

Ein Sklave trat ein. Er brachte Gläser, eine Karaffe Wein und einen Krug Wasser. „Sie trinken doch auch ein Schlückchen Falerner mit“, lud Scaurus mich ein. „Verdünnt oder nach germanischer Sitte *merum*?“ – „Auch wenn Sie mich jetzt für einen barbarischen Alkoholiker halten, würde ich gern mal unvermischten Wein probieren“, sagte ich, wohl wissend, dass ich damit das Klischee vom germanischen Säuffer bediente. – „Ganz, wie Sie wollen“, lächelte Scaurus, „trinken Sie nur *more Germanico* – auch wenn *more Romano* eigentlich der Gastgeber das Mischungsverhältnis bestimmt. *Ich* bleibe aber, wenn Sie erlauben, beim bewährten 1:1-Verhältnis.“

„Sie sprachen von Hindernissen. Ich habe eher den Eindruck, dass der *garum*-Konsum geradezu boomt.“ – „Was gut läuft, kann noch besser laufen. Aber im Ernst: Sie haben recht. *Garum* ist bei uns nicht mehr wegzudenken. Aber erst seit ein paar Jahrzehnten. Bis vor zwei Generationen war das keineswegs so. So gesehen ist die Fischsoße also ein junges Produkt, und da müssen Sie die Nachfrage sozusagen am Köcheln halten, bevor der Absatz plötzlich zurückgeht.“

„Und das zweite Hindernis?“, fragte ich. – „Das sind ausgesprochen dämliche Vorurteile. Ja klar, wenn Sie kleine oder größere Fische in die pralle Sonne legen, um einen Fermentierungsprozess auszulösen, stinkt es. Gewaltig sogar. Aber nach zwei Monaten in den Gärungsbecken hat das schon lange aufgehört. Und wenn dann die Brühe durchgeseiht wird, entsteht erst das *garum*: Dünflüssig ist es und von heller Farbe. Es schmeckt salzig und nach Fisch. Aber mit Igittigitt hat das nichts zu tun. Was aber sogar gewisse Prominente nicht daran hindert, von einer *pretiosa malorum piscium sanies* zu sprechen, einer ‚kostbaren Jauche aus faulenden Fischen‘. Dieser Quatsch geht mir auf die Nerven.“

„Verraten Sie mir, welcher Prominente sich so geäußert hat?“ – „Einer, der auch als ehemaliger Erzieher unseres Kaisers seine Worte auf die Goldwaage legen sollte, bevor er eine aufstrebende Branche in Misskredit bringt: Seneca. Er behauptet dann auch noch, das *garum sociorum* verbrenne die Eingeweide der Menschen. Der Einzige, der sich dabei was verbrennt, ist er selbst, nämlich seinen Mund.“

„*Garum* der Bundesgenossen‘ – ist das nicht die in Spanien produzierte Fischsoße? Und kommt Seneca nicht selbst aus Spanien?“ – „Das ist ja der nächste Skandal bei dem Kerl! Der sollte es wahrhaftig besser wissen. Beschmutzt sein eigenes Nest!“

„Meinen Sie denn, dass sich viele Menschen vom kulinarischen Urteil eines Intellektuellen beeindrucken lassen?“ – „Na ja, der erreicht mit seinen Schriften schon ziemlich viele – natürlich nur von denen, die lesen und sich Bücher leisten können. Aber das sind ja zum großen Teil die *opinion leaders*, die so was auch auf Partys mitnehmen – ist ja ein leichteres geistiges Gepäck als philosophische Dispute. Aber lassen Sie uns erst einmal ein Gläschen heben. *Bene tibi! Bene Caesari!*“

„*Bene tibi!* Und vielen Dank, dass Sie sich Zeit nehmen!“ Ich nahm einen kräftigen Schluck. Der Wein war überraschend stark, ich schätzte an die 18 Prozent. „Sehr köstlich, Ihr Falerner“, sagte ich, „aber wenn irgendwas die Eingeweide verbrennt, dann dieser starke Edelwein. Ich glaube, ich verdünne ihn doch lieber mit Wasser. Die Römer haben recht!“ – „Das können Sie laut sagen. Man sieht’s ja auch an unserer Stellung in der Welt“, erwiderte Scaurus, und es blieb offen, ob da ein selbstironischer Ton mitschwang.

„Und mit Ihrer Werbung kämpfen Sie gegen Vorurteile im Sinne von ‚kostbare Jauche‘ an?“ – „Und ob! Zumal ja ‚Jauche‘ und ‚wertvoll‘ eine ziemlich perfide Verbindung ist. Damit spielt Seneca darauf an, dass *garum* schon in einer etwas höheren Preisklasse angesiedelt ist. Das ist ja kein Billiggewürz, erst recht nicht der *flos gari*. Darunter versteht man den ersten Vorgang des Durchsehens.“

„Aha, das ist also die ‚Blüte‘. Und was bedeutet *flos flos* und *flos floris*?“ – „Nichts anderes als *flos*. Aber es hört sich noch exquisiter an. Verbraucher lieben es, wenn sie das Beste vom Besten bekommen.“

„Und dafür auch mehr bezahlen müssen?“ – „Auch Illusionen haben ihren Preis. Wobei das *garum Scauri* schon ganz überwiegend Qualitätsware ist. Wir machen unseren Kunden mit blumigen Begriffen und schönen Adjektiven ein bisschen was vor, aber wir betrügen sie nicht.“

„Das kann ich von meiner Erfahrung her bestätigen. Ihr *garum*, das gestern das *convivium* sozusagen würzte, war ja wirklich exzellent und hat bei mir den Wunsch geweckt, den Hersteller kennenzulernen. Dass der auch noch so ein gewiefter Werbeprofi ist, hätte ich nicht gedacht.“ – „Aber Sie sehen doch, wenn Sie durch die Stadt laufen, auch alle mögliche andere Werbung: auf Fassaden, an Läden, Buchhandlungen, Gaststätten und auch auf Verpackungen. Bei mir zu Hause in Pompeji stoßen Sie überall auf Wahlwerbung für die Kandidaten, die sich um die Spitzenämter bewerben. Oder auch für öffentliche Spiele im Amphitheater. Oder nehmen Sie die Sponsoren-Inschriften auf öffentlichen Gebäuden. Natürlich ist das auch eine Form der Werbung für den, der zehntausend oder dreißigtausend Sesterze für die Renovierung eines Tempels oder eines Bades gespendet hat. Sogar Legionen werben für sich mit Ziegelstempeln; das ist ja eine Art *made-by*-Reklame für den Produktionsstandort. Oder schauen Sie sich die Bilder und Slogans auf unseren Münzen an. Da wirbt der Kaiser für sein Programm oder allgemein für seine Herrschaft. Also – Werbung ist doch nichts Schlechtes.“

„Ich wollte Ihnen mit dem ‚Werbeprofi‘ auch wirklich nicht zu nahe treten. Das war eigentlich eher als Kompliment gemeint. Darf ich fragen, woher Sie Ihr *garum* beziehen?“ – „Wir haben Produktionsstätten vor allem in Kampanien, speziell in Pompeji. Da hat mein Vater den Betrieb gegründet: Fisch und Salz als Basiszutaten plus Sonne als Gärungsbeschleuniger – übrigens sehr viel natürlicher und qualitativ hochwertiger als die Billigkonkurrenz, die mit Aufkochen arbeitet. Als Rohstoffe kommen alle Fischarten infrage: Sardelle, Makrele, Lachs, Sardine und auch Aal.“

„Und dann haben Sie expandiert?“ – „Ja, wir beziehen mittlerweile beachtliche Mengen aus Spanien. Da gibt es an der wilden Küste jenseits der ‚Säulen des Herkules‘ eine Reihe von Orten mit vorzüglicher *garum*-Produktion. Unser Partner produziert in Baelo Claudia. Ich war selbst mal da: Eine kleine Stadt, wunderschön am Meer gelegen mit herrlichen Sandstränden – und dort kommen zweimal im Jahr riesige Thunfisch-Schwärme vorbei. Wegen der nahen Meerenge

schwimmen die Fische dicht an der Küste, sodass man das Rohmaterial einfach nur noch einsammeln muss. Die Stadt lebt zum großen Teil von der *garum*-Herstellung, und das sind auch wirklich Spitzenqualitäten. Die Konsumentenpreise für dieses hervorragende *garum sociorum* sind erfreulicherweise stark gestiegen. Gerade bauen wir einen Vertrieb auf, der das berühmte *garum Scauri* auch in den Nordprovinzen des Reiches bekannter machen soll. Die Barbaren dort – oh, entschuldigen Sie, ich wollte Sie nicht beleidigen –, die Völker dort haben noch einen gewaltigen Nachholbedarf. Wie man hört, sind sie aber durchaus schon auf den Geschmack gekommen.“

Als wäre ihm das herausgerutschte B-Wort wirklich peinlich, hob er sein Glas und stieß mit einem kräftigen „*Bene tibi! Bene Germanis!*“ auf seinen Gast und dessen „barbarische“ Heimat an. „Sie sehen, dass wir Römer die Errungenschaften unserer Kultur durchaus an unsere Untertanen und Nachbarn weitergeben“, fügte er hinzu, „nicht nur Theater und Thermen, sondern auch *vinum* und *garum*. Und wenn ihr da oben im Norden den kulinarischen Wert noch nicht in vollem Umfang erkennt: Unser Wundergewürz verfügt auch über heilende Kräfte. Als Medikament hat es sich bei frischen Brandwunden bewährt, auch bei Tierbissen – etwa von Hunden und, nun ja, Krokodilen; außerdem ist es gut gegen Ohren- und Mundgeschwüre, bei Hüftweh, Unterleibs- und Kopfschmerzen. Wenn Sie es in größerer Menge zusätzlich zu Öl, Kohl oder Linsen einsetzen, wirkt es auch als Abführmittel. Ein echtes Breitbandtherapeutikum!“

„Das ist jetzt aber keine Werbepoesie à la *flos floris?*“, deutete ich eine gewisse Skepsis an. – „Sie trauen mir aber auch alles zu“, erwiderte Scaurus aufgeräumt. „Nein, das ist tausendfach erprobt und erwiesen. Sie können es auch in der seriösen Fachliteratur nachlesen. Oder fragen Sie einfach einen erfahrenen Arzt! In Pompeji beliefern wir einige Arztpraxen sogar mit *garum optimum*. Aber natürlich sind Küche und Gastronomie mit Abstand der Hauptmarkt. Da zeichnen sich neue Absatzchancen mit Spezialprodukten ab.“

„Nämlich?“, fragte ich höflich. Scaurus erwartete die Frage, und ich wollte ihn nicht enttäuschen. – „Mischungen mit anderen Flüssig-

keiten: *oenogarum* mit Wein, *oxygarum* mit Essig und – allerdings weniger nachgefragt – *hydrogarum* mit Wasser. Diese Mischungen kann ja jeder eigentlich selbst herstellen. Aber Misch-*garum*-Rezepte vom Spezialisten sind natürlich noch etwas ganz anderes“, setzte er lächelnd hinzu.

„Jetzt haben Sie mich aber tief in die Geheimnisse eingeweiht, die sich mit dem berühmten *garum Scauri* verbinden“, fasste ich meinen Eindruck mit nicht allzu viel Augenzwinkern zusammen und griff zu meinem Weinglas: „*Bene Scauro, bene garo, bene Scauri garo!*“, prostete ich ihm zu. „... ich würde mir nur gern auch mal die *garum*-Logistik ansehen – überhaupt hier die Logistik im Stadthafen von Rom. Da ist *garum* ja wohl nur ein Importgut unter vielen.“ – „Aber schon ein nennenswertes, lieber Freund! Unterschätzen Sie nicht, wie viele *garum*-Amphoren aus Unteritalien, Nordafrika und Spanien – ich sage nur: Baelo Claudia – da jeden Tag hereinkommen! Aber wissen Sie was: Ich habe da unten am Emporium einen Freigelassenen; tüchtiger Mann, den ich gern in meiner Mannschaft gehalten hätte. Aber er wollte partout in die Selbstständigkeit, hat es jetzt zum stellvertretenden Leiter eines Lagerhauses gebracht. Der wird Sie sicher gern ein bisschen herumführen. Sagen Sie ihm einfach schöne Grüße von seinem *patronus*. Ich vermisse ihn. Wenn er will, kann er sofort wieder bei mir anfangen – natürlich erst, wenn er Ihnen den Hafen gezeigt hat.“

„Wunderbar“, sagte ich. „Ich will Ihre Zeit dann auch nicht weiter beanspruchen. Ganz, ganz herzlichen Dank!“ – „Das wäre ja noch schöner, wenn ich Sie jetzt gehen ließe!“ Scaurus klang tatsächlich entrüstet. „Sie bleiben natürlich hier, sind heute Nachmittag beim *convivium* mein Ehrengast. Es ist heute nur eine kleine Gesellschaft, aber mein Koch wird uns mit manchen Genüssen verwöhnen – und mit pikanten Gewürzen.“

„Am Ende mit *garum Scauri*?“ – „Wie kommen Sie denn darauf?“, führte mein Gastgeber die Ironie fort und brachte mich, als ich seine Einladung dankend angenommen hatte, in ein *cubiculum*: „Eines unserer bescheidenen Gästezimmer“, erläuterte er. „Machen Sie es sich bequem, ruhen Sie noch ein bisschen aus. Unser *convivium* wird