

Moretum [Dietrich, Ebert]

Dietrich, Sebastian, Nadja Ebert (2024). Die Zubereitung von *Moretum* nach der Appendix Vergiliana: Eine heroische Tat? *Ars docendi*, 20, settembre 2024.

Sebastian Dietrich und Nadja Ebert present us with a teaching unit on the eating habits of the ancient Romans - based on 'Moretum', one of the compositions of the Appendix Vergiliana on the preparation of a focaccia made of cheese, garlic and rue.

Sebastian Dietrich e Nadja Ebert ci presentano un'unità didattica sulle abitudini alimentari dei romani antichi, basata su "Moretum", uno dei componimenti dell'Appendix Vergiliana, che descrive la preparazione di una focaccia a base di formaggio, aglio e ruta.

Fremdsprachen öffnen Türen zu anderen Kulturen und Lebenswelten. Alte Sprachen bieten hier zusätzlich eine reizvolle Alteritätserfahrung, da sie der Schlüssel zum Wissen vergangener Zeiten sind. Experimentelle Ansätze der Naturwissenschaften, der Medizin und der Archäologie zeigen immer wieder, dass sich die Konsultation antiken Erfindungsgeistes und Innovationsvermögens auch - bei folgendem Beispiel besonders - in der Moderne lohnt: Ernährung, Nahrungsmittelproduktion und – zubereitung sind omnipräsente und ubiquitäre Themen. Aus medizinischer oder globalwirtschaftlicher Perspektive müssen sie es heute sogar mehr denn je sein. Im Kontext Schule ist das Thema darüber hinaus brisant, da unter Heranwachsenden verstärkt Ernährungstrends, mehr oder weniger medial verstärkt, zum Bestandteil der Identität werden und man sich ihrer zudem als sozialer Inklusions- bzw. Exklusionsmechanismen bedient. Aktuelle Diskussionen bringen hier unterschiedliche Argumente in diese Debatte ein. Davon weist vermutlich nur die Furcht vor schwindenden Ressourcen durch ihre global gedachte Bedeutsamkeit eine qualitativ neue Dimension auf. Das beim Bekenntnis zum Veganismus bzw. Vegetarismus elementare Eintreten für das Tierwohl ist beispielsweise seit der Antike greifbar und in rhetorisch formvollendeten Argumentationen überliefert. Vor allem scheint aber ein Blick aus medizinischer Perspektive auf die Ernährungsgewohnheiten im antiken Mittelmeerraum interessant und vermag auch, betrachtet als Gravitationspunkt aktueller Diskurslinien, mit neuen Perspektiven zu bereichern.

Es sollen zunächst einige alltagsrelevante Spezifika antiker Ernährung dargestellt werden – Aufgabe der Leserinnen und Leser mag es sein, diese in Beziehung zu den eigenen Ernährungsgewohnheiten zu setzen: Es wird sich dabei natürlich ein individuell verschiedenartig ausgeprägter Kontrast ergeben.

Als Basis für unseren Vergleich soll paradigmatisch ein Text der Appendix Vergiliana dienen: Das Gedicht *Moretum*. Darin wird ein Bauer beschrieben, welcher sein Frühstück zubereitet. Seine Mahlzeit soll aus einer Käsezubereitung (der Begriff bezeichnet hier ein verständlicherweise von der modernen Definition der Lebensmittelindustrie abweichendes Produkt) und Brot bestehen. Grundsätzlich ist diese Kombination ein für Griechen und Römer typisches Frühstück. Käse wurde meist aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Kuhmilch war eher ungebräuchlich, vereinzelt taucht sie in medizinischen Rezepten auf. Anstelle von Butter verwendete man Olivenöl. Der deutsche Begriff *Bu-(t)ter* bewahrt die griechisch-römische Perspektive sprachlich bis heute: „Kuh-käse“ (griech.: *βοῦς+τυρός*). Die antike Mittelmeerwelt kannte das Problem rücksichtslosen Umgangs mit Umwelt und natürlichen Ressourcen: Besonders durch den Bedarf an Schiffsholz waren Wälder im großen Stile abgeholzt, auf dem zurückbleibenden steinigem Terrain wurden Ziegen gehalten. Die Milch wurde oft zu Käse weiterverarbeitet. Er bot eine längere Haltbarkeit. Während der Zyklop Polyphem in der Odyssee aber dem modernen Leser zeigt, wie man vor ca. 2.500 Jahren Frischkäse herstellte – er verwendet dazu Körbe (*Ricotta?!*) – greift unser Bauer auf einen Laib von hartem Käse zurück. Diesen raspelt er, fügt Öl, Koriander, Petersilie und vor allem Knoblauch hinzu. Die Masse ergibt dann in der richtigen Konsistenz eben das Produkt, welches dem Gedicht seinen Titel gibt: *Moretum*, gelegentlich als „Kräuterkloß“ oder „Kräuterkäse“ übersetzt. Er verwendet dazu saisonal verfügbare Kräuter aus dem Garten in unmittelbarer Nähe seines Hauses. Detailliert werden das Sammeln der Kräuter und die Zubereitung in Hexametern beschrieben (ein Rezept als Poesie!). Der Prozess nimmt natürlich etwas Zeit in Anspruch, damit diese bestens genutzt wird und der Bauer seinen Hunger möglichst bald stillen kann, hat er zuvor schon ein Brot im Ofen platziert. Dafür musste er Getreidekörner mahlen und das Mehl entsprechend verarbeiten. Brot ist *das* Nahrungsmittel der antiken Mittelmeervölker. Weizen war das beliebteste Getreide (und ist es bis heute geblieben). Durch die Industrialisierung der Landwirtschaft im 19. Jahrhundert wurden zahlreiche Nahrungsmittel starken Veränderungen unterworfen (Züchtungen & Einkreuzungen, Einsatz von Dünger etc.), das betrifft auch den Weizen, welcher uns heute zwar mehr Kohlenhydrate, aber weniger Vitamine und Mineralstoffe liefert als das Korn, welches unser römischer Bauer mühsam vor dem Frühstück mahlt. Das erklärt sich durch die Größe des Korns: Da der Boden in der antiken Landwirtschaft in Ermangelung mineralischer Düngung mit Stickstoff unterversorgt war, fanden sich in der Handmühle unseres Bauern deutlich kleinere Körner als wir sie heute kennen.

Da aber Vitamine und Mineralstoffe bekanntlich in der Schale bzw. im Keimling sitzen, ergab sich, relativ zu ihrem Gewicht, bei der antiken Getreidevariante ein höherer Nährstoffgehalt. Als Äquivalent kann man aktuell aber sogenannte „Urgetreide“, wie Einkorn oder Emmer, heranziehen.

Bei einem Blick auf den heroischen Arbeitsumfang der antiken Frühstücksvorbereitung mag die Verwendung des epischen Versmaßes beim *Moretum* besonders beim modernen Leser auf Verständnis stoßen. Das Gedicht zeigt die Bedingungen, welche für die Ernährung bis weit in die Neuzeit hinein galten: Abhängigkeit vom saisonalen und regionalen Angebot sowie Fehlen zuverlässiger Kühlmöglichkeiten. Haltbarkeit war durch Verarbeitung der Lebensmittel zu erreichen: Für den römischen Bauern auf dem Lande mag Milch noch vergleichsweise unkompliziert zur Verfügung gestanden haben, deren Weiterverarbeitung zu Käse bot aber gemeinhin die günstigere Variante. Die antike Medizin ist in wesentlichen Punkten eine Reaktion auf die zeitgenössischen Gegebenheiten im Bereich Ernährung. Die Ärzte des Corpus Hippocraticum sowie der Gladiatoren- und kaiserliche Leibarzt Galenos versuchen mit Ernährungsvorschriften Krankheiten zu heilen, Symptome zu lindern, Gesundheit zu erhalten. Sie erkennen die Gefahren einseitiger und falscher Ernährung, sie benennen und differenzieren diese in einer Ausführlichkeit, die uns ihr Verständnis illustriert: Nahrungsmittel sind Medizin (und auch als solche mit Bedacht zu dosieren). Der Gedanke bietet Potential, besonders da in der heutigen westlichen Welt nie zuvor gekannte Möglichkeiten seines Konterkarierens locken.

Für Schülerinnen und Schüler ist die Perspektivübernahme bei einer Rekonstruktion antiker Ernährungsgewohnheiten gewinnbringend. Am Beispiel des *Moretum*-Gedichts zeigt sich dann nicht nur eine direkte Anwendungsmöglichkeit erfolgter Textarbeit, das Rezept ist Anleitung für ein konkret verwertbares Produkt, sondern auch den Interpretationsspielraum und die Kontextgebundenheit, welche sich bei der Textübersetzung in eine andere Sprache ergeben: Die Zutaten finden sich heute dem Namen nach in jedem Supermarkt; die oben beschriebene genauere Recherche offenbart die Unterschiede, welche durch 2.000 Jahre Menschheitsentwicklung hervorgerufen wurden. Mit gegebenen Informationen „richtig“, d.h. nicht zum eigenen Schaden oder dem der Mitmenschen umgehen zu können, ist nur möglich, wenn man gegebene Informationen lesen, einordnen, kontextualisieren und schließlich überprüfen kann und so soll an dieser Stelle ein konkretes Beispiel aus der fachdidaktischen Praxis kurz vorgestellt werden:

Mit Schülerinnen und Schülern des Lateinkurses der Jahrgangsstufe 11 am Christoph-Graupner-Gymnasium Kirchberg in Sachsen haben die Autoren den Text *Moretum* aus der Appendix Vergiliana in drei Schritten (I-III) bearbeitet.

Zuerst (I) erfolgte eine Dekodierung des Textes mit folgenden, progressiv angelegten, Aufgaben:

1. Notiert die Zutaten und Utensilien, die für die Herstellung von *Moretum/ Brot* im Text genannt werden.
2. Beschreibt die Herstellung von *Moretum/ Brot* mit euren eigenen Worten (Möglichkeiten/Varianten: Im Stile eines TikTok Videos, als Gedicht etc.). Achtet darauf, dass alle im Text genannten Informationen berücksichtigt werden.
3. Erläutert die positiven Folgen für die Konsumenten. Nehmt auch diese Informationen in eure Anleitung auf.
4. Erläutert die im Text genannten Hygienemaßnahmen und bewertet diese. Nehmt auch diese Informationen in eure Anleitung auf.

Die Schülerinnen und Schüler entschieden sich, die Ergebnisse der Lektüre in Form eines Gedichts zu sammeln und für die experimentelle Erprobung zu sichern. Beispielhaft seien einige Anfangsverse zitiert:

Das Moretum – Ein Käse mit feinsten Kräuterlese (von den Schülerinnen Mareen B., Marleen F. & Anna G.)

Dies Rezept ist nur für Fortgeschritt'ne,

welche lieben die alte Römersitte.

Gehe ohne Warten

sofort in den Kräutergarten

und budd'le für den Schmaus

vier Knoblauchköpfe aus.

Nun musst du dich noch bücken,

um Petersilie, Koriander, Raute zu pflücken.

...

Die Verwendung von Reimschemata in der deutschen Dekodierung sensibilisiert eindrücklich das für die griechisch-römische Literatur eigentümliche Spezifikum, Lehre auch poetisch zu vermitteln oder zumindest Lehrinhalte im Rahmen der Dichtung aufzugreifen. Da die aus der Dekodierung gewonnenen Informationen in der Wiedergabe enthalten und ins Reimschema entsprechend

eingepflegt werden müssen, wird auch über passende Ausdrucksmöglichkeiten/ adäquate Verwendung von Synonymen in der Zielsprache reflektiert.

Nach der Lokalisierung und Übersetzung der für eine experimentelle Erprobung des Rezeptes notwendigen Textpassagen, erfolgten kulturhistorische Recherchen zu antiker Nahrungsmittelproduktion, -zubereitung und Ernährungsgewohnheiten (II). So konnte, eben über die rein sprachliche Übersetzung hinaus, eine Erarbeitung der tatsächlich zu verwendenden Zutaten ermöglicht werden: Beispielsweise Hartkäse aus Ziegen- oder Schafmilch für die Herstellung der Käsezubereitung und Einkorn- bzw. Emmermehl für das Backen des im Text beschriebenen Brotes. Den lateinischen Nahrungsmittelbezeichnungen wurden also - die „Wörterbuchbedeutung“ ergänzend - heute erhältliche Nahrungsmitteläquivalente zugeordnet. Dies ist nicht nur aus Perspektive einer möglichst wirklichkeitsgetreuen und textbasierten Produktrekonstruktion geboten (man vergleiche hier auch die akribischen Recherchen von Experimentalarchäologen welche auf der Basis alter Texte Schiffe oder Brücken rekonstruieren), sondern plädiert auch für einen reflektierten Sprachgebrauch: Wörterbücher liefern Übersetzungsangebote, bieten aber nicht immer den alleinigen Schlüssel zum Textverständnis und nur den ersten Schritt zum sprachlich zu erschließenden Kulturverständnis. Die Erprobung des Rezepts schließlich - Zubereitung und Verkostung - motivierte die Schülerinnen und Schülern und bot eine praktische Möglichkeit für die Schaffung eines gemeinsamen Produkts als Ergebnis eigenständiger Textarbeit (III). Um die gewinnbringende Perspektive - auch als bestärkender Impuls - auf eine fächerübergreifende Bearbeitung lateinischer Texte mit dem Ziel praktisch orientierter Erprobung exemplarisch veranschaulichen zu können, ist zum Abschluss eine kurze Einschätzung der Schülerinnen und Schüler zu geben:

„Wir hatten uns gemeinsam das Ziel gesetzt, das lateinische Rezept zu entschlüsseln. Wir mussten aus dem Text also die Informationen filtern und recherchieren, die für eine praktisch anwendbare Anleitung notwendig waren. Für die Gestaltung dieser Anleitung gab es verschiedene Varianten, zum Beispiel als Gedicht im Reim oder auch als Abfolge von Zeichnungen, welche die Anweisungen als Bilder darstellen: Beide Varianten boten unterschiedliche Möglichkeiten, um die Infos zu transportieren. Wir kamen schließlich mit einer Kombination von beiden Varianten ans Ziel. Beim Ausprobieren und Verkosten waren wir uns einig, dass wir ohne die lateinische Überlieferung auf ein wirklich tolles Geschmackserlebnis hätten verzichten müssen!“ (Josi R. (Schülerin) & Fynn T. (Schüler))