Rosinen, Römerwein und Rituale – zweites TriaS-Treffen

Am 27. Juni 2025 traf sich zum zweiten Mal die Vernetzungsinitiative der Bamberger Altertumswissenschaften „Tria Studia" – Geschichte, Text und Artefakt zu **Gastmählern und Esskultur in der Antike**. Das beim letzten Treffen einhellig gewählte Thema erwies sich als äußerst fruchtbar für das Anliegen der TriaS, nämlich den lockeren und interdisziplinären Austausch zwischen engagierten Studierenden, Promovierenden und Post-Docs der altertumswissenschaftlichen Disziplinen der Alten Geschichte, Klassische Philologie und Archäologie der Römischen Provinzen an der Universität Bamberg.

Das zweite TriaS-Treffen startete mit einer ersten Kennenlernrunde, in der es auch um Mensa-Erfahrungen, Lieblingsspeisen und Essensfrevel ging – für einige zählen darunter Rosinen. Zum interaktiven Einstieg konnten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Form eines adaptierten „Speeddating-Memory" nicht nur gegenseitig noch etwas besser kennenlernen, sondern auch einen Zugang zur Thematik finden. Mit Hilfe von Frage- und Antwortkarten reichten die Themen von antikem Vegetarismus und Kannibalismus über einen „Apfel" als Auslöser eines Krieges hin zum sog. „schwarzen Mahl" Domitians. Dabei kam das Gespräch dann auch auf aktuelle soziale Aspekte des Essens: Der Mensch als soziales Wesen scheint einen nicht unbeträchtlichen Teil zwischenmenschlicher Kontakte mit gemeinsamen Mahlzeiten zu verbinden.

Dass dem auch in der Antike so war, zeigte dann auch gleich der erste Input-Vortrag aus der Alten Geschichte. Lukas Goller und Johannes Röder verglichen als Einstieg das griechische Symposion mit dem römischen *convivium*. Bei einem allgemeineren Teil über den Verlauf eines antiken Abends der aristokratischen Oberschicht mit Genuss von Wein, Musik und Tanz zeigten sich besonders auch die ritualisierten und religiösen Ausdrucksformen sowie sozialhistorische Aspekte. Konnten doch antike Gastmähler – wie in heutiger Zeit – auch zur Repräsentation, Distinktion und ‚Networking' genutzt werden. Daraufhin entstand ein angeregter Austausch zu etwaigen Parallelen moderner WG-Feiern, der mit der Recherche zum Alkoholgehalt antiken Weins endete.

Im altphilologischen Beitrag gaben Sarah Weichlein und Annette Hillgruber einen Überblick über Begrifflichkeiten, Metaphoriken des Essens und vor allem die Funktionalisierung von Gastmählern in verschiedenen literarischen Gattungen: Der Fokus lag dabei auf den Bauformen einer Gastmahlszene im Epos Besonderen und vor allem der Satire. Dabei kam sowohl Horaz zum Gastmahl des Nasidienus als auch Petron mit seinem *Satyricon* zu Wort. Eine andere Facette von Essen in religiösem Kontext zeigte ein Ausblick auf biblische Zeugnisse: Speisungswunder, das Letzte Abendmahl und den Gang nach Emmaus. In der anschließenden Diskussion unterhielten wir uns angeregt über Petron und die Gattungskonventionen der Satire im Verhältnis zur sozialen Realität von „Neureichen" in der Gesellschaft der römischen Kaiserzeit.

Im Anschluss konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die theoretischen Ansätze in die Praxis umsetzen, und zwar beim Mittagsbuffet aus mitgebrachten Speisen. Der soziale Aspekt stand dabei besonders im Vordergrund.

Nach der Pause wandte sich Jacob Schöning mit kundigem Blick dem sogenannten „Totenmahl-Phänomen" zu. Dabei erläuterte er Totenmahlreliefs, die sowohl in den Nordwestprovinzen des Römischen Reiches als auch im östlichen Mittelmeerraum verbreitet waren. Bei der Bewertung solcher bildlichen Darstellungen stehen zwei Fragen im Fokus: Bilden diese realistische oder idealisierte Szenen ab? Handelt es sich um Dies- oder Jenseitsvorstellungen?



Dr. Stefanie Becht entführte uns schließlich nach Pompeji und zeigte verschiedene bildliche Topoi auf sowie Rezeptionsweisen der Wandmalereien. Darüber hinaus gab sie einen Einblick in die archäologischen Möglichkeiten der Untersuchung von Speiseresten und der experimentellen Archäologie.

Alle Beiträge zeigten eindrücklich, dass man sich dem Themenkomplex „Gastmähler und Esskultur in der Antike“ auf vielfältige Weise zuwenden kann – es gibt (noch immer) vieles zu entdecken. In der Gesamtdiskussion blickten wir abschließend erneut auf die sozialhistorische Dimension – besonders mit Blick auf die Leitfrage der Distinktion –; dabei tauchte auch das Diskursfeld „Luxus wieder auf. Hier kam dann auch die Frage auf, ob das aufkommende Christentum mit seinen asketischen Idealen gewisse Veränderungen in Ess- und Trinkkultur mit sich brachte.

Die Themenfindung bescherte uns schließlich zwei neue Themen für die kommenden Semester: Die Gastmähler schlagen zunächst den Bogen zu „Musik und Tanz in der Antike“ und über das Flüssige wird der Weg zur „Schifffahrt in der Antike“ führen.

Wir danken allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die Beiträge und anregenden Diskussionen und freuen uns auf die kommenden Veranstaltungen!

Als nächstes wird zum aktuellen Semesterthema am 8. Dezember ein Gastvortrag von Professor Dr. Konrad Vössing (Bonn) stattfinden zum Thema „„Bis zur bitteren Neige‘? Weinhefe, Bodensatz und Siphon beim antiken Gelage“. Hierzu ergeht schon jetzt herzliche Einladung, weitere Informationen folgen! Das folgende TriaS-Treffen findet am 16. Januar 2026 statt.

Annette Hillgruber – Dr. Caroline Kreutzer