

Heimatbund TÖGING

Beiträge zur Heimatgeschichte

JOSEF STEINBICHLER

„Nimm reichlich Kümmel...“

Die Idee zu diesem Stadtblattl-Bericht kam mir, als ich im vergangenen November die Vitrine im Rathaus mit Relikten aus der Römerzeit bestückte – alles Funde aus dem Gebiet am Sollerholz. Obwohl schon seit etwa 1925 aus dem Innbett im Bereich des Sollerholzes immer wieder römische Funde gemacht wurden, hat man erst 1959 bei einer Grabung eine Straßen- und Brückenstation festgestellt, von der man heute annimmt, dass es sich um das langgesuchte Turum handelt.

Neben Brandgräbern wurden Münzen, Werkzeuge und Gebrauchsgegenstände gefunden. Bei den etwa zehn Gebäuderesten, die inzwischen festgestellt werden konnten, unter anderem eine Schmiede und ein Schmelzofen, war eine beachtliche Brandschicht festzustellen, die auf die Zerstörung durch die Alamannen um das Jahr 260 schließen lässt.

Und was noch gefunden wurde, waren die Reste einer Taverne bzw. eines Speiselokals, dringend notwendig bei der Bedeutung der Sollerholzsiedlung an mindestens fünf aufeinander treffenden Straßen. Die vielen Reisenden – Kuriere, Beamte, Soldaten, Händler – mussten gepflegt werden.

Leider nimmt die Vorstellung, dass Töging vor etwa 1800 Jahren ein bedeutender römischer Verkehrsknotenpunkt war, nur einen geringen Platz ein im Wissen um Tögings Geschichte. Der Heimatbund wollte mit der kleinen Ausstellung im Rathaus und nun mit diesem Aufsatz ein wenig nachhelfen. Geschichte sollte nicht nur Theorie sein, man muss sich etwas vorstellen können, die Phantasie soll angeregt werden, Geschichte soll greifbar, benutzbar und schaubar sein. Und, was auch eine Möglichkeit ist: Geschichte soll „essbar“ sein. Mit einem Menü, zusammengestellt aus dem Kochbuch des Römers Apicius, wird uns das sicher gelingen. Nennen wir es Menü „Sollerholz“.

Marcus Gavius Apicius lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius, sein Geburtsdatum liegt um 25 v. Chr. Sein Kochbuch wurde immer wieder abgeschrieben, die älteste erhaltene Handschrift stammt aus dem 9. Jahrhundert. Für das Menü „Sollerholz“ wurde die Ausgabe des Artemis Verlages Zürich von 1970 verwendet, in der noch keine genauen Anleitungen und vor allem keine Mengenangaben zu finden sind, aber mit ein wenig Überlegung kommt man auch so zurecht. Es bleibt also jedem überlassen, wie viel Kümmel er nimmt, wenn es heißt „Nimm reichlich Kümmel...“. Schwieriger ist es oft mit den Zutaten, die man, sollten sie schwer oder gar nicht zu bekommen sein, durch ähnliche ersetzen muss. Doch es ist nicht so wichtig, unbedingt alle Kräuter zu haben. Es gibt inzwischen eine moderne Auflage des Kochbuches des Apicius mit genauen Anleitungen und Mengenangaben, was das Nachkochen einfacher macht, aber die altertümliche Ursprünglichkeit ist verloren gegangen. Es heißt „Kochen wie die alten Römer“, ist erschienen im Verlag Artemis & Winkler und kann in der Töginger Stadtbücherei ausgeliehen werden kann.

Die Römer verwendeten nur sehr selten Salz. Sie nahmen statt dessen liquamen, eine Fischsauce, die sich heute nicht mehr herstellen lässt (und deren Herstellung auch ziemlich unappetitlich wäre). Wir verwenden als Ersatz Sardellenpaste.

In den wohlhabenderen Familien kam ein mindestens dreigängiges Menü auf den Tisch. Ein römisches Festessen bestand zwar auch nur aus drei Gängen, doch innerhalb jeden Ganges gab es stets mehrere Gerichte.

Zum Essen tranken die Römer verhältnismäßig wenig Wein, dafür aber reichlich nach dem Essen! In der Taverne am Sollerholz wird wohl wenig Fleisch serviert worden sein, der einfache Römer aß meistens nur Gemüse, Eier, Käse, Fladenbrot und Obst. Und: er aß nicht im Liegen, wie es die vornehmen und eher konservativen Zeitgenossen in Rom taten. Hierzulande hat sich der keltische bzw. germanische Brauch durchgesetzt, auf Stühlen oder Hockern bei Tisch zu sitzen. Zum schlichten und einfachen Mahl in der Taverne von Turum hätte solch elitäres Gehabe nicht gepasst. Eine Abrechnung zwischen Wirt und Gast ist uns aus einer Inschrift in Insernia in den Abruzzen überliefert und könnte sich wohl ebenso gut hier in Turum zugetragen haben: Wirt, wir wollen abrechnen. – Du hast einen Sextarius Wein, dazu Brot, macht 1 As. Zukost, macht 2 As. – Gut. – Das Mädchen, macht 8 As. – Das ist auch in Ordnung. – Heu für das Maultier, macht 2 As. – Ach, dieses Maultier ist noch mein Ruin.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude und guten Appetit beim Menü „Sollerholz“:

ERSTER GANG - GUSTUM

Zucchetti auf alexandrinische Art - Cucurbias more Alexandrino

Lasse die abgekochten Zucchetti (sie entsprechen den italienischen Zucchini) abtropfen, bestreue sie mit Salz und lege sie in eine Pfanne. Dann stampe im Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, frische Minze, Laserwurzel, Datteln und Pinienkerne. Verarbeite alles gut, mische es mit Honig, Essig, Sardellenpaste, Wein (oder Most) und Öl und gieße diese Mischung über die Zucchetti. Lasse das Ganze noch einmal aufkochen, bestreue es vor dem Servieren mit Pfeffer.

HAUPTGANG - MENSÆ PRIMÆ

Gebratenes Kalbfleisch – Vitellina fricta

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Kümmel, Origano, getrocknete Zwiebel, Rosinen, Honig, Essig, Wein, Sardellenpaste, Öl. (Das Fleisch wird gegrillt oder in der Pfanne gebraten, die Sauce warm oder kalt dazu serviert. Man kann das Fleisch aber auch in der Sauce dünsten.)

Karotten mit Kümmelsauce - Carotae Cuminatum

Koche die Karotten kurz und schneide sie in Scheiben, dann dünste sie in Kümmelsauce mit etwas Öl – Kümmelsauce: Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, Lorbeerblatt, Malabathrum, reichlich Kümmel, Honig, Essig und Sardellenpaste.

DRITTER GANG - MENSÆ SECUNDÆ

Hausgemachte Süßspeise - Dulcia domestica

Entsteine Datteln und stopfe sie mit verschiedenen klein gehackten Nüssen, Mandeln und Pinienkernen. Wälze sie in grobkörnigem Salz, brate sie in aufgekochtem Honig und serviere sie so heiß wie möglich.