



Konrad Vössing. *Mensa regia: Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser.* München u.a.: K.G. Saur, 2004. 15 + 627 S. \$163.00 (cloth), ISBN 978-3-598-77805-6.

Reviewed by Dorit Engster

Published on H-Soz-u-Kult (August, 2007)

K. Vössing: *Mensa regia*

Die große Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten in der Antike – von der griechischen Frühzeit bis in die christliche Spätantike – stellt eine der Konstanten des sozialen Lebens dar und hat in den letzten Jahren verstärkt Aufmerksamkeit in der Forschung gefunden. Dabei wurde teils die materielle Seite betrachtet (Vergleiche Gerlach, G., *Zu Tisch bei den alten Römern*. Eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Darmstadt 2001; Weeber, K.-W., *Die Schwelgerei, das sÄÄ Gift... Luxus im alten Rom*, Darmstadt 2003.), teils wurden stärker die politischen Aspekte thematisiert. So bei Fellmeth, U., *Brot und Politik. Ernährung, Tafel-luxus und Hunger im antiken Rom*, Stuttgart u.a. 2001. Vergleiche auch Donahue, John F., *The Roman Community at Table during the Principate*, Ann Arbor 2004; Stein-HÄÄlkeskamp, Elke, *Das rÄÄmische Gastmahl*. Eine Kulturgeschichte, München 2005. Die Arbeit von VÄÄssing zeichnet sich durch eine umfassende, kritische Diskussion der literarischen Zeugnisse aus, und erwÄÄhlt diese bewusst als Ausgangspunkt der Analyse. Einleitend wird von VÄÄssing die soziale Funktion des gemeinsamen Mahles diskutiert, seine gemeinschaftsstiftende, aber auch hierarchisierende Rolle. Wie er bereits durch den programmatisch gewÄÄhlten Titel *Ämensa regiaÄ* anzeigt, geht es ihm vor allem um die politischen und ideologischen Komponenten des gemeinsamen Mahles. Dies bedingt eine Konzentration auf die Bankette der Oberschicht bzw. der Herrscher.

ZunÄÄchst analysiert VÄÄssing die griechischen Symposia (S. 27ff.), wobei er in der archaischen Zeit an-

setzt und den Wandel von einer aristokratischen Institution zum Gastmahl der demokratischen Polis skizziert, bei dem der Gleichheitsgedanke betont wurde. Mit diesem Ideal wird von VÄÄssing dann das Herrscherbankett des persischen GroÄÄkÄÄnigs kontrastiert, das gerade aufgrund der demonstrativen Ungleichheit der Speisen und der herrscherlichen Prachtentfaltung von den griechischen Autoren kritisiert wurde. Auch das Gastmahl der griechischen Tyrannen war durch mangelnde EgalitÄÄt und eine Zurschaustellung von Luxus geprägt. Wie VÄÄssing herausstellt, nahm es aber eine gewisse Zwischenstellung ein, da auch typisch griechische Elemente präsent waren, wie die Anwesenheit von KÄÄnstlern oder die Tendenz des Tyrannen, sich ganz bewusst auf eine Stufe mit rangniederen GÄÄsten zu stellen. Das Bankett der KÄÄnige der vorhellenistischen Zeit zeigte dann bereits Elemente, die auf die hellenistische Praxis vorauswiesen, wie etwa die Betonung der *tryphe*. Ausführlich diskutiert VÄÄssing in diesem Zusammenhang den Wandel der Bankette Alexanders des GroÄÄen unter dem Einfluss des persischen Herrscher-mahls. Das Symposium wurde, so VÄÄssing, zum Ort, an dem sich manifestierte, wer zum engeren Kreis gehÄÄrte, an dem aber gleichzeitig auch – zumindest ideell – die Gesamtheit teilnahm. Dies galt auch fÄÄr die Bankette der hellenistischen Herrscher. Generell waren diese stark hierarchisch geprägt, sie stellten – bei aller Unterschiedlichkeit der Ärtlichkeiten – stets –Gravitationszentren monarchischer SelbstdarstellungÄ dar (S. 113). Wie VÄÄssing etwa hinsichtlich der Ausstattung der Spei-

seräume, des Geschirrs, der Speisen und der Sitzordnung zeigt, stand die Hervorhebung der herrscherlichen Stellung immer im Vordergrund. Hier wäre ein Vergleich mit den archäologischen Befunden interessant, um möglicherweise topische Beschreibungen in den Quellen von den realen Gegebenheiten zu differenzieren.

Generell war das Verhalten des Herrschers und das der Gäste normiert, die Grenzen der sozialen Ordnung allerdings fließend. Die Bediensteten hatten teilweise hohe Vertrauensstellungen inne und ihre Positionen waren auch für die Oberschicht attraktiv. Die Gäste wiederum wurden vom Herrscher teilweise großzügig beschenkt, dadurch aber auch zu Empfänger degradieren. Eine Integration des Herrscherkultes in den Bankettkontext erfolgte allerdings nicht. Wie Vissing betont, war das Symposion seinem Ursprung nach zu eng mit dem Gedanken der Ausgelassenheit verbunden, als dass Religion überhaupt eine nennenswerte Rolle gespielt hätte.

In seinem anschließenden Hauptteil geht Vissing auf Bankette in Rom ein (S. 187ff.), und zwar primär auf die Gastmähler der Oberschicht. Diese sieht er zum einen durch Traditionen, zum anderen durch das griechische Vorbild geprägt. Auch hier spielte Luxus bei der Ausstattung eine große Rolle, gab es eine große Spezialisierung bei den Bediensteten. Andererseits stellt er hinsichtlich der hierarchischen Strukturierung der Gastmähler signifikante Unterschiede zur griechischen Praxis fest. Als Ideal galt zwar das einfache, egalitäre Gastmahl. Wie Vissing hervorhebt, war das römische Gastmahl aber durch eine starke Hierarchisierung gekennzeichnet, während in der Literatur nur ein arealitätsfremdes Ideal beschrieben wurde (S. 254). Entsprechend wurde der Luxus einerseits kritisiert, in der Realität aber zur Selbstdarstellung instrumentalisiert. Vissing zeigt auf, dass eine Rangordnung der Gäste generell akzeptiert wurde, solange ein gewisser Stil gewahrt wurde. Gerade die nach gewissen Normen verlaufende Unterhaltung schuf eine angenehme Atmosphäre und nicht umgekehrt. Ähnliches stellt Vissing in seinem dritten, umfangreichsten Hauptteil (S. 265ff.) für die Bankette der römischen Kaiser fest. Den Kernpunkt der Betrachtung des kaiserlichen Gastmahls stellt eine nach verschiedenen Kategorien (so etwa Gäste, Räumlichkeiten, Ausstattung, Tischsitten oder Speisen) gegliederte Untersuchung dar, in der der Verfasser die jeweilige Praxis der Herrscher von Augustus bis zu den Severern auf Basis einer detaillierten Quellenanalyse vergleicht (S. 290ff.).

Der sich wiederholende „Durchgang“ durch die verschiedenen Herrscher zeigt auf, wie sehr gerade auch die individuelle Bankettpraxis generelle Züge der jeweiligen Herrschaft spiegelte. Insbesondere das Verhältnis zur Oberschicht bzw. Stellungen manifestierten sich beim Bankett. Dabei ließe sich allerdings fragen, ob die Darstellung in den Quellen nicht auch bewusst verzerrt, wenn – wie Vissing bemerkt – im Falle Neros besonders die Ausschweifungen hervorgehoben werden (S. 305). Problematisch bleibt zudem, dass ein echter Vergleich aufgrund der unterschiedlichen Quellenlage kaum möglich ist. Eine intensivere Diskussion der Baulichkeiten ist etwa nur bei Nero und Domitian möglich. Die Problematik der Quellen – wie beispielsweise der berühmten *Historia Augusta* – wird von Vissing durchaus gesehen. Generell bieten die Texte eher die Sicht der senatorischen Oberschicht, sie sind stark typisiert, die Beschreibung der Gastmähler ist auch Mittel der Charakterisierung einzelner Herrscher.

Grundlinien der kaiserlichen Bankettgestaltung werden jedoch bei aller Divergenz der Quellen deutlich. So war trotz aller Reglementierung der Institutionalisierungsgrad zumindest im 1. Jahrhundert noch gering. Zudem wurde nicht prinzipiell zwischen politischen und persönlichen, hochstehenden und nieder-rangigen Gästen unterschieden; entscheidend war nur das Verhältnis zwischen Kaiser und Gast. So sollten auch die Räumlichkeiten zwar einerseits die Integration des Herrschers in die Oberschicht verdeutlichen, andererseits durch Größe und Schmuck aber auch seine herausgehobene Stellung zeigen. Hinsichtlich der Ausstattung und der Speisen kommt der Verfasser generell zu dem Schluss, dass bei den kaiserlichen Gastmählern zwar „Spitzenqualität“ verwendet worden sei, diese aber nicht exklusiv gewesen sei. Auch in seiner ausführlichen, umfangreichen epigraphischen Material einbeziehenden Analyse der verschiedenen Ämter und Funktionen zeigt Vissing, dass es erst spät zur Ausbildung kaiserlicher Spezifika kam (wie etwa dem Vorkoster).

Detailliert geht der Autor auf das Verhalten des Kaisers ein (S. 422ff.). Das Spektrum der kaiserlichen Verhaltensweisen reichte von bewusster Ungezwungenheit über demonstrative Volksnähe bis zur absichtlichen Demütigung der Senatoren. Die den „guten“ Kaisern zugeschriebenen Tugenden bestanden in Freigebigkeit, Selbstbeschränkung und Leutseligkeit; die „schlechten“ Kaiser speisten nur im engen Kreis der Vertrauten, zeigten sich einerseits geizig, neigten andererseits aber auch zu Ausschweifungen und bizarren Unterhaltungs-

darbietungen. Ausföhrlich wird von Vössing auch der in sich widersprüchliche Charakter des kaiserlichen Gastmahles thematisiert. So galt theoretisch auch hier das Ideal der Ungezwungenheit, und es bot den Senatoren die Möglichkeit, dem Kaiser nahe zu kommen. Andererseits konnten die dort geföhrten Gespräche geföhrliche Konsequenzen haben und die Informalität war fiktiv. So spricht Vössing denn auch vom Doppelcharakter des Banketts, das einerseits âMahl von gleichenâ, andererseits âSpeisung von Abhängigenâ gewesen sei.

In seinen kurzen abschließenden Betrachtungen (S. 540ff.) vergleicht Vössing die drei vorgestellten Typen von Banketten und geht auf Kontinuitäten, grundsätzliche Unterschiede wie Parallelen zwischen griechischer und römischer Praxis ein â hier wäre vielleicht

eine ausföhrlichere Würdigung der zahlreichen wertvollen Einzelergebnisse möglich gewesen. Abgerundet wird die Untersuchung durch eine Reihe von Appendizes, die in sich geschlossene Einzeluntersuchungen darstellen.

Vössing kann mit seinem fundierten Vergleich griechischer und römischer Gastmähler eine Lücke der bisherigen Forschung schließen. Durch die von ihm gewählte umfassendere Herangehensweise wird deutlich, wie sehr die Bankettpraxis auch Spiegel politischer Situationen war und das Gastmahl bestehende Hierarchien reflektierte. Damit gelingt ihm ein wesentlicher Schritt über den bisherigen Stand der Erkenntnisse hinaus, und er gibt Anstöße zu ähnlichen Untersuchungen für andere Aspekte des antiken kulturellen Lebens.

If there is additional discussion of this review, you may access it through the network, at:

<http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/>

Citation: Dorit Engster. Review of Vössing, Konrad, *Mensa regia: Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*. H-Soz-u-Kult, H-Net Reviews. August, 2007.

URL: <http://www.h-net.org/reviews/showrev.php?id=20058>

Copyright © 2007 by H-Net, Clio-online, and the author, all rights reserved. This work may be copied and redistributed for non-commercial, educational purposes, if permission is granted by the author and usage right holders. For permission please contact H-SOZ-U-KULT@H-NET.MSU.EDU.