

# Honigsüß: Essen wie die Römer in Künzing

KGV-Jubiläumsveranstaltung an zwei Abenden – Fortsetzung am morgigen Freitag mit Ausstellung

**Vilshofen/Künzing.** Im Rahmen eines Veranstaltungsreigens zum 25-jährigen Bestehen greift der Kultur- und Geschichtsverein Vilshofen (KGV) ein immer aktuelles Thema auf: „Esskultur im Wandel der Zeit“. Die Geschichtsinteressierten kamen bereits am Dienstag im Römer-Museum Quintana in Künzing auf den Geschmack: Bei einer kurzweiligen Führung durch die Römer-Abteilung mit Kostproben weihte Dr. Eva Bayer-Niemeier in die Küchegeheimnisse der antiken Römer ein.

Der gemeine römische Soldat, wie er auch ab 90 n. Chr. im benachbarten Künzing gelebt hatte, sowie einfache Römer ernährten sich überwiegend von einem Getreide-Gemüse-Eintopf (Puls fabata), also im wesentlichen vegetarisch. „Das hat die römische Armee jahrhundertlang stark gemacht“, meinte die Leiterin des Römermuseums, Dr. Bayer-Niemeier. Getrunken worden sei dazu Wasser mit etwas Essig, die „Posca“. Beides konnten die 24 Teilnehmer an der von Vorstandsmitglied Halo Saibold organisierten KGV-Veranstaltung natürlich gleich verkosten.

Wie auch weitere typische Speisen der antiken Römer: einen Hühnersalat nach Apicius, Zucchini auf alexandrinische Art, gekochte Eier mit Pinienkernpaste, Pilze in Honig und Dinkelvollkornbrot mit Kräuterfrischkäse. Da es noch kei-



**Mit leckeren Kostproben römischer Speisen:** (v.l.) Die Leiterin des Römermuseums Quintana, Dr. Eva Bayer-Niemeier, Halo Saibold und Amelie Gräfin von Montgelas. – Foto: grf

nen Zucker gab, hätten die Römer viel mit Honig gesüßt, Speisen, aber auch Getränke. Es seien zudem reine Kochweine zum Würzen verwendet worden, so Bayer-Niemeier. Zu Zeiten der antiken Römer hatte es auch noch keine Kartoffeln gegeben. Und, was heutzutage geradezu typisch für die italienische Küche gilt: keine Tomaten.

Bei den einfachen Römern blieb die Küche in der Regel kalt. Da man am offenen Feuer kochte, hätte es in den mehrstöckigen Häusern der Millionenstadt aus Sicherheitsgründen keine Küchen gegeben. Dafür viele öffentliche Garküchen.

Reiche Römer lagen zu Tisch, konnten sich Leckereien aus dem ganzen römischen Reich bringen

lassen. Wer stark gepfefferte Speisen auftischen ließ, demonstrierte so seinen Wohlstand, denn Pfeffer war sehr teuer. Frauen saßen übrigens zu Tisch, denn „eine Dame lag nicht“.

Interessant auch die Tatsache, dass die Römer das Grundnahrungsmittel Getreide nicht in der Heimat, sondern in Nordafrika und anderswo anbauen ließen.

Unter großem Aufwand hätte man zum Beispiel auch lebende Lachse aus dem Rhein nach Rom transportieren lassen, oder frische Austern vom Atlantik.

Halo Saibold spannte dabei den Bogen in die Jetzt-Zeit, in der viele Lebensmittel auch über sehr weite Strecken transportiert würden. Dabei hätten die Römer gerade mit ihrer einfachen Kost gezeigt, dass man sich regional und fleischarm ernähren kann. Dass dies köstlich ist, davon hatte sich die KGV-Gruppe ja selbst überzeugt.

Der Fokus des zweiten Themenabends wird am morgigen Freitag im Wittelsbacher Zollhaus auf der Kultur liegen: Im Rahmen eines 4-Gänge-Menüs zeigt Amelie Gräfin von Montgelas – die „Benimm-Gräfin“ – vor, während und nach dem Essen in sehr angenehmer Umgebung die mannigfaltigen Einflüsse und Veränderungen in und um die Esskultur bis zur Gegenwart auf.

Der Abend beginnt mit einer Ausstellungseröffnung um 18.30 Uhr: In der „Eat-Art“-Schau werden Eva Kühberger aus Tittling, Anette Smolka-Woldan aus Schärding, Regina Schmidtmayer aus Garham, Andreas Heckmann und Walter Wanninger aus Vilshofen ihre Werke zu Kunst und Essen präsentieren.

Weitere Informationen zu den KGV-Jubiläumsveranstaltungen 2015 unter [www.kgv-vilshofen.de](http://www.kgv-vilshofen.de) – grf