

## **Plenus venter non studet libenter – oder: wenn lateinische Studien durch den Magen gehen**

Quintus und Flavia sind für alle Lateinschüler und Schülerinnen enge Vertraute, denn sie führen im Unterricht etwa drei Jahre lang an verschiedene Orte Roms und informieren dabei zum Beispiel über die römische Familie, das Alltagsleben oder verschiedene Attraktionen der Römer. In Lektion 20 werden die beiden schließlich mit ihren Familien gebührend verabschiedet – natürlich mit einem großen Abschiedsfest und einem Blick in die römische Küche, die weitaus vielseitiger und weniger opulent war als diverse Asterix-Filme und gängige Klischees vermuten lassen.

Damit auch alle (bedauernswerten) Nicht-Lateiner die Möglichkeit haben, in einen römischen Kochtopf zu schauen, folgen zwei Rezepte, die in der Klassenstufe 8 ausprobiert und verkostet wurden.

Römischer Fleischtopf (an unsere heutigen Essgewohnheiten angepasst)

Dafür werden Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz (die Römer nutzten statt Salz eine Fischsoße, auf die wir aber aus verschiedenen Gründen verzichtet haben) und Haferflocken zu einem Fleischteig verarbeitet und zu Klößchen geformt. Danach werden Tomaten eingeritzt, in kochendes Wasser gelegt und im Anschluss gehäutet. Zuletzt püriert und kocht man das Gemüse zusammen mit Wasser, Salz Pfeffer und Oregano. Diese Masse köchelt mit den Fleischbällchen für ca. 20 Minuten, bevor man sie genießen kann. Als Beilage empfiehlt sich Brot.

Panis Militaris - Römisches Soldatenbrot

Zuerst wird ein Teig aus Dinkelvollkornmehl, Hefe, Honig, Wasser, Salz und Öl hergestellt; diesen muss man etwa eine halbe Stunde gehen lassen und schließlich im Ofen 30 Minuten backen. Anders als bei den Römern wurde in unserem Experiment das Brot in einer Kastenform ausgebacken, damit man es besser schneiden kann. Das Brot war noch etwas warm, als es verkostet wurde, und dadurch wirklich sehr lecker.

Beide Rezepte sind zum Ausprobieren hier auffindbar:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/266861103086155/Roemischer-Fleischtopf.html>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3690881556976930/Panis-Militaris-Roemisches-Soldatenbrot.html>

Sollten euch unsere Vorschläge noch zu unspektakulär gewesen sein, könnt ihr bei uns auch die Rezepte für gebratene Haselmäuse mit Honig und Mohn, Schweineeuter oder Pfaueneier aus Kuchenteig mit gepfeffertem Eidotter in Erfahrung bringen.

Eure Anfragen stellt ihr bitte an  
Carlos Kraemer (8a) und Frau Dietzel

zurück zu [News](#)







