



**Brigitte Cech**

***Lukullische Genüsse***  
*Die Küche der alten Römer*

Darmstadt: Primus 2013. 208 S. €29,90  
ISBN 978-3-86312-354-3

### **Ann-Christin Heine (2014)**

Das Werk „Lukullische Genüsse“ von Brigitte Cech entführt den Leser in der Einleitung zunächst in eine Traumwelt eines freien Mitarbeiters einer Gourmet-Zeitschrift, Hans genannt. Er findet sich im antiken Neapel im 1. Jh. v. Chr. wieder und wird zu einem großen Bankett eingeladen. Dionisius selbst ist es, der Gott des Weines, welcher ihn bei der Hand nimmt, ihn in das antike Neapel und zu einer Feier am Hofe des Imperators Lucius Licinius Lucullus führt, die er sein „Leben nicht vergessen“ (S.10) werde. Cech lässt Hans einen wunderbaren römischen Abend erleben. Lucullus, der „Schutzpatron der Feinschmecker“ (S.19), führt Hans in die Lebensweise des römischen Adels ein. Zunächst lässt er ihn baden, einkleiden, zeigt ihm sein Anwesen und präsentiert ihm dabei sogar seine vielfach vorhandenen Speisezimmer, wie es damals bei Adeligen üblich war. Zum großen Bankett werde auch bspw. der berühmte Cicero erscheinen, mit dem Hans speisen könne.

Das Werk führt den Leser über die Transformation der Gegenwart in die Vergangenheit zum Hofe des Imperators Lucullus in die „Lukullischen Genüsse“ ein. Durch die Figur Hans erfährt der Leser, was es bedeutete bei römischem Hofe zu speisen. So gibt es zur Vorspeise eine mannigfaltige Auswahl an Muscheln aus dem Mittelmeer; der erste von insgesamt drei Hauptgängen bestand aus „gebratenen Singvögeln, Reh- und Wildschweinkoteletts“ (S.24). Entenbrust und Wildschweinkopf leiten den zweiten und dritten Gang ein. Aufgrund der vielen Speisen zieht sich das Gastmahl über Stunden hinweg. Bei der Nachspeise angelangt greifen dennoch alle Gäste großzügig zu den „in Honig eingelegte[n] Kirschen aus [Lukullus] Obstgarten“ (S.24).

Nach dieser wunderbaren, mundwässernden Einführung geht Cechs erstes Kapitel zunächst auf literarische Quellen ein, welche häufig auf die Werke der antiken Schriftsteller Plinius und Apicius zurückgreifen. Beide beschreiben in ihren Texten die römische Küche, wobei Apicius sogar „de re coquinaria“ („Über die Kochkunst“) verfasste. Die Arbeit wird außerdem immer wieder durch Textauszüge und Zitate von großen römischen Schriftstellern wie Seneca unterstützt. Entsprechende Abbildungen und Quellen stammen von Darstellungen aus dem antiken Pompeii oder Herculaneum, wo mannigfaltige Wandzeichnungen oder Reliefdarstellungen Lebensmittel oder Essgewohnheiten der Römer zeigen, welche auch in diesem Buch passgenau platziert sind. Zusätzliche Stütze für die folgende Kochgeschichte und Rezepte der Römer liefern archäologische Funde wie Kochgeschirr, Tierknochenreste oder Fische, die bei der Zubereitung von Speisen verwendet wurden.

Das zweite Kapitel informiert über Sitten und Gebräuche rund um das Essen: Vom „ientaculum“ („Frühstück“) geht es über die Manieren der römischen Bürger beim Essen und Trinken, zur Dekoration der Speiseräume und dem Verhalten der Gäste und des Gastgebers bei offiziellen Anlässen; aber auch Trinkgelage, Auswahl der Gewürze, sowie deren Herkunft und Geschichte, das „prandium“ („Mittagessen“) und das „cena“ („Abendessen“) werden in den Blick genommen. Heute noch gebräuchliche Trinksprüche wie z.B. „Prost“ werden genauso spielend historisch erläutert wie römisches Fast Food (bspw. Eintopf).

Der dritte Teil des Buches beschäftigt sich eingehend mit den Lebensmitteln und deren Geschichte. So galt beispielsweise in der römischen Zeit „Gerste als ein dem Weizen gegenüber minderwertiges Brotgetreide“ (S. 51), das als Strafnahrung ausgegeben wurde. Neben allen großen Lebensmittelgruppen (Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, usw.) werden auch damals selten verwendete Gewürzpflanzen wie Basilikum betrachtet.

„Das alkoholische Getränk der Antike war Wein“ (S. 115). Doch sei keineswegs nur Wein getrunken worden, so die Autorin im folgenden Kapitel. Cech erläutert die verschiedenen Flüssigkeiten (Tee, Kaffee, Honigwasser, Kakao), die zur römischen Zeit zur Löschung des Durstes oder zu Feiern gereicht wurden und erhellt damit auch einige Vorurteile der heutigen Zeit.

Bevor es für den Leser in die „moderne Küche“ geht, werden im vorletzten Kapitel die Küche und das Kochen im römischen Reich erklärt. Hier erfährt der Lesende, dass es nicht nur das reine „coquere“ („kochen“) für die Römer gab, sondern auch „torrere“ („rösten“), „assare“ („braten“), „fervere“ („sieden“) oder das auch in der heutigen Zeit beliebte „subassare“ („grillen“). Das Werk stellt eine lebendige, greifbare Beschreibung der römischen Küche dar, die unserer heutigen gar nicht so unähnlich erscheint, bevor es zum abschließenden Kapitel gelangt, welches römische Rezepte für die moderne Küche adaptiert.

Zunächst gilt es auch hier ein paar Grundregeln zu beachten, bevor die Gerichte, die schon in der Einführung bei Lukullus Hofe serviert wurden, nachgekocht werden können, da sich einige der damals genutzten Ingredienzien geschmacklich von den heutigen, industriell hergestellten unterscheiden.

Cech stellt zum Abschluss des Buches 19 Vorspeisen, 17 Hauptspeisen und 5 Nachspeisen zur Nachahmung zusammen, welche meist noch mit aus antiken Quellen übersetzten Rezepten oder geschichtlichen Anmerkungen versehen sind. So wird beispielsweise das „Libum“, ein süßes Opfergebäck für die Vorspeise, Hirschbraten in süß-saurer Sauce als Hauptgang und Grießplätzchen mit Honig als Nachspeise vorgeschlagen. Bei der Lektüre der Kochanleitungen entsteht der Eindruck ein römischer Koch führe den Lesenden eigens durch die Zubereitung der Speisen, da er den heutigen Koch direkt anspricht.

Abschluss des Buches bilden eine Übersicht der Löhne und Preise zu Beginn des 4. Jh. n. Chr. in römischer Währung, sowie Quellennachweise und Literaturangaben. Dieses Werk ist eine Symbiose aus Geschichtsbuch und Kochbuch zum Thema der römischen Küche in der Antike. Der Lesende wird durch authentische Quellen in die römische Antike entführt und kann gleichzeitig Rezepte nachkochen, sodass auch der Gaumen in den Genuss von Lucullus' Zeit kommt.

**Zitierweise** Ann-Christin Heine. Rezension zu: *Brigitte Cech. Lukullische Genüsse. Darmstadt 2013*  
in: bbs 12.2014 [http://www.biblische-buecherschau.de/2014/Cech\\_KochenRom.pdf](http://www.biblische-buecherschau.de/2014/Cech_KochenRom.pdf)