



GESELLSCHAFT PRO VINDONISSA

Runder Tisch der Gesellschaft Pro Vindonissa

16.Okt. 2021, 9h30-12h00

Kongressraum Erdgeschoss, Industriestrasse 19, 5200 Brugg

Schle/ämmerei in Vindonissa - Neue Ergebnisse zur «Offiziersküche»

Bücher zur römischen Küche und den damaligen Esssitten sind im Trend. Durch das Nachkochen der «römischen» Rezepte kann man quasi mit allen Sinnen in eine uns fremde, längst vergangene Welt eintauchen. Der wichtigste Informant für die modernen Kochbücher ist Apicius, ein Feinschmecker, der im 1.Jh.v.Chr. in Rom lebte und als Verfasser des ältesten erhaltenen Kochbuches *de re coquinaria* gilt. Aber wie bekannt und verbreitet waren solche Kochbücher in der Antike? Wie und was wurde in den Provinzen gegessen, weit weg von der Hauptstadt und der mediterranen Welt? Und wurde auch im römischen Militär nach Apicius gekocht?

Ein mehrköpfiges Auswertungsteam hat sich in den letzten Jahren eingehend mit dem Befund und den Funden der sogenannten Offiziersküche im Legionslager Vindonissa auseinandergesetzt. Die Untersuchungsergebnisse zu den Strukturen, den archäologischen Schichten, den pflanzlichen Überresten und den Tierknochen haben eine Fülle an neuen Erkenntnissen geliefert. Diese werden im Rahmen von vier Inputreferaten vorgestellt:

- Matthias Flück, Kantonsarchäologie Brugg: Grabung und Befund
- Philippe Rentzel, IPNA Basel: Geoarchäologie
- Patricia Vandorpe, IPNA Basel: Archäobotanik
- Simone Häberle, IPNA Basel: Archäozoologie

In der anschliessenden Plenumsdiskussion (Moderation Sabine Deschler-Erb) soll der Frage nachgegangen werden, inwiefern sich mit diesen Resultaten rekonstruieren lässt, wie, was und für wen in dieser Küche im Zentrum des Legionslagers gekocht wurde.

Es besteht Zertifikatspflicht.

Um Anmeldung wird gebeten (bis 11.Okt.) an sabine.deschler@unibas.ch