

Führung und Workshop «Wer is(s)t denn da?»

Dossier für
Lehrpersonen
für die
Sekundarstufe und
Erwachsene



Überblick über das Angebot und Hintergrundinformationen zum Thema

Gruppengrösse:

bis 24 Personen

**Geeignet für die
Sekundarstufe
und Erwachsene**

Dauer:

2 Stunden

Kosten:

Fr. 200.-

Anmeldung:

Haus der Museen,
Tel. 062 206 18 00

Bei Gruppen-
grössen unter
12 Personen kann
auf die Gruppen-
teilung verzichtet
werden und das
ganze Angebot
wird von der
Museums-
pädagogin
geleitet.

Die Museumspädagogin/der Museums-
pädagoge stimmt die Gruppe mit originalen
archäologischen Objekten und Repliken
auf das Thema Essen und Trinken ein. Da-
nach wird die Gruppe aufgeteilt. Eine
Hälfte erfährt in einem geführten Rund-
gang mehr über das Essen und Trinken
in der Vergangenheit. Die andere Hälfte
beschäftigt sich in einem Workshop
unter der Anleitung der Lehrperson mit
dem Essen und Trinken in römischer Zeit:
Ein Riechquiz gibt Einblick in die Welt
der antiken Gewürze, und ein kleiner Snack
aus der Römerzeit wird nach einfacher
Anleitung zubereitet. In der Halbzeit gibt
es einen Wechsel, so dass beide Gruppen
sowohl den Rundgang als auch den Work-
shop erleben.

1. **Was erwartet Sie und Ihre Klasse?
Der Ablauf des Klassenbesuchs
im Museum**
2. **Workshop-Teil** (von der Lehrperson geleitet)
3. **Einführung in die römische Zeit**
Die Römer in der Schweiz
Kultur und Gesellschaft
Essen und Trinken
4. **Römische Festtagsmenüs**
Festtagsmenü Landarbeiter
Festtagsmenü Verwalter
Festtagsmenü Gutsherr
5. **«Dulcia domestica» – römisches Rezept
für gefüllte Datteln**

Impressum:

Konzept und
didaktische
Beratung:
Helena Wehren,
ArchGeo Biel

Inhalt:
Kantonsarchäologie
Solothurn

Rezept:
Corinne Hodel,
De-gustatio

Grafik:
Wolf Studio

© Archäologisches
Museum Kanton
Solothurn, Kantons-
archäologie
Solothurn

1. Was erwartet Sie und Ihre Klasse? Der Ablauf des Klassenbesuchs im Museum

- Begrüssung und Einführung ins Thema durch die MuseumspädagogIn (MP).
- Während die Klasse mit einem Suchspiel beschäftigt ist, zeigt die MP der Lehrperson (LP) den Workshopraum.
- Aufteilung der Klasse in zwei Gruppen.
- Der/die MP führt die eine Klassenhälfte unter dem Schwerpunktthema «Essen und Trinken» durch die gesamte Ausstellung.
- Die andere Klassenhälfte beschäftigt sich unter Anleitung der LP mit dem Essen und Trinken in römischer Zeit: Ein Riechquiz gibt Einblick in die Welt der antiken Gewürze, und ein kleiner Snack aus der Römerzeit (gefüllte Datteln) wird nach einfacher Anleitung zubereitet. Material, Anleitungen und Unterlagen liegen bereit. Wenn noch Zeit ist können römische Spiele ausprobiert werden.
- Wechsel der Gruppen in der Halbzeit.
- Ein gemeinsamer Abschluss rundet den Museumsbesuch ab und die Snacks können degustiert werden.

| Was | | Leitung | Soz. Form | Zeit |
|--|--|---------|--------------|------|
| Begrüssung | | MP | Ganze Klasse | 5' |
| Einführung mit Originalmaterial | | MP | Ganze Klasse | 20' |
| Suchspiel | | MP | Ganze Klasse | 5' |
| Workshop (LP): Riechquiz, gefüllte Datteln zubereiten, evtl. römische Spiele | Führung (MP) zum Thema Essen und Trinken | LP/MP | Halbklasse | 40' |
| Gruppenwechsel | | | | |
| Führung (MP) zum Thema Essen und Trinken | Workshop (LP): Riechquiz, Salzmischung herstellen, evtl. römische Spiele | LP/MP | Halbklasse | 40' |
| Gemeinsamer Abschluss, Degustieren der gefüllten Datteln, Fragen | | MP | Ganze Klasse | 10' |

2. Workshop-Teil

(Halbklasse, max. 12 Personen,
von der Lehrperson geleitet)

2.1 Einführung zum Essen und Trinken in römischer Zeit

| Material (liegt bereit) | Soz. Form | Zeit |
|--|------------|------------|
| - Lebensmittelquiz - Karten «Festtagsmenüs» | Halbklasse | 10–15 min. |

Ort:

Der Workshop findet in der Ausstellung im 3. OG im Archäologieraum statt.

Dauer:

40 Minuten.

Inputs, Anregungen, Fragen an die SuS:

→ **Was wisst ihr über die Römer? Kennt ihr eine Person aus der Römerzeit? Wo haben die Römer gelebt?**

Mögliche Inputs:

Asterix, Caesar, Legionäre, Hauptstadt Rom, Weltreich rund ums Mittelmeer und bis England, Zeit vor 1500–2000 Jahren, lateinische Sprache, ...

→ **Welche Speisen kamen in einem einfachen Haushalt auf den Tisch? Welche landwirtschaftlichen Produkte wurden auf einem Gutshof erwirtschaftet? Gibt es heute Nahrungsmittel, die man damals noch nicht kannte?**

Mögliche Inputs:

- Getreide bleibt Grundnahrungsmittel: arme Leute in Form von Brei, reiche Leute in Form von Brot.
- Wein wird Grundnahrungsmittel. Römischer Wein ähnlich heutigem Essig, gewürzt, mit Wasser gemischt. Unterschiedliche Qualität: Wein aus Gallien oder Mosel für alle, vom östlichen Mittelmeer für reiche Leute.
- Importe: Datteln, Melonen, Austern, Fischsauce, Olivenöl. Handel im ganzen römischen Reich über tausende von Kilometern. Amphoren sind Einwegtransportgefäss der Römer für Fischsauce (Garum), Wein und Olivenöl.

- Süß-sauer war beliebt. Essig = Säure. Honig, eingedickter Fruchtsaft = Süsse. Ingwer, Pfeffer = Schärfe (teuer).
- Garum (Fischauc): die «Bouillon» der Römerzeit. Herstellung: Fische und andere Meerestiere in Salzwasser einlegen und längere Zeit in Sonnenhitze stehen lassen.
- Viele Lebensmittel, die für uns selbstverständlich sind, kamen in der römischen Zeit in unsere Gegend: z.B. Speiseäpfel, Pfirsiche, Kohl und Kastanien.

Lebensmittelquiz (liegt bereit)

Auftrag:

- **Kreise die Lebensmittel ein, die mit den Römern aufkamen. Streiche durch, was noch nicht bekannt war.**

Lösungen: siehe Lösungsblatt (liegt bereit)

Festtagsmenüs, siehe Punkt 4 (falls noch Zeit ist, liegt bereit)

Input:

- Inwiefern unterschied sich das Festessen eines Landarbeiters vom Menü eines Verwalters oder eines Gutsherrn?

2.2 Riechquiz

| Material (liegt bereit) | Soz. Form | Zeit |
|-------------------------|------------|---------|
| - Riechquiz | Halbklasse | 10 min. |

- **Welche Gewürze haben wir hier? Können sie am Geruch oder am Aussehen erkennen?** (Die Lösung ist auf dem Boden der Gläser angeschrieben)
- **Welche Gewürze kamen in der Römerzeit bei uns vor? Welche Gewürze waren besonders teuer?**
Lokal, aus dem Garten: Koriander, Dill, Sellerie, Bohnenkraut.
Lokal, gesammelt (Wildkräuter): Thymian, Oregano, Eisenkraut, Minze.
Importiert: Pfeffer, Ingwer, Safran (waren teuer, nur bei Oberschicht)

2.3 Zubereiten des Snacks «Caesars Leibspeise»: Dulcia domestica – Gefüllte Datteln (Rezept siehe Punkt 5)

| Material (liegt bereit) | Soz. Form | Zeit |
|--|--------------|------------|
| - Zutaten - Anleitung - Waschstation | Einzelarbeit | 10-15 min. |

Bitte darauf achten, dass die SuS die Hände an der Waschstation gut waschen!

Jeweils zwei Personen teilen sich einen Arbeitsplatz.

Die Süßspeise wird nach aufliegender Anleitung mit Datteln, Haselnüssen, Pfeffer, Honig und Meersalz zubereitet und in ein angeschriebenes Papierförmchen gegeben. Die Lehrperson sammelt die gefüllten Papierförmchen in einer Schachtel, damit wir die Datteln später probieren können.

2.4 Spiele (falls noch genügend Zeit da ist)

| Material (liegt bereit) | Soz. Form | Zeit |
|--------------------------------|--------------|-----------|
| - Spiele - Spielanleitungen | Einzelarbeit | 5-15 min. |

Wer bereits fertig ist, kann Spiele ausprobieren. Einfache Anleitungen befinden sich bei den Spielen. Die Regeln sind nicht frei erfunden. Über schriftliche Quellen und archäologische Befunde sind uns Spielbretter, Steine und teils sogar die Regeln überliefert.

→ **Kleine Pause / Wechsel der Halbgruppen**

3. Einführung in die römische Zeit

Die Römer in der Schweiz

Im Jahr 58 v. Chr. verliessen die Helvetier ihre Heimat im Schweizer Mittelland. Der römische Feldherr Julius Caesar stoppte die Auswanderer bei Bibracte im Burgund und schickte sie in ihre Heimat zurück. So zumindest berichtet es Caesar in seinem Buch «De Bello Gallico – Der Gallische Krieg». Caesars Ermordung und die darauffolgenden Bürgerkriege zögerten die römische Machtübernahme unseres Gebietes hinaus. Erst unter Augustus, Caesars Nachfolger, wurde das Alpenvorland um 15 v. Chr. Teil des römischen Reiches.

Bestehende keltische Ortschaften wurden ausgebaut sowie neue Siedlungen an strategisch wichtigen Standorten errichtet. In Vindonissa – heute Windisch im Kanton Aargau – befand sich ab 14 n. Chr. ein Legionslager. Die Soldaten überwachten die Rheingrenze und bauten das Strassennetz aus. In diesem Zusammenhang entstanden in der Regierungszeit von Kaiser Tiberius (14–37 n. Chr.) die beiden Kleinstädte Olten und Solothurn als Brückenorte an der Strasse durch das Schweizer Mittelland. Im Hinterland der beiden Ortschaften lagen mehr als zwanzig Gutshöfe, auf denen intensiv Landwirtschaft betrieben wurde.

Abgesehen von kleineren kriegerischen Ereignissen im Jahr 69 herrschte in der römischen Schweiz eine fast 200-jährige Friedenszeit. Im Jahr 101 zogen die Gruppen aus Vindonissa ab. Viele Städte und Gutshöfe erlebten im 2. Jahrhundert eine eigentliche Blütezeit.

Damit war es im 3. Jahrhundert vorbei. Immer wieder durchbrachen germanische Stämme die Rheingrenze und zogen auf ihren Plünderungszügen durch das Schweizer Mittelland. Diese Überfälle bedeuteten für viele Gutsbetriebe das Aus. Viele Städte, so auch Olten und Solothurn, wurden als Reaktion auf die Germaneneinfälle befestigt. Der Mauerring eines solchen Kastells umschloss meist nur das Zentrum also die Hälfte oder einen Viertel der einstigen Stadt.

Im Jahr 401 zogen die römischen Truppen vom Rhein nach Italien ab. Die Römer übertrugen den Grenzschutz verbündeten Germanenstämmen, die sich im Gegenzug auf Reichsgebiet niederlassen durften. 476 erlosch das Römische Reich endgültig. Das römische Erbe ging nicht verloren, sondern lebte im Mittelalter in den neuen germanischen Königreichen weiter.

Kultur und Gesellschaft

In römischer Zeit gelangten viele Neuerungen in unser Gebiet: monumentale Steinbauten, heizbare Räume, Bäder, Wasserleitungen, Kanalisationen und gut ausgebaute Strassen. Sie organisierten ein weiträumiges Handelsnetz und eröffneten den Markt für bisher unbekannte Lebensmittel und andere Konsumgüter aus dem ganzen Mittelmeerraum. Die Bevölkerung in den Provinzen übernahm nicht nur die römische Verwaltung, die Rechtsprechung und die Geldwirtschaft, sondern auch die lateinische Schrift und Sprache.

Indem die Römer in unserem Land den keltischen Adel in die römische Oberschicht einbanden, bewahrten sie die bestehenden Gesellschaftsstrukturen weitgehend. Sicher kamen mit der römischen Eroberung auch einige «echte» Römer in helvetisches Gebiet. In der grossen Mehrheit war es aber eine einheimische, keltische Bevölkerung, die die römische Zivilisation übernahm. Aus der Verbindung von römisch-mediterraner und keltischer Lebensweise entstand bei uns eine neue, nämlich die gallorömische Kultur.

Die gallorömische Gesellschaft bestand aus einer Oberschicht, deren Bürger das römische Bürgerrecht besaßen. Es waren meist sehr einflussreiche Männer aus dem keltischen Adel, die in der Politik mitredeten.

Der grösste Teil der einheimischen, keltisch stämmigen Bevölkerung gehörte der Mittelschicht an. Es waren freie Reichsbewohner ohne römisches Bürgerrecht.

Auf der niedrigsten Stufe der Gesellschaft standen die Sklaven, die über keinerlei Rechte verfügten. Wurde ein Sklave von seinem Herrn freigelassen, konnte er in der Gesellschaft aufsteigen.

Essen und Trinken

Neben Bild- und Schriftquellen geben archäologische Funde wie Ess- und Trinkgeschirr, Vorrats- und Transportbehältnisse und Kochtöpfe Einblicke in die Ess- und Trinkkultur vor 2000 Jahren. Wichtige Informationen liefern zudem Pflanzenfunde aus archäologischen Ausgrabungen. Samen und Früchte überdauern in Trockenböden nur in mineralisierter oder verkohlter Form. Verkohlte Pflanzenreste lassen sich häufig im Brandschutt von Häusern oder in der Nähe von Kochstellen aufsammeln. Bereits die Kelten schätzten Wein aus Südfrankreich und aus Italien. Dank den leistungsfähigen Transportwegen gelangte Wein in römischer Zeit in grossen Mengen aus dem Mittelmeerraum in unser Gebiet. Er war nun, wenn auch in unterschiedlicher Qualität, für die breite Bevölkerung erschwinglich. Die Römer genossen den Wein gewürzt und mit Wasser verdünnt.

Transportiert wurde der Wein in grossen Tongefässen, sogenannte Amphoren. Man verwendete sie in der Regel nur einmal und warf sie danach weg. In solchen Einwegverpackungen wurden auch Olivenöl, eingelegte Oliven, Südfrüchte und Garum gehandelt. Garum ist ein Produkt aus Fischen und anderen Meerestieren, die man in Salz einlegte und über längere Zeit in der Sonnenhitze auflösen liess. Das Olivenöl wurde in der römischen Zeit ebenfalls zu einem Grundnahrungsmittel. Viele Lebensmittel die für uns selbstverständlich sind, wie Kastanien, Trauben, Kohl, Speiseäpfel und -birnen, kamen in der römischen Zeit in unsere Gegend.

Exotische Importe wie Pfeffer, Melonen, Datteln, Mandeln, Pinienkerne oder Austern kamen vor allem bei der Oberschicht auf den Tisch. Pfeffer stammte aus Indien, während Austern von der französischen Atlantikküste oder von Südfrankreich importiert wurden. Damit die Muscheln noch geniessbar waren, mussten sie innert weniger Tage die weite Reise zurücklegen.

Ein Grossteil der Lebensmittel wie Getreide, Gemüse, Obst und Fleisch wurde in den zahlreichen Gutshöfen in unserer Region erwirtschaftet. Neben dem Besitzer und seiner Familie lebten bis zu hundert Menschen auf einem solchen Landgut: Verwalter, Handwerker, Landarbeiterfamilien sowie einzelne Sklaven.

Auf den Äckern säten die Landarbeiter Gerste, Dinkel, Weizen, Hirse und Emmer. Auch Ackerbohnen und Linsen pflanzten sie an. Im Gemüsegarten wuchsen Fenchel, Lattich, Kohl, Salate, Karotten, während auf den Obstplantagen Kirschen, Äpfel, Zwetschgen und Walnüsse heranreiften. Viele dieser Obst- und Gemüsepflanzen kamen erst mit den Römern in unser Gebiet.

Getreide und Hülsenfrüchte waren die Grundnahrungsmittel einer breiten Bevölkerung. Aus Bohnen und zerstampften Getreidekörnern kochte man einen Brei, die Puls. Eintöpfe waren beliebte Rezepte für Ackerbohnen, Kichererbsen oder Linsen. Früchte und Gemüse ergänzten die Nahrungspalette. Fleischspeisen kamen vor allem bei der Oberschicht auf den Tisch. Vorzugsweise wurde das Fleisch junger Schweine, Wild und Geflügel gegessen. Rindfleisch dagegen gab es, wenn überhaupt, bei der ärmeren Bevölkerung. Rinder dienten in erster Linie als Zugtiere und Milchlieferanten. Sie wurden erst geschlachtet, wenn sie alt waren. Das zähe Fleisch war für ärmere Leute erschwinglich.

Weiterführende Literatur:

M. Wullschleger,
Im römischen
Weltreich.
In: P. Harb/
H. Spycher (Hrsg.)
Fundort,
Archäologie im
Kanton Solothurn.
Solothurn 2016,
195-243.

Gewürze verfeinerten die Speisen. Koriander, Dill, Sellerie und Bohnenkraut zog man in den Gärten; Thymian, Oregano, Eisenkraut und Minze sammelte man im Wald und auf dem Feld. Importierte Gewürze wie Pfeffer, Ingwer und Safran waren sehr teuer und kamen vor allem in den Küchen der Oberschicht zum Einsatz.

4. Römische Festtagsmenüs

Festtagsmenü Landarbeiter

puls fabata:

Brei aus Dinkelschrot und Saubohnen,
gewürzt mit Bohnenkraut und Haselnussöl

pulmentarium:

aufgewärmter Kabis mit Wiesenkümmel und Brennnesseln

pruna decocta:

Mus aus gedörrten Zwetschgen

* * *

vinum ex malis:

saurer Apfelmost

Festtagsmenü Verwalter

gustatio – Vorspeise

botellus:

Scheiben von kalter, geräucherter Schafswurst

cornae conditae:

süsssauer eingelegte Kornelkirschen

lactucas:

Lattichsalat an scharfer Sauce

mensae primae – erster Gang

polenta:

Gerstenbrei mit frischer Butter

minutal ex praecoquis:

Schweinsragout an süsssaurer Aprikosensauce

pulmentarium:

Gemüse von Meldenblättern mit Knoblauch und Rosinen

mensae secundae – zweiter Gang

patina de pisces:

Auflauf von Fischresten an einer Dillsauce in Essig eingelegter Sauerampfer

porros:

gekochter Lauch mit gestampften Ackerbohnen, bestreut mit Koriandergrün

torta:

Törtchen mit einer Füllung von Kochäpfeln und Baumnüssen

* * *

cervisia:

frisch gezapftes Dinkelbier

vinum album hispanicum:

Weisswein aus Nordspanien

Festtagsmenü Gutsherr

gustatio – Vorspeise

panis candidus:

warme Weizenbrötchen

epityrum:

Tapenade aus grünen und schwarzen Oliven mit Kreuzkümmel und Fenchelsamen

lus in scombris:

Tranchen von der Mittelmeermakrele an einer Oregano-Minzen-Vinaigrette, garniert mit Eischeiben

cocleas assas:

gegrillte, in Milch gemästete Weinbergschnecken an scharf gewürzter, spanischer Fischsauce

* * *

Mulsum:

Weisswein mit Honig

mensae primae – erster Gang

asparagos:

eingelegte grüne Spargeln, mit Weinraute bestreut

cuminatum in ostrea:

frische Austern aus dem Atlantik an süsssaurer Kümmelsauce

pullum numidicum:

gemästeter Junghahn auf nordafrikanische Art, an einer sämigen Dattel-Pinienkern-Sauce

betas ex sinapi:

gekochte Randenwürfel in Senfsauce

sumen:

überbackenes Schweineeuter an einer Wein-Gewürzsauce

cucurbitas frictas:

gebratene Kürbisscheiben an Honig-Fischsauce

lenticulam de castaneis:

süßsaure Linsen mit Kastanien, verfeinert mit spanischem Olivenöl

mensae secundae – zweiter Gang

esox:

grillierter Lachs an einer pikanten Sauce mit Damaszenerpflaumen

placenta:

knusprig gebackene Torte, mit einer Füllung von Honig und Frischkäse

fructus:

frische Weintrauben, Weinbergpfirsiche und in Honig eingelegte Kirschen

* * *

vinum candidum hispanicum:

süsser, spanischer Weisswein

vinum fumatum:

geräucherter Wein aus Süditalien

5. «Dulcia domestica – Gefüllte Datteln»



Folgendes Rezept hat Apicius, ein römischer Schriftsteller, im 1. Jh. n. Chr. aufgeschrieben:

«Dulcia Domestica: palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. Sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes»

Aus: Apicius, De Re coquinaria, VII.13.1

Übersetzung:

«Hausgemachte Süssspeise: Fülle grosse oder normale Datteln, nachdem der Kern entfernt ist, mit Nüssen, (oder) Pinienkernen oder fülle gemahlene Pfeffer hinein. Bestreue sie aussen mit Salz, brate sie in gekochtem Honig und serviere»

Rezept:

2 Datteln

2 Haselnüsse

1 Pfefferkorn, schwarz

1/3 EL Honig

Grobes Meersalz

Datteln längs einschneiden und Steine aus den Datteln entfernen. Haselnüsse mit dem Pfefferkorn im Mörser zerreiben. Datteln mit der Haselnuss-Pfeffermasse füllen und wieder verschliessen (etwas zusammendrücken, die Datteln kleben). Die Datteln mit Honig beträufeln und das Meersalz darüberstreuen – fertig ist der Genuss.

Wenn man das Rezept zu Hause nachkocht: 1 EL Honig in einer Bratpfanne erwärmen, und die Datteln so lange braten, bis die Haut aufplatzt. Das Meersalz darüber streuen und warm servieren.