

# INHALT

VORWORT .....	7
<b>DIE RÖMISCHE KÜCHE: VON REIZ UND NUTZEN DES THEMAS</b> .....	8
Römisches Kochen: eine Mode .....	10
Römische Küche: ein lohnendes Thema?.....	12
<b>ABER: WAS IST „RÖMISCHE KÜCHE“?</b> .....	16
Eine Küche wandelt ihr Gesicht. Veränderungen im Lauf der Geschichte .....	17
Rettich für die Armen. Gesellschaftliche Unterschiede.....	23
Küchenkrieg und Küchenfrieden. Kulinarische Gemeinsamkeit und regionale Tradition .....	25
Die „römische Küche“ im Sinn dieses Buches.....	28
<b>UND WIE WÜRZT MAN „RÖMISCH“?</b> <b>DAS „GEHEIMNIS“ DER ANTIKEN KÖCHE</b> .....	30
Zahlreich, kräftig, gegensätzlich: eine Charakteristik römischer Würzstoffe .....	31
Süßen ohne Zucker: die Süßstoffe der römischen Küche .....	36
Flüssigsalz mit Fischgeschmack: Salz in der römischen Küche .....	38
Nahrungsfette als Würzstoff .....	41
<b>RÖMISCHE GEWÜRZPFLANZEN. EINE AUSWAHL</b> .....	44
Zwanzig Pflanzen – oder: die Qual der Wahl .....	45
Die Pflanzen im Spiegel der antiken Quellen .....	46
<b>BOTANISCHE BETRACHTUNG DER AUSGEWÄHLTEN GEWÜRZPFLANZEN</b> .....	72
Was Pflanzen zu Gewürzen macht .....	74
Die ausgewählten Pflanzen aus der Sicht der Botanik.....	75

BEISPIELE RÖMISCHER BACK- UND KOCHREZEPTE .....	138
---	-----

## ANHANG

Anmerkungen.....	156
Literaturhinweise zu antiken Kochbüchern .....	164
Literaturabkürzungen.....	164
Bildnachweis.....	170
Register der Pflanzennamen und Würzstoffe.....	172

