

Inhalt

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