Trinken und Essen wie im alten Rom

Auf vielfachen Wunsch und für alle neuen Seniorarchäologen an dieser Stelle nochmals die beiden Rezepte (inklusive Tips!) zur Zubereitung der Gewürzweine, die beim Grabungsfest 1995 und anlässlich der Eröffnung der Werkstätte solchen Anklang fanden. Die im folgenden angegebenen Zutaten können natürlich nach Geschmack variiert werden. So waren die bei den diversen Veranstaltungen kredenzten Weine mehr gesüßt und gepfeffert als in den Rezepten angegeben sowie nach „barbarischer Art“ ungewässert! Das Grundrezept „Laureus“ ist durch das Beifügen einer ½ Orange (inklusive Schale!) und insgesamt 4 Lorbeerblätter verfeinert worden.

Mentha

Man nehme:

- 2 l Weißwein
- ca 125 g Honig
- 1 Bund frische Minze
- ½ Orange (in Scheiben und mit Schale)
- 1 TL Pfefferkörner

Honig mit ca. ¼ l Wein gut aufkochen. In den abgekühlten Honigwein die restlichen Zutaten mengen. Mehrere Stunden gut verschlossen stehen lassen. Nach dem Abseihen mit dem übrigen Wein vermischen. Nach Belieben mit Wasser verdünnen und kühl servieren.

Laureus

(*conditum paradoxum*)

Man nehme:

- 2 l Rotwein
- ca. 250 g Honig
- 2 Datteln

- 2 geröstete Dattelkerne
- 1 TL Pfefferkörner
- mind. 1 Lorbeerblatt
- Safran

Datteln in Rotwein einweichen und die Kerne rösten. Honig mit ca. ¼ l Wein gut aufkochen. In den abgekühlten Honigwein die restlichen Zutaten mengen. Nach dem Abseihen mit dem übrigen Rotwein vermischen. Nach Belieben mit Wasser verdünnen und kühl servieren.

Wer sich für die antike römische Küche interessiert, sei an dieser Stelle das Kochbuch des *Apicius* empfohlen, das in verschiedenen Varianten im Buchhandel erhältlich ist. Wer wirklich an der Basis der römischen Kochkunst arbeiten möchte, sollte sich für die zweisprachige Ausgabe (nur Mutige nehmen die lateinische Originalversion!) entscheiden, die bei Reclam erschienen ist! Die Rezepte sind sicherlich geschmacklich vertrauten Speisen anzupassen, dennoch sollten Sie einmal die unglaublich guten Süßspeisen versuchen und sich auch bei ungewöhnlichen Kombinationen (Honig-Fleisch oder Pfeffer-Süßspeise) nicht schrecken lassen. In der Speisenfolge und auch in der Eßphilosophie ist die römische Küche noch am ehesten mit asiatischer zu vergleichen. Optisch anspruchsvoll garniert, mundgerecht portioniert und geschmacklich abwechslungsreich, schließlich: „Man kommt zu Tisch, um zu essen und nicht um einen Kadaver zu zerlegen!“

(SLS)