

Alte Rezepte aus der Zeit der Römer

57
1.12.9.
2012

Im Römermuseum in Schwarzenacker fand das Kräuterseminar „Kraut & Römer“ statt

Schwarzenacker. Auf den Spuren alter Rezepte im Römermuseum Schwarzenacker haben sich bereits etliche Besucher begeben. Eine kulinarische Reise in die römische Vergangenheit konnten etwa alle diejenigen unternehmen, die sich für das Kräuterseminar „Kraut & Römer“ des Römermuseums Schwarzenacker angemeldet hatten.

Mit Mulsum, einem römischen Honigwein mit vielen Kräutern

und Gewürzen, wurden die Gäste von den Museumsmitarbeiterinnen Anneliese Lehmann, Carla Liefke und Ulrike Praschmo begrüßt. In Tuniken gewandelt tauschten die Teilnehmer anschließend der Kräuterexpertin Gabriele Geiger, die die Geschmacks- und Heilwirkung der Kräuter und Gewürze erläuterte, die später unter Anleitung des Museumsteams zu schmackhaften Speisen verarbeitet wurden.

Alle Gerichte entstammen dem antiken Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius, der nahezu 500 Rezepte der Nachwelt überliefert hat, teilte die Stadt weiter mit.

Die Seminarteilnehmer staunten, dass die bekannte Pfefferminze auch in Kombination mit Salatgurke und Honig-Rotweinessig-Garum-Sauce ganz köstlich schmeckte. Alle lobten die ausgewählten Speisen und die harmo-

nische Atmosphäre der Veranstaltung im Freigelände des Museums.

Es gibt einen weiteren Seminartermin am Samstag, 22. September, von neun bis zwölf Uhr und von 14 bis 17 Uhr zum Kennenlernen der römischen Kräuterküche.

red

www.roermuseum-schwarzenacker.de