



## Römisches Kochrezept: Moretum

### Römische Reibschale Mortarium

Im Römischen Reich wurden Keramik-Gefäße, die zum Zerreiben und Mischen von Milchprodukten, Kräutern und Gewürzen dienten als Mortarium (lat. Reibschüssel oder -schale) bezeichnet. Ein Mortarium wurde im Gegensatz zu modernen Mörsern eher zum Mischen und Kneten von Teig, Käse und Teig ähnlichen Mischungen verwendet. Daher besitzt die Reibschale auf der Innenseite einen Griesbewurf damit sich die Speisen besser zerreiben lassen. Bei den meisten der entdeckten Mortaria findet man Abnutzungsspuren vor allem im unteren Bereich der Schüssel, was auf einen rührenden Reibvorgang schließen lässt. Zum Reiben in der Schale gehört ein Stößel (pistillum). Da ein solcher jedoch nie gefunden wurde, liegt nahe, dass diese aus vergänglichem Material wie Holz waren.

Reibschalen, die aus Raetien stammen besaßen häufig einen Glanztonüberzug und einen bemalten Gefäßrand. Gegen Ende des 2. Jhd. n. Chr. kamen Reibschalen aus Terra Sigillata in Mode, was auf eine Änderung der Tischkultur hinweist. Möglich ist, dass die Saucen zu dieser Zeit direkt am Tisch zubereitet wurden. Daher sieht die Tonware sehr hochwertig aus.



Quelle: Wikipedia

In der römischen Küche waren Würzsaucen weit verbreitet, die in den tönernen Reibschalen zerrieben oder angerührt wurden. Besonders häufig verwendeten die Römer die Reibschale zur Herstellung von Moretum. Moretum ist ein einfaches Gericht, bestehend aus (Schafs-)Käse (oder alternativ geriebenen Walnüssen), Olivenöl, Salz, Knoblauch (Allium), Selleriegrün (Apium, dt. Eppich), Weinraute (Ruta) und Koriander. Es wurde zu frisch gebackenem Brot gegessen. Ihren Namen hat die Käsepaste von der Reibschale, dem mortarium in dem sie zubereitet wurde (siehe Bild).

In der sog. Appendix Vergiliana ist ein Rezept für Moretum überliefert. Das lateinische Gedicht Moretum aus dem Werk Vergils schildert eine parodistische Lobpreisung des Landlebens. In ihm wird beschrieben, wie ein einfacher Bauer sein Tagwerk beginnt, nämlich mit der Zubereitung von Moretum zum Frühstück. In Columellas Schrift De re rustica (XII 59, 1–4) wird eine Variante erwähnt, bei der statt Käse geriebene Walnüsse verwendet werden.

Auch in Gilching wurden Keramikteile von solchen Mortarien gefunden.

Hier eine mögliche Zubereitung von Moretum – Käsepaste mit Kräutern:

## Moretum – Käsepaste mit Kräutern

Für 4 Personen, Vorbereitung ca. 5 Min., Zubereitung ca. 5 Min.

200g körniger Frischkäse

200g Feta aus Schafsmilch

2 Knoblauchzehen

Verschiedene Kräuter frisch oder getrocknet, je ½ TL z. B.:

Minze, Bohnenkraut, Thymian, Koriander, Rosmarin, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Käse miteinander vermengen, Knoblauch zerdrücken und mit allen Kräutern unterheben, evtl. mit Salz abschmecken und auf Dinkel- oder Fladenbrot servieren.