

Kremser Humanistische Gesellschaft

Piaristengasse 2, 3500 Krems Tel./Fax 02732 71163

e-mail: haraldschwarzat@yahoo.de

Einladung zu einem Vortrag von

Mag. Renate Glas und Wolfgang Granitzer (Klagenfurt)

PANEM ET ...

Kulinarische und lateinische Gustostückerl aus dem antiken Rom

Ausgehend von Texten antiker Autoren wie Apicius, Martial und Ovid entsteht ein buntes Bild über Essgewohnheiten, Tischsitten, Lebensmittelangebot, Trinkgewohnheiten etc.

Wir erleben ein ausschweifendes Gelage, sind zu Gast bei einfachen Leuten, schauen den Legionären in den Kochtopf, unternehmen einen Ausflug in die sinnenfrohe Welt der Gewürze und machen einen Abstecher ins Küchenlatein. Wir holen uns GUSTO und APPETIT auf lukullische Köstlichkeiten, um mit einem PROSIT auf IN VINO VERITAS anzustoßen.

Mag. Renate Glas unterrichtet am Europagymnasium Klagenfurt Latein. Sie ist Lehrbeauftragte für Fachdidaktik am Institut für Klassische Philologie der Universität Graz und Mediensprecherin der Bundesarbeitsgemeinschaft der Latein- und Griechischlehrer Österreichs. Weiters ist sie in der Erwachsenenbildung tätig, außerdem ist sie Schulbuchautorin beim Österreichischen Bundesverlag und beim Verlag Klett.

Wolfgang Granitzer ist Unternehmer. Er ist in der Erwachsenenbildung tätig und arbeitet mit dem Landesmuseum Graz zusammen.

Anschließend an den Vortrag besteht die Möglichkeit zur Verkostung antik-römischer Speisen, die von Schülern unter Anleitung der Referenten am Nachmittag zubereitet werden. (Natürlich können Sie auch die in der Vinothek angebotenen Weine genießen!)

Um **Anmeldung** wird gebeten (vorzugsweise per E-mail oder Fax: siehe Kopf der Einladung!), um abschätzen zu können, wie viel an Kostproben bereitgestellt werden muss.

Termin: Freitag, 10. Juni 2005, 19.00

Ort: Vinothek des Römermuseums Mautern

Auf Ihren werten Besuch freut sich namens des Vorstands

Dr. Heinz Steiberger (Obmann), m.p.

VARIATIO DELECTAT KÖSTLICHKEITEN AUS ALTRÖMISCHEN KOCHTÖPFEN

Alle Schwärmen von der mediterranen Ernährung, und wer könnte ein besseres Beispiel dafür geben als die antike römische Küche?
Aber vieles, das für uns untrennbar mit der mediterranen Küche verbunden ist, gab es in der Antike noch gar nicht. Wie aber konnten die alten Römer nur ohne Tomaten, Kartoffel, Paprika, Auberginen, Spaghetti und Risotto leben, und vor allem ohne einen Espresso hinterher?

Hervorragende Speisen hat es aber schon damals gegeben. Denken wir nur an den Begriff „lukullisches Mahl“, mit dem man ein erlesenes Essen bezeichnet. Dass damit an Lukullus (vgl. Fleischzeitung) erinnert wird, den römischen General und berühmten Feinschmecker, der mehr wegen der kulinarischen Raffinesse, die er seinen Gästen bot, als wegen seiner militärischen Taten in die Geschichte einging, ist vielleicht in Vergessenheit geraten.

Die Rezepte aus der alten Zeit sind vielfältig. Manche sind raffiniert, wie etwa eine Vorspeise aus Trüffeln, die mit einer Kräutervinaigrette angemacht wird. Andere sind rustikal, wie die Gemüsesuppe mit Schweinshaxen. Einige sind ausgefallen, wie die gekochten und gebratenen Gurken, oder witzig, wie jenes von den gepökelten Pfirsichen. Reichhaltig ist das Rezept von dem gefüllten Masthahn und verrückt das mit den Flamingo- und Nachtigallenzungen. So vielfältig waren die römischen Essensgewohnheiten, die man bei den Bauern und beim einfachen Volk bis zu den Angehörigen der privilegierten Klassen fand.

Nicht erwähnen möchten wir die Orgien kleiner Gruppen dekadenter Exzentriker.

Für die altrömische Küche haben wir viele antike Quellen.

Unsere Autoren sind Cato und Columella, Apicius und Petronius, Martial und Juvenal.

Cato und Columella verfassten Schriften über die Landwirtschaft, Cato um 180 v. Chr., Columella mehr als zweihundert Jahre später. Die Lehrbücher behandeln Themen wie Viehzucht, Weinbau und Veredelung von Obstbäumen, bieten aber auch Rezepte für einfache Speisen.

Petronius und Apicius sind Zeitgenossen Columellas. Für uns sind sie die ergiebigste Quelle.

Apicius, ein schrulliger Milliardär und Zeitgenosse von Kaiser Tiberius, war eine eigenartige Gestalt, Lebemann und perfekter Koch aus Liebhaberei. Er hinterließ uns ca. 500 Rezepte. Sein Leben allerdings endete tragisch. Apicius hatte ein Vermögen vergeudet. Als er merkte, dass er seinen Lebensstil nicht mehr halten konnte, vergiftete er sich.

Petronius, der Verfasser des Romanes Satyricon, schildert mit fast modernem Humor ein Festessen im Haus eines Neureichen (cena Trimalchionis). Er gibt uns Aufschluss über die Speisefolge bei den Gastmählern der Reichen, über ihre Gewohnheiten beim festlichen Tafeln, kurzum über die ganze Tischkultur der eleganten Gesellschaft zu Neros Zeiten.

Martial und Juvenal liefern uns ebenfalls eine lebhaft beschreibende des Alltagslebens. Beide Dichter aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. sind eine Fundgrube für viele Details.

Aber in medias res: Probieren Sie doch einfach folgende leicht nachzukochende Rezepte aus und genießen sie ein Mahl wie die alten Römer. Es muss ja nicht ganz stille im Liegen sein.

Gustum (Vorspeise):

Epityrum: Entkernen sie schwarze und grüne Oliven, geben sie diese in den Mixer und geben Kräuter (Fenchel, Rauten, Minze, Koriander) Essig und Öl dazu. Durchmischen.

Dazu passt:

Eier und Thunfisch in Salat:

(Bett aus Kopfsalat, darauf arrangiert man Thunfisch, belegt mit Eischeiben. Mit garum und Öl würzen. Dieser Vorschlag stammt von Martial Ep. XI, 52)

Garum: einfachste Art der Zubereitung

Man vermischt 2 Esslöffel Sardellenpaste mit Traubensaft (der zuvor von 1 Liter auf 1 Deziliter eingekocht wurde) und vermischt alles mit einer Prise Oregano.

Mensa Prima (Hauptgang):

Assaturam: Braten (Apicius 268)

Für diese Art von Braten kann vielerlei Fleisch verwendet werden (Rind, Kalb, Schwein, Lamm). Das Fleisch wird gesalzen und im Rohr gebraten. Wenn der Braten fertig ist, wird er mit 2 Löffeln Honig von flüssiger Art überzogen. Noch etwa 5 Minuten im Ofen lassen, der abgestellt, aber noch warm ist.

Mensa secunda (Dessert):

mustacei: Mostbrote (Cato CXXI

Verkneten sie Mehl mit Schweineschmalz, Ricotta und Most, und geben Anis dazu. Formen sie flache kleine Fladen, die sie auf dem Feuer in einer beschichteten Pfanne backen, wobei sie jeden Fladen auf ein oder zwei Lorbeerblätter setzen. Kein Fett dazugeben.

Mengenangabe: auf 100 g Mehl, 15 g Schweineschmalz, 7 g Ricotta. Most nehmen sie soviel, wie sie für einen weichen Teig brauchen. (ca 1 Eßlöffel auf 100 g Mehl).

Geme wurden auch **Äpfel und Birnen** oder überhaupt **Obst** als Nachtisch gereicht.

Daher gab es die Redewendung *ab ovo ad malum*, vom Ei zum Apfel.

Was wäre aber ein gutes Essen ohne das passende Getränk? Die alten Römer tranken ihren Wein mit Wasser vermischt.

Aber probieren Sie doch einmal folgendes **mulsum**, das auch als **Aperitif** ganz hervorragend schmeckt und obendrein noch sehr erfrischend ist:

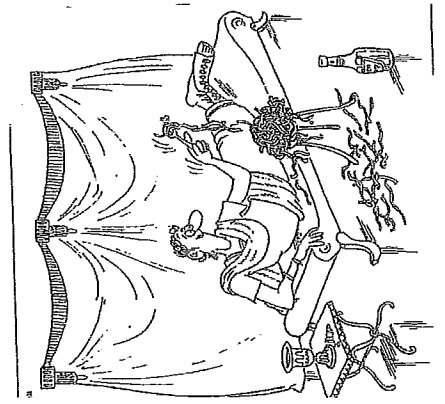
Lösen Sie 3 Löffel Honig in einer Flasche trockenen, aromatischen Weißwein auf.

Lassen Sie diese Mischung dann für mindestens 2 Wochen im Kühlschrank stehen.

Und dann **prosit**, was soviel wie „es möge nützen“ bedeutet.

Nun bleibt uns nur mehr, Ihnen guten Appetit zu wünschen. Übrigens auch ein Wort, das wir von den Römern übernommen haben, denn hinter diesem Wort steckt das Verb **appetere**, etwas anstreben.

Renate Glas & Wolfgang Granitzer
www.amici-online.at



PANEM ET ...

Kulinarische und lateinische GustostückerIn aus dem antiken Rom

Renate Glas & Wolfgang Granitzer

Kremser
Humanistische
Gesellschaft
Juni 2005



Linguae Latinae



www.amici-online.at