

MAZ von 7. Aug. 2023

## So aßen unsere Vorfahren

Bei der Archäotechnica konnten die Besucher am Wochenende erfahren, wie sich die Menschen früher ernährt haben

Von Heike Schulze

**Brandenburg/H.** „Tomaten kannten die Alten Griechen nicht, Paprika und Kartoffeln genauso wenig.“ Am Stand der Hetairoi, eines Vereins aus Speyer, der sich die möglichst originalgetreue Darstellung der Lebensbedingungen im antiken Griechenland zum Ziel gemacht hat, wird die alte griechische Küche vorgeführt, die mit der heutigen nur in Ansätzen zu tun hat.

Agnes und Thorsten Schillo erzählen bei der Archäotechnica an diesem Wochenende im Landesmuseum, dass damals Oliven, Zwiebeln und Knoblauch in Mengen verzehrt worden sind. „Dazu gab es Hülsenfrüchte, Kräuter, Gewürze und Honig. Man hat überhaupt gerne süß gegessen.“ Achim Schröder

ergänzt: „Es gibt kaum überlieferte Rezepte, aber viele Bilder und Geschichten. Aus denen rekonstruieren wir.“ Über den Tag werden Fisch und Fleisch sanft gegrillt, eine Art Puffer aus Linsen und Salate und eine Süßspeise aus Frischkäse mit Walnüssen zubereitet. Kosten darf man nicht.

Die Veranstaltungsorganisatorin Fatima Wollgast sagt, es sei die mit den meisten Schaustellern bestückte Archäotechnica. Sie sind aus vielen Ecken Deutschlands gekommen. Wie auch der Experimental-Archäologe Rudolf Walter von der Universität Tübingen, der die Zubereitung einer Wachtel mit brennenden Pferdeknochen und einem Erdloch vorführt. Ohne irgendwelches Kochgeschirr. „Die Menschen dieser Zeit haben Tiere, Vögel und

Fisch gegessen, Gemüse eher nicht, vielleicht noch Beeren“, sagt er.

In den Klostergängen tummeln sich ebenfalls Besucher, über beide

Tage etwas mehr als 1700. „Ein Pfund ist nicht gleich ein Pfund“ erläutert hier Daniela Eggert, die als „gut betuchte Kauffrau“ mit auffäl-



Die Archäotechnica befasste sich mit dem Essen unserer Vorfahren. Thorsten Schillo schnitt, wie bei den alten Griechen, das gegarte Fleisch auf. FOTO: HSCU

liger Wulsthaube und drei Mitstreitern des „Hansevolks zu Lübeck“ nach Brandenburg gekommen ist. „9216 Gerstenkörner haben bei den Römern ein Pfund ausgemacht. Aber die haben beispielsweise in Venedig deutlich mehr Gewicht als in London oder Hamburg.“ Diesem Durcheinander hat erst Napoleon mit seinem Code Civil ein Ende gesetzt und Maßeinheiten geschaffen, die wir heute noch nutzen.

Einen Stand weiter zeigt Michael Lang alias Carl Ludwig von Poellnitz mit seiner Frau Marion feinste Rokoko-Tafelsitten. „Die Hauptspeisen der Leute zu dieser Zeit waren Krebse und Muscheln. Wild und Braten standen selten auf dem Speiseplan. Obst gab es fast gar nicht. Äpfel beispielsweise lieh man sich, um festliche Tafeln zu dekorieren.

Die wurden anschließend zurückgegeben und weiter „vermietet“.

Isabell Wachsmuth aus Brandenburg zeigt sich von den Ausführungen des Ibrahim Karabid begeistert. „Er hat wunderbar erklärt, warum in der jüdischen Küche Heuschrecken gegessen werden durften, Würmer und Insekten aber nicht. Ich hatte davon keine Ahnung.“

An allen Ständen gibt es Wissens- und Lernenswertes zum Thema Essen aus unterschiedlichsten geschichtlichen Epochen. Auch ein Mikroskop zum Beobachten unterschiedlicher Getreidearten fehlt nicht. Die meisten Darsteller agieren zudem in originalgetreuen historischen Kostümen, die zum Ende der beiden Veranstaltungstage als kleine „Modenschau“ sogar noch einmal extra vorgeführt werden.