

Zeitschrift:	Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber:	Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band:	68-69 (1972-1973)
Heft:	1-6: Festschrift für Robert Wildhaber zum 70. Geburtstag am 3. August 1972
Artikel:	Zur Kulturgeschichte des Käses im griechisch-römischen Altertum
Autor:	Ränk, Gustav
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-116824

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zur Kulturgeschichte des Käses im griechisch-römischen Altertum

von *Gustav Ränk*, Stockholm

I.

Unter dieser anspruchsvollen Überschrift möchte der Verfasser einen kleinen Zusatz zu unseren bisherigen Kenntnissen über die Käsebereitung bei den antiken Völkern bieten, von deren Einzelheiten wir sehr wenig wissen. Ich tue es überdies mit dem Risiko, dass auch dieser bescheidene Beitrag sich als illusorisch erweisen kann, wie es leicht mit den Untersuchungen geschehen könnte, die hauptsächlich auf schriftlichen Quellen oder Bildmaterial basieren.

Die Bezeichnung «griechisch-römisch» ist in diesem Zusammenhang darum berechtigt, weil die Herstellungskunst des Käses in Griechenland und Rom gemeinsamen Ursprungs ist. Die Verfolgung der Entwicklungsgeschichte der Käsebereitung im eurasischen Raum hat den Verfasser zur Überzeugung gebracht, dass die Herstellung dieses Milchprodukts mit Hilfe des Magenlabs im Vorderen Orient entstanden und von dort über die Vermittlung der Griechen in das Einflussgebiet der römischen Kultur gebracht worden ist¹.

Einen deutlichen Hinweis auf die Herstellung des Schafkäses finden wir schon bei Homer im 9. Gesang der Odyssee (Vers 16ff.), wo der Besuch von Odysseus und seinen Gefährten in der Höhle des Zyklopen Polyphem geschildert wird. Die Eindringlinge in die Höhle sahen Käsemengen auf den Hürden trocknen, wie auch die Herstellung des Käses selbst, was aus der frischgemolkenen Milch geschah. Dieser in poetischer Form gebotenen Schilderung könnte man keinen grossen Quellenwert beimesse, wenn das sich nicht durch objektivere und sachlichere Angaben begründen liesse. Hier ist nicht der richtige Platz, dies alles zu wiederholen, was früher über die Käseherstellung in Alt-Griechenland berichtet worden ist. Davon wird noch weiterhin die Rede sein. Eine besondere Aufmerksamkeit verdient aber eine neuerdings aus der Antike gemachte Entdeckung, die ungefähr in dasselbe Zeitalter zurückgeht, aus dem die Angaben von Homer stammen. Der erwähnte Fund wurde 1939 bei Ausgrabungen in West-Messenien, nahe der heutigen Stadt Pylos gemacht, und zwar in den Ruinen eines an die Paläste von Mykene und Tiryns erinnernden Gebäudes, das vermutlich gegen Ende des mykenischen Zeitalters erbaut worden ist.

¹ Ausführlicher: G. Ränk, Gegorene Milch und Käse bei den Hirtenvölkern Asiens. Journ. de la Soc. Finno-ougrienne 70 (1969) 56ff.

Näher bestimmt, besteht dieser Fund aus zwei mykenisch-griechischen Tontafeln mit dem silbenschriftlich geschriebenen Namen des Käses *turo* (vgl. neugriechisch *tyros*). Auf einer Tafel kommt die Bezeichnung *turo* (TU+RO) zweimal vor, zusammen mit den gutgeschriebenen Zahlen 5 und 10, was sich offensichtlich auf die Menge des verzeichneten Käses bezieht. Die zweite Tafel mit gleichen Zeichen war an der Stelle der Zahl zerbrochen. Diese Tafeln, zusammen mit einer ganzen Menge ähnlicher, haben das Archiv des Hauses gebildet².

Daraus können wir mit Sicherheit folgern, dass das Wort *turo* auf diesen Tontafeln nicht irgendeine unbestimmte Käsemasse bezeichnet, sondern einen geformten Käse, der als eine traditionsmässige Einheit gezählt werden konnte. Damit bestätigt der Fund von Pylos die Angaben von Homer, die ebenfalls von geformtem Käse berichten.

Die Aufgabe der vorliegenden Forschung ist nicht, eingehender zu verfolgen, wie die antiken Käsemeister im Laufe der Zeiten ihren Käse zu formen pflegten. Diese Frage haben bereits andere erforscht³. Ich möchte nur darauf hinweisen, dass die älteste Käseform der Handkäse, d. h. der mit den Händen geformte kugel- oder kuchenförmige Käse, war. Wenn man auch im hellenistischen Griechenland und in Rom zu diesem Zweck irgendeine Form – z. B. ein Körbchen – benutzte, hat sich doch der Handkäse neben diesen künstlich geformten Arten durch Jahrhunderte erhalten. Man kann nicht behaupten, dass wir eine klare Vorstellung über die Käsearten der antiken Völker hätten; zum grössten Teil beruht alles, was wir auf diesem Gebiet wissen, auf verbalem Beweismaterial, Beschreibungen und Terminologie⁴. Käsegeilde könnte man finden auf Kunstwerken der Antike, z. B. auf Vasenmalereien, doch ist dieses reichhaltige Material noch nicht von diesem Standpunkt aus kritisch durchgearbeitet. Kunsthistoriker sind an einer inhaltlichen Deutung der Formen wenig interessiert gewesen, ausserdem soll man nicht die Schwierigkeiten unterschätzen, die bei derartigen Deutungen hervortreten, besonders wenn es sich um Lebensmittel handelt.

Diese Schwierigkeiten dürften jedoch den Forscher nicht von einem Versuch abhalten, dort, wo dazu reelle Voraussetzungen zu bestehen scheinen. Als solch ein Versuch soll auch die vorliegende Studie

² E. L. Bennett, The Pylos Tablets. Princeton 1951, und Pylos Tablets. Text of the Inscriptions found 1939–1954. Ed. by E. L. Bennett jr. Princeton 1955. Vgl. Ränk (wie Anm. 1) 57.

³ E. P. Herdi, Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum. Frauenfeld 1918, 2ff., 35ff.

⁴ Ebenda 57.

gelten, in der als Betrachtungsobjekt eine Wandmalerei mit einer Opferszene aus einer ins 4. Jahrhundert v. Chr. gehörenden griechisch-lukanischen Begräbniskammer in Süditalien, in der Nähe von Paestum (antik Poseidonia), genommen wird. In dieser Gegend sind in kurzer Zeit zwei grosse Gruppen von Begräbniskammern mit farbigen Wandmalereien entdeckt worden, die in vielen Beziehungen Seltenheiten sind: die erste im Jahr 1968, die ins Jahr 480 v. Chr. datiert wird⁵, die andere 1969, die ungefähr aus dem Jahr 340 v. Chr. stammt. Der Stil der Malereien der ersten Gruppe verrät unzweideutig griechische Provenienz, während in der zweiten Gruppe neben griechischen Grundformen fremder Einfluss zur Geltung kommt, der dem einheimischen italienischen Volksstamm der Lukanen (Lucani) zugeschrieben wird⁶.

Die hier herangezogene Wandmalerei stammt gerade aus der zuletzt erwähnten Gruppe – aus der Begräbniskammer, die den Namen Tomba del Caronte⁷, d. h. «Grabkammer des Charon», erhalten hat, da im Giebeldreieck der Kammer die Fahrt der geflügelten Seele des Toten im Nachen des Charon über den Styx dargestellt ist (Abb. 1). Unmittelbar unter dieser Darstellung ist eine andere, die eine Opferszene mit einem Opferpriester, Opferstier und zwei gabentragenden Frauen darstellt. Der Priester ist gerade dabei, den Kopf des Stiers herunterzudrücken und ihm den Todeshieb zu versetzen. Am anderen Ende der Prozession steht eine Frau und vor ihr ein kleiner Tisch mit Opfergaben – Eiern und Früchten, die für Granatäpfel (italienisch *melograna*) gehalten werden⁸. Eine andere Frau, unmittelbar hinter dem Stier, trägt auf dem Kopf einen runden Tisch und darauf einen ganzen Haufen kugelförmiger weisser Gegenstände, die gerade das Interessenobjekt dieser Betrachtung bilden (Abb. 2).

Diesen Gegenständen hat man meines Wissens keine plausible Deutung gegeben. Als ich im Mai 1971 zu Forschungszwecken das Museum

⁵ M. Napoli, *La tomba tuffatore*. Bari 1970.

⁶ Diese und folgende Angaben über die in Frage stehende Wandmalerei entstammen dem Artikel von M. C. Lacoste, Paestum, discovery of the first Greek frescoes. The UNESCO courier (April 1970) 4–8. Dieser sehr instruktive Aufsatz beruht offensichtlich auf der direkten Information durch den Entdecker und Erforscher dieser Grabkammern, den Superintendenten der Altertümer des Distriktes von Paestum-Salerno, Professor Mario Napoli, der in seinem obenerwähnten Werk die erste Gruppe der Grabkammern behandelt und unsere Wandmalerei nur vorübergehend berührt. Im Mai 1971 besuchte der Verfasser selbst das Museum von Paestum, wo die Originalgemälde aufgestellt sind, um diese Malerei näher zu studieren. Diese Forschungsreise wurde mit Unterstützung des König Gustav Adolf VI. 80-Jahrfonds durchgeführt.

⁷ Napoli (wie Anm. 5) 140, Abb. 68. ⁸ Ebenda.

zu Paestum besuchte (leider in Abwesenheit des Museumsdirektors Professor Mario Napoli), konnte ich wohl die Annahme hören, dass man diese Gegenstände für Brote hält, aber das braucht nicht ein undiskutabler Standpunkt zu sein. Hier könnte uns nur ein kulturhistorischer Vergleich der Opfergaben weiterhelfen. Der Form nach zu urteilen, kann es hier keine grosse Auswahl geben: es handelt sich entweder um Käse oder um Brotlaibe.

2.

Da die Grabkammern von Paestum zum Kontaktgebiet der griechischen und römischen Kultur gehören, müssen wir gleichermassen die Kulturtraditionen beider Völker berücksichtigen. Die religionswissenschaftliche Deutung der erwähnten Opfergaben kann uns kein eindeutiges Urteil bieten; den Toten und Heroen hat man sowohl Brote wie auch Käse zum Opfer gebracht. Was das Brot in griechischen Kulttraditionen betrifft, so hat man behaupten können, dass die Brotnahrung (nicht nur Backwerk, sondern auch Getreidekörner, Teig usw.) im Kult der Toten und chthonischen Gottheiten eine wichtige Rolle gespielt hat⁹. Auch im römischen Totenkult wurden an den Totengedächtnistagen, bei den Totenspenden und den daran anschliessenden Totenmahlen Brote verwendet¹⁰. Leider wissen wir nicht genau, um welches Zeitalter es sich hier handelt – ob man hier im grösseren Masse auch eine christliche Tradition berücksichtigt hat. Viele Forscher der antiken Religion, die sich besonders mit dem Opferritus befasst haben, wie Stengel, Nilsson u.a.¹¹, erwähnen unter den Opfergaben Brot überhaupt nicht oder legen darauf keinen grossen Wert. In jedem Fall steht fest, dass Brot im antiken Totenkult nicht absolut dominiert hat; wenn man alles andere beiseite lässt, so hat der Käse mit Brot stark konkurriert, was aus dem Heroen- wie auch Totenkult hervorgeht.

Auf Käseopfer hat bereits Herdi hingewiesen und bewertet dessen Bedeutung im griechisch-römischen Religionsleben¹². Wyss, der über

⁹ Reallexikon für Antike und Christentum Hg. von Th. Klauser. II. Stuttgart 1954, Sp. 613.

¹⁰ Ebenda. Sp. 116.

¹¹ P. Stengel, Die griechischen Kultusaltertümer. München 1920, 98. Weiter: G. Wissowa, Religion und Kultus der Römer. Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft. Hg. von I. Müller. München 1912, 411; K. Meuli, Griechische Opferbräuche. Phyllobolia für P.V.d. Mühl. Basel 1946, 193f.; M. Andronikos, Totenkult. Archaeologia Homericæ III. Göttingen 1968, 25f. M. P. Nilsson, Geschichte der griechischen Religion. Bd. 1 und 2. München 1955 und 1961.

¹² Vgl. Herdi (wie Anm. 3) 16, 37.

die Bedeutung der Milch und des Käses im Kult der antiken Völker eine Spezialforschung geschrieben hat, hat wohl die Rolle des Käses in diesem Zusammenhang recht zurückhaltend eingeschätzt, doch sprechen die von ihm angeführten Beispiele deutlich zu Gunsten des Käses: «Eine besondere Sorte von platten, dünnen Käschen opferten die Kreter...», «Inschriftlich bezeugt ist das Käseopfer für Thera in einer sakralen Stiftungsurkunde aus der Zeit um 200 vor Chr....», und: «Dem Herakles wurde auf Kos ein sehr reichhaltiges Opfer von Nahrungsmitteln gespendet, darunter auch ein nicht geringes Quantum Schafkäse»¹³. «In Verbindung mit Eiern wurde der Käse auch als Hekatemahl verwendet»¹⁴. Was das Käseopfer für Herakles betrifft, so bestimmt Stengel das Quantum des als Opfer gebrachten Käses genauer, indem er es mit 12 angibt und hinzufügt, dieses wäre für den Opferpriester bestimmt gewesen¹⁵. Wir können diese Betrachtung mit den Worten Stengels abschliessen, dass der Käse bei den Alten zu den gewöhnlichsten Opfergaben gehörte¹⁶; dasselbe bestätigt mit anderen Worten auch Nilsson¹⁷.

Wir haben keinen besonderen Grund, einen Unterschied zwischen den für die Toten und den für die Heroen bestimmten Opfergaben zu machen, besonders wenn wir nicht wissen, wem jenes Opfer bestimmt war, das auf unserer Wandmalerei dargestellt ist. In dieser Frage ist Nilssons Behauptung sehr aufschlussreich, «dass die wirklichen und ursprünglichen Heroen gestorbene Menschen sind, deren Kult mit dem Totenkult identisch gewesen ist». Vom Standpunkt unseres Themas aus ist aber von besonderer Wichtigkeit sein Schlusskommentar: «Die Mahlzeiten, die auf das Grab hinausgetragen wurden, unterschieden sich von denen im Heroenkult rein äußerlich dadurch, dass bei diesen das Mahl auf einen Tisch gesetzt wurde»¹⁸. Wenn wir das lesen, gehen unsere Gedanken unwillkürlich zur Wandmalerei in der Grabkammer in Paestum, wo die Opfergaben gerade auf Tischen getragen werden, die nicht nur zum Tragen, sondern auch zum Herunterlegen bestimmt sind.

Da einschlägige Angaben über die Opfergaben keine endgültige Stellungnahme zugunsten des Brotes oder Käses ermöglichen, so bleibt uns nur in Erwägung zu ziehen, ob nicht die Gestalt der Gaben auf dem Opfertisch deren Inhalt verrät. Dass der Handkäse, der hier in Frage kommen könnte, oft gerade eine Kugelform hat, das bewei-

¹³ K. Wyss, Die Milch im Kultus der Griechen und Römer. Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten XV: 2. Giessen 1914, 59.

¹⁴ Ebenda. 61 ¹⁵ Ebenda 42. ¹⁶ Stengel (wie Anm. 11) 101.

¹⁷ Nilsson (wie Anm. 11) Bd. 1, 489. ¹⁸ Ebenda 186f.

sen uns spätere Erfahrungen aus verschiedenen europäischen Ländern. Somit spricht die Form der in Frage kommenden Gaben auf unserem Bilde nicht gegen den Käse. Es bleibt nur noch fraglich, welche Form Brote in jener Zeit hatten.

Nur das Hefebrot nimmt eine rundliche Form ein, aber es ist nicht ganz sicher, ob diese Brotsorte schon im 4. Jahrhundert v. Chr. in Süditalien, wohin Paestum gehört, in Gebrauch war. Das aus geogenrem Teig hergestellte Brot ist wahrscheinlich morgenländischer Herkunft und in der antiken Welt – besonders in Italien – erst verhältnismässig spät bekannt geworden. Eine bestimmte Zeitgrenze zu ziehen ist hier unmöglich. Eines aber steht fest, dass das Brot in der Form eines flachen Kuchens in der antiken Welt weithin in Gebrauch war, was in bezug auf das Opferbrot besonders betont worden ist.

Wie Stengel bemerkt¹⁹, war es bei den Griechen «ein flaches, rundes Gebäck, unseren Eierkuchen oder Flinzen ganz ähnlich». Auch das Brot der Römer bildete keine Ausnahme – dieses erscheint in Gestalt eines Fladens, *libum*, der später als Opferkuchen in Gebrauch blieb²⁰. Wenigstens bei römischen Broten, auch wenn sie als Opfergaben dienten, fällt ein Kennzeichen auf: nämlich eine Kreuzkerbung zum Brechen des Brotes in vier Teile (*quadra*). Es konnten auch nur drei radiale Kerben sein²¹. Bei der Betrachtung der in Frage stehenden kugelförmigen Opfergaben auf den Originalmalereien der Tomba del Caronte erwies es sich, dass diese kalkweiss waren und eine vollständig flache Oberfläche hatten, ohne jegliche Spuren von irgendwelchen Kerben.

Auf Grund der obigen Erwägungen neige ich zur Annahme, dass die beschriebenen Opfergaben handgeformte Käsekugeln sind. Für diese Annahme sprechen nicht nur deren runde Form und glatte Oberfläche, sondern auch ihre reine weisse Färbung. Bei dieser Malerei hat man sich bemüht, die Farbtöne überall naturgetreu wiederzugeben: nur die Eier auf dem einen und die runden Gegenstände auf dem anderen Tisch sind kalkweiss. Es ist kaum anzunehmen, dass die Brote mit runder Oberfläche beim Backen vollständig weiss geblieben wären. Weiss ist aber die natürliche Farbe des Käses. Auffallend ist auch die grosse Menge der Käse, man kann ihrer 20 zählen. Aus den obigen Ausführungen wissen wir, dass man Käse massenweise opferte; über Opferbrote aber fehlen mir derartige Angaben.

¹⁹ Stengel (wie Anm. 11) 98.

²⁰ Paulys Real-Encyclopädie. Hg. von G. Wissowa. 4. Halbband. Stuttgart 1896, Sp. 2734.

²¹ H. Blümner, Die römischen Privataltertümer. München 1911, 167; vgl. Reallexikon für Antike und Christentum II, Sp. 616.



Abb. 1. Italien – Paestum (in der Nähe von Neapel) – 1970

Wie vorher die Griechen, so schmückten die Lukanier im 4. Jahrhundert vor Christus die Gräber der Nekropole von Paestum mit bemalten Platten; bis jetzt sind 150 bemalte Wände aus dieser Epoche entdeckt worden.

Hier stellt das obere Dreieck eine aussergewöhnliche Gestalt dar: Charon, der Fährmann des Styx, Gestalt der griechischen Mythologie, wurde vom lukanischen Maler in einen weiblichen Totengeist umgewandelt. Er empfängt die Tote im Schiff der Unterwelt. Im untern Teil führt eine Gestalt ein junges Kalb, welches zu Ehren der Verstorbenen geopfert werden soll. Eine Matrone folgt dem Tier; auf dem Haupt trägt sie eine Schale mit Opfergaben. Hinter ihr trägt eine Dienerin ebenfalls Brote und Granatäpfel, Symbole zukünftigen Lebens. Ein Klageweib beschliesst den Zug.

Gustav Ränk, Zur Kulturgeschichte des Käses im griechisch-römischen Altertum



Abb. 2