Presseinformation

12. Juli 2007

Veranstaltungsreihe „So speisten die Römer“ in Carnuntum

NÖ Spitzengastronomen kredenzen römische Speisen

Im Archäologischen Park Carnuntum wird in diesem Jahr eine neue Veranstaltungsreihe angeboten, die den Titel „So speisten die Römer“ trägt und von Spitzengastronomen der Region Carnuntum unterstützt wird. Die Gäste dieses Events erwartet im Anschluss an einen Rundgang durch das Freilichtmuseum Petronell ein nach römischem Originalrezept gekelterter Zwetschken- und Dattelwein, ein spezielles Fladen- und Schafskäsebrot, Wels mit grünem Spargel oder auch gekochtes Spanferkel mit kalter Sauce. Die Gerichte werden auf der nach originalem Vorbild im Haus des Lucius errichteten Feuerstelle zubereitet. Der Event „So speisten die Römer“ findet am Freitag, 13. Juli, und am Freitag, 17. August, statt.

Die Überlieferung und umfassende Beschreibung römischer Kochkunst ist Apicius zu verdanken. Er war ein Gourmet der ersten Stunde, der in der ersten Hälfte des 1. Jahrhunderts nach Christi gelebt hat.

Der Besitzer des „Gasthof zum lustigen Bauern“ in Zeiselmauer, Norbert Payr, der auch als Leiter der Reihe „So speisten die Römer“ fungiert, bezeichnet die Küche des Apicius als „Nouvelle Cuisine der Antike“. Payr beschäftigt sich seit 2001 in Zusammenarbeit mit ExpertInnen der österreichischen Akademie der Wissenschaften mit den kulinarischen Überlieferungen des Apicius und gilt in seinem Lokal und nun auch im Archäologischen Park Carnuntum als Botschafter der römischen Kochkunst.

Nähere Informationen und Anmeldung: Archäologischer Park Carnuntum, Betriebsgesellschaft m.b.H., Telefon 02163/3377-0, e-mail info@carnuntum.co.at, www.carnuntum.co.at bzw. Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH, Mag. Jutta Zachar, Telefon 02713/300 60-24, e-mail jutta.zachar@donau.com.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at