren meist aus Bronze gefertigt und gehörten zusammen mit weiteren Gerätschaften und den Trinkbechern zum Trinkservice. Kelle und Sieb waren notwendig, da der Wein häufig mit Gewürzen aromatisiert war. Zum Mischen des Weines dienten Kasserollen und eimerartige Gefäße. Der verbreitetste Typ ist der so genannte Hemmoorer Eimer. Er war aus Messing und wurde vermutlich im Aachener Raum fabriziert, wo das für die Messingproduktion notwendige, seltene Mineral

Handwasch-Service aus Keramik vom Niederrhein.



Eisenmesser mit Elfenbein-Griff (Bonn).

Galmei ansteht. Die relativ häufige Erhaltung dieser Eimer verdanken wir der Vorliebe der Germanen, die sie zweckentfremdet als Graburnen verwendeten oder den Verstorbenen mit ins Jenseits gaben. So sind die meisten denn auch nicht aus den römischen Provinzen überliefert, sondern aus dem *Barbaricum*.



Silberner Zahnstocher und bronzenes Fleischspießchen (Köln).

Vor den Mahlzeiten wurde den Gästen bei Tisch ein Handwasch-Service gereicht. Es bestand aus einer Kanne und einem Auffangbehälter, einer Kasserolle oder Pfanne. Oft waren diese aus Bronze, seltener aus Ton oder Glas hergestellt. Notwendig war das Handwaschgeschirr, weil man mundgerecht geschnittene Stücke mit den Fingern aß.

Zusätzlich waren Löffel und gelegentlich auch Messer (*cultri, cultelli*) in Gebrauch. Gabeln waren zum Essen gänzlich unbekannt. Die Löffel bestanden aus Silber, Bronze, Bein oder Holz. Sie lagen in zwei Formen vor: ein kleinerer Löffel (*cochleare*) mit einer runden Laffe und spitzem Stiel diente dem Aufspießen von Eiern, Schnecken oder Muscheln, während ein größerer (*ligula, lingula*) mit birnenförmiger Löffelschale zum Essen von Suppen, Soßen oder Desserts benutzt wurde. Nach dem Mahl griff man vielleicht häufig zum Zahnstocher. Einer aus Silber wurde in Köln ausgegraben.

Auch Glasgefäße wurden gern bei Tisch verwendet. Ab dem späten 1. Jh. n. Chr. galt Köln als ein bedeutender Standort des Glasmachergewerbes, aber auch im *vicus* Jülich und in Bonn finden sich Hinweise auf Glasbläsereien. In der Spätantike, als die *villae rusticae* nicht mehr ausschließlich auf Agrarproduktion ausgerichtet waren, siedelten sich hier auch Glasmacher an. Ihre Spuren hat man bislang an sechs Fundplätzen nachgewiesen. Sie produzierten nicht nur Rohglas (*vitrum*), sondern auch Gefäße.

Die Glasgefäße waren in Farbe, Struktur und Form je nach Zeitgeist außerordentlich abwechslungsreich gestaltet. Sie konnten ein- oder mehrfarbig, durchsichtig oder opak sein. Oft war ihre Oberfläche

Zylindrische und fassförmige Glasgefäße (Köln).
Rippenschale aus Mosaikaugenglas (Neuss).





Glasflasche und Kännchen mit Fadenauflagen (Neuss).

mit Nuppen, Rippen, Fäden (so genannten Kölner Schnörkeln), mit Emailbemalung oder Schliiffdekor (Tief- oder Hochschliiff) verziert.

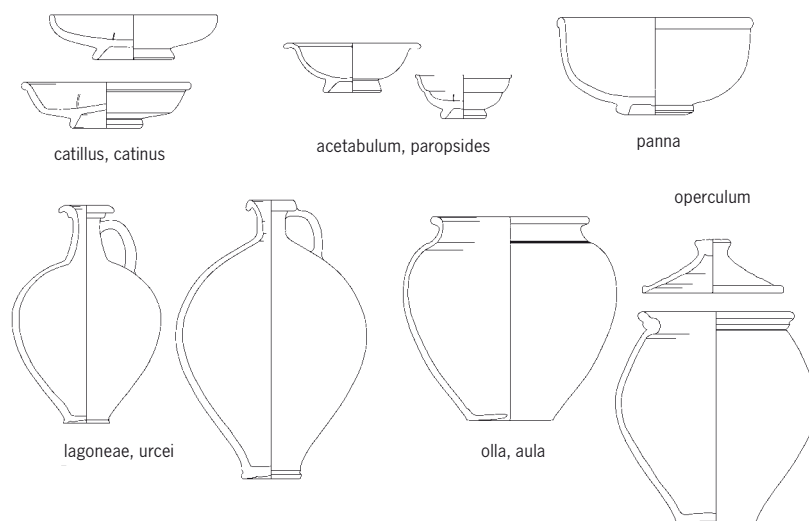
Die Wirkung dekorativer Glasgefäße, die den sozialen Status der Besitzer repräsentierten, kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Ein mit Bechern, Kannen, Krügen, Flaschen, Nöpfen, Tellern und Schüsseln gedeckter Tisch galt als luxuriöses Statussymbol. Wie bei allen römischen Fundplätzen besteht auch auf dem Territorium der *CCAA* die überwiegende Mehrheit des archäologischen Fundmaterials aus Tongefäßen, besser gesagt aus ihren Fragmenten. Archäologen unterscheiden, wenn sie ihre Funde nach der Warenart einteilen, zwischen Feinkeramik, tongrundiger Keramik sowie Grob- und Schwerkeramik.

Zur Feinkeramik zählen dünnwandige Tongefäße mit glatter oder reliefierter Oberfläche. Je nach Machart und Form finden sich in der *CCAA* am häufigsten

Terra Sigillata, Belgische Ware und Glanztonware. Zur Feinkeramik zählen auch die bleiglasierten Keramiken, die wohl in Krefeld-Gellep (*Gelduba*), Köln (*CCAA*) und Bonn (*Bonna*) produziert wurden. Alle feinkeramischen Gegenstände weisen einen dünnen, oft leicht glänzenden Überzug auf und dienten bei Tisch als Speise-, Trink- oder als Serviergeschirr.

Terra Sigillata, „gestempelte Erde“ nach den eingepressten Töpfermarken im Innern der Gefäße, ist ein Begriff der Archäologen. Wie dieses Geschirr in der Antike bezeichnet wurde, ist nicht sicher überliefert, vielleicht *vasa Arretina*. Die roten, reliefverzierten Schüsseln, Teller, Soßenschalen und Krüge zogen bei Tisch unweigerlich die Blicke auf sich. Speziell die Terra-Sigillata-Reibschale mit dem Duft frisch zermahlener Kräuter sprach gleichzeitig mehrere Sinne an. Nöpfe und Schalen (*acetabula* / *paropsides*) nutzte man, um Soßen zu servieren. Anfangs sind sie formenreich, klein und zierlich. Später wird die Form auf ein bis zwei Typen begrenzt: Die Nöpfe werden größer und etwas plumper, bis sie die Größe heutiger Müslischalen erreichen. Mit Reliefbildern verzierte Terra-Sigillata-Schüsseln (*panna*) dienten vor allem

Tongefäße aus Speiseraum und Küche.



Terra-Sigillata-Napf aus Neuss mit Reliefverzierung.

zum Servieren. Obwohl die *CCAA* zumindest kurzzeitig einen eigenen Produktionsort besaß (Sinzig), ist der Bedarf überwiegend durch Import gedeckt worden.

Eine andere, in geschmauchter Technik und mit rußender Flamme gebrannte Keramikart wird als „Belgische Ware“ bezeichnet. Sie wurde nicht nur beim Stamm der *Belgae* produziert, sondern auch in Köln, Bonn, Neuss und in Kleinbetrieben auf dem Land. Gerade die frühen Erzeugnisse aus der augusteischen Zeit weisen in Form und Technik noch Anklänge an eisenzeitliche Keramik auf. Töpfe, Teller, Schüsseln und Flaschen hatten eine seidenglanzende matt-schwarze Oberfläche.

Ein Kölner Exportschlager waren die so genannten Glanztongefäße. Sie waren dünnwandig und trugen einen farbigen, zunächst orangenen, dann braunen und schließlich schwarzen Überzug, was sie zu einem recht attraktiven Tischgeschirr machte. Schüsseln dieses Typs sind vor allem für das 1. Jh. n. Chr. charakteristisch, ihrer Außenseite trug Ton-Applikationen wie „Schuppen“ oder „Brombeeren“ aus

kleinen Tonkügelchen. Orange-braune Glanztonteller waren während des 2. Jh. n. Chr. auf dem gesamten Territorium der *CCAA* flächendeckend verbreitet. Damit man die bauchigen, henkellosen Becher besser halten konnte, war ihre Oberfläche nicht glatt, sondern durch Sandbewurf oder mit Riefen aufgeraut. Im Laufe der Zeit wurden die Becher etwas größer und boten Platz für beliebte Darstellungen von Jagd- und Zirkusszenen.

In der späten Kaiserzeit beherrschten Erzeugnisse aus den Trierer Manufakturen die Märkte der *CCAA*. Auf den so genannten Trierer Spruchbechern, deren



Teller in unterschiedlichen Warenarten: tongrundig-glatwandig (weiß), sogenannte Belgische Ware (schwarz), tongrundig-rauwandig (hellbraun) und Terra Sigillata (rot). Glanztonbecher aus dem 2. und 3. Jh. Die rötlich-braunen Becher sind in Köln, der schwarze in Trier hergestellt.



schwarze Oberfläche mit weißer Bemalung verziert ist, finden sich häufig Aufforderungen wie *bibite* – trinkt! oder sonstige Trinksprüche.

Der Scherben eines tongrundig-glattwandigen Küchen- und Vorratsgeschirrs schließlich bestand aus weißem und überzugsfreiem Ton, war leicht porös und vertrug keine Temperaturschwankungen. Das Material diente vor allem für die Herstellung von Krügen (*lagoenae, urcei*). Wegen ihrer Porosität kühlten die Krüge den Inhalt, da ein geringer Teil der Flüssigkeit über die Gefäßaußenseiten verdunsten konnte. Die bauchigen Behälter mit engem Hals und mit einem oder zwei Henkeln waren mehrheitlich ohne Ausguss getöpfert worden.

Außer Silber- und Bronzegefäß, Glas und Tongeschirr gehörten zum Inventar eines Esszimmers auch Gegenstände aus organischen Materialien wie Knochen, Elfenbein und Holz. Hierher gehören beispielsweise gedrechselte Teller und Schalen, geschnitzte Schöpflöffel und Spatel, geböttcherte Eimer und Fässchen. Beispiele hierzu haben sich insbesondere am Kölner Rheinufer gefunden, denn dorthin wurde ein Großteil des täglich anfallenden städtischen Mülls entsorgt. Aus dem Rohstoff Bein wurden u. a. kleine Löffel und Messergriffe geschnitzt.

Ein so genannter Trierer Spruchbecher aus dem 4. Jh. n. Chr.

Tongrundig-glattwandiger Krug vom 2. Jh. n. Chr. aus Bonn.



Noch ein weiteres Material soll mit Blick auf die Trinksitten Erwähnung finden, und zwar das Trinkhorn. Es wurde aus dem Horn von Rindern hergestellt und konnte maximal 2 Liter fassen. Der Gebrauch war in vorchristlicher Zeit sowohl bei der keltischen als auch bei der germanischen Bevölkerung verbreitet. Ein Trinkhorn war in der Regel mit einem Mündungs- und einem Endbeschlag versehen, an beide Beschläge montierte man Ösen und so war es mittels eines Lederbandes auch zum Tragen und Aufhängen geeignet.

Die Trinkhornsitte lebte bis in die Spätantike fort, nur waren die Hörner dann oft aus Glas oder Keramik hergestellt. Solche Trinkgefäße (*cornu* oder *rhyta*) fanden sich mehrfach in Bestattungen.

Das umfangreiche Fundgut unterstreicht, dass Essen und Trinken in der *CCAA* nicht nur der Nahrungsaufnahme dienten, sondern auch den Rahmen für gesellschaftliche Kommunikation bot, die in aufwändiger, bisweilen sogar luxuriöser Atmosphäre stattfand.

Man sollte daraus aber nicht schließen, dass alle Bewohner der *CCAA* in Saus und Braus lebten, denn nur die kleine militärische und zivile Elite hinterließ entsprechende Spuren. Die Masse der einfachen Provinzbewohner hingegen, die ihre *puls* mit einem Holzlöffel aus dem Kochtopf oder von einem Holzteller aß, blieb archäologisch eher unauffällig. ■



Gläsernes Trinkhorn mit Glasnuppen und Glasfadenauflage.