

MORETVM

KRÄUTER-KÄSE-ZUBEREITUNG

„Man gibt in einen Mörser Bohnenkraut, Minze, Raute, Koriander, Sellerie, Schnittlauch oder, wenn dies nicht vorhanden ist, eine grüne Zwiebel, Lattichblätter, Raukenblätter, frischen Thymian oder Katzenminze, dann auch frisches Flohkraut und jungen, gesalzenen Käse. Dies alles zerreibt man gleichmäßig und mischt ein wenig gepfefferten Essig dazu. Wenn Du die Mischung in einer Schale angerichtet hast, ist sie mit Öl zu übergießen.“

(Columella, De re rustica, 12, 59, 1-4)

Für Moretum gab es zahlreiche Varianten. Columella selbst nennt in seinem Rezept drei weitere Zubereitungen mit Walnüssen, geröstetem Sesam, Pinienkernen oder Haselnüssen, sowie eine Variante mit getrockneten Kräutern. Eine andere Quelle nennt als Zutat neben Raute, Sellerie- und Korianderblättern auch Knoblauch. Dort wird zudem beschrieben, wie sich ein römischer Bauer Moretum zubereitet:

„Er taucht die (...) Knoblauchzehen in Wasser und gibt sie in eine gewölbte Schale mit kleinen Steinchen (in der Gefäßwand). Darauf streut er Salzkörner; ein fester, salzverkrusteter Käse kommt dazu; (dann) schüttet er die oben genannten Kräuter hinein. Mit (...) einem Stößel zerkleinert er zuerst den (...) Knoblauch. Dann zerreibt er alles (...) zu einem einheitlichen Brei. (...) Nun träufelt er Olivenöl hinein und gießt etwas Essig über die Kräuter. Erneut durchmischt er die Masse und bezieht das (bereits) Vermengte wieder mit ein. (...). So ergeben sich Aussehen und Name des zubereiteten MORETUM.“

(N.N., Appendix Vergiliana, 94-116)

Zum Nachkochen:

500 g	würziger Schafskäse
75-100 ml	Olivenöl
1-2 TL	Weinessig
1 EL	Sesamkörner
	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1-2 Bund	Schnittlauch
je 1/2 Bund	Koriander, Minze und Bohnenkraut
einige	(Stauden-)Sellerieblätter
1 EL	Weinraute
1/2 Knolle	Knoblauch

Schafskäse zerbröseln und mit Olivenöl und Pfeffer glattkneten. Kräuter und Knoblauch (mit Stabmixer oder Küchenmaschine) möglichst fein hacken, mit Essig und angerösteten Sesamkörnern unter den Käse mischen. Als Schnellvariante, im Winter oder falls keine Kräuter zur Hand sind, frische Kräuter durch 2-3 EL getrocknetem Thymian ersetzen.

Seinen Namen hat das Moretum von der Reibschale (mortarium), in der es zubereitet wurde. Die Reibschale verfügte über einen griffigen breiten Rand und einen rauen Steinbelag aus Quarzkörnern auf der Innenseite. Dieser Belag ermöglichte die Zerkleinerung von Zutaten wie Kernen und Kräutern mittels eines Holzstößels. Mit dem Mortarium wurden auch gewürzte Saucen hergestellt, wie der Ausguss im Rand erkennen lässt.

Aufgrund der massiven Ausführung und seiner Konstruktion ist das Mortarium in archäologischen Fundkomplexen leicht zu identifizieren. Tatsächlich taucht dieses typisch römische Küchenutensil auch in den germanischen Provinzen bei Ausgrabungen in großer Zahl auf. Dies belegt, dass im Zuge der Romanisierung der germanischen Provinzen Essgewohnheiten verbreitet wurden, die ihre Ursprünge im ländlichen Italien und im übrigen Mittelmeerraum hatten.