Basler Bilderbogen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **104 (1978)**

Heft 37

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wie die alten Römer...

Im Höflein des Museums, da steht ein Feigenbaum. Der trägt Früchte. Für gewöhnlich tun das Feigenbäume in unseren Breiten eher widerwillig – aber das Klima in Augst ist eben prima, und so wachsen dort im Museumshof nicht nur edle Küchenkräuter wie Basilikum und Rosmarin in schönster Pracht, sondern dort hängen am zuständigen Baum auch reife Feigen. Und wie das manchmal so zu sein pflegt: diese Feigen brachten einen jungen Mann auf Gedanken. «Könnte man», sagte sich der, «die Feigen nicht ad maiorem gloriam des Museums auswerten?» Das verschaffte mir eines Tages die Bekanntschaft mit diesem Manne, der Max Martin heisst und das Römermuseum in Augst leitet. Immer, wenn Leute etwas unternehmen wollen, das mit Essen zusammenhängt, kommen sie zu mir. Das hat man so davon, wenn man seit langem über Kulinarisches in die Zeitungen schreibt. Ich schreibe auch seit langem über schöne Frauen in die Zeitungen, aber leider werde ich da niemals als Experte zugezogen...

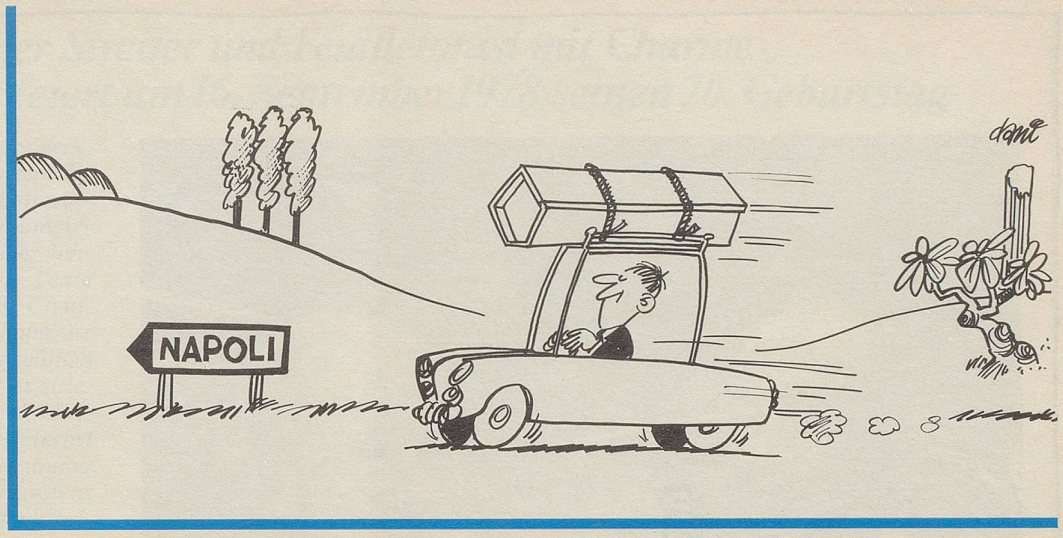
Ich habe nicht nur etwas übrig für Essen und schöne Frauen, sondern auch für Männer, die von ihrem Beruf viel verstehen und für gute Ideen aufgeschlossen sind. Deshalb habe ich einen recht kleinen männlichen Freundeskreis. Aber das System bewährt sich in der Praxis. So auch diesmal. Aus den reifen Feigen am Baume zu Augst entspross die Idee, einen Wettbewerb zu veranstalten, und die legte ich meinem Freund Werner vor, der ein Unternehmen mit einem lateinischen Namen leitet, nämlich den Basler Globus. Werner fand die Idee gut, und so gab's also in Basel im Globus einen Wettbewerb, bei dem man fünf hinterlistig gestellte Fragen richtig beantworten musste. Dreimal zwölf Preise waren ausgesetzt. Das erste Dutzend Gewinner wurde, je mit Begleitung, zu einem römischen Nachtessen ins Römermuseum nach Augst eingeladen. Damit Sie sich eine Vorstellung von den Wettbewerbsfragen machen können, zitiere ich Frage Nr. 3: Welcher römische Feinschmecker brachte die Kirschen nach Europa: Munatius Plancus, Cerisius Mamphus, Lucullus oder Nero? Haha, jetzt raten Sie bitte!

An einem schönen Sommerabend fanden sich die Gewinner in Augst ein. Dazu ein paar Honoratioren und ein paar Presseleute. Eine besonders berühmte Zeitung glänzte, wie üblich, durch Abwesenheit. Zuerst wanderten die Gäste durchs Römermuseum, und manche machten dabei zum erstenmal die Entdeckung, dass Kitsch keineswegs eine Erfindung unserer Zeit ist, sondern dass die Römer vor 2000 Jahren schon ebenso grässliches Zeug fabrizierten. Aber auch praktische Dinge, die heute noch genauso aussehen, aber nicht mehr aus Bronze hergestellt werden, sondern halt aus rostfreiem Stahl, aus Aluminium und aus Plastic. Dann gab's eine kurze Führung, bei der die Gäste lernten, wie die Römer Brot backten (Norddeutsch: buken) und ihre Küchen einrichteten und Wein transportierten.

Und dann begann das römische Mahl. Zuerst gab's Apéro: Weisswein mit etwas Honig. Dann kamen weichgekochte Eier, Melonen und Zucchettisalat. Das Hauptgericht bestand aus Schinken mit Honig im Teig gebacken, aus gebratenem Huhn mit Aprikosensauce, aus Schweinebraten mit Datteln und Feigen in pikanter Sauce, aus römischem Brot (in Augst von einem unternehmungslustigen Bäcker hergestellt), aus der römischen Kostbarkeit Reis und aus Artischocken. Dazu trank man gewürzten, süssen Rotwein. Selten habe ich ein Bankett erlebt, bei dem so aufmerksam gegessen und so wenig gesprochen wurde. Und dann kamen als Dessert Käse und Früchte.

Dass man heute noch einigermassen weiss, wie die Römer ihre Gerichte zubereiteten, verdanken wir einem römischen Feinschmecker namens Marcus Gavius Apicius. Apicius wurde im alten Rom ein Beiname, den man einem Mann gab, den wir heute Gourmet nennen würden. Dieser Marcus Gavius Apicius verfrass während seines Lebens einige hundert Millionen Sesterzen. Eines Tages zählte er den

Rest seines Geldes, und als er nur noch den bescheidenen Kassenbestand von zehn Millionen Sesterzen fand, sah er den Hungertod in nächster Nähe auftauchen und brachte sich ums Leben. Irgendwann aber, lange nach seinem Tod, schrieb jemand ein Kochbuch mit römischen Rezepten, dem er den Namen «Kochbuch des Apicius» gab, und das ist seit bald 1700 Jahren ein Bestseller. Nur muss man sehr gut kochen können, wenn man mit seinen ungenauen Angaben etwas anfangen will. Es stehen nämlich weder die Mengen noch gar die Kochzeiten in den Rezepten, und meistens fehlen auch Angaben darüber, wie man's machen muss. Ein Fondue-Rezept bei Apicius würde etwa so lauten: Nimm Käse, Wein, Knoblauch, Mehl und Kirschwasser, koche daraus einen Brei und vergiss das Brot nicht. Etwas unklar, oder?



Apropos Wettbewerb. Mir fällt ein, dass ich schon lange keinen Wettbewerb mehr für die Leser des Basler Bilderbogens veranstaltet habe. Also wird's Zeit, dass ich's tu. Diesmal soll er ganz einfach sein. Sie finden weiter unten ein Menü, wie man's heute in Rom essen kann. Bitte schreiben Sie auf ein Blatt, welche dieser Speisen vor 1900 Jahren in Rom noch nicht möglich gewesen wären. Wenn Sie wollen, können Sie auch jeweils eine Erklärung dazu geben, warum die alten Römer dieses oder jenes noch nicht kannten – aber Bedingung ist das nicht. Schicken Sie das Blatt in einem Umschlag (bitte vergessen Sie nicht zu frankieren!) an die Adresse: Römer Wettbewerb, Redaktion Nebelspalter, CH-9400 Rorschach. Einsendeschluss: 27. September 1978 (Poststempel). Drei der richtigen Lösungen werden mit passenden Preisen prämiiert.

Um eine unparteiische Wahl zu garantieren, werde ich diese drei Gewinnlösungen von einer schwarzhaarigen Frau in schwarzem Kleid bei Neumond in einem verdunkelten Raum nachts aus einem schwarzen Sack ziehen lassen. Ich würde das gern noch in der Mitte eines unbeleuchteten Tunnels tun lassen, aber die SBB hat abgewunken . . .

Und nun die Speisekarte aus Rom:

Teigwaren mit Tomatensauce
Truthahnplätzli gebraten mit
Pommes frites und grünen Bohnen
Tomaten- und Peperonisalat
Gorgonzola mit Vierkornbrot
Orangen, Bananen und Ananas
Glace:
Vanille, Zitrone, Schokolade
Espresso mit Zucker und Rahm
Schnaps nach Wahl
Zigarre

von Freiheit und Abenteuer.