

# Inhalt

Vorwort	6	Quer durch den Garten: Gemüse und Salate	72
<b>EINFÜHRUNG</b>	9	Lauch gab's auch: Wurzel- und Zwiebelgemüse /	
Ein Reich mit vielen Küchen	10	Die Vorgänger des Spinats: Blattgemüse /	
Ein „Motor“ der Ernährungsgeschichte:		„Spargel“ / Wildgemüse / Da haben wir den Salat	
Die „Kulinarische Akkulturation“ / Ein Blick		<b>Tutti frutti – alles Obst</b>	90
auf die Karte – das Territorium der <i>CCAA</i> /		Apfel, Quitte, Granatapfel, Pfirsich / Birne /	
Es war einmal... – Der zeitliche Rahmen		Zwetschge und Pflaume / Kirsche / Speierling /	
Wer ist es, der da kocht?	14	Maulbeere, Brombeere / Mispel / Weinrebe /	
Die einheimische Bevölkerung /		Feige / Datteln / Wildfrüchte	
Waren die Römer Römer?		<b>Arbeit für Nussknacker</b>	104
Woher wissen wir, was die Römer aßen?	17	Haselnuss / Walnuss / Esskastanie / Mandel /	
Schriftliche Quellen / Grabsteine und		Pinienkerne	
andere Bildquellen / ... und Obst auf dem		<b>Und jetzt noch zum Metzger: Fleisch, Geflügel, Eier</b>	109
Tisch / Von Abfallgrube bis Zufallsfund:		Rind / Schwein / Schaf und Ziege / Alle Vögel	
Archäologische Quellen		sind schon da: Geflügel / Der letzte Broiler –	
Frühstück, Mittag-, Abendessen –		Hühnchen in römischen Gräbern / Pferd /	
Die Mahlzeiten der Römer	24	Jägerlatein vor 2000 Jahren: Wild / Raubtiere	
Verpflegung im Jenseits / Datteln, Feigen		<b>Fisch-Geschäfte: Speisefische</b>	121
und weitere Besonderheiten in Moers		Makrele / Süßwasserfische / Meeresfrüchte und	
<b>ORTE DES ESSENS</b>	29	Schnecken / Ein Hauch von See im Binnenland:	
Legt Euch zu Tisch! – Das Speisezimmer	30	Importe von Austern	
Der Raum / Das Mobiliar / Das Tafelgeschirr		<b>Geschmacklosigkeiten unerwünscht – Gewürze</b>	126
<b>Das Herz des Hauses: Die Küche</b>	40	Liebstöckel? / Dill / Sellerie als Gewürz /	
Der Raum und die Herdstellen /		Kümmel als Gewürz / Koriander / Fenchel /	
Feuerstellen und Kochherde / Inventar /		Anis / Kerbel / Petersilie / Senf / Bohnenkraut /	
Das Haushaltsgeschirr einer römischen		Minzen / Weinraute / Oregano / Thymian /	
<i>villa rustica</i> / Mit Dionysos zu Tisch:		Wacholder / Mohn / Pfeffer / Asant / Essig /	
eine Gebäckform aus Neuss		Fischsoßen / Salz / Olive und Olivenöl /	
Essen fassen! Küche und Essraum beim Militär	48	Süßstoffe / Most und Mostprodukte	
Kühlregal und Einwegflasche – Lagerung und		<b>Nunc est bibendum! – Die Getränke</b>	149
Vorratshaltung	50	Wasser / Die lange Leitung der Kölner / Drink	
Keller und Vorratsraum / Vorratsgeschirr / Holz		doch ene Met... / Bier / Wein / So ein Käse! /	
und Korbowaren / Speicher		Römischer Käse im Experiment	
<b>DIE LEBENSMITTEL</b>	55	<b>DIE RÖMISCHE KÜCHE UND IHR NACHKLANG</b>	157
Die Kölner Ährengarde: <i>frumentum</i> – Getreide	56	Römische Küche in der Provinz	158
Brot für die Toten		Das Ende der römischen Küche? /	
Antike Erbsenzählerei: <i>legumina</i> – Hülsenfrüchte	63	Brüche / Kontinuitäten / Rückgriffe /	
Bohnen / Erbse / Linse / Kichererbse /		Das römische Erbe heute	
Linsenwicke, Saatwicke, Platterbsen		<b>Anhang</b>	163
		Antike Autoren	164
		Literaturnachweise	167
		Bildnachweise	168