



GOURMET



Links: Die heilsame Wirkung von Kräutern war schon im alten Rom bekannt. Rechts: Der Wein wurde beim Workshop aus authentischen Tonkrügen getrunken.

Interaktiver Wein-Workshop im SAVOIR-VIVRE-Atelier

Alte Römer, junge Weine

Wein & Genuss wie bei den alten Römern – beides gab es im Hamburger SAVOIR-VIVRE-Atelier live zu erleben. Das Weingut Schneider präsentierte gemeinsam mit Kultur- und Weinbotschafterin Heidi Spang einen interaktiven Workshop der vinophilen Extraklasse.

In vino veritas“ – wer kennt ihn nicht, diesen berühmten lateinischen Satz. Zu deutsch: „Im Wein liegt die Wahrheit“. Schon der römische Historiker Tacitus beschrieb, wie Germanen bei Ratssitzungen immer Wein tranken, weil sie glaubten, niemand könnte effektiv lügen, wenn er betrunken ist. Und dies ist nur eine von vielen „Zauberkräften“, die dem Wein zu Zeiten des alten Roms zugesprochen wurden.

Zubereitung

Und noch heute sind wir vom Wein und seiner Wirkung fasziniert. Im Frühjahr nahm Kultur- und Weinbotschafterin sowie Weindozentin Heidi Spang ihre Gäste in unserem SAVOIR-VIVRE-Atelier mit auf eine Reise durch eine

etwas andere interaktive Weinprobe. Die Teilnehmer des Workshops durften hier live erleben, wie das Essen vor 2000 Jahren bei den Römern schmeckte. Am eigenen Leib konnten sie erfahren, wie das Zusammenspiel zeitgemäßer Weine zu römischem Fingerfood überrascht. Eine kleine Auswahl aus der römischen Speisekarte, die Heidi Spang ihren Gästen darbot: Moretum – Frischkäse mit römischen Gewürzen, römisches Fladenbrot, lukanische Würstchen, Melone in Quittenessig sowie zahlreiche Kräuter und Gewürze spielten bei den Römern eine sehr wichtige Rolle. Zwei der römischen Rezepthighlights finden Sie auf der gegenüberliegenden Seite – viel Freude auf Ihrer ganz persönlichen Wein-Zeitreise!



Weingut Heinz Schneider
Klostergartenstraße 34-36
54340 Leiwen
Tel.: 06507-99138
Fax: 06507-99137
info@weingut-schneider.de
www.weingut-schneider.de



Die fertigen Stücke Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Fladenbrote jeweils kreuzweise einschneiden und mit verquirltem Eigelb einstreichen.

Aus dem Teig eine große Kugel formen. Honig macht den Teig etwas süßlich.

RÖMISCHES FLADENBROT

Zutaten | Ergibt 6 Stück

- 350 g Vollkornmehl (Type 1800)
- 50 g Hartweizengrieß
- 40 g Vollkorndinkelmehl
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 TL Salz (eher weniger, da die Römer früher sehr wenig Salz verwendeten)
- ½ TL Koriander
- etwas weißer Pfeffer
- ½ TL Kreuzkümmel
- Honig

Zubereitung

Den Ofen auf 50°C vorheizen (Ober-/Unterhitze) und ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen. Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Danach das Olivenöl, den Honig, die Gewürze und das Wasser zugeben, alles sehr gut mit der Hand durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Aus dem Teig eine große Kugel formen, ein Kreuz hineinschneiden und für ca. 20 Min. zum Gehen in den auf 50°C vorgeheizten Ofen stellen. Es empfiehlt sich, das Gefäß zum Gehen mit etwas Mehl einzustreuen, damit der Teig nicht anklebt.

Nachdem sich das Kreuz geweitet hat bzw. der Teig aufgegangen ist, den Teig noch einmal gut durchkneten. Den Ofen auf 50°C eingestellt lassen. Den Teig in sechs fladenbrotartige Stücke teilen. Die fertigen Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Fladenbrote jeweils kreuzweise einschneiden, mit verquirltem Eigelb einstreichen und wieder im Ofen bei 50°C ca. 20 Min. gehen lassen. Anschließend bei 190°C etwa 20 Min. backen.

MORETUMKÄSE

Römischer Frischkäse

Zutaten

- 300 g Frischkäse (Ziege oder Kuh)
- Weißweinessig, Pfeffer aus der Pfeffermühle
- 1 Bund Schnittlauch
- Bohnenkraut
- Rauke (alternativ Rucola), sehr klein geschnitten
- Rosmarin, sehr klein geschnitten
- Thymian, sehr klein geschnitten

Alle Kräuter sollten frisch sein, alternativ können getrocknete gerebelte Varianten verwendet werden.

Zubereitung

Den Weißweinessig und die Gewürze und Kräuter in einen Mörser geben, alles gut zermahlen. Den Frischkäse dazugeben, gut vermischen und am besten über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal vermischen. Zum Servieren die Oberfläche mit etwas Olivenöl bedecken. Durch die Zugabe von Essig hält sich der Frischkäse durchaus 2–3 Wochen oder länger.