

DANKSAGUNG

Die Beschäftigung mit antiken Ernährungsfragen hat in Saarbrücken und im Forschungsverbund Universität der Großregion, die neben den Universitäten des Saarlandes und Lorraine noch die Université de Luxembourg, die Université de Liège sowie die Universitäten Trier und Kaiserslautern umfasst, mittlerweile eine mehrjährige Tradition. So wurden bereits einige Workshops und Tagungen, zuerst 2013 an der Université de Lorraine in Nancy, 2016 in Luxemburg, 2017 in der römischen Villa in Perl / Borg und 2018 in Liège organisiert, die jeweils verschiedene Aspekte und Epochen der antiken Ernährungsgeschichte beleuchtet haben. Die dreitägige Tagung in Saarbrücken mit dem Titel „Zwischen Hunger und Überfluss. Antike Diskurse über die Ernährung“ konnte diese Kooperation weiter vertiefen und den Fokus erweitern, indem der Lehrstuhl für die Geschichte des Altertums der Universität Potsdam als Kooperationspartner gewonnen werden konnte. Die Beiträge dieser Tagung werden nun in diesem Sammelband präsentiert.

Die Herausgeber des Bandes und Veranstalter der Tagung „Zwischen Hunger und Überfluss. Antike Diskurse über die Ernährung“ haben die angenehme Pflicht, Dank zu sagen. Ohne die finanzielle, logistische und moralische Unterstützung der beteiligten Lehrstühle, zahlreicher Institutionen, Kolleginnen und Kollegen sowie Freundinnen und Freunde hätte weder im Mai 2018 eine Tagung stattgefunden noch wäre im Winter 2019/20 diese Publikation erschienen.

Für die Übernahme eines Großteils der Reisekosten der internationalen Teilnehmer der Tagung möchten die Organisatoren der Universität der Großregion, vor allem der Vizepräsidentin für Europa und Internationales an der Universität des Saarlandes Frau Prof. Dr. Claudia Polzin-Haumann und Frau Carola Hodyas herzlich danken. Die Tagung wurde weiterhin vom Gasthörer- und Gasthörerinnen-Kulturkreis der Universität des Saarlandes sowie vom Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes gefördert. Dafür ergeht Dank an Herrn Dr. Hans-Joachim Kühn und Herrn Minister Reinhold Jost. Der Vortrag von Herrn Professor Dr. Peter Riemer fand als Abendveranstaltung im Rathausfestsaal Saarbrücken statt und wurde federführend von den Freunden der Antike im Saarland e. V. veranstaltet, für einen reibungslosen Ablauf sei Herrn Dr. Christoph Catrein gedankt.

Die Reisekosten der inländischen Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten durch einen Zuschuss der Forschungs- und Nachwuchskommission der Philosophischen Fakultät der Universität Potsdam bestritten werden, der durch Mittel des Vizepräsidenten für Forschung und Lehre der Universität Potsdam Herrn Prof. Dr. Andreas Musil ergänzt wurde.

Die Vorbereitung und Durchführung der Tagung wäre ohne die tatkräftige Unterstützung von Frau Samira Scheibner als wissenschaftliche Hilfskraft am Lehrstuhl für Alte Geschichte der Universität des Saarlandes, nicht möglich ge-

wesen. Sie kümmerte sich um viele organisatorische und logistische Dinge im Vorfeld und während der Veranstaltung.

Die Drucklegung des Bandes wurde von Frau Franziska Bertram als wissenschaftliche Hilfskraft am Lehrstuhl für die Geschichte des Altertums der Universität Potsdam, unterstützt, die an der formalen und inhaltlichen Überarbeitung der einzelnen Beiträge maßgeblichen Anteil hatte. Beim Lesen der Korrekturen haben uns Niklas Engel, jetzt Humboldt-Universität zu Berlin, sowie die Hilfskräfte des Instituts für Alte Geschichte der Universität des Saarlandes Dunja Dvorzak, Yannick Pfaff und Johannes Russer tatkräftig unterstützt.

Die Drucklegung dieses Tagungsbandes wurde ermöglicht durch die finanzielle Unterstützung der Forschungs- und Nachwuchskommission der Philosophischen Fakultät der Universität Potsdam und der Universität der Großregion.

Für die Aufnahme des Tagungsbandes in die Reihe der Potsdamer Altertumswissenschaftlichen Beiträge sei den Reihenherausgebern Pedro Barceló, Peter Riemer, Jörg Rüpke und John Scheid herzlich gedankt. Bei der Vorbereitung der Drucklegung haben uns Frau Katharina Stüdemann und Frau Andrea Walker vom Franz Steiner Verlag tatkräftig Hilfe geleistet.

Saarbrücken und Potsdam im November 2019
Timo Klär und Eike Faber

ZWISCHEN HUNGER UND ÜBERFLUSS. ANTIKE DISKURSE ÜBER DIE ERNÄHRUNG

Zur Einführung

Timo Klär / Eike Faber

Nahrung ist neben Tod, Schlaf, Sexualität, Sprache, Gemeinschaft und Glaube eine der Grundkonstanten der menschlichen Existenz. Der heuristische Wert der Beschäftigung mit den genannten Grundkonstanten ist ihre verbindende Wirkung. Nicht nur verbindet die Notwendigkeit, Nahrung zu uns zu nehmen, uns mit allen zeitgenössischen Menschen, diese Determinante des Lebens galt auch für alle Menschen der Vergangenheit. Nahrung und Essen gehen uns alle an.

Ernährung ist ein allgegenwärtiges Thema, das sogar Sexualität als das Mittel der Wahl zur Konturierung der eigenen Identität abgelöst haben soll. Verglichen mit Überschriften wie „Richtige Ernährung ist ein Kriegsschauplatz geworden“¹ sind die im vorliegenden Band versammelten Texte über antike Ernährungsdiskurse zu wenig reißerisch für das Feuilleton. Außerdem sollte man annehmen, dass die Kriege, welche die Menschen der Antike über Ernährung führten, seit langer Zeit gewonnen oder verloren sind.

Zeitgenössische Interessen und Fragestellungen an vergangene Epochen heranzutragen sind das Privileg und der Auftrag von Historikerinnen und Historikern, von historisch arbeitenden Kulturwissenschaftlerinnen und Kulturwissenschaftlern. Eine Grundannahme dieses Bandes lautet, dass ein genauer Blick auf die Ernährungsgewohnheiten der Antike, auf die Einbettung von Essen oder Mahlzeiten in Gesellschaft und auf das gesamte Spektrum zwischen Hungerrevolte und *conspicuous consumption* zu weiterführenden Einsichten verhelfen kann. Einerseits werden Facetten der antiken Vergangenheit aufgedeckt, die sonst verborgen geblieben wären, andererseits halten antike Verhältnisse oder Geisteshaltungen unserer Zeit womöglich einen Spiegel vor.

In den letzten Jahren ist das Interesse am Themengebiet „Ernährung“ stetig angestiegen. Über die ernährungswissenschaftlich-physiologisch-botanisch und anderweitig naturwissenschaftlich arbeitenden Disziplinen hinaus sind zahlreiche sozialwissenschaftlich, psychologisch, kulturwissenschaftlich und historisch arbeitende Fächer an der modernen wissenschaftlichen Erforschung des Phänomens der menschlichen Ernährung beteiligt. Dies wird etwa an zahlreichen in den letz-

1 Krzietzko, L., „Richtige Ernährung ist ein Kriegsschauplatz geworden“. Interview mit dem Ernährungspsychologen Christoph Klotter, FAZ vom 6. November 2018, online abrufbar: <http://www.faz.net/1.5872819>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019.

ten Jahren stattfindenden Konferenzen² und neuerer Literatur zur Thematik³ über die Epochengrenzen hinweg deutlich.

Zum Kanon der angesprochenen Fächer gehört auch die Geschichte des Altertums mit ihrem breiten Spektrum an methodischen Zugängen, für die stellvertretend einige Untersuchungen zu nennen sind. Soweit die Quellen das zulassen, arbeitet Peter Garnsey soziologisch.⁴ Anja Bettenworth betrachtet epische Texte des gesamten klassischen Altertums mit den Mitteln der vergleichenden Literaturwissenschaft.⁵ Konrad Vössing sowie Elke Stein-Hölkeskamp haben sowohl diachron als auch kulturübergreifend innovativ zum Gastmahl geforscht.⁶ Jannick Auberger verbindet Studien zur Ernährungsgrundlage in der griechischen Polis-Welt mit einer Analyse von deren geschmacklichen Vorlieben,⁷ wodurch er James N. Davidsons erfolgreiche Studie über die verzehrenden Leidenschaften in Athen fortsetzt.⁸ Michael Beer fragt kulturwissenschaftlich-anthropologisch nach den Ursachen und Auswirkungen von Speisevorschriften.⁹

Besondere Forschungsschwerpunkte sind aktuell das Essen als sozialer Marker, Fragen nach Lebensmittelknappheit und -versorgung, das griechisch-römische Bankett und der Zusammenhang zwischen Essen und Religion.¹⁰

- 2 Vgl. etwa Phielers, A., Satt und gesund? Ernährungskonzepte und Praktiken vom 13. bis 18. Jahrhundert; 24.11.2016–25.11.2016 Stuttgart, in: H-Soz-Kult 31.05.2017, online abrufbar: <https://www.hsozkult.de/conferencereport/id/tagungsberichte-7192>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019; Fischer, M., Du bist, was du nicht isst! Gesundheit und Ernährung seit 1850; 27.02.2016 Berlin, in: H-Soz-Kult, 23.04.2016, online abrufbar: <https://www.hsozkult.de/conferencereport/id/tagungsberichte-6497>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019; Flack, A., Ernährung und Identität; online abrufbar: <https://www.hsozkult.de/event/id/termine-38339>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019.
- 3 Vgl. etwa Laudan, R., *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, Cambridge 2013 (California Studies in Food and Culture 43); Nipperdey, J. / Reinholdt, K. (Hrsg.), *Essen und Trinken in der Europäischen Kulturgeschichte. Wolfgang Behringer zum 60. Geburtstag*, Berlin 2016 (Kulturelle Grundlagen Europas 3); Hastorf, C. A., *The Social Archaeology of Food. Thinking about Eating from Prehistory to the Present*, Cambridge 2017.
- 4 Garnsey, P., *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999 (Key Themes in Ancient History).
- 5 Bettenworth, A., *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian. Diachrone Untersuchungen zur Szenentypik*, Göttingen 2004 (Hypomnemata 153).
- 6 Vössing, K., *Mensa Regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, München 2004; Vössing, K., *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften. Internationales Kolloquium Oktober 2005*, Stuttgart 2008; darin sein Aufsatz „Das römische Trinkgelage (commissatio) – eine Schimäre der Forschung?“, 169–189; Stein-Hölkeskamp, E., *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*, München 2010.
- 7 Auberger, J., *Manger en Grèce classique. La nourriture, ses plaisirs et ses contraintes*, Québec 2010.
- 8 Davidson, J. N., *Kurtisanen und Meeresfrüchte. Die verzehrenden Leidenschaften im klassischen Athen*, Berlin 1999.
- 9 Beer, M., *Taste or Taboo. Dietary Choices in Antiquity*, Totnes 2010.
- 10 Vgl. hierzu den Forschungsüberblick von Werner Tietz aus dem Jahre 2013: Tietz, W., *Ernährung und Gesellschaft im Altertum*, in: H-Soz-Kult, 18.11.2013, online abrufbar: <https://www.hsozkult.de/literaturereview/id/forschungsberichte-1554>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019.

Die in diesem Band vorgelegten Texte sind mehrheitlich die verschriftlichten und überarbeiteten Fassungen von in Saarbrücken gehaltenen Vorträgen. Die Tagung „Zwischen Hunger und Überfluss. Antike Diskurse über die Ernährung“ hat vom 24. bis 26. Mai 2018 eine ausgewählte Gruppe internationaler Nachwuchswissenschaftlerinnen und Nachwuchswissenschaftler gemeinsam mit Professoren an der Universität des Saarlandes versammelt.¹¹ Durch die intensiven Diskussionen über Disziplinengrenzen hinweg haben alle Vorträge inhaltlich und methodisch profitiert. Dieser Tagungsband in den Potsdamer Altertumswissenschaftlichen Beiträgen fährt damit – um Begriffe aus dem semantischen Feld der Ernährung zu bemühen – die reiche Ernte der gemeinsamen Anstrengungen ein.

Im Zuge eines stetig steigenden medialen Interesses an Kochen und Essen, welches sich in TV-Formaten, Weblogs, veganen Restaurants, der Street Food-Bewegung und Kochbüchern ausprägt, erfahren auch Beiträge zur antiken Ernährung im weitesten Sinne einiges an Aufmerksamkeit,¹² was Titel wie „Essen und Trinken im Alten Griechenland“ oder „Die alten Römer bitten zu Tisch“ verdeutlichen. Und auch Analysen oder Ausstellungen zur heutigen Ernährung – stellvertretend für anderes sei „Koscher & Co. Über Essen und Religion“ genannt¹³ – suchen stets die Rückanbindung an frühere Zeiten, so dass die antike Ernährung als Referenzrahmen herangezogen wird.

Eine „mediterrane Ernährung“ (*mediterranean diet*) gilt als gesund und lebensverlängernd, und die heutige mediterrane Küche erscheint als Erbe des Altertums, in dem sich eine Jahrhunderte, gar Jahrtausende alte Tradition lebendig fortsetzt. Welche Speisen haben Griechinnen und Griechen, Römerinnen und Römer gegessen, welche Mahlzeiten wurden aus den Bestandteilen der mediterranen Trias zubereitet, aus Weizen beziehungsweise Getreide, Wein und Oliven(öl)? Wie oft fanden Fleisch und Fisch, Milchprodukte oder Eier den Weg auf den Esstisch, welche Sorten Obst und Gemüse standen auf dem Speiseplan? Wurden Sklaven oder ärmere Menschen jeden Tag satt? Welche Köstlichkeiten waren der Tafel eines römischen Kaisers würdig? Auf diese und eine Vielzahl weiterer Fragen haben wir mittlerweile in der Forschung gute, weitgehend unstrittige Antworten.

Um antiquarische Zugänge zum Essen in der Antike geht es in den hier gesammelten Aufsätzen nicht in erster Linie: Wenn wir ein griechisches Brandopfer vollziehen, mit Apicius kochen, mit römischen Kaisern zu Tisch liegen oder einem fränkischen König Ernährungsberatung geben, geht es weniger um das jeweils praktische Element. Vielmehr versuchen wir eine Analyse der antiken Diskurse über die Ernährung, wollen also verstehen und entschlüsseln, wie über Nah-

11 Vgl. den Tagungsbericht: Faber, E. / Klär, T., Zwischen Hunger und Überfluss. Antike Diskurse über die Ernährung, 24.05.2018–26.05.2018 Saarbrücken, in: H-Soz-Kult, 24.08.2018, online abrufbar: <http://www.hsozkult.de/conferencereport/id/tagungsberichte-7827>, zuletzt eingesehen am 23.09.2019.

12 Vgl. Dalby, A., Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit, Stuttgart 1998; André, J., Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998; Schareika, H., Die alten Römer bitten zu Tisch. Weizenbrei und Pfauenzunge, Stuttgart 2007.

13 Friedlander, M. / Kugelman, C. (Hrsg.), Koscher & Co. Über Essen und Religion, Berlin 2009.

rung, über Essen gesprochen wird und welche gesellschaftlichen (Macht-)Strukturen dahinter stehen. Dieses tiefere Interesse ist das gemeinsame Interesse der Autorinnen und Autoren und ihrer Beiträge.

Drei Beiträge stellen die Frage nach den Rahmenbedingungen unserer Annäherung an das Themenfeld „Ernährung in der Antike“ explizit. Unter der Überschrift „Diskurse“ klären Werner Tietz, Anne Sieverling und Andreas Gutsfeld aus je unterschiedlichem Blickwinkel die Rahmenbedingungen der eigenen Untersuchungen, welche zugleich für die weiteren Aufsätze dieses Sammelbandes gelten, und definieren Reichweite und Grenzen unserer Erkenntnishorizonte.

Werner Tietz – ein ausgewiesener Kenner der Ernährung sowie der Ernährungsdiskurse der griechisch-römischen Welt nicht erst seit seinem Forschungsbericht¹⁴ – führt uns den Nutzen der Arbeit mit schriftlichen Quellen vor. Mag auch aus einer grundsätzlichen Skepsis heraus in Frage stehen, dass antike Texte uns unmittelbar etwas über die konkreten Ernährungsgewohnheiten antiker Menschen mitzuteilen haben, ja mitteilen können, so steht dem die methodisch ebenso abgesicherte Position gegenüber, dass wir aus den Texten erfahren können, was Griechen oder Römer über Ernährung dachten, was sie einander darüber mitteilten, welche Intentionen der Selbstdarstellung sie mit bestimmten Speisen und Getränken verfolgten und etliche Punkte mehr. Wir lernen also in den Texten – so Tietz – vielleicht nicht die tatsächliche antike Ernährung detailreich kennen, sicher aber die Kriterien antiker Bewertungen von Speisen, von Zubereitungsarten, von Tischgenossen und Gastgeber*innen usw. Wie viel in diesen Hierarchien der Werte steckt, werden mehrere Beiträge aus anderen Abschnitten des vorliegenden Bandes an unterschiedlichen Beispielen erweisen.

Letztlich muss notwendigerweise auch in antiken diskursiven Äußerungen mindestens ein Rest von zeitgenössischem (!) Realitätsbezug vorhanden gewesen sein, eine *minima declinatio veritatis*, damit Text und Sprache ihre Kommunikationsfunktion erfüllen konnten.¹⁵ Unsere Beschäftigung mit und Aneignung von antiken Äußerungen vermag also auch bei einer pessimistischen Einschätzung unserer Möglichkeiten in jedem Fall eine Verbindung unserer heutigen Ernährungs- und Forschungsdiskurse mit vergangenen Diskursen herzustellen. Aktuelle Methoden insbesondere auch aus Nachbardisziplinen, wie der Ethnologie oder den Sozialwissenschaften eröffnen Perspektiven auf die Wertigkeit antiker Texte und antiker Praktiken, beispielsweise ermöglicht das „kulinarische Dreieck“ (Lévi-Strauss) durch die Kombination mehrerer Gegensatzpaare eine mehrdimensionale Analyse gesellschaftlicher Tiefenstrukturen, welche sich in der Anordnung und Bewertung von Ernährungspraktiken nachweisen lassen.

Anne Sieverling ergänzt eine Zusammenstellung früher griechischer Texte um ein Bündel archäologischer Zugänge, darunter die Funktionsanalyse von Keramik

14 Vgl. oben, Anm. 10.

15 Zu den Möglichkeiten der Historikerinnen und Historiker, diesen Realitätsbezug zu entschlüsseln vgl. Eich, P. / Faber, E., Erzählungen aus dem religiösen Alltag einer vergangenen Epoche. Eine Einführung, in: P. Eich / E. Faber (Hrsg.), *Religiöser Alltag in der Spätantike*, Stuttgart 2013, 7–22 (Potsdamer Altertumswissenschaftliche Beiträge 44).

und die Archäobotanik, sodass für die mittelgriechische Gegend der Stratique exemplarisch ein naturwissenschaftlicher Befund neben die Rekonstruktion der Lebens- und Ernährungsgewohnheiten ausgehend von den literarischen Texten gestellt werden kann. Für andere Ortslagen / Regionen und andere Zeitabschnitte der Antike stehen weitere Spezialuntersuchungen gegebenenfalls noch aus. Sieverlings Ergebnisse belegen jedoch, dass archäologische Funde und systematische Bearbeitung der Textzeugnisse einander fruchtbar ergänzen und einander im Regelfall stützen.¹⁶

Andreas Gutsfeld konkretisiert, was es für den Bereich der Ernährung bedeutet, die *Etymologiae* des Isidor von Sevilla als „Grundbuch des ganzen Mittelalters“ (Curtius) zu begreifen. Gutsfelds Analyse der *Etymologiae* fragt nach den Auswahlkriterien, der Systematik und der Intention, mit deren Hilfe aus der unüberschaubaren Menge von Informationen über Getränke, Speisen, Anbau- und Zubereitungsweisen und dergleichen mehr eine kohärente Darstellung mit dem deutlichen Anspruch auf Repräsentativität geformt wurde. Was Isidor über Nahrung nicht schrieb, mussten Christen auch nicht über Ernährung wissen. Der Bischof von Sevilla überschaute ein weites Feld lebendiger mediterraner Ernährungspraxis, von der sich die Ernährungsgewohnheiten der Westgoten gar nicht mehr stark unterschieden haben dürften. Sein Auswahlkriterium war, welche Speisen und Getränke einer christlichen Lebensweise angemessen wären. Dem als zum Leben notwendig Identifizierten – Brot und Wein – wird daher deutlich mehr Raum gegeben als Speisen wie Fleisch oder Fisch, die als Luxus definiert werden. In Isidors Darstellung antiker Esskultur wirken sein Menschenbild und seine Vorstellungen der richtigen Gesundheitspflege zusammen, um die Leserschaft unauffällig, aber wirksam zu lenken. Seine in die Zukunft gerichtete Wirkungsabsicht gilt es, in Rechnung zu stellen, wollen wir die *Etymologiae* als Nachschlagewerk über antike Esskultur heranziehen.

Unter den heutigen Produktions-, Lagerungs- und Distributionsbedingungen von Nahrungsmitteln fehlt in Europa die Erfahrung von „Mangel und Hunger“ – so das Oberthema der zweiten Sektion – weitgehend. Das ist in anderen Teilen der Welt keineswegs so und die Sicherung der Nahrungsmittelversorgung stellte über lange Abschnitte der sesshaften Menschheitsgeschichte ein zentrales Problem dar. Als Folge hiervon galt: „In antiquity, food was power“, wie es Peter Garnsey ausdrückte.¹⁷ Die Dynamik von Machtbeziehungen im Spiegel von Nahrungsmittelknappheit beziehungsweise angesichts eines freiwilligen Verzichts auf Nahrung und Flüssigkeit untersuchen Pedro Barceló, Heinrich Schlange-Schöningen und Isabelle Künzer.

Die Beziehungen zwischen (armer) Stadtbevölkerung, lokaler und regionaler Obrigkeit und der Reichsspitze im spätantiken *Imperium Romanum* werden durch die in den großen Städten regelmäßig auftretenden Hungerrevolten in den Fokus

16 Vgl. die in dieser Hinsicht vergleichbaren Ergebnisse von Dalby, Essen; André, Essen; sowie Flach, D., Römische Agrargeschichte, München 1990 (HdAW III 9); und Tietz, W., *Dilectus ciborum*. Essen im Diskurs der römischen Antike, Göttingen 2013 (Hypomnemata 193).

17 Garnsey, Food, 33.

gerückt. Anhand dreier Orte – Alexandria, Antiochia und Rom – führt Pedro Barceló eine Untersuchung durch, welche Garnseys Diktum bestätigt. Die Kontrolle über Verteilung oder Verknappung von Nahrungsmitteln war jedoch keine exklusive Angelegenheit der Caesaren oder *augusti*, wie die vielschichtigen Aushandlungsprozesse in den Residenzen Rom und Antiochia deutlich machen. Athanasios, dem machtbewussten Bischof von Alexandria, wurde glaubhaft nachgesagt, er könne die Getreidelieferungen aus Ägypten nach Constantinopel unterbrechen.

Heinrich Schlange-Schöningen und Isabelle Künzer betrachten keine Hungersnöte oder den Umgang damit, sondern das bewusste Verhalten einzelner Menschen oder kleiner Gruppen. Sowohl bei der asketischen Praxis des Fastens als auch beim (versuchten) Suizid durch freiwilligen Nahrungsverzicht spielen die hierbei zur Schau gestellte Selbstbeherrschung und Kontrolle über die Begierden des eigenen Körpers die wesentliche Rolle.

Aus dem Umkreis des Hieronymus bezieht Heinrich Schlange-Schöningen die Beispiele für gelungenes und missglücktes Fasten. Der freiwillige, länger andauernde und regelmäßig wiederholte Verzicht auf Nahrung war neben dem Verzicht auf Schlaf, dem Aufenthalt in unwirtlicher Natur, der sexuellen Enthaltensamkeit und dem fortgesetzten Gebet ein zentrales Element asketischer Lebensweise für beide Geschlechter, in der sich die frühchristliche Leib-Feindschaft wesentlich ausdrückte.¹⁸ Der ungewollte Tod der Blesilla, einer jungen stadtrömischen Aristokratin, bot paganen Kritikern die Chance, Hieronymus und ihre Mutter Paula anzugreifen. Somit zeitigte die Askese als gottgefälliges Leben mit ihren Folgen für individuelles Prestige und die jeweilige individuelle Ausgestaltung der Machtbeziehungen zwischen den Geschlechtern oder aber zwischen Laien und Klerikern greifbare diesseitige Auswirkungen. Bei Hieronymus wird das Fasten gleichsam zu einer religiösen Leitidee, zu sehen etwa auch an seiner Bibelexegese, wohingegen er dem Überfluss in seinen Schriften kaum Bedeutung zumisst.

Jeder Suizid ist eine extreme Behauptung der Autonomie eines Individuums. Umso mehr gilt dies für einen Suizid durch den Verzicht auf Nahrung und Flüssigkeit, der sich über mehrere Tage hinzieht. Innerhalb des Spielraums, den die verfügbaren Quellen bieten, differenziert Isabelle Künzer systematisch und kleinschrittig nach Geschlecht, Alter, Ethnie, sozialer Position der Suizidenten und anderen Kriterien. Sie fragt nach den Motiven und unterscheidet zwischen versuchtem Suizid durch Nahrungsverweigerung und erfolgreichen Selbsttötungen. Dabei stellt sich Suizid durch Verhungern als eine Angelegenheit älterer Männer heraus, unter denen außerdem verhältnismäßig viele Philosophen waren.

In den literarischen Quellen hat die prekäre Versorgungssituation, der sich in der Antike breite Teile der Gesellschaft ausgesetzt sahen, verhältnismäßig weniger Eingang gefunden als das Gegenteil: Die verschwenderische Lebensweise der römischen Oberschicht, deren Angehörige sich als Gourmand ebenso betätigen

18 Vgl. auch Faber, E., Armut als Ideal. Der Fundamentalismus der Wohlhabenden, in: P. Barceló, Religiöser Fundamentalismus in der römischen Kaiserzeit, Stuttgart 2010 (Potsdamer Altertumswissenschaftliche Beiträge 29), 179–196.

konnten wie als Gourmet.¹⁹ Ihre kulinarischen Vorlieben und der ungeheure Aufwand, den sie zum Teil trieben, fanden in den erzählenden Quellen der römischen Kaiserzeit einen überreichen Niederschlag. In der dritten Sektion werden unter der Überschrift „Überfluss und Luxus“ vier Aufsätze von Mercedes Och, Peter Riemer, Giuseppe Squillace und Manon Houbre versammelt, die jeweils unterschiedliche Aspekte von Diskursivität und Realität römischer Ernährung behandeln.

Jedem der römischen *principes* standen finanzielle und organisatorische Mittel zur Verfügung, sich beliebige kulinarische Wünsche erfüllen zu lassen. Da sie tatsächlich essen konnten, was sie wollten, ist es umso aufschlussreicher zu analysieren, was sie tatsächlich aßen, zu welcher Zeit und unter welchen Umständen sie speisten und wer ihre Gäste oder Gastgeber waren. Anhand der Kaiserbiographien des Sueton vergleicht Mercedes Och die angeblichen Ernährungsgewohnheiten von vier Herrschern – Augustus, Claudius, Vitellius und Vespasian –, deren Auswahl sie durch ihre Fragestellung begründet: Suetonius' Berichte über die Ernährungsgewohnheiten der Kaiser versteht Och nicht als Tatsachenberichte, sondern analysiert sie in ihrer Funktion als ein Zeichen (unter anderen Zeichen aus weiteren Lebens- und Tätigkeitsfeldern) zur Charakterisierung und Bewertung der Herrscher. Als Dynastiegründer (beziehungsweise als Begründer des Prinzipats überhaupt) zeichnen Augustus und Vespasian sich durch einen differenzierten und reflektierten Umgang mit Ernährung aus, sie kommunizieren situationsabhängig adäquat mit senatorischen Tischgästen oder einer stadtrömischen Öffentlichkeit und werden von Sueton auch über ihre Ernährung als zur Herrschaft geeignete Persönlichkeiten dargestellt. Ihre Darstellung ist für die übrigen von Sueton in einer Biographie dargestellten Kaiser das positive Vorbild. Dass Sueton vorhandene oder fehlende Eignung zur Kaiserherrschaft auch über Defizite in der Selbstbeherrschung in Sachen Essen oder unmöglichen Umgang mit Speisegästen darstellt, illustrieren Claudius und Vitellius. Claudius aß sogar, wenn er als Richter fungierte, er stellte seine mangelnde Selbstbeherrschung selbst öffentlich zur Schau. Vitellius prasste in seiner kurzen Herrschaft nicht nur mit eigenem Vermögen, sondern nötigte senatorische Gastgeber, ihn einzuladen und ein ruinös teures, höchst exklusives Festmahl aufzutischen. Den Kaiser bewirten zu müssen, war eine zweifelhafte Auszeichnung: Vitellius lud sich gewohnheitsmäßig an jedem Abend zu mehreren unterschiedlichen Essen ein und erbrach sich dazwischen, um eine weitere Mahlzeit in Angriff nehmen zu können. Sein Verhalten wirkt noch in der kurzen Zusammenfassung geradezu obszön. Sueton desavouiert Vitellius durch dessen Maßlosigkeit.

Die Verkörperung von Dekadenz schlechthin ist jedoch nicht Kaiser Vitellius, es ist der Freigelassene Trimalchio aus Petronius' *Satyricon*, also ein literarischer Charakter. Peter Riemer setzt sich mit dem satirischen Text auseinander und vollzieht nach, wie sich in der Schilderung eines Gastmahls der beißende Spott manifestierte, den soziale Aufsteiger zu gewärtigen hatten. Petronius referenziert berühmte Gastmahlszenen über Genrengrenzen hinweg, greift zum Mittel der Grotes-

19 Vgl. hierzu auch Klär, T., Feinschmecker der Antike. Der kulinarische Genuss in römischer Zeit, in: AW 50/1 (2019), 75–83.

ke, indem er detailreich schildert, welche Steigerungen und Übersteigerungen von Tafelluxus und Begleitprogramm aufgeboten werden, und führt Trimalchio als eine absurde Gestalt vor, deren sämtliche Bemühungen vergeblich bleiben. Dem wirtschaftlichen Aufsteiger Trimalchio, dem Paradebeispiel des Neureichen aus der lateinischen Literatur, gilt beißender Spott, der außerliterarische Zustände und Meinungen vermutlich zutreffend widerspiegelt – die ablehnende Haltung derjenigen einerseits, die der sozialen Elite bereits länger angehören, sowie andererseits die neidvolle Empfindung der Unfreien oder Armen, von denen Aufsteiger wie Trimalchio sich so nachdrücklich zu distanzieren versuchten. Riemer lehnte seinen Interpretationsvorschlag an Federico Fellinis filmische Adaption des *Satyricon* (1969) an.

Ausgehend von der Rezeptionsammlung des Apicius unternimmt Giuseppe Squillace eine Zusammenschau dreier Bereiche, die zunächst nicht zusammenzugehören scheinen. Er vergleicht aufgrund überlieferter Rezepte, welche Kräuter und Gewürze in der antiken (römischen) Kulinarik, Parfümerie und Medizin Verwendung fanden. Als verbindendes Element stellen sich wenige Zutaten heraus, deren gehobenes Prestige auf der Kombination aus (geglaubter) Wirksamkeit und der Herkunft aus fremden Ländern beruhte und das sich im hohen Preis niederschlug. Alle drei genannten, auf den Körper bezogenen Künste schöpften aus demselben Reservoir von wirksamen Substanzen. Deren Prestigewert – die Möglichkeit zur Darstellung des eigenen verfeinerten Geschmacks und der finanziellen Leistungsfähigkeit – war dabei mindestens so wichtig wie der Beitrag, den sie zum Geschmack einer Speise, dem Wohlgeruch einer Salbe oder der gesundheitsfördernden Wirkung einer Arznei leisteten. Der ältere Plinius warnte für eine Reihe der Substanzen, welche Squillace untersucht, vor Fälschungen, unter anderem für Narde, Pfeffer und Safran.

Hatte Mercedes Och den Beginn der römischen Kaiserzeit in den Blick genommen, so untersucht Manon Houbre in ihrem Beitrag das Kaisertum der Spätantike, zu einer Zeit also, in der das zunehmend etablierte Christentum Forderungen auch an die Person des Kaisers stellte. Ihr Interessengebiet ist das komplexe Spannungsfeld zwischen christlichen Forderungen nach Askese und den Notwendigkeiten imperialer Selbstdarstellung und Prachtentfaltung.

In keinem der hier versammelten Aufsätze steht die Physiologie menschlicher Ernährung im Vordergrund. Alle Aufsätze thematisieren in mehr oder weniger ausgeprägtem Maße Ernährung als soziale Praxis. Dies gilt besonders für die fünf Texte von Eike Faber, Christopher Degelmann, Bernadette Descharmes, Matthias Grawehr und Eva Baumkamp, die unter der Überschrift „Soziale Dimension von Ernährung“ den vierten Abschnitt dieses Buches bilden. Ihre innere Verbindung ist der Ansatz, gemeinsame Mahlzeiten – Essen und Trinken (!) – als zentrale, Gemeinschaft stiftende Institution zu begreifen. Die Autorinnen und Autoren spüren dem Interesse der antiken Zeitgenossen nach, für die sich in Ernährungspraxis und im Austausch und in der Reflexion hierüber wichtige Elemente von Gesellschaft, Zugehörigkeit und Ausgrenzung und Hierarchie manifestierten. Textzeugnisse oder materielle Überreste, die Auskunft geben über Zutaten, Mahlzeiten, die