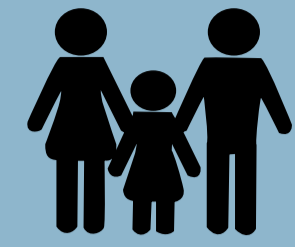


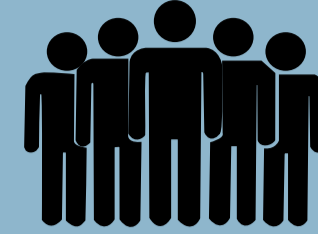
# Amphoren und Dosen unterwegs



320.000 Familien leben in Rom



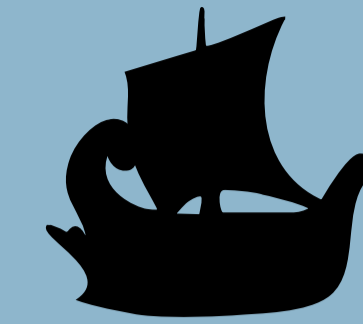
45 Kilogramm Getreide pro Familie pro Monat muss gewährleistet werden



Versorgung von ca. 720.000 Römern

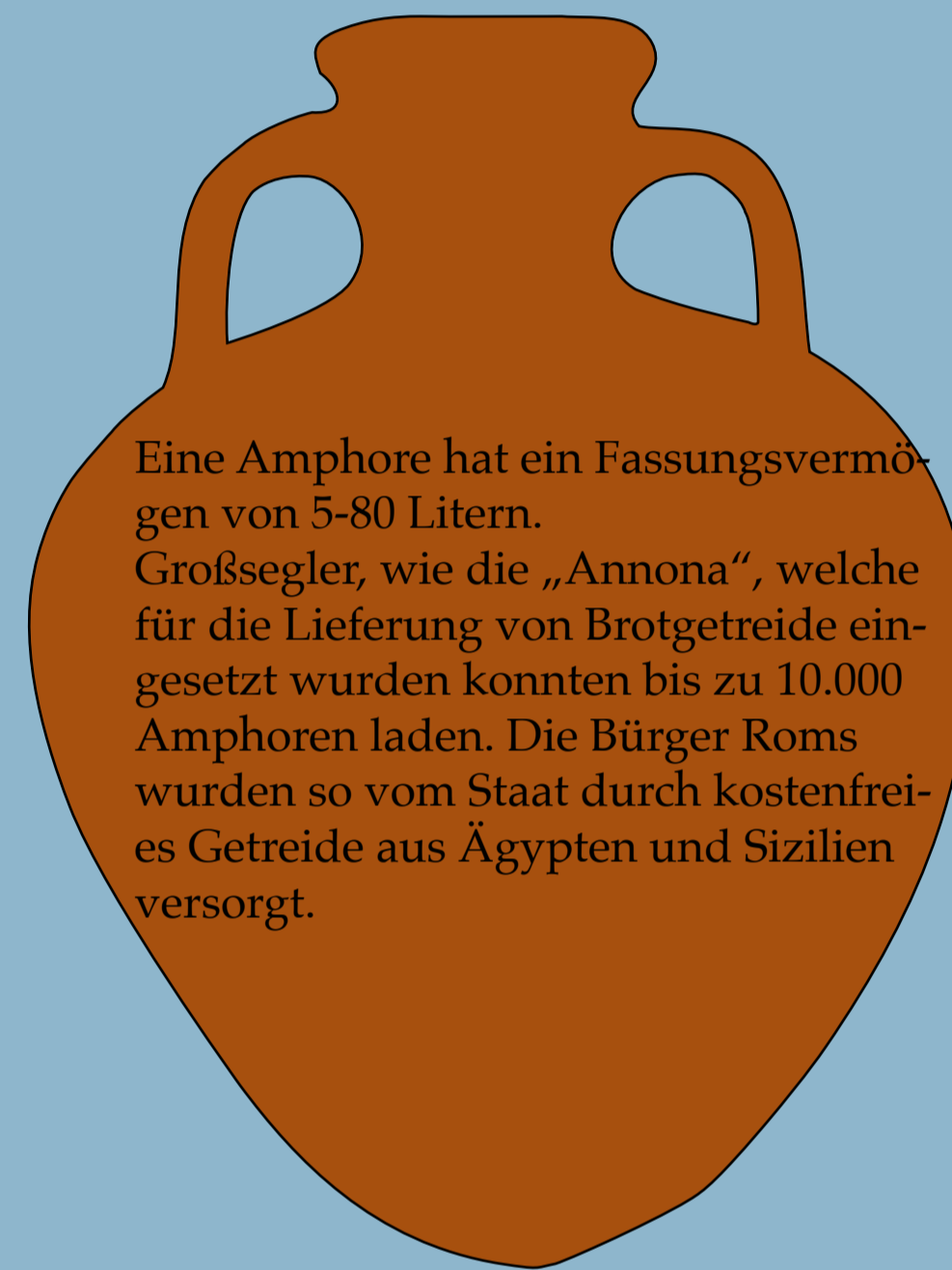
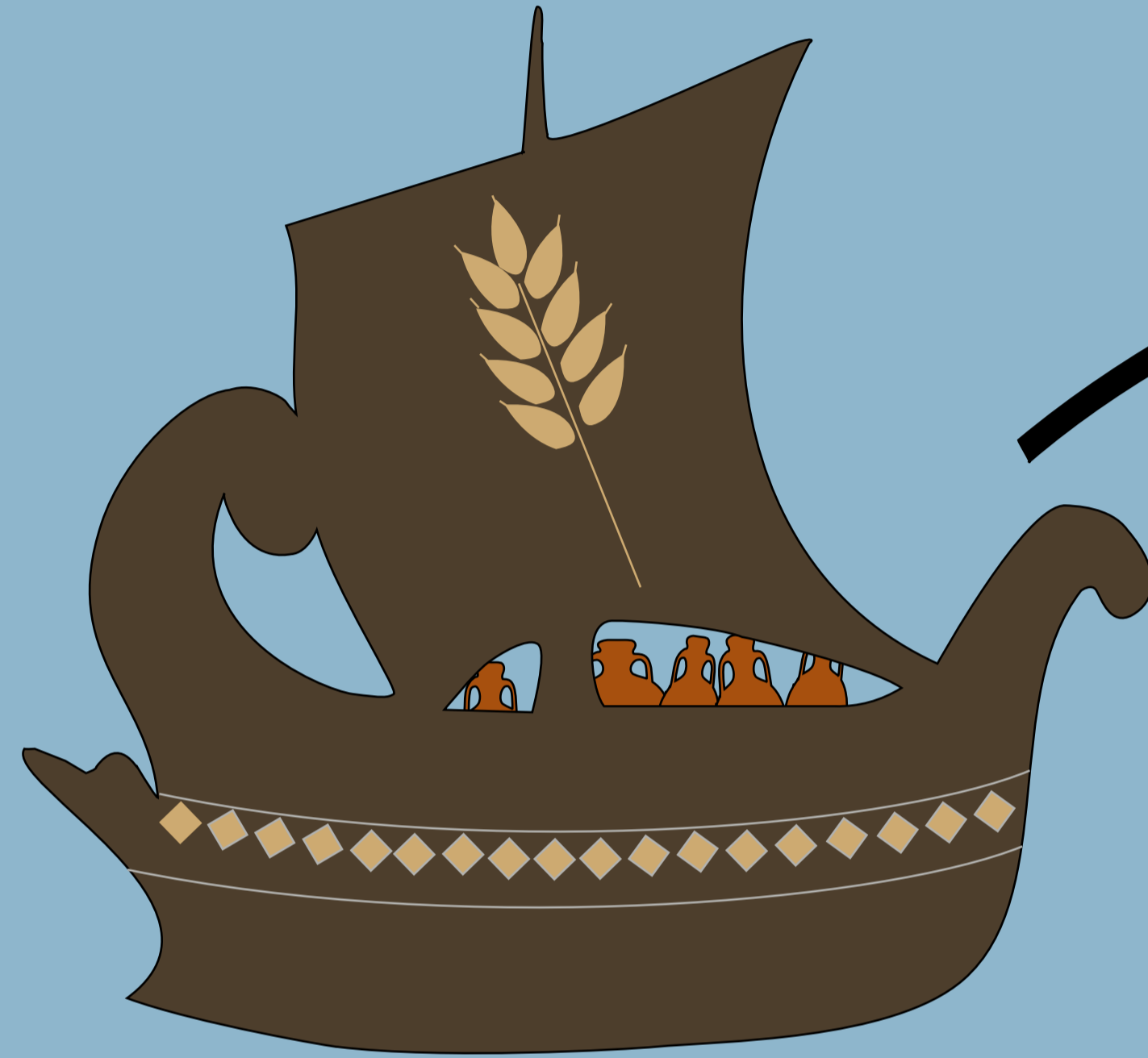


270.000 benötigtes Getreide



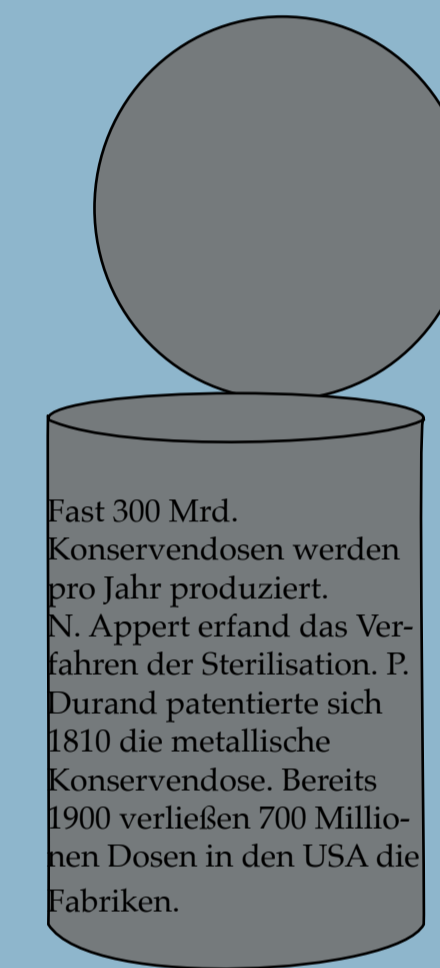
1000 benötigte Schiffe, um das Korn aus Ägypten und Sizilien zu importieren

Ostia war die größte Handelsstadt im antiken Rom. Im Jahr 103-112 n. Chr. wurde Ostia durch Traian zu einem Binnenhafen ausgebaut. Er verband die Hafenstadt mit einem Kanal zum Tiber, es entstand die „Fossa traiana“ somit erleichterte er die Handelswege.

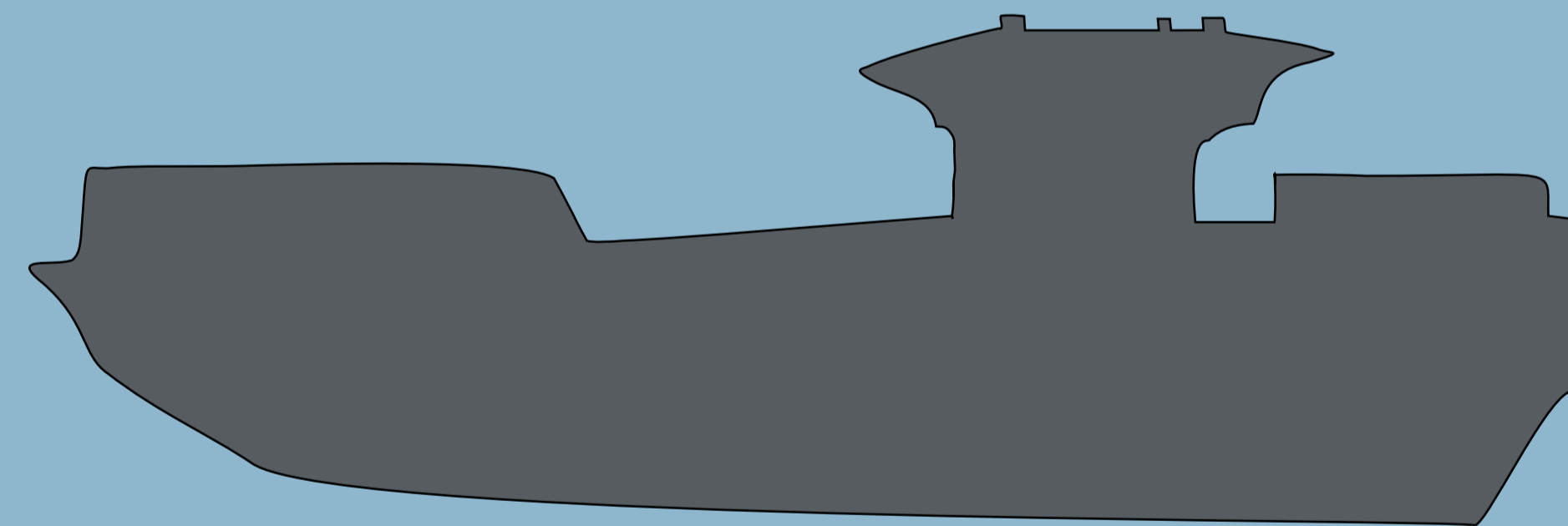


Eine Amphore hat ein Fassungsvermögen von 5-80 Litern. Großsegler, wie die „Annona“, welche für die Lieferung von Brotgetreide eingesetzt wurden konnten bis zu 10.000 Amphoren laden. Die Bürger Roms wurden so vom Staat durch kostenfreies Getreide aus Ägypten und Sizilien versorgt.

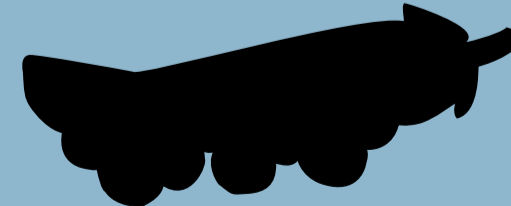
Luxusgüter wie Wein, Öl und eingelegtes Gemüse wurden mit Schiffen von der Handelshauptstadt Ostia nach Massalia (heute Marseille) transportiert. Das äußerst beliebte „Garum“, ein Fischkonserviment wurde aus den Produktionsorten Pompeji, Provence und Nordspanien in großen Mengen extra nach Rom verschifft.



Fast 300 Mrd. Konservendosen werden pro Jahr produziert. N. Appert erfand das Verfahren der Sterilisation. P. Durand patentierte sich 1810 die metallische Konservendose. Bereits 1900 verließen 700 Millionen Dosen in den USA die Fabriken.



Eine Hochleistungsanlage produziert bis zu 60.000 Dosen pro Stunde



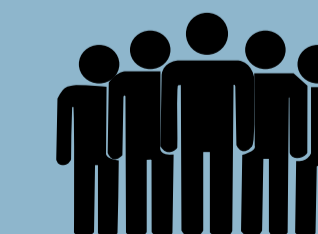
Von der Ernte der Erbsen bis zum Abfüllen vergehen ca. 3 Stunden



Etikettieren der Dosen um sie für den Verkauf bereitzustellen



Transport der Konservendosen auch per Schiff



Verbrauch in Deutschland: 700.000 Tonnen Konservendosen