

**Blick in die Wissenschaft  
Forschungsmagazin  
der Universität Regensburg**

ISSN 0942-928-X

Heft 40

28. Jahrgang

**Herausgeber**

Prof. Dr. Udo Hebel

Präsident der Universität Regensburg

**Redaktionsleitung**

Prof. Dr. rer. nat. Ralf Wagner

**Redaktionsbeirat**

Prof. Dr. jur. Christoph Althammer

Prof. Dr. rer. nat. Bernd Ammann

Prof. Dr. rer. nat. Ferdinand Evers

Prof. Dr. rer. nat. Mark W. Greenlee

Prof. Dr. theol. Andreas Merkt

Prof. Dr. phil. Omar W. Nasim

Prof. Dr. rer. nat. Klaus Richter

Prof. Dr. rer. pol. Daniel Rösch

Prof. Dr. med. Ernst Tamm

Prof. Dr. paed. Oliver Tepner

Prof. Dr. phil. Isabella von Treskow

**Editorial Office**

Dr. phil. Tanja Wagensohn

Universität Regensburg

93040 Regensburg

Telefon (09 41) 9 43-23 00

Telefax (09 41) 9 43-33 10

**Verlag**

Universitätsverlag Regensburg GmbH

Leibnizstraße 13, 93055 Regensburg

Telefon (09 41) 7 87 85-0

Telefax (09 41) 7 87 85-16

info@univerlag-regensburg.de

www.univerlag-regensburg.de

Geschäftsführer: Dr. Albrecht Weiland

**Abonnementservice**

Andrea Winkelmayer

bestellung@schnell-und-steiner.de

**Anzeigenleitung**

Larissa Nevecny

MME-Marquardt

info@mme-marquardt.de

**Herstellung**

Universitätsverlag Regensburg GmbH

info@univerlag-regensburg.de

**Einzelpreis € 7,00**

**Jahresabonnement**

bei zwei Ausgaben pro Jahr

**€ 10,00 / ermäßigt € 9,00**

Für Schüler, Studierende und Akademiker/innen im Vorbereitungsdienst (inkl. 7% MwSt) zzgl. Versandkostenpauschale € 1,64 je Ausgabe. Bestellung beim Verlag.

Für **Mitglieder des Vereins der Ehemaligen Studierenden der Universität Regensburg e.V.**, des **Vereins der Freunde der Universität Regensburg e.V.** und des **Vereins ehemaliger Zahnmedizinstudenten Regensburg e.V.** ist der Bezug des Forschungsmagazins im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Vielleicht geht es Ihnen ähnlich – wenn man dieser Tage an einem Samstagmorgen durch die Gemüsestanderl am Alten Kornmarkt, vorbei an Dom und Bischofshof, über den Rathausplatz mit dem noch immer imposanten Ratsturm und dem historischen Reichssaalbau in Richtung Gesandtenstraße schlendert, um dort bei einer Tasse Cappuccino noch ein paar Sonnenstrahlen einzufangen, dann erahnt man ansatzweise die Bedeutung, die Regensburg in der Vergangenheit im Konzert mittelalterlicher Metropolen gespielt haben muss.

Als »Metropolis Bavariae« beschrieb Bischof Ardeo von Freising die Stadt mit römischen Wurzeln schon 765, lange bevor Regensburg im 13. Jahrhundert den Status der freien Reichsstadt erhielt und sich ein paar Jahrhunderte später zu einer der führenden europäischen Metropolen mauserte, die Fernhandel über den ganzen Kontinent betrieb und sich als Zentrum von Hochfinanz und Politik innerhalb Europas verstand. Der Rathausplatz, dort wo sich heute vor dem alten Rathaus frisch vermählte Paare nach standesamtlicher Trauung feiern lassen, war damals einer der bedeutendsten Plätze Europas – Sitz des Immerwährenden Reichstag des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, an dem sich ab 1663 Kaiser, Fürsten und Herzöge regelmäßig trafen, bis sich 1806 die Türen ein letztes Mal schlossen und Regensburg politisch und wirtschaftlich an Bedeutung verlor.

Heute tummeln sich an historischen Plätzen Alteingesessene und Touristen, Studenten und Zugereiste. Mit der Ansiedlung der Universität Ende der 60er Jahre hat sich die Stadt vom Vergessen und verstaubten Provinzdasein befreit. Die Gründung der heutigen Ostbayerischen Technischen Hochschule und der Bau des Universitätsklinikums waren weitere Katalysatoren auf dem Weg zum wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Aufschwung unserer Stadt und spätestens mit der Öffnung nach Osten hat Regensburg an nationaler und internationaler Sichtbarkeit gewonnen.

So verwundert nicht, dass die Universität Regensburg das Thema »Metropolität« im Rahmen eines Graduiertenkollegs aufgreift: Ausgehend von der Beobachtung, dass gerade europäische Metropolen zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert fast ausnahmslos auf römische Gründungen zurückgehen und weltweit die größten Einwohnerzahlen aufweisen fragt das von Professor Jörg Oberste als Sprecher vertre-



© UR/Editorial Office

tene interfakultäre Forschungsprogramm nach der *longue durée* der europäischen Metropole, nach Konstitution, Wirkung und Wandel des metropolitanen Status von der Antike bis zur Industrialisierung. Graduierte und Dozenten nehmen uns in dieser Ausgabe mit auf einen Streifzug durch die Entwicklung ausgewählter europäischer Metropolen, die Bedeutung der Lebensmittelversorgung, Implikationen des Schuldenmachens und Einsichten aus dem Studium historischer Rechnungsbücher.

Auch in dieser Ausgabe – wie gewohnt – ein Querschnitt durch unterschiedliche Fakultäten: So berichtet Professor Georg Rechenauer aus der klassischen Philologie über »Unschönes aus Hellas« und relativiert durch die Offenbarung der Schattenseiten das idealistisch verbrämte Bild der griechischen Antike. Ihr Interesse wecken dürften auch unsere Beiträge zu den unterschiedlichen Facetten der Natur- und Lebenswissenschaften. Über das »Leben und Sterben schwarzer Löcher«, ein Thema eng verknüpft mit dem Physiker Stephen Hawking, darüber wie »Sehen, Verstehen, Handeln« miteinander verknüpft sind und warum wir, 34 Jahre nachdem Rock Hudson seine AIDS-Erkrankung öffentlich gemacht hat, die Infektion zwar gut behandeln, aber nach wie vor nicht gegen HIV impfen können. Dies und weitere Beiträge laden Sie hoffentlich zur Lektüre ein.

Prof. Dr. Ralf Wagner  
Redaktionsleitung

# Inhalt

**Europäische Metropolen – eine lange Geschichte** 3

*Jörg Oberste*

**Metropolität und Geschichtlichkeit** 8

*Arabella Cortese, Gregory Tucker*

SPOTLIGHT

**Auf Heller und Pfennig** 13

*Sebastian Pößniker*

SPOTLIGHT

**Metropolität und Mammon** 14

*Maria Weber*

**Die Bedeutung der Fora** 16

*Giulia Fioratto, Mercedes Och*

INTERVIEW

**Rom als Modell: Sible de Blaauw, Valentino Pace, Albert Dietl im Gespräch** 22

*Markus Löx*

**Mailand: Auf und Ab einer vormodernen Metropole** 26

*Markus Löx, A.-Claudio Schäfer*

**London auf dem Weg zur Metropole** 32

*Charlotte Neubert*

**Vom Leben und Sterben Schwarzer Löcher** 36

*Norbert Bodendorfer*

**Unschönes aus Hellas** 40

*Georg Rechenauer*

**Sehen, Verstehen, Handeln** 45

*Angelika Lingnau*

SPOTLIGHT

**Der Wolf und die Mikroben** 49

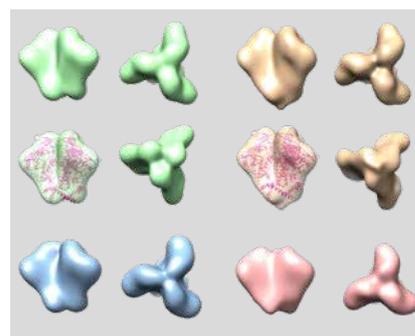
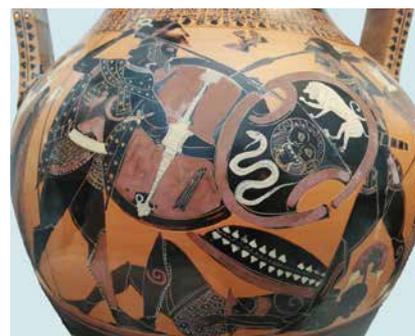
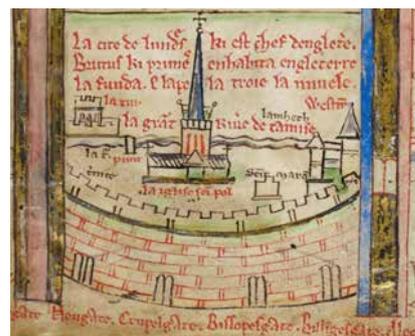
*Erhard Strohm*

**35 Jahre HIV – Ist ein Ende der Pandemie in Sicht?** 51

*Benedikt Asbach, David Peterhoff, Ralf Wagner*

**Die Renaissance des Dorfs (in der Stadt)** 59

*Kristof Dascher*



# Die Bedeutung der Fora

## Die Lebensmittelversorgung der Metropole Rom in der Antike

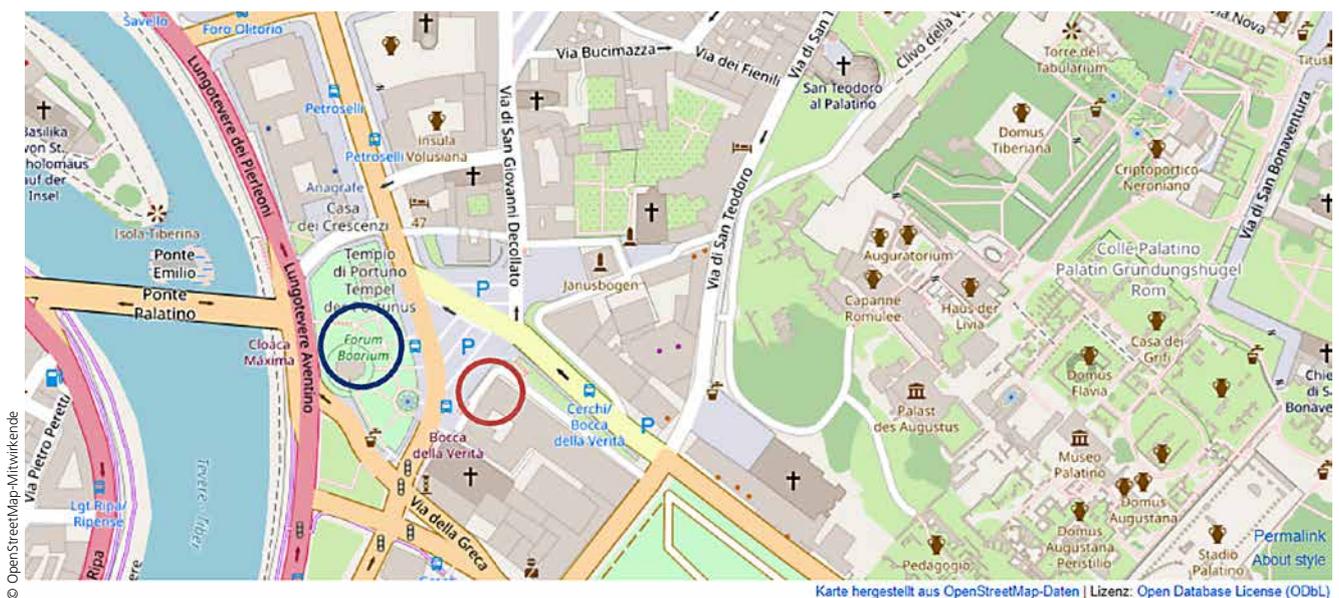
Giulia Fioratto, Mercedes Och

Die antike Metropole Rom war das pulierende Zentrum des römischen Reiches, Dreh- und Angelpunkt im antiken Mittelmeerraum. Diese Stadt, deren Einwohnerzahl sich vom 1. Jahrhundert v. Chr. von etwa 800 000 Menschen bis ins 2. Jahrhundert n. Chr. auf beinahe 1,5 Millionen Menschen steigern sollte, hatte einen enormen Bedarf an Lebensmitteln, um die Versorgung aller sicherstellen zu können. Schien es in den Jahrhunderten vor Christi Geburt noch annehmbar, die Stadt durch die im unmittelbaren und weiteren italischen Umland produzierten Güter ausreichend zu versorgen, so wurde spätestens seit dem Zweiten Punischen Krieg klar, dass diese Mittel nicht mehr ausreichten. Ein starkes Bevölkerungswachstum sowie der vermehrte Zuzug in die Hauptstadt

des Reiches trugen dazu bei, dass sich die Stadt Rom onomisch weiterentwickeln musste. Diese Entwicklung, die einen der Untersuchungsschwerpunkte innerhalb der Promotionsvorhaben der Autorinnen darstellt, will dieser Artikel anhand der Nutzungsphasen der unterschiedlichen Handelsplätze, *fora* (Plural von lat. *forum* – [Stadt-/Markt-] Platz), innerhalb der Metropole Rom aufzeigen.

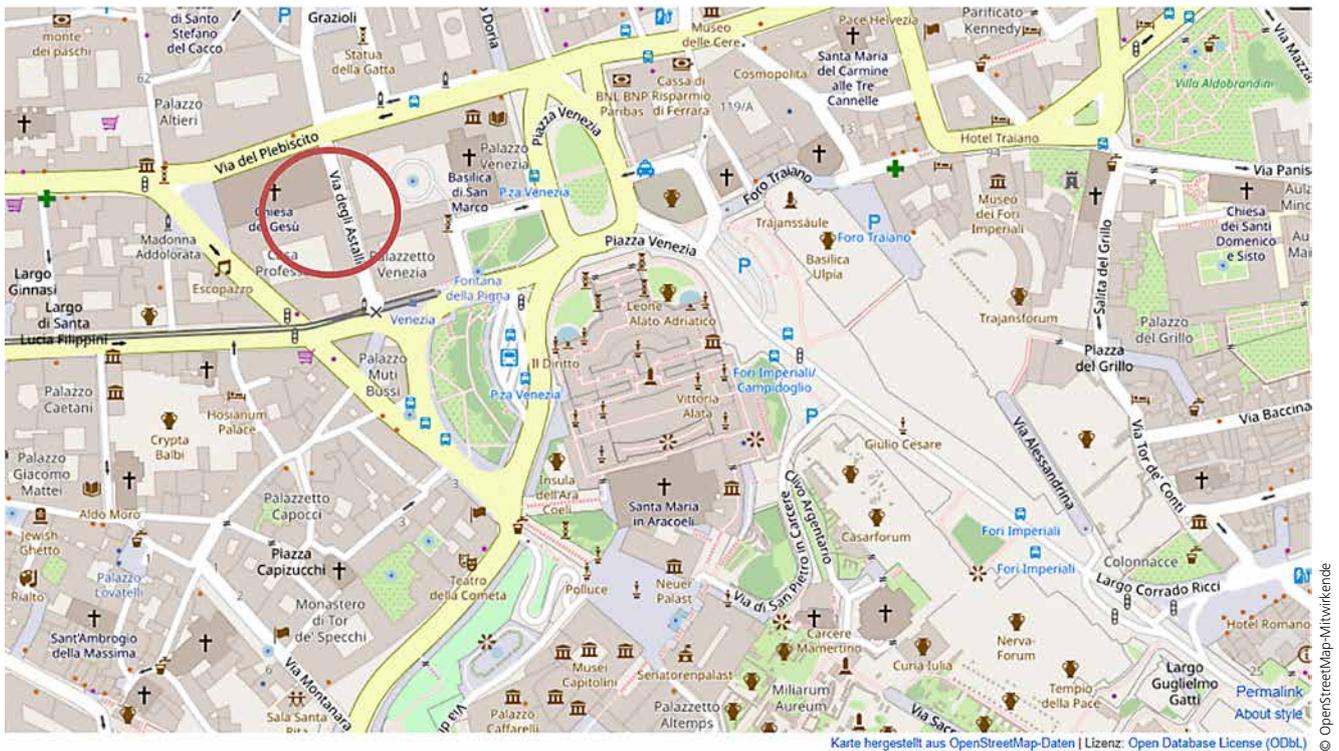
Auf den Marktplätzen der Stadt ließ sich ein breit gefächertes Warenangebot finden. Da die Lebensmittellieferungen aus dem unmittelbaren Umland und Italien bei Weitem nicht ausreichten, um den Bedarf zu decken, durfte ein stetiger Strom an Gütern aus den Provinzen nicht abreißen. Um diesen stetigen Warenfluss besser koordinieren zu können, gab es in Rom schon

seit der Frühzeit verschiedene Märkte für unterschiedliche Warengruppen. Zu ihnen zählen das *Forum Boarium*, das *Forum Suarium*, das *Forum Holitorium*, das *Forum Piscarium*, das *Forum Cupedienis* und das *Forum Vinarium*. Diese Märkte sind spätestens ab der frühen Kaiserzeit eher als Orte für den Großhandel zu verstehen als für den Einzelhandel. Dieses System hatte mehrere Vorteile: Zunächst konnten die Warenströme gezielter durch die Stadt an feste Orte geleitet werden, was sich positiv auf den durchaus starken Verkehr in der Stadt ausgewirkt haben dürfte. Außerdem half die immer gleiche Verortung beim Aufbau und der Pflege guter Kundenbindungen. Für die Kunden erleichterte sich nicht nur der Überblick über das Warenangebot, sondern auch die Recherche zum Verhältnis zwischen Qualität und Preis.



1 Kartenausschnitt aus dem modernen Stadtplan Roms, in blau der Standort des *Forum Boarium*, in rot der ungefähre Standort des *Forum Holitorium*.

Karte hergestellt aus Open-Street-Map-Daten; contains information from Open Street Maps, which is made available <https://www.openstreetmap.org/search?query=roma%20foro%20boario#map=17/41.88884/12.48291> here under the Open Database License (ODBL); <https://www.opendatacommons.org/licenses/odbl/1.0/>



2 Ausschnitt aus dem modernen Stadtplan Roms, in rot der ungefähre Standort des antiken *Forum Suarium*.

Karte hergestellt aus Open-Street-Map-Daten; contains information from Open Street Maps, which is made available <https://www.openstreetmap.org/#map=18/41.90367/12.47731> here under the Open Database License (ODbL); <https://www.opendatacommons.org/licenses/odbl/1.0/>

## Fleisch

Der erste solche Markt, der in den antiken Quellen genannt wird, ist das *Forum Boarium*, der Rindermarkt. [1] Seine günstige Lage zwischen einer Furt am Fluss Tiber und den beiden Hügeln Palatin und Aventin war bereits damals Treffpunkt einiger bedeutender Straßenzüge, welche ins italische Umland führten. Auf diesem Marktplatz wurden die Tiere lebendig verkauft, wobei ein Auktionator als Mittelsmann zwischen dem Verkäufer und den potentiellen Käufern fungierte. Diese Praxis schien an diesem Ort noch bis ins 3. Jahrhundert n. Chr. fortgesetzt worden zu sein, worauf eine Inschrift der Geldwechsler und Viehhändler auf dem zu Ehren des Kaisers Septimius Severus (Regierungszeit 193–211 n. Chr.) errichteten Bogenmonument hindeutet, das heute in der Kirche San Giorgio in Velabro verbaut ist. Auf dem dazu gehörigen Relief sind zudem Metzger mit ihrer Schlachtausrüstung abgebildet. Da auf diesem neben Rindern auch Schafe und Ziegen zu sehen sind, wird davon ausgegangen, dass hier auch mit diesen beiden Tierarten gehandelt wurde, was erklären könnte, warum die Bezeichnungen *Forum Boarium* und *Forum Pecuarium* (lat. *pecus* – das Vieh, womit meist Kleinvieh wie Schafe und Ziegen gemeint sind) in

den antiken Quellen manchmal austauschbar verwendet wurden. Der Verkauf von lebenden Tieren unterstreicht die Funktion dieses Marktes als Ort des Großhandels, da sich in diesem Areal keinerlei Hinweise auf den Verzehr von Fleisch finden lassen. Damit einher gehen einige inschriftlich belegte Metzgerbetriebe, die über die Stadt verteilt am Esquilin, am Viminal und in der Subura zu finden waren. Das *Forum Boarium* fungierte also als Verteilerzentrum für Rindfleisch (wie auch Schaf- und Ziegenfleisch) an Einzelhändler in der Stadt.

In ähnlicher Weise funktionierte der zweite große Markt für Lebewiehe, das *Forum Suarium*, der Schweinemarkt. [2] Da die beiden Inschriften, aus welchen sein Name bekannt ist, nur bruchstückhaft überliefert sind, wissen wir nicht genau, wo er lag. Im Regionenkatalog der Stadt, der aus dem 4. Jahrhundert n. Chr. überliefert ist, wird das *Forum Suarium* der Regio VII zugeschrieben, wonach es sich östlich der Via Lata am Fuß des Quirinalis, am Rande des Marsfeldes befunden haben soll. Der beste Zugang zu diesem Markt wäre somit

### »Geschenk der Natur«

Varro, *Rerum rusticarum libri tres*, Varro, r.r. 2,4,10:

»[...] *Suillum pecus donatum ab natura dicunt ad epulandum; itaque iis animam datam esse proinde ac salem, quae servaret carnem. E quis succidias Galli optimas et maximas facere consuerunt. Optimarum signum, quod etiam nunc quotannis e Gallia adportantur Romam pernae Comacinae et Cavarae et petasiones.*«

»[...] Das Schweinevieh sei, sagt man, zum Tafeln ein Geschenk der Natur; so sei ihnen denn auch Lebensgeist geradeso wie Salz mitgegeben worden, dass er ihr Fleisch erhalte. Aus ihnen pflegen die Gallier die besten und größten Schweinehälften zu erzeugen. Zeichen ihrer hervorragenden Güte ist, dass auch heute noch alljährlich komazinische und kavarische Hinterkeulen und Vorderschinken von Gallien nach Rom geliefert werden.«

Übersetzung: Marcus Terentius Varro, Über die Landwirtschaft. Lateinisch/deutsch. Herausgegeben, eingeleitet und übersetzt von Dieter Flach, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2006.

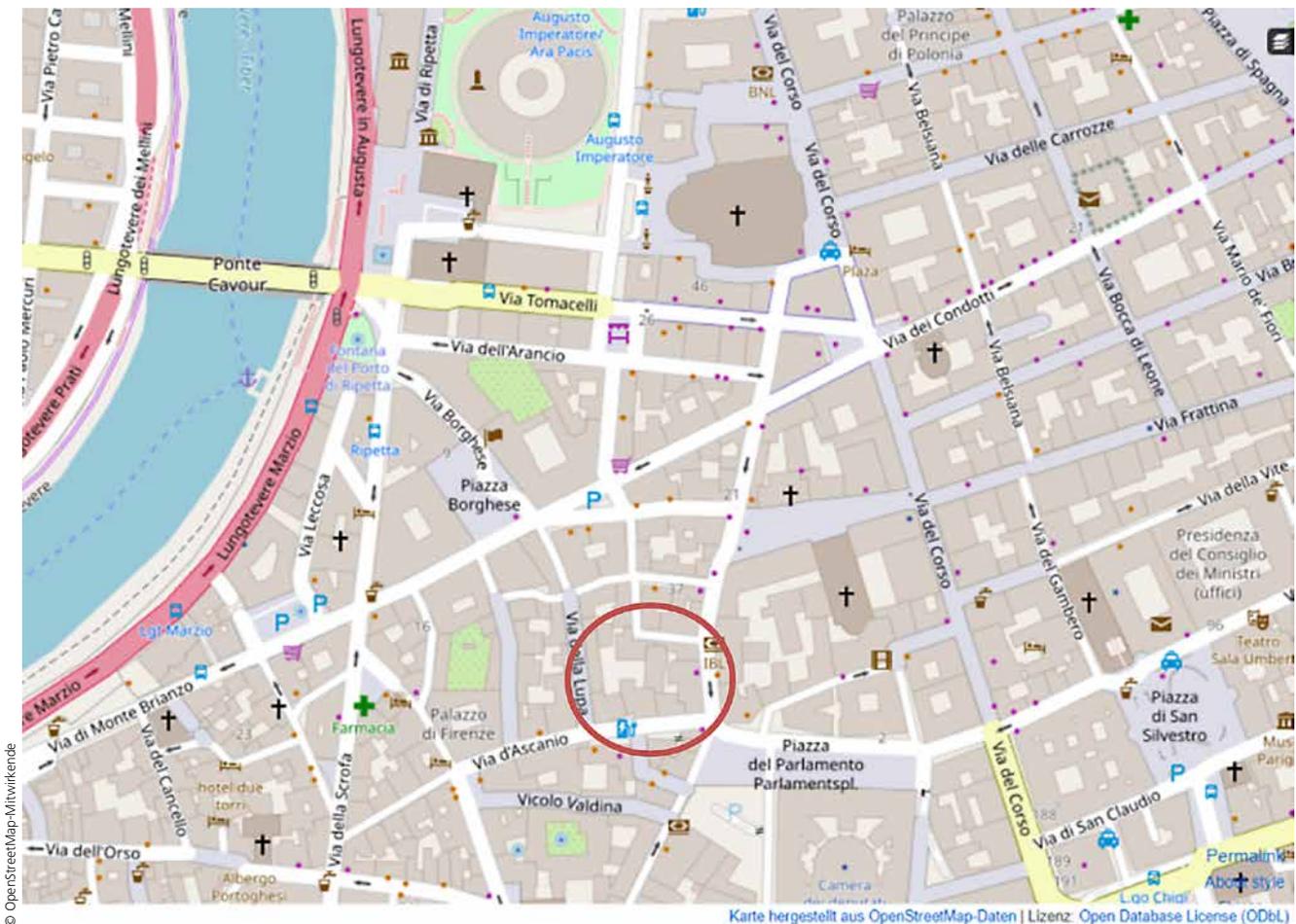
ber das Stadttor *Porta Flaminia* der Aurelianischen Mauer im Norden der Stadt gewesen. Auch auf diesem Markt wurden die Tiere aller Wahrscheinlichkeit nach über das Auktionssystem verkauft. Da Schweine in der Haltung und in ihrem Unterhalt recht einfach zu handhaben waren, kam der Grosteil der Tiere für die Versorgung der Stadtbevölkerung aus dem weiteren Umfeld Roms. Ein bekannter Zuchtort für schmackhaftes Schweinefleisch waren die südöstlich von Rom gelegenen Albanerberge. Der antike Geograph Strabon (Geographika 5,1,12) aber empfiehlt explizit den Kauf und Verzehr von Schweinen aus dem Po-Tal, da diese mit Eicheln gemästet werden und ihr Fleisch somit noch schmackhafter sei. Als aber die Nachfrage nach schmackhaftem Schweinefleisch das Angebot im 1. Jahrhundert v. Chr. zu übersteigen begann, verlagerte sich auch der Fokus der Beschaffung. Bereits Strabon (4,4,3) berichtet, dass nicht mehr nur lebende Tiere verkauft wurden, sondern auch gepökelte und geräucherte Schweinehälften, wovon die besten und größten die gallischen aus dem Sane-Tal

im heutigen Osten Frankreichs waren. Vom römischen Dichter Martial (13,54) erfahren wir, dass der Speck, der auf der linken Rhein-Seite produziert wurde, in Rom zu Berühmtheit gelangt war. Und Varro erwähnt in seiner landwirtschaftlichen Schrift *Rerum rusticarum libri tres* (2,4,10, vgl. Kasten 1), dass seit dem Ende der Republik sowohl lebende Schweine als auch Schinken und Speck aus Lusitanien und Nordspanien nach Rom verschifft wurden. Schweinefleisch erfreute sich im Laufe der Jahrhunderte immer größerer Beliebtheit, was nicht zuletzt seine Aufnahme in die *annona civica*, die von Seiten der »Regierung« an empfangsberechtigte Bürger Roms ausgegebene Lebensmittelration, in der hohen Kaiserzeit (2. Jahrhundert n. Chr.) beweist. Der Schweinemarkt dürfte also mindestens bis in diese Zeit hinein genutzt worden sein.

### Obst, Gemüse, Milchprodukte

Ein weiterer Spezial-Markt in Rom war das sogenannte *Forum Holitorium*, der Obst-

und Gemüsemarkt (lat. *olus* – das Gemüse) der Stadt. Es wird angenommen, dass er sich in der Nähe von, wenn nicht angrenzend an das *Forum Boarium* befunden hat. Hinweise auf diese Verortung geben einerseits ein Fragment der *Forma Urbis Romae*, des marmornen Stadtplans von Rom, der während der Regierungszeit des Kaisers Septimius Severus (zw. 203 und 211 n. Chr.) erstellt wurde, andererseits verweisen die Dichter Horaz (Sermones 2,3,229) und Martial (11,52,10 und 13,31) auf einen Standort östlich des *Forum Boarium* im Velabrum, des sumpfigen Gebiets zwischen dem Palatin und dem Kapitol. Dieser Markt funktionierte zumindest in der Anfangszeit noch am ehesten nach dem Prinzip des Einzelhandels, wo Bauern aus den umliegenden Gebieten ihre frisch geernteten Waren feilboten. Der Schriftsteller Plinius der Jüngere spricht in einem seiner Briefe (5,6,12) davon, dass alles Gemüse und Obst von den landwirtschaftlichen Villen aus der Umgebung per Lastkahn über den Tiber nach Rom verschifft wurde: »*omes frugem devehit in urbem*«. Durch



3 Ausschnitt aus dem modernen Stadtplan Roms, in rot der ungefähre Standort des antiken *Forum Piscarium*.

Karte hergestellt aus Open-Street-Map-Daten; contains information from Open Street Maps, which is made available <https://www.openstreetmap.org/#map=17/41.89516/12.48315> here under the Open Database License (ODBL); <https://www.opendatacommons.org/licenses/odbl/1.0/>

Veränderungen im Grundbesitz kam es aber zu Spezialisierungen, die schließlich für einige Gegenden Italiens besondere Obst- und Gemüsesorten auswiesen, die letztlich von Großhändlern aufgekauft und nach Rom transportiert wurden. So berichtet Plinius der Ältere (*Naturalis Historia* 19,140) von besonders gutem Kohl, roten Rüben, Rettichen, Spargel und Zwiebeln aus der südwest-italischen Region Campanien. Der Dichter Horaz (*Sermones* 2,3,272) preist dagegen die Äpfel und Birnen aus Picenum in Mittelitalien. Aus so entfernten Städten wie dem nördlich gelegenen Ravenna brachte man Spargel nach Rom (Martial 13,21), und aus dem südlichen Tarent wurde Lauch (Martial 13, 18) importiert. Doch beschränkte sich das Warenangebot keinesfalls auf italische Obst- und Gemüseprodukte. Martial berichtet weiter, dass auf dem *Forum Holitorium* auch Bohnen aus Ägypten (13, 57) angeboten wurden, und Plinius der Ältere teilt mit, dass die Pfirsiche aus der Provinz Asia (*Naturalis Historia* 15, 39-40) mit einem Preis von einem Denar pro Stück enorm teuer waren.

Doch damit war das Warenangebot auf dem *Forum Holitorium* noch nicht erschöpft. Hier wurden neben Obst und Gemüse auch Milchprodukte zum Kauf angeboten. Da Kuhmilch in der römischen Antike kaum eine Rolle bei der Herstellung von Milchprodukten gespielt hat, handelte es sich um Käsesorten aus Schafs- und Ziegenmilch. Die Nähe zum *Forum Boarium*, die Annahme, dass es für den Handel von Schafen und Ziegen keinen eigens spezialisierten Markt gegeben hat, sowie die unmittelbare Nachbarschaft zu einem bekannten Produktionsort von geräucherter Ziegenkäse im Velabrum (Plinius der Ältere, *Naturalis Historia* 11,241) lassen darauf schließen, dass sich der Verkauf von Milchprodukten auf dem Obst- und Gemüsemarkt gewissermaßen angeboten hat. Auch in dieser Kategorie war das Warenangebot überaus vielfältig. Aus dem italischen Gebiet stammten die 1000 Pfund schweren Laibe (1 römisches Pfund = 325 g) aus Luna (Plinius der Ältere, *Naturalis Historia* 11,241), und aus Sassina in Umbrien kam ein Schafkäse, der die Form einer Pyramide aufwies (Martial 1,43,7). Plinius der Ältere kennt außerdem Käsesorten aus den Provinzen Gallien und Bithynien sowie der Region Ligurien, wobei er darauf hinweist, dass der Käse aus Nîmes besonders teuer war (*Naturalis Historia* 11,240; vgl. Kasten).

Neben diesem großen Obst- und Gemüsemarkt geht die neuere Forschung

von der Existenz weiterer, kleinerer Märkte aus, die sich außerhalb der Stadtmauern an den Haupttoren befunden haben dürften. Claire Holleran vermutet einen solchen Markt an der Porta Capena, südöstlich der Kurve des Circus Maximus. Der Name dieses Handelsortes war *Area Radicaria* (lat. *radix* – die Wurzel). Die Entstehung solcher kleineren Märkte könnte darauf zurückzuführen sein, dass es sich für kleinere Händler seit der Anhebung der Einfuhrsteuern auf Güter in die Stadt Rom gegen Ende des 2. Jahrhunderts n. Chr. nicht mehr lohnte, die Waren direkt in die Stadt zu bringen. Durch den Verkauf der Güter noch vor den Stadttoren hatten die Käufer die Steuer zu entrichten, wenn sie die Waren durch das Tor in die Metropole transportierten.

## Fisch

Neben Fleisch und Gemüse, Obst und Käse stellte Fisch eine der begehrtesten Waren dar, welche auf dem *Forum Pis-*

*carium* angeboten wurden. Allerdings sind die Informationen, die aus den antiken Quellen zu diesem Markt gewonnen werden können, spärlich und die Bezeichnungen teilweise nicht stringent. Allem Anschein nach wurde dieses Forum bereits im Jahr 210 v. Chr. durch ein verheerendes Feuer zerstört. Danach könnte es 179 v. Chr. wieder aufgebaut worden sein, oder, was wahrscheinlicher erscheint, durch den ersten *Macellum*-Bau Roms, der laut Aussage des Dichters Ovid (*Amores* 1,8,97-100) in der Nähe der Via Sacra gelegen hat, überbaut worden sein. Mit Sicherheit kann festgestellt werden, dass das Warenangebot vielfältig war. Laut Strabon (*Geographika* 5,4,11) belieferten große Fischereibetriebe bei Cumae, westlich von Neapel und bei Populonia in Etrurien die Hauptstadt mit ihrem frischen Fang. Eingesalzene Produkte kamen dagegen aus den Provinzen nach Rom, da sie den langen Transport trotz Frischwasserbecken an Bord von Handelsschiffen nicht überstanden hätten.

### »Zu Rom...lobt man den Käse aus den Provinzen«

Plinius der Ältere, *Naturalis Historia*, Buch 11, 240–241:

»(240) Zu Rom, wo unmittelbar die Erzeugnisse aller Völker beurteilt werden, lobt man den Käse aus den Provinzen, vor allem den aus Nemausus, den von Lesura und den aus dem Gebiet der Gabalen; aber er hält sich nur kurze Zeit und ist bloß in frischem Zustand zu empfehlen. Die Alpen stellen ihr Futterkräuter durch zwei Arten {von Käse} unter Beweis: die dalmatinischen Alpen schicken den von Doclea, die keutronischen den von Vatusium. (241) Noch mehr {Sorten} liefert der Apennin: aus Ligurien sendet er den Käse aus Ceba, meist aus Schafsmilch bereitet, den sassanitischen aus Umbrien und von dort, wo die Grenze von Etrurien und Ligurien zusammengeht, den Käse von Luna, der durch seine Größe auffallend ist, ja auch in Stücke bis zu tausend Pfund geformt wird; der nächste bei Rom ist aber der vestinische Käse und er wird aus dem caedischen Gebieten am meisten geschätzt. Auch die Ziegenherden liefern einen geschätzten Käse, besonders wenn im frischen Zustand sein Geschmack durch Räuchern verbessert wird; ein Käse, wie er in Rom selbst zubereitet wird, ist allen anderen vorzuziehen; denn der aus Gallien kommende hat den starken Geschmack einer Arznei. Unter den überseeischen {Käsesorten} jedoch wird der aus Bithynien besonders gerühmt.«

»(241) *Numerosior Appennino: Cebanum hic e Liguria mittit ovium maxime lacte, Sassinatem ex Umbria mixtoque Etruriae atque Liguriae confinio Luniensem magnitudine conspicuum, quippe et ad singula milia pondo premitur, proximum autem urbi Vestinum eumque e Caedicio campo laudatissimum. Et caprarum gregibus sua laus est, in recenti maxime augente gratiam fumo, qualis in ipsa urbe conficitur cunctis praeferendus; nam Galliarum sapor medicamenti vim optinet. Trans maria vero Bithynus fere in gloria est. (240) Laus caseo Romae, ubi omnium gentium bona comminus iudicantur, e provinciis Nemausensi praecipua, Lesurae Gabalicoque pagis, sed brevis ac musteo tantum commendatio. Duobus Alpes generibus pabula sua adprobant: Dalmaticae Docleatem mittunt, Ceutronicae Vatusicum.*«

Übersetzung: C. Plinius Secundus der Ältere. Naturkunde. Band XI. Zoologie. Lateinisch – deutsch. Herausgegeben und übersetzt von Roderich König. München: Artemis & Winkler, 1990.



Foto © Giulia Fiorato

4 Rom heute: Hier befand sich das Forum Boarium.

Besonders beliebt waren die Produkte aus Spanien und Griechenland, wobei diejenigen aus der Region Pontos an der Spitze standen. Neben frischem Fisch war das begehrteste Produkt am *Forum Piscarium* die frische Auster. Auf ihre Zucht hatten sich Betriebe am Lucriner See spezialisiert, die ihre Ware auf dem Landweg nach Rom brachten. Diejenigen aus Circeii dagegen, das auf dem halben Weg zwischen Rom und Neapel zu verorten ist, kamen bereits per Schiff nach Rom. Aber auch bei diesen sehr exquisiten Meerestieren fehlten die Importe aus den Provinzen nicht. So kamen die Kostbarkeiten auch aus Spanien, dem Illyricum, Kyzikos und von den Britischen Inseln bis nach Rom. Daneben erfreute sich auch die berühmte römische Fischsoe *garum* höchster Beliebtheit. Die günstigeren Chargen dieser Soße wurden unter anderem in Puteoli und Antium gefertigt, diejenigen aus Pompeii erfreuten sich einer größeren Beliebtheit. Unertroffen waren aber die Importe aus den Provinzen, wobei die Soßen aus Spanien den ersten Platz einnahmen. Auch wenn die Informationen zum Fischmarkt in Rom nur spärlich sind und man annehmen muss, dass es den Markt in seiner ursprünglichen Form bereits im 2. Jahrhundert v. Chr. nicht mehr gegeben hat, wurden die Produkte

weiterhin in Rom vertrieben. Lediglich der Handelsort verlagerte sich in die *macella* (siehe unten).

## Wein

Ein großer Spezialmarkt der Metropole Rom verdient abschließend unsere Aufmerksamkeit. Auf dem *Forum Vinarium*, dem Weinmarkt, dessen genaue Position ebenso unbekannt ist, wurden bis in die republikanische Zeit hinein vor allem Weinsorten aus Griechenland und Sizilien verkauft. Das hatte den Hintergrund, dass diese beiden Sorten den italischen Weinsorten bei Weitem überlegen waren. Erst in etwa ab der Regierungszeit des Kaisers Augustus konnten auch die italischen Weine überzeugen. Weinsorten aus Alba, nordwestlich von Genua, und diejenigen aus Campanien und Latium stiegen zu größter Beliebtheit auf. Martial überliefert sogar eine Liste der besten Weinsorten seiner Zeit, wobei sich auf den ersten neun Plätzen ausschließlich Weine aus Italien befinden. Ab der Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr. ist allerdings ein interessanter Trend zu beobachten: billiger Wein aus der Baetica, Rosinenwein aus Kreta (Martial 13,106) und saurer Wein aus Afrika (Plinius der ältere, *Naturalis Historia*

14,16) erobern den stadtromischen Markt. Nur einige edle Sorten aus dem Osten des Römischen Reiches (Plinius der ältere, *Naturalis Historia* 14, 73-4) konnten sich neben den guten italischen auf dem Markt behaupten.

Neuere Forschungen haben ergeben, dass es ab der Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. zu einer abermaligen Kehrtwende im Weinhandel kam. Archäologische Funde von teilweise gut erhaltenen Amphoren mit eindeutig zu einer Werkstatt zugehörigen Stempeln lassen darauf schließen, dass Groeinkufer riesige Ladungen aus Spanien und Gallien nach Rom importierten. Da diese Amphoren circa zweieinhalb Mal größer waren als italische Weinamphoren wird davon ausgegangen, dass der Inhalt für den Weiterverkauf umgefüllt werden musste. Dies konnte am besten am Anlieferungsort geschehen, welcher der Flusshafen am Emporium in Rom war. Inschriftenfunde von Weinhändlern am Emporium lassen darauf schließen, dass es ab der Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. keinen gesonderten Weinmarkt mehr in Rom gegeben hat.

Dieser Überblick über die verschiedenen Nutzungsphasen der stadtromischen *Fora* hat gezeigt, dass die Handelssituation in der Stadt Rom seit Beginn ihres Aufstiegs zur beherrschenden Metropole im Mittelmeerraum eine sehr vielfältige war. Die Spezialmarkte dienten in der Anfangszeit durch ihre strikte Warentrennung der besseren Übersichtlichkeit über das Angebot und trugen dazu bei, die Verkehrssituation innerhalb der Stadt zu verbessern. Das zunehmende Bevölkerungswachstum der Stadt aber führte dazu, dass beispielsweise ein einzelner Markt für den Erwerb von Fleisch und Fisch nicht mehr ausreichte.

## Antike Einkaufszentren

Als Weiterentwicklung der offen gestalteten *Fora* dürfen die bereits angesprochenen, spätestens zum Ende des 1. Jahrhunderts n. Chr. im gesamten Reich verteilten *macella* angesehen werden. Die Bautypologie dieser in sich geschlossenen »Marktgebäude« war in Italien seit dem 3. Jahrhundert v. Chr. bekannt. Der erste derartige Bau in Rom hat im 2. Jahrhundert v. Chr. aller Wahrscheinlichkeit nach das abgebrannte *Forum Piscarium* ersetzt. Es handelt sich um einen umbauten Innenhof mit umlaufenden Arkaden, in dessen

Mitte sich ein *Tholos*-Bau befand. An den Längsseiten waren, je nach Himmelsrichtung nach innen oder außen geöffnet, Verkaufsläden, *tabernae*, installiert, deren Einrichtung mit Theken und Rinnen auf den Arbeitsflächen und im Boden auf die verkauften Waren schließen lässt. In den *macella* wurden überwiegend Fleisch- und Fischprodukte verkauft, die vor Ort frisch geschlachtet und portioniert wurden. Hinweise auf den Schlachtvorgang vor Ort geben die im *macellum* von Pompeii gefundenen, vollständig erhaltenen Skelette mehrerer Schafe und Ziegen, die in einer Ecke der Struktur untergebracht waren. Von derartigen Bauten gab es im Laufe des 1. Jahrhunderts n. Chr. in Rom mindestens zwei Stück, wodurch das Warenangebot besser über die Stadt verteilt werden konnte. Zusätzlich hat es über die ganze Stadt verteilt inschriftlich belegte Einzelhandelsläden gegeben, welche zu einer funktionierenden Handelssituation in der Metropole beigetragen haben. Die *Fora* als Orte des Großhandels wurden im Laufe der Jahrhunderte von anderen, praktikableren Strukturen abgelöst. Der Verkauf von Lebendvieh noch vor den Toren der Stadt scheint auch aufgrund der veränderten Steuerabgabesituation im 2. Jahrhundert n. Chr. plausibel. Wie jeder andere Bereich

des täglichen Lebens in einer sich ständig weiterentwickelnden Metropole unterliegen somit auch die Handelsstrukturen der

Stadt einem ständigen Wandel, um die Versorgung der Bevölkerung bestmöglich zu garantieren.



Foto © UR/Marina Stelzl

**Giulia Fioratto** studierte Klassische Archäologie an der Universität Padua (B. A. und M. A.). Sie hat an zahlreichen archäologischen Ausgrabungen und Surveys, sowohl in Italien als auch im Ausland, teilgenommen und ist seit Mai 2015 eine der Hauptverantwortlichen für die Ausgrabungen am römischen Theater von Aquileia. Seit September 2017 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Graduiertenkolleg »Metropolität in der Vormoderne« an der Universität Regensburg. Der Titel ihrer Dissertation lautet: »Geburt und Entwicklung einer römischen Metropole in Norditalien: Aquileia«.



Foto: Untertainer Foto Studio Digital, Salzburg

**Mercedes Och** absolvierte an der Universität Regensburg den Bachelor in Klassikstudien, ihren Master in Alter Geschichte schloss sie an der Universität Salzburg mit einer Abhandlung zur Käseproduktion in der römischen Antike ab. Seit April 2017 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin im Graduiertenkolleg »Metropolität in der Vormoderne« an der Universität Regensburg. Ihr Dissertationsprojekt trägt den Titel »Fleischkonsum in der antiken Metropole Rom. Wirtschaftliche, religiöse und soziale Aspekte zwischen dem 2. Jahrhundert v. Chr. und dem 4. Jahrhundert n. Chr.«.



DFG-GRADUIERTENKOLLEG 2337

## METROPOLITÄT IN DER VORMODERNE

Das Forschungskolloquium des Graduiertenkollegs 2337 »Metropolität in der Vormoderne« an der Universität Regensburg illustriert das multiperspektivische, epochenübergreifende und transdisziplinäre Forschungsprogramm des GRK in ganz unterschiedlichen Aspekten. Die Vorträge erschließen Bedingungen, Erscheinungsformen und Folgen jener Prozesse, in denen Städte zu führenden und prägenden urbanen Zentren im internationalen, dia- und synchronen (Vergleichs-)Maßstab wurden. Nächste Termine im Wintersemester 2019/2020:

### 13. November 2019, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Professor Leslie Brubaker, University of Birmingham/UK  
*Dancing in the Streets; Dancing in the Aisles*

### 5. Dezember 2019, 18.00 Uhr s. t.

Großer Sitzungssaal PT 3.0.79  
Prof. Dr. Susanne Rau, Universität Erfurt  
*Religion und Urbanität: wechselseitige Formierungen – ein Forschungsprogramm*

### 11. Dezember 2019, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Gregory Tucker, GRK 2337 »Metropolität in der Vormoderne«, Universität Regensburg  
*»Since we Believe in Him, Let us Sing to Him«: the Hymnography of the Middle Byzantine Cathedral Liturgy & Its Liturgical Theology*

### 18. Dezember 2019, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Charlotte Neubert, GRK 2337 »Metropolität in der Vormoderne«, Universität Regensburg  
*Construction of an Urban Identity in Late Medieval and Early Tudor London*

### 8. Januar 2020, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Dr. Elisa Di Natale, GRK 2337 »Metropolität in der Vormoderne«, Universität Regensburg

### 15. Januar 2020, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Christopher Sprecher, GRK 2337 »Metropolität in der Vormoderne«, Universität Regensburg  
*»A Banquet of Victory«: The Institution and Spread of Constantinopolitan Feasts of Episcopal Relic Translation and the Rehabilitation of Urban Honour in the 9th–12th Centuries*

### 22. Januar 2020, 16 Uhr c. t.

Sitzungssaal Theologie PT 4.1.63  
Dr. Tanja Skambraks, Universität Mannheim  
*Überlebensstrategien der arbeitenden Armen. Pfandleihe und Kreditbeziehungen im frühneuzeitlichen Rom*

Ständig aktualisiert finden sich ergänzende Veranstaltungstermine sowie vertiefende Informationen zum Forschungsprogramm des Graduiertenkollegs unter: [www.metropolitaet.ur.de](http://www.metropolitaet.ur.de)