

GERHARD WEBER

## „Alpenkäse“, ein Exportartikel für das antike Rom

*Milch schreibt in Kempten Geschichte*

Milch und vor allem Käse sind im Allgäu ein wichtiges Nahrungsmittel, und das seit weit über 2000 Jahren. 2000 Jahre reichen archäologische Funde zurück, die bis heute in der einstigen Römerstadt Kempten (Abb. 1 und 2), dem antiken Cambodunum, ausgegraben wurden und sichere Belege dafür liefern, daß Milch und Käse auch im antiken Kempten eine Rolle gespielt haben.

### *Bei den „alten Griechen und Römern“*

Bei den „alten Griechen und Römern“ wurde die Milch von verschiedenen Säugetieren verwendet; von Eselin, Kamel und Kuh ebenso wie von Stute – und vor allem von Schaf oder Ziege. Kuhmilch war im Mittelmeerraum eher unbeliebt und wurde in größeren Mengen nur in den nördlichen Regionen der antiken Welt konsumiert, so zumindest berichtet schon Aristoteles, der griechische Philosoph und Erzieher von Alexander dem Großen im 4. Jahrhundert n. Chr., in seiner „*historia animalium*“<sup>(1)</sup>, der „Geschichte der Lebewesen“.

Als billiges Trankopfer an die Götter<sup>(2)</sup> lief der Milch nach und nach der Wein den Rang ab<sup>(3)</sup>. Schon der älteste griechische Geschichtsschreiber Herodot<sup>(4)</sup> (ca. 490 bis 420 v. Chr.), aber auch noch der römische Feldherr und Staatsmann Gaius Julius Caesar<sup>(5)</sup> (100 bis 44 v. Chr.) beurteilten antike „Randvölker“ als kulturell rückständig, wenn sie überwiegend Milch tranken. Im Gegensatz zu den Städten dürfte die Milch im Römischen Reich auf dem Land in größerem Umfang zur Ernährung beigetragen haben<sup>(6)</sup>.

Auf dem Land und in der Stadt gleichermaßen beliebt war in römischer Zeit der Käse in verschiedenen Varianten: sei es als Weich- bzw. Frischkäse (*caseus mollis* oder *recens*), kurz getrocknet und gesalzen<sup>(7)</sup>, oder als Hartkäse (*caseus aridus* oder *vetus*), der nach

stärkerem Salzen und längerem Trocken auch gelagert werden konnte. Gewürze wie Thymian, Pfeffer oder Pinienkerne dienten zur Aromatisierung<sup>(8)</sup>. Eine römische Spezialität scheint über Holz geräucherter Käse gewesen zu sein<sup>(9)</sup>.

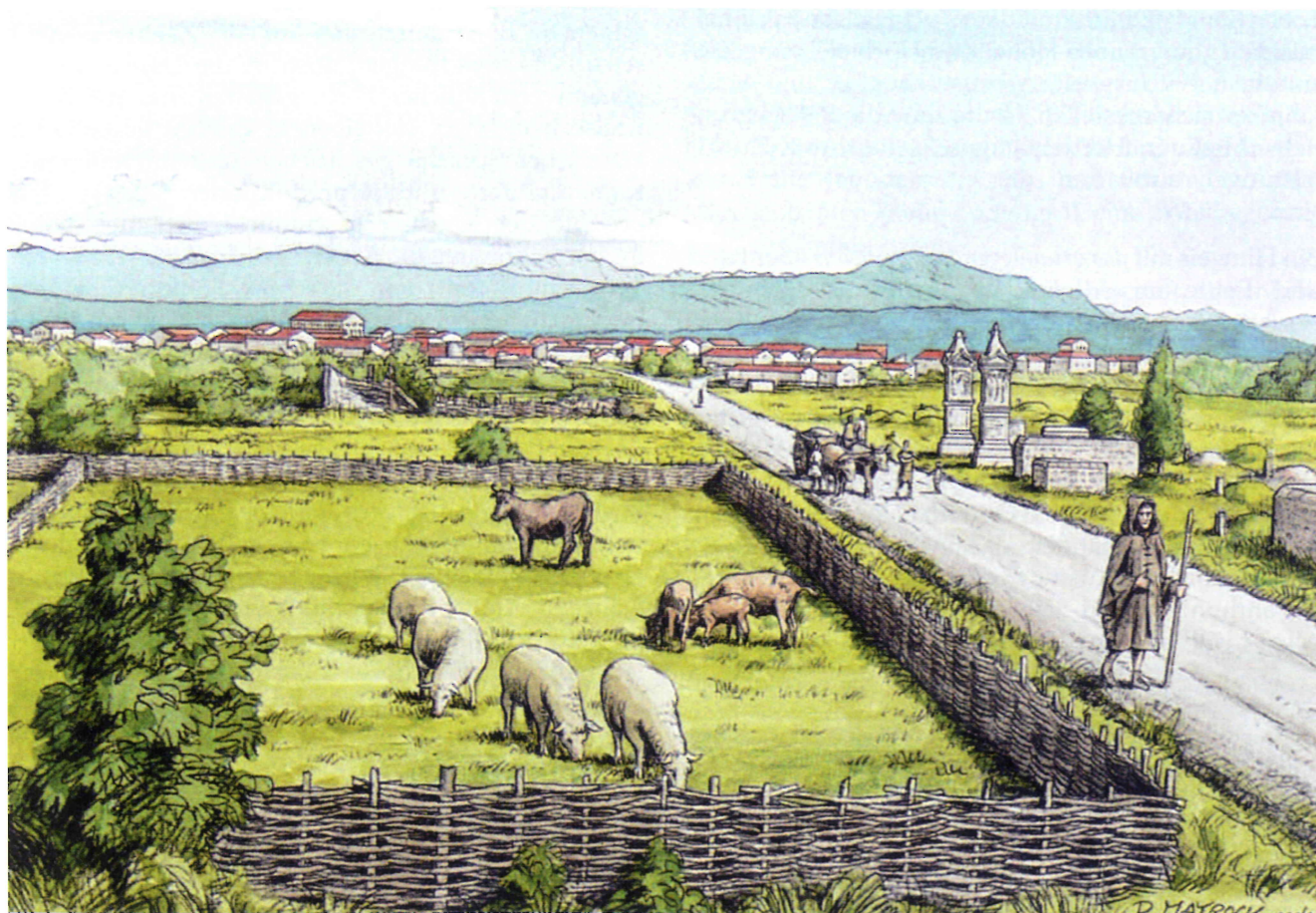
### *Import von Käse, Export von Zuchttieren*

Schon der griechische Geograph Strabon (ca. 64 v. Chr. bis ca. 19. n. Chr.) erwähnt in seiner „*Geographika*“<sup>(10)</sup> den Tauschhandel zwischen den Bergbewohnern und den Talbewohnern. Die Älpler liefern Harz, Pech, Kienholz, Wachs und nicht zuletzt Käse. Der Schriftsteller Gaius Plinius Secundus (23 bis 79 n. Chr.) berichtet in seiner „*Naturgeschichte*“<sup>(11)</sup> von importiertem Käse, der in Rom besonders wertgeschätzt wurde. Solcher Käse stamme aus dem Vestinerland östlich von Rom, von den Apenninen und nicht zuletzt aus den Alpen.

Rinder sind in Europa seit dem Neolithikum (ca. 5000 v. Chr.) als Zugtiere und Nahrungslieferanten archäologisch gut nachweisbar. Bemerkenswert ist deren unterschiedliche Körpergröße in den verschiedenen Epochen (Abb. 3) und erstaunlich ist nicht zuletzt der Größenvergleich zwischen dem „keltischen“ und dem hoch gezüchteten römerzeitlichen Rind. Das Zuchtbestreben von römischer Seite galt nach allen Überlieferungen in erster Linie dem Zugtier und Fleischlieferanten<sup>(12)</sup>. Milch wurde auch in den alpinen Regionen wohl weiterhin vor allem von Ziegen und unveredelten „heimischen“ Rindern geliefert.

### *Die Römerstadt Cambodunum und ihr Umland*

Die Römerstadt Cambodunum – Kempten bestand in den ersten Jahrzehnten n. Chr. fast ausschließlich aus Holzbauten. Noch vor der Mitte des 1. Jahrhunderts



Blick auf die Römerstadt Cambodunum entlang der römischen Straße von Augsburg in der zweiten Hälfte des 2. Jahrhunderts n. Chr.

Zeichnung Roger Mayrock, Kulturamt der Stadt Kempten