

Antike Tafelfreuden im LÖWEN

Schlemmen wie die alten Römer....

... und dabei noch Wissenswertes, Unbekanntes und Amüsantes über die Ess-, Trink- und Tischgewohnheiten der Antike erfahren, das können die Gäste der „Culinaria Romana“ wieder am 12. Oktober 2012 im „LÖWEN“.

Angelika Skalla, Römerkennerin aus Zeilsheim mit Spezialgebiet „Antike Tafelfreuden“, hat gemeinsam mit Volker Hintz ein 5-Gänge-Menü kreiert. Alle Gerichte basieren auf dem berühmten Kochbuch des Apicius (De coquinaria – über die Kochkunst), eine der ältesten bekannten Rezeptsammlungen der Welt.

Apicius war ein bekannter Feinschmecker und Gourmet, der im 1. Jahrhundert n. Chr. lebte und dem seine Zeitgenossen nicht immer wohlgesonnen waren. So wird er z. B. von Plinius d. Ä. als der „Größte aller Verschwender und Prasser“ bezeichnet. Der Legende nach nahm er sich mit Gift das Leben, als er sein immenses Vermögen soweit durchgebracht hatte, dass er befürchtete, sich nun nicht mehr menschenwürdig ernähren zu können. Ob wahr oder unwahr: Sein Kochbuch ist jedenfalls ein wahrer Longseller der Gastroliteratur. Im Laufe der Jahrhunderte immer wieder abgeschrieben und ergänzt, werden heutzutage von den insg. 473 Rezepten rund 300 Apicius zugeschrieben.

Die Zubereitung original römischer Gerichte stellt den Hobby- wie den Profi-Koch allerdings vor nicht alltägliche Herausforderungen: Viele Zutaten sind heutzutage nicht mehr gebräuchlich oder unbekannt, die geschmacklichen Kontraste wirken befremdlich. Auch fehlen in den antiken Rezepten generell jegliche Angaben über Mengen, Garzeiten und -temperaturen und zur Zubereitungsweise erhalten wir oft nur ganz summarische Anleitungen. Unsere Gäste können jedoch sicher sein, wohlschmeckende, überraschende und neu interpretierte Kreationen genießen zu können. Zu jedem Gang gibt es den passenden „modernen“ Wein aus den Anbaugebieten des ehemaligen Imperium Romanum .

Nach der Begrüßung mit einem römischen Aperitif im stilvoll beleuchteten „LÖWEN-Hof“ und einem bunten Teller „Gustationes“, kann sich der Gast an „Auflauf von Seebarsch“ erfreuen. Vor dem Hauptgang folgt ein kurzweiliger Bildvortrag über die Tischsitten und Ess- und Trinkgewohnheiten zur Römerzeit, bei dem manch skurrile Anekdote die Gäste schmunzeln oder auch schaudern lassen wird. Nach „Spanferkel mit Lorbeer“ folgt eine Vorführung römischer Tracht, während der sich einige der Gäste wie „echte“ Römer fühlen können. Mit einem süßen Abschluss und Käsevariationen endet die „Culinaria Romana“. Eine Mappe mit vielen Informationen, den Rezepten im Originaltext sowie in der praxistauglichen Übersetzung sowie ein kleines römisches Schmankerl liegen für jeden Gast zum Mitnehmen bereit.

Kosten: 85 € pro Person inkl. Weinbegleitung und aller sonstigen Getränke

Anmeldung:

Restaurant
DER LÖWE – Das Lokal
Alt Zeilsheim 10
65931 Frankfurt-Zeilsheim

Tel.: 069 - 300 60 555

E-Mail: info@derloewe.eu

Weitere Informationen:

Angelika Skalla
E-Mail: culinaria-romana@email.de
www.culinaria-romana.com