

TABVLA RASA

S(V)AVILLVM (SÜBER MOHNNKUCHEN)

Cato, de agri cultura, 84

„Nimm ½ Pfund Mehl, 2 ½ Pfund Käse, mische diese Bestandteile (...) füge ¾ Pfund Honig und ein Ei hinzu. Streiche einen Tontiegel mit Öl aus, tue die Masse hinein (...), decke sie zu. Gib darauf acht, daß der Kuchen in der Mitte, wo er am höchsten ist, gut durch werde. Ist er gar, nimm ihn heraus, bestreiche ihn mit Honig und streue Mohn darüber (...).“

Zum Nachkochen:

800 g	Schichtkäse oder (ungesalzener) Schafskäse
160 g	Dinkel-Vollkornmehl
250 g	Honig
1	Ei
	Etwas Honig zum bestreichen
50 g	gemahlener Mohn

Käse mit Mehl, Honig und Ei vermischen und in eine eingölte Springform oder einen Römer-Tontopf füllen. Bei ~ 160° Ober-/Unterhitze auf der unterste Schiene 45-60 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist (wird Käsekuchen zu heiß/schnell gebacken reißt die Oberfläche und der Kuchen fällt nach dem Backen in sich zusammen).

Nach dem Backen noch heiß mit Honig bestreichen und mit Mohn bestreuen und in der Form auskühlen lassen.

Anmerkung:

Ein römisches Pfund entspricht etwa 325g.

Die Hauptlieferanten von Milch (*lac*) scheinen in römischer Zeit Schafe gewesen zu sein. Laut Varro waren nämlich unter allen milchgebenden Nutztieren Schafe wegen ihrer Wolle am verbreitetsten. Ziegenmilch stand ebenfalls reichlich zur Verfügung, sie galt als am besten verträglich. Um den Geschmack der Milch zu verbessern, wurden dem Futter Kräuter und Salz beigemischt.

Kuhmilch galt in unseren Breiten als Grundnahrungsmittel der Germanen und Kelten. Wahrscheinlich wurde diese Tradition in römischer Zeit weitergeführt. Im Mittelmeerraum dagegen wurde Kuhmilch kaum gezielt produziert oder verwendet. Überhaupt spielte *frische Milch* in der mediterranen Küche der Antike aus klimatischen Gründen nur eine untergeordnete Rolle. Insbesondere im Hochsommer, so Collumella „*wird frische Milch auf dem Transport zum Markt häufig durch die Hitze sauer*“ (12, 13, 4-6).

Daher wurde frische Milch im Hausgebrauch entweder zum Kochen verwendet oder sie wurde durch Aufkochen und Salzen für wenige Tage haltbar gemacht. Ansonsten stand eine dauerhaftere Haltbarmachung von Milch im Vordergrund. Das verbreitetste Milchprodukt war sicherlich der *Käse* (*caseus*). Es kann kaum verwundern, dass Käse mit seiner Vielfalt an Sorten und Verwendungsmöglichkeiten in römischer Zeit große Wertschätzung genoss. Eine kurioses Indiz hierfür ist die Tatsache, dass *caseus* als Kosename verwendet wurde, also im Sinne von: „Mein Süßer“.