

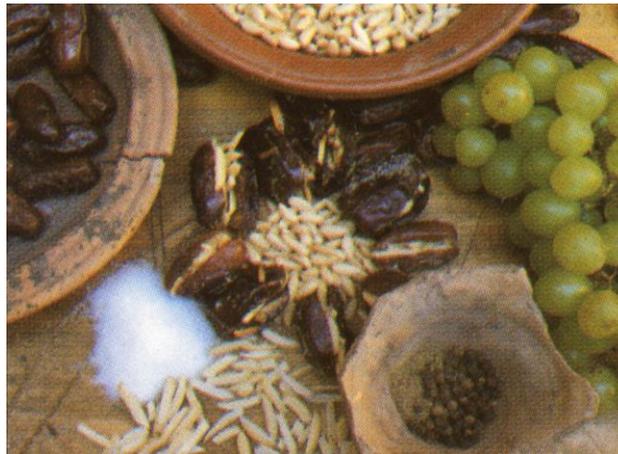
Wetterau auf Touren

Werrererer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Die hervorragende Lage des Burgbergs von Friedberg haben schon die Römer geschätzt und ihren militärischen Planungen untergeordnet. Vieles aus dieser römischen Epoche ist im Wetterau-Museum zu sehen. So auch römische Eß- und Trinkgeschirre, die für die Rekonstruktion eines „Römeressens“ wichtig sind. Bei den Römern gab es nämlich feine Unterschiede zwischen den Speisen der Wohlhabenden und denen des einfachen Volkes. Aus antiker Literatur kennt man ja die üppigen Gelage reicher Römer. Die einfachen Bürger, Soldaten und Sklaven dagegen, ernährten sich vorwiegend von Brot und Getreideeintöpfen. Wir können davon ausgehen, dass bei ihnen Fleisch nur selten auf den Tisch kam. Glücklicherweise sind Fragmente eines Kochbuches, das der römische Feinschmecker Marcus Gavius Apicius verfasste, erhalten. Dieser lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius (14-37 n. Chr.)

Hier ein Rezept von ihm (aus **Friedberg**):

Römerdatteln



Zutaten:

Frische Datteln, Mandeln, Pinienkerne, Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung:

Datteln der Länge nach aufschneiden, halbieren, mit Pinienkernen und gestifteten Mandeln füllen, zudrücken. Dann in Salz wälzen (nicht zuviel, sonst sind sie zu scharf!) und in aufgekochtem Honig von allen Seiten braten. Zum Schluss die Datteln noch mit gemahlenem dunklen Pfeffer bestreuen.

Entnommen dem Buch „**Hessen à la carte 2**“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-