

Hungersnot versus Food-Waste

Food-Waste in der Antike?

Charles Hirt, c.hirt@stud.unibas.ch

David Wildermuth-Gutzwiller, david.wildermuth-gutzwiller@stud.unibas.ch

Departement Altertumswissenschaften, Universität Basel

Übung: Eine Frage der Nachhaltigkeit? Innovation und Technik in der griechischen und römischen Antike, HS 23



5 Bodenmosaik mit Darstellung eines Gastmahls mit Speisen am Boden. Museum Chateau de Boudry.

(https://chateaudeboudry.ch/wp-content/uploads/2022/09/CdB_Mosaik-romaine_2.jpg (Detail)).

Verschwenderischer Lebensstil oder Food-Waste?

Das üppige römische **Gastmahl des Trimalchio** von Petron aus dem 1. Jh. ist eine Satire und Sozialkritik. Die darin beschriebene Lebensmittel-Verwendung ist ein Food-Waste der damaligen römischen Oberschicht, hat aber für die römische Gesellschaft nur marginale Bedeutung. Das römische Kochbuch **De re coquinaria** von Apicius enthält Rezepte, die einen Food-Waste nicht widerspiegeln. Bei Seneca in **Luxuria** ist eine Verschwendungssucht als Lebensstil die Kritik des Autors. Die Geschichtsforschung zeigt auf, dass 75% der Ernährung in der Antike auf Getreide basierte (Brei und Brot).

Food-Waste wegen schlechter Lagerbewirtschaftung

Aus dem Jahr 62 n. Chr. berichtet uns Tacitus im 15. Buch der **Annales**:

«Ja, Nero liess sogar, um seine Sorgen um die aussenpolitische Lage zu verbergen, das für die Plebs bestimmte, aber durch die lange Lagerung verdorbene Getreide in den Tiber schütten, um damit den Glauben an die Sicherheit der Getreideversorgung aufrechtzuerhalten. Der Getreidepreis wurde nicht erhöht, obwohl etwa 200 Schiffe, die bereits im Hafen lagen, ein heftiger Sturm und 100 weitere, die den Tiber hinauffuhren, eine durch Zufall ausgebrochene Feuersbrunst vernichtet hatten.»

(Übersetzung: Städele 2011, 723)

Reduktion von Food-Waste Das Beispiel einer Bäckerei in Pompeji

In den römischen Bäckereien wurde das Getreide vor Ort sowohl gemahlen als auch zu Brot gebacken. Dies ermöglichte, nach Bedarf zu Mahlen. Es ersparte dadurch eine zusätzliche Lagerung und Transport von Mehl. Die römische Bäckerei war eine technische Errungenschaft ihrer Zeit, die sich gleichfalls als nachhaltige Lösung erwies und dabei Food-Waste verhinderte. Ansätze von lokalen Produktionsketten sind auch heute die Lösungen, um Food-Waste zu vermindern.



6 Reste einer Bäckerei im antiken Pompeji

(https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/80/Baeckerei_pompeji_kampanien_italien.jpg
Foto: Polykarbon 2003)