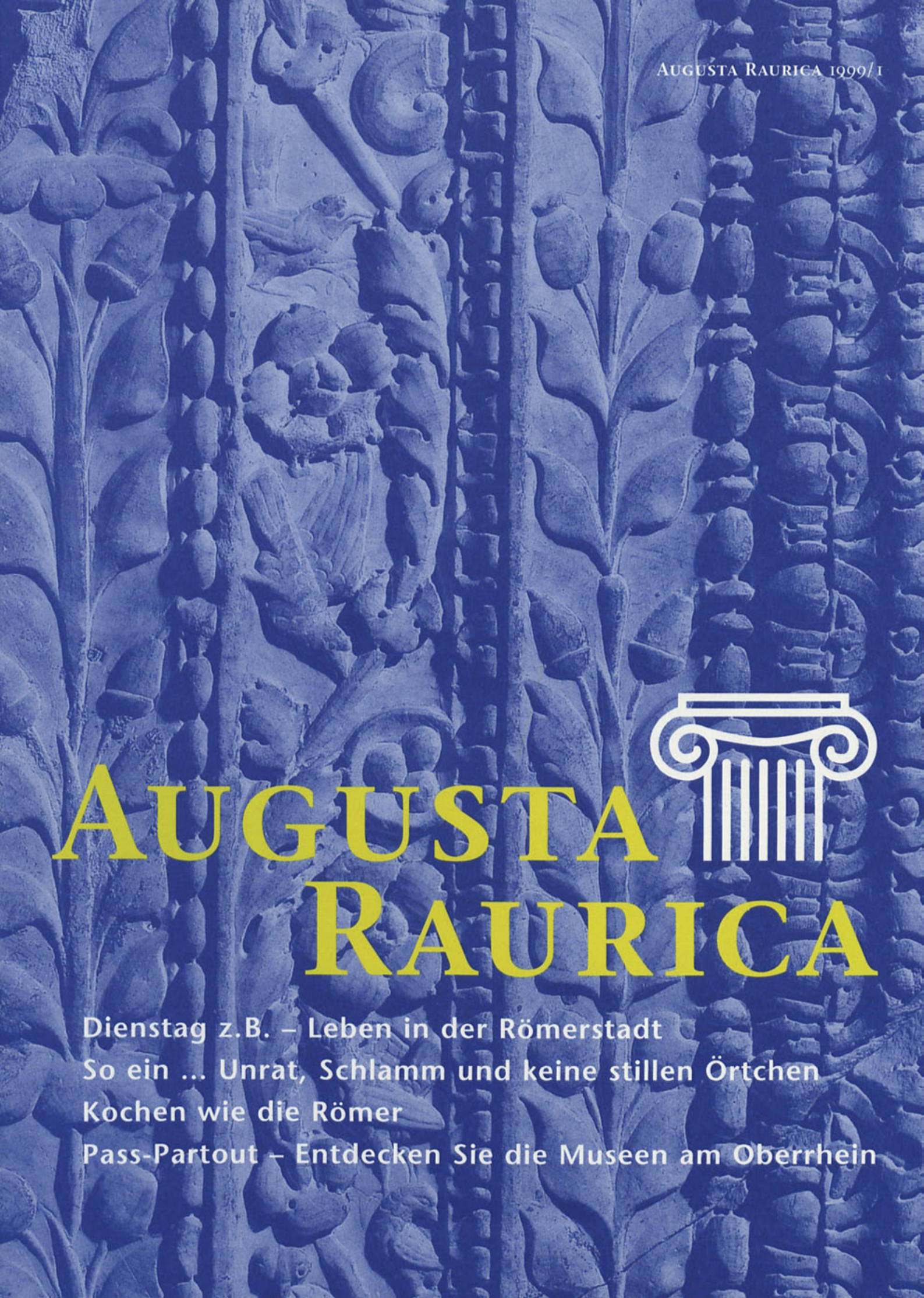




AUGUSTA RAURICA

Dienstag z.B. – Leben in der Römerstadt
So ein ... Unrat, Schlamm und keine stillen Örtchen
Kochen wie die Römer
Pass-Partout – Entdecken Sie die Museen am Oberrhein

Impressum

Herausgeber:

RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA
Erziehungs- und Kulturdirektion des
Kantons Basel-Landschaft
Giebenacherstrasse 17
CH-4302 Augst
Tel. +41 (0)61 816 22 22
Fax +41 (0)61 816 22 61
mail@augusta-raurica.ch
Homepage: <http://www.augusta-raurica.ch>

Bezug:

Stiftung Pro Augusta Raurica
Giebenacherstrasse 17
CH-4302 Augst
Tel. +41 (0)61 816 22 16
Fax +41 (0)61 816 22 61
Im Jahresbeitrag (Kat. A) von Fr. 30.- ist
die zweimal jährlich erscheinende Zeitschrift
AUGUSTA RAURICA eingeschlossen.

Redaktion:

Karin Meier-Riva

Korrektorat:

Marianne Nägelin

Satz und Gestaltung:

Karin Meier-Riva

Druck und Lithografie:

Lüdin AG, CH-4410 Liestal

Copyright:

© 1999 RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA,
CH-4302 Augst

Umschlag: Der Fries im Hintergrund bildet die Einfassung einer Tempeltüre und wurde im Heiligtum in der «Grienmatt» in Augst gefunden. Mit seinem reichen Relief und dem erlesenen, aus Carrara importierten Marmor gehört er zum schönsten Bauschmuck von Augusta Raurica. In der neuen Ausstellung ist er als «Highlight» zu bewundern.

(Foto Ursi Schild)

Rechte Seite: Den Zecher, eine liegende Terrakottafigur, können Sie in der neuen Ausstellung im Sektor Gaumenfreuden bewundern. (Foto Ursi Schild)



DIENSTAG Z.B. – LEBEN IN DER RÖMERSTADT

Stellen Sie sich vor: In Ihrem Keller lagern eine Million Gegenstände, die Sie in Ihrer Wohnung 65000 Freunden und Bekannten in kurzweiliger und ansprechender Weise präsentieren möchten! Was tun Sie? – Viele Ausstellungsstücke und wenig Platz: Dieses Problem haben wir auch im Römermuseum. Besuchen Sie unsere neue Dauerausstellung! Wir zeigen Ihnen, welche Lösung wir getroffen haben. Wir sind gespannt auf Ihre Meinung.



*Sonntag, Montag, Dienstag ...
Mit einem einfachen Steckkalender
merkten sich die Bewohnerinnen und
Bewohner von Augusta Raurica
die Wochentage. Den Kalender aus Ton
fand man in der Südvorstadt von
Augusta Raurica.
(Foto Elisabeth Schulz)*



*Ein «Highlight» aus dem neu gestalteten Empfangsbereich im Römermuseum: Der Prunkschlüssel mit dem Vorderkörper eines springenden Löwen. Sein Fundort am Fusse des Schönbühlhügels lässt vermuten, dass er zur Pforte des Tempels auf jenem Hügel gehört haben könnte.
(Foto Ursi Schild)*

Klein, aber fein

Für die grosse Menge an Ausgrabungsfunden, die in den Depots des Römermuseums aufbewahrt werden, steht eine Ausstellungsfläche von nur gerade 160 m² zur

Verfügung. Hier möchten wir Tausenden von Besucherinnen und Besuchern in lockerer Aufstellung und ansprechender Gestaltung einen möglichst umfassenden Einblick in die Römerzeit und in das Leben der Römerstadt Augusta Raurica vermitteln.

Wie gelingt uns das? Unsere Museumspädagogin, Catherine Aitken, hatte eine ebenso einfache wie faszinierende Idee, wie wir unseren Besucherinnen und Besuchern in Zukunft eine grosse Themen- und Objektvielfalt auf kleinstem Raum präsentieren können. Die Lösung heisst «Dauerausstellung im Rotationsprinzip».

Von einem Höhepunkt zum andern

Die Idee haben wir folgendermassen umgesetzt: Die zur Verfügung stehende Ausstellungsfläche teilen wir in vier Bereiche auf. Im Empfangsbereich mit Kasse und Museumsshop

zeigen wir eine Auswahl der bedeutendsten Fundobjekte aus Augusta Raurica, die sogenannten «Highlights». Hier sollen die Besucherinnen und Besucher Gelegenheit haben, die Spitzenstücke aus der Römerstadt kennen zu lernen. In kürzeren zeitlichen Abständen werden immer wieder andere Objekte präsentiert, so dass im Laufe der Jahre ein grosser Teil der spektakulären Ausgrabungsfunde zu sehen sein wird. Um diese besonderen Stücke einmal ohne aufdringliche Beschriftung wirken lassen zu können, ist zu jedem Exponat in einer Mappe ein erklärender Text erhältlich.

Es bewegt sich was

Den eigentlichen Ausstellungsbereich, den Saal im Römermuseum, teilen wir in drei Sektoren ein. Entsprechend werden hier drei Themen zur Römerzeit präsentiert. Im Abstand von zwei bis drei Jahren soll das Thema eines dieser Sektoren durch ein neues ersetzt werden, so dass nach etwa sechs bis acht Jahren die Ausstellung komplett umgestaltet sein wird. Auf diese Weise erreichen wir, dass das Römermuseum

immer wieder neue Aspekte des reichen Lebens in der Römerstadt zeigen kann. Den Besucherinnen und Besuchern bieten wir damit ein abwechslungsreiches und vielfältiges Spektrum an Fundmaterial und Themen aus der Römerzeit ... eine Dauerausstellung, die sich bewegt.

Dienstag zum Beispiel?

In der ersten Präsentation zeigen wir drei Bereiche des täglichen Lebens in der Römerstadt. Der Ausstellungstitel «Dienstag z. B.» umschreibt diesen Alltag der damaligen Bewohnerinnen und Bewohner, wie er zum Beispiel an einem Dienstag ausgesehen haben könnte. Dass der römische Alltag nicht nur grau gewesen ist, illustrieren drei elementare Aspekte des damaligen Lebens: Die Religion im privaten Bereich, das Geldwesen und die Ernährung. Diese drei Schwerpunktthemen der neuen Ausstellung werden zudem in Begleitheften vorgestellt, die bebildert und in verständlicher Form den Besucherinnen und Besuchern weitere Informationen liefern, die sie auch mit nach Hause nehmen können.

Götter beschützen Haus und Familie

Die Religion bestimmte den Alltag zur Römerzeit viel stärker als heute. Religiöse Handlungen waren selbstverständlicher Bestandteil des täglichen Lebens. In jedem Haus, in Werkstätten, Läden und Gasthäusern stand ein kleines Heiligtum mit Götterfiguren. Hier verehrten die Menschen ihre persönlichen Schutzgottheiten. Ihnen opferte man, bekränzte sie, spendete ihnen Teile des Essens oder gar Geld. An sie trug man Bitten und Wünsche heran, zum Beispiel Glück in der Liebe oder Erfolg im Beruf. Wie die vielen Merkurstatuetten aus Augusta Raurica zeigen, war der Gott des Handels und Gewinns der beliebteste Gott in unserem Gebiet.

Eine Besonderheit in Augusta Raurica sind Keramiktöpfe mit aufgesetzten Schlangen. Das Tier war ein Symbol für Fruchtbarkeit und Wiedergeburt und hatte eine positive Bedeutung. So dienten die Schlangentöpfe vielleicht für Trankopfer beim Hausheiligtum. Vor Unglück beschützten zudem Amulette und Talismane die Bewohnerinnen und Bewohner von Augusta Raurica.



Die Religion war für die damaligen Menschen immer präsent. Beim Betreten oder Verlassen des Hauses grüssten Sie die Götter im Hausheiligtum, und täglich oder zumindest an bestimmten Tagen jedes Monats wurde diesen geopfert. Das Tempelchen aus Augusta Raurica ist das einzige bisher bekannte Hausheiligtum aus Stein nördlich der Alpen. (Foto R. Humbert)



Mangels Bankkonten bewahrten die meisten Leute ihre Ersparnisse, Münzen und andere Wertsachen, an einem sicheren Ort zu Hause auf. Manche versteckten sie auch im Boden wie dieser Schatzfund mit Messingmünzen, der Inhalt eines römischen «Sparstrumpfes», aus einer Villa beim Forum zeigt. (Foto Ursi Schild)

Geld regiert die Welt

Im riesigen Gebiet des römischen Reiches erlaubte ein einheitliches Währungssystem, staatliche Ausgaben und Einnahmen rationell zu handhaben. Geld war zudem das Massenmedium der Kaiser. Auf Münzen machten sie ihre Anliegen, Taten und Tugenden bekannt.

Der Geldbeutel der damaligen Menschen enthielt selbstverständlich weder Banknoten noch Kreditkarten, sondern nur Münzen. Diese waren je nach ihrem Wert aus Gold, Silber, Messing und Kupfer. Obwohl streng geahndet, war Falschgeld häufig. Durch Ausgrabungsfunde in Augusta Raurica wissen wir, dass auch hier Falschmünzer am Werk waren. Das Fundmaterial erlaubt es sogar zu rekonstruieren, wie man falsche Silbermünzen herstellte.

Die Ersparnisse legte man damals nicht auf ein Sparkonto, sondern man bewahrte die Münzen an einem sicheren Ort zu Hause auf oder versteckte sie im Boden. Münzen wurden zudem nicht nur als Geld verwendet, sondern auch etwa als Schmuck oder als Spielsteine.

Essen wie der Kaiser in Rom?

Wenn wir auch keine eindeutigen Belege dafür haben, dass die Leute in Augusta Raurica Speisen nach stadtrömischen Rezepten genossen, so zeigen unsere Bodenfunde doch, dass man auch hier gut zu leben verstand. Austern, Schnecken, Feigen zum Beispiel finden sich in Augusta Raurica ebenso wie Belege für Fischsauce, die römische Universalwürze, mit der man die Speisen zu verfeinern pflegte. Die Gourmets liebten hier Schweinefüsschen, in einfacheren Verhältnissen ass man vor allem Getreidebrei und Brot.

Bei den oberen «Zehntausend» legte man sich nach feiner römischer Sitte zum grossen Dîner auf Sofas und ge-

noss die Speisen aus einem erlesenen Service, wie verschiedene Beispiele von exquisitem Tafelgeschirr aus Augster und Kaiseraugster Boden zeigen.

Auch Weingenuss war in Augusta Raurica eine Selbstverständlichkeit, aber nicht wie wir ihn kennen. Den Wein trank man damals normalerweise verdünnt und mit Gewürzen und Honig aromatisiert. Geschmackssache!

Ich lade Sie ein, in unserer abwechslungsreichen Dauerausstellung zum Leben in der Römerstadt vor 1800 Jahren Vertrautes zu entdecken und Fremdes zu bestaunen. Warum nicht an einem Dienstag, zum Beispiel?

Beat Rütli

Delikatessen, die in Augusta Raurica nachzuweisen sind:

Datteln aus Afrika, Feigen und Kastanien aus Südeuropa, Austern aus der Nordsee.

(Foto Ursi Schild)



SO EIN ... UNRAT, SCHLAMM UND KEINE STILLEN ÖRTCHEN

Die soeben eröffnete neue Dauerausstellung im Römermuseum Augst heisst «Dienstag z. B.» und beleuchtet drei Aspekte des Alltags in der Römerstadt: Götter, Geld und Gaumenfreuden. Die Forschungen der letzten Jahre ermöglichen, daneben aber auch das städtische Leben und die allgemeine Hygiene fast hautnah zu beleuchten.



Tierknochenabfälle, Schutt und Schlamm: So sah es auf den öffentlichen Strassen und Plätzen von Augusta Raurica aus, die allem Anschein nach im 3. Jahrhundert n. Chr. mehr und mehr vernachlässigt wurden (Beispiel zwischen Theater und den Frauenthermen, Ausgrabung 1996). (Foto Germaine Sandoz)

Strassenküche, Unterschlupf oder Spuren von Verslumung? In dieser Nische in der Aussenmauer der Frauenthermen, direkt neben dem Theater, hat man eine improvisierte Feuerstelle eingerichtet. Der unrepariert gebliebene, beachtliche Bauschaden und der Unrat lassen auf eine Verarmung der Stadt im 3. Jahrhundert schliessen. (Foto Germaine Sandoz)



Zum alltäglichen Leben der Bewohnerinnen und Bewohner von Augusta Raurica wussten wir bis vor wenigen Jahren nur sehr wenig. Wie sah es auf Augusta Rauricas Strassen aus? Wie gesund lebten die Leute? Wie gingen sie mit ihrem Abfall um? Wie begegneten sie ausgiebigem Regen, klirrendem Frost und tiefem Schnee? Langsam kommen wir aber diesen Fragen auf die Spur. Auch wenn sie bei Ausgrabungen und Befundauswertungen leider oft nicht im Vordergrund stehen, konnten die Forscherinnen und Forscher in Augusta Raurica während der letzten Jahre doch einige spannende Erkenntnisse gewinnen. Wie die folgenden Beispiele zeigen, sind wir hier ganz besonders auf die Mithilfe der Naturwissenschaften angewiesen. In Sedimentproben oder unter dem Mikroskop können die Wissenschaftler im Labor ganz Alltägliches erfahren.

Regenzeit:

Schlamm in den Strassengräben

Durch dichte Bebauung und die vielen Ziegeldächer sammelte sich bei

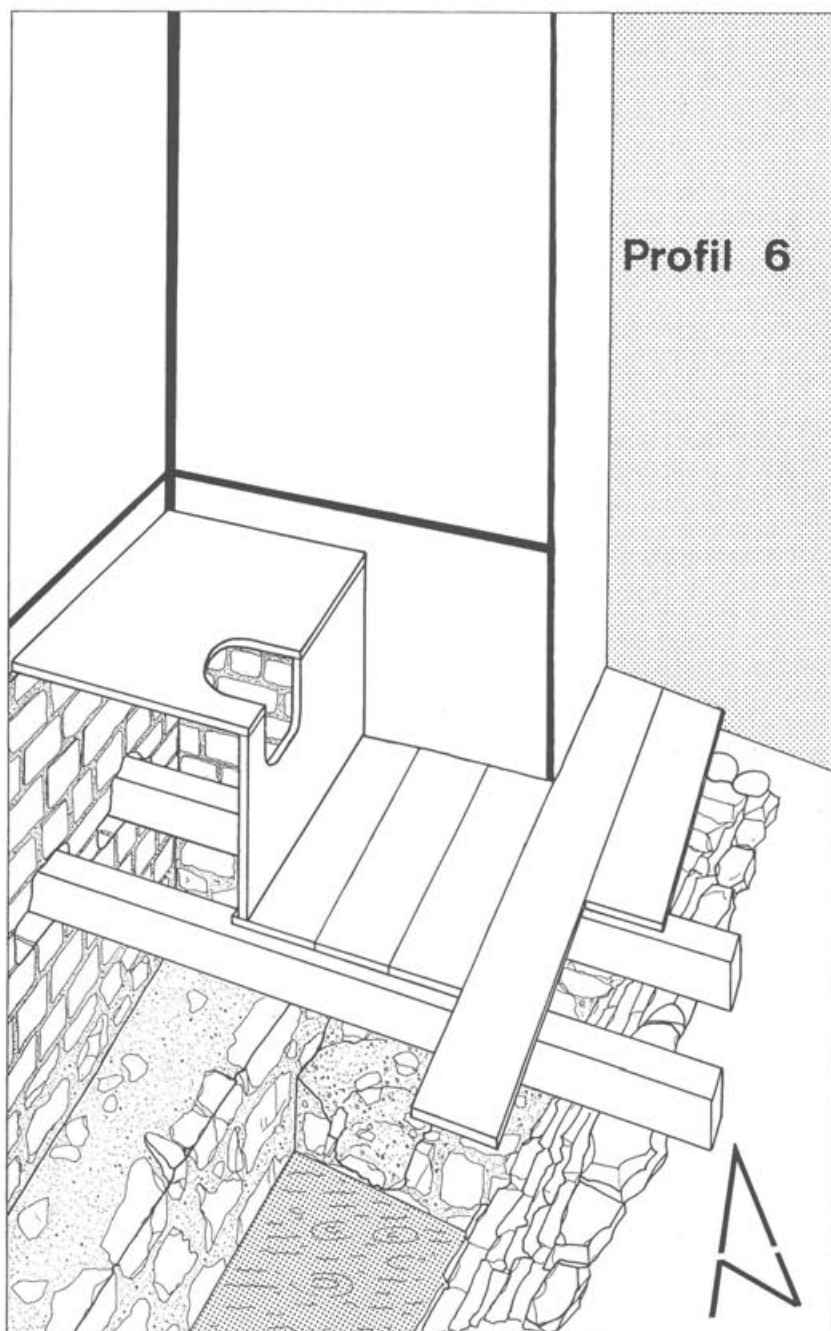
starken Regenfällen in den Höfen und auf den Strassen des antiken Stadtgebietes schnell viel Wasser. Von verschiedenen Ausgrabungen wissen wir, dass die Höfe mit Regentinnen und Kanälen zu den Strassen hin entwässert wurden. In der Regel waren beidseits der Stadtstrassen Strassengräben angelegt. Sie waren gegen die Fahrbahn mit niedrigem Flechtwerk («Faschinen») abgespriesst. Nur wenige Strassen – bezeichnenderweise jene bei den grossen Thermen – verfügten über leistungsfähige unterirdische Abwasserkanäle (Kloaken). Sehr eindrücklich ist der vorzüglich erhaltene und öffentlich zugängliche Abschnitt unter der «Wildentalstrasse» zwischen Zentralthermen und Violentbach.

In der übrigen Stadt können die schmalen Strassengräben, die zudem sicher oft mit Schmutz verstopft waren, die Wassermengen bei schweren Regenfällen unmöglich aufgenommen und geordnet abgeleitet haben. Die Strassen, Gassen und Höfe müssen sich bei solchen Wetterlagen rasch in einen Morast mit Schlamm und Pfützen verwandelt

haben. Viele, heute noch erkennbare Ausbesserungen an Strassenkoffern, Gräben und Kanälen zeigen, dass man die Zustände verbessern wollte. Es ist nur zu wünschen, dass in Zukunft Archäologen, aber auch Ökologinnen und Wasserbauingenieure der antiken Abwasserentsorgung vermehrte Aufmerksamkeit schenken. Mit Modellrechnungen liessen sich die Bezüge zwischen Kanalisationsbefunden und angefallenen Abwassermengen und die zum Teil vorbildliche römische «Umwelttechnik» veranschaulichen.

Verslumung: Clochards hinter den Frauenthermen?

Gab es in der Römerstadt auch Armenviertel? An einer Strassenecke hinter dem römischen Theater scheint die Wohnsituation in der Spätphase der Stadtbesiedlung besonders desolat gewesen zu sein. Als wir 1996 die Westecke der Frauenthermen hinter dem Theater wegen eines Einfamilienhaus-Neubaus näher untersuchen mussten, stiess die Grabungsequipe unter der



Kleine öffentliche Latrine am «Frauenthermenplatz», direkt an die Aussenmauer des Ersten Augster Theaters angebaut. Aufgrund der drei Theaterbauphasen und der Funde in der Einfüllung war diese Einrichtung etwa zwischen 60 und 120 n. Chr. in Betrieb. Der Bretterboden konnte archäologisch erschlossen werden; die hölzerne Sitzbank ist rekonstruiert. (Zeichnung Markus Schaub)

Leitung von Peter-A. Schwarz auf einen interessanten Befund: Die alte Thermenstützmauer war im Laufe der Generationen an der «Steinlerstrasse» weit ausgebrochen. In der so entstandenen Höhlung haben sich im 3. Jahrhundert n. Chr. anscheinend Leute notdürftig eingerichtet, wovon sogar eine Feuerstelle zeugt. Darum herum waren viel Schutt mit Scherbenabfall und massenweise Tierknochenresten abgelagert. Die Ausgräber hatten jedenfalls den Eindruck, es müsse hier einst chaotisch ausgesehen haben (eine Zeitung titelte sogar mit «Augusta Raurica endete als Slum»). Offenbar hatte die Stadtverwaltung hier schon lange nicht mehr das Bedürfnis oder das Geld gehabt, die – bis im 2. Jahrhundert noch gut funktionierende – Kehrichtabfuhr vorbeizuschicken oder die Strasse auszubessern und die defekte Thermen-Aussenmauer reparieren zu lassen!

Kein privates Geschäft: Latrinen drinnen und draussen

Sowohl aus schriftlichen Quellen als auch von unzähligen Ausgrabungen im Mittelmeerraum kennen wir die grossen römischen Gemeinschaftslatrinen. Auch in Augusta Raurica zog man und frau sich nicht immer ins private Kämmerchen zur Verrichtung der Notdurft zurück! Nur etwa 30 Meter von der erwähnten Stützmauer der Frauenthermen entfernt stiessen wir 1990 auf eine kleine öffentliche Latrine, die direkt an die Aussenmauer des Ersten Theaters von Augusta Raurica (um 60–120 n. Chr.) angebaut war. Vielleicht war sie mit einem Bretterschirm vom öffentlichen Platz davor abgeschirmt. Der «Inhalt» des beachtlichen Senkloches war zu dunkler Erde gewandelt und darin fanden sich – ganz zuunterst – zwei völlig intakte Henkelkrüge. Vermutlich standen sie einst in der Latrine mit Wasser gefüllt zum Waschen des Allerwertesten bereit, ähnlich wie die Flaschen, Kannchen und Kessel auf afrikanischen

und arabischen Klos heute. Vermutlich sind sie den Benutzern des «Örtchens» aus den Händen gerutscht und in die Brühe gesunken. Kein Wunder mochte niemand mehr die Krüge bergen. Jedenfalls hat man auch in anderen römischen Latrinen intakte Henkelkrüge gefunden.

Krankheit: Spulwurmeier und Koprolithen

1988 konnten wir bei einer Notgrabung für ein Einfamilienhaus in der Insula 22 zwei private, im 1. Jahrhundert angelegte Abtritte näher untersuchen. Hier entdeckten wir zwei Gruben in unmittelbarer Nähe einer Herdstelle und eines Vorratsraumes mit Amphorenstellungen. Naturwissenschaftliche Untersuchungen erbrachten den Nachweis, dass es sich tatsächlich um Latrinen handelt: In der ersten, länglichen Grube fanden sich nämlich zahlreiche mineralisierte «Kotsteine», die noch 2–3 cm gross waren. Der zweite, runde Schacht war mit einem schmierigen Material verfüllt, in welchem sich im Labor des Schweizerischen Tropeninstituts in Basel noch Ascaris- und Trichuris-Eier nachweisen liessen, also Spuren von Faden- bzw. Spulwurm-



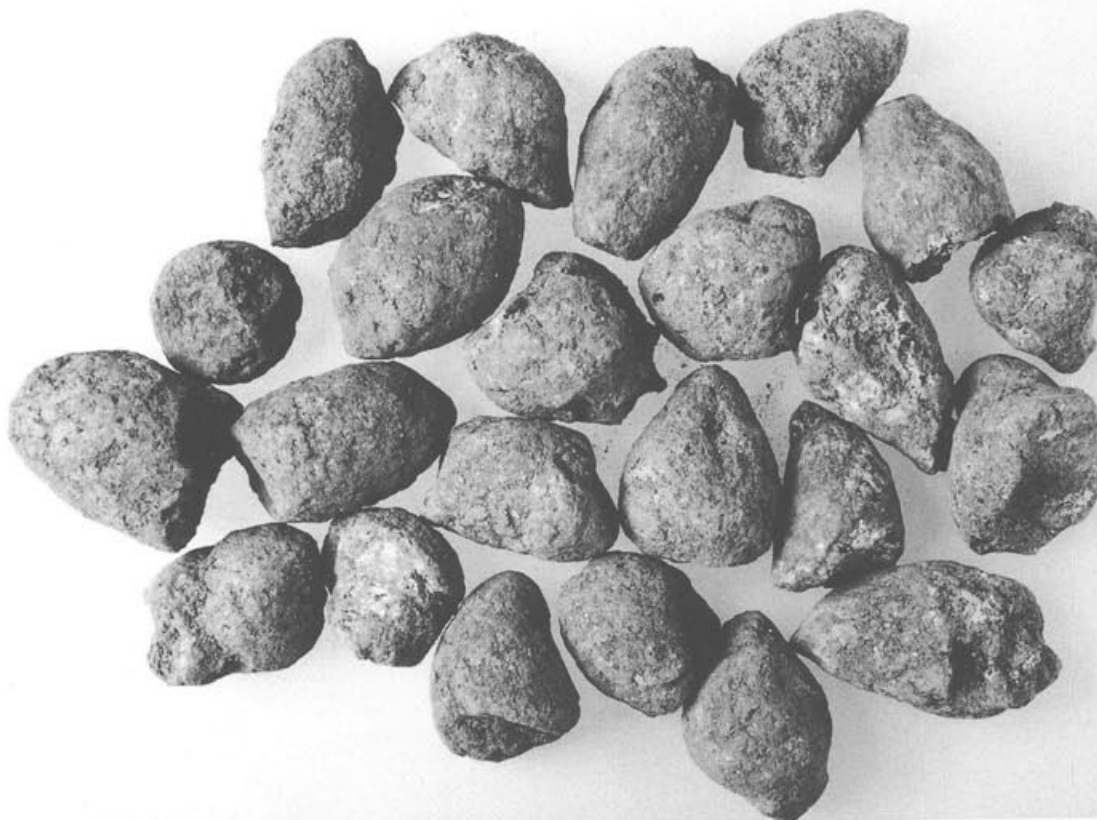
Zuunterst in derselben Latrine beim Theater lagen diese beiden intakten Henkelkrüge. Links im Bild sieht man auf die Umfassungsmauer des Ersten Theaters, rechts wird das Senkloch durch eine schräge «Trockenmauer», d. h. durch eine durchlässige Steinmauer ohne Mörtel, begrenzt. Die Krüge sind vielleicht «Vorläufer» von Wasserspülung und WC-Papier. (Foto Germaine Sandoz)

eiern, die vor 1900 Jahren die Bewohnerinnen und Bewohner der Insula 22 befallen hatten! Dieser Befund wirft ein trauriges Licht auf die Stadtbewohnerinnen und -bewohner: Sie pflegten anscheinend nur eine geringe Hygiene mit gedüngtem, aber ungewaschenem Gemüse bzw. mit unsauberem Trinkwasser und müssen – vielleicht häufiger und chronischer als wir uns das heute vorstellen können – an mannigfalti-

gen Beschwerden gelitten haben. Wie diese Beispiele zeigen, sind wir in der Archäologie immer wieder auf Zufälle und Entdeckungen angewiesen, die uns im Wissen um die Antike weiterbringen. Vielleicht erfahren wir schon morgen mehr über die Sorgen und Nöte der Stadtbevölkerung – z. B. an einem ganz gewöhnlichen Dienstag!

Alex R. Furger

«Kotsteine» – oder Koprolithen – aus einer privaten Latrinengrube in einem Holzhaus des 1. Jahrhunderts n. Chr. in der Augster Insula 22 (Ausgrabung 1988). Durch Mineralisierung haben sich diese Brocken verfestigt. Natürliche Grösse. (Foto Germaine Sandoz)

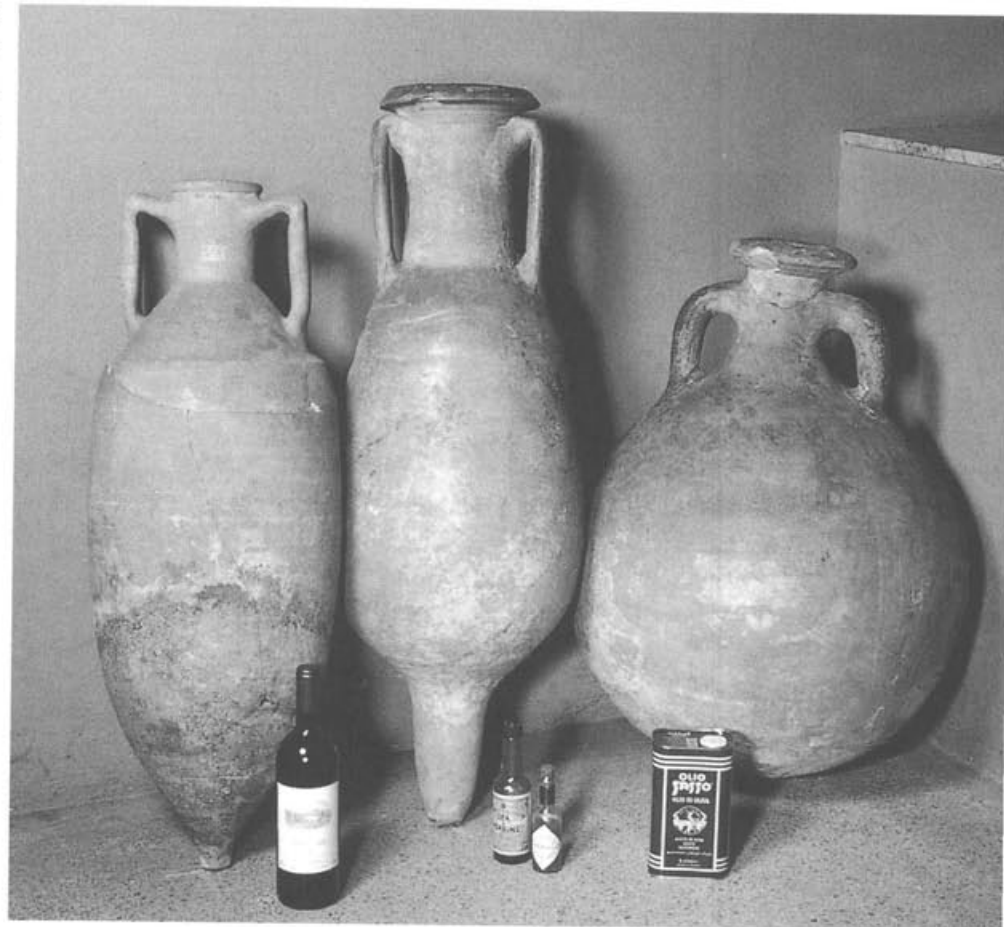


KOCHEN WIE DIE RÖMER

Welche Schriften aus unserer Zeit werden in 2000 Jahren noch bekannt sein? Werke von Max Frisch und Friedrich Dürrenmatt könnte man sich vielleicht vorstellen – und Betty Bossi? Denkbar wäre es. Aus der Römerzeit kennen wir nicht nur Werke der «grossen» Literatur, wie etwa Ovid oder Vergil. Überliefert ist auch die Rezeptsammlung von Marcus Gavius Apicius.

Apicius lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius (14–37 n. Chr.). Als Gourmet und Erfinder extravaganter Gerichte war er weithin berühmt. Der Bericht über seinen Tod gibt uns einen Einblick in sein Leben: «Es lohnt sich, das Ende des Apicius zu kennen: Als er nämlich 100 Millionen Sesterze für die Küche aufgewandt hatte, als er so viele Geschenke der Kaiser ... in seinen Gelagen verprasst hatte, da zog er notgedrungen eine Bilanz. Er rechnete aus, dass ihm nur noch 10 Millionen Sesterze übrig geblieben waren. Und so, als ob er nun mit seinen 10 Millionen im ärgsten Hunger leben müsste, nahm er Gift und beendete sein Leben!» (Seneca, ad Helviam X 9)

Vermutlich erschienen die Rezepte von Apicius ursprünglich in zwei Kochbüchern, ein allgemeines Kochbuch und ein spezielles für Saucen. Ohne Zweifel wurden diese Bücher viel gelesen und benutzt. Die Rezepte wurden immer wieder abgeschrieben: Das älteste erhaltene Manuskript der Rezeptsammlung stammt erst aus dem 9. Jahrhundert. Im Laufe der Jahrhunderte war aus den ursprünglichen zwei Büchern ein einziges Werk geworden, neue Rezepte wurden hinzugefügt, andere weggelassen. Zum Opfer fielen anscheinend vor allem die besonders extravaganten Rezepte, die die Oberschicht in Rom einst so entzückt hatten: Nur vereinzelt Gerichte mit Haselmäusen oder Flamingos sind geblieben. Was wir stattdessen heute von Apicius kennen, sind immer



noch raffinierte Speisen, die allerdings meist auch die bescheidenere Oberschicht in Augusta Raurica hätte geniessen können.

Bei Ausgrabungen in der Römerstadt haben Archäologen Speisereste und -abfälle gefunden, die zeigen, welche Lebensmittel der lokalen Bevölkerung zur Verfügung standen, darunter Linsen, Knoblauch, Austern, Weinbergschnecken, Feigen und Weintrauben. Pinselaufschriften auf Amphoren beweisen, dass Fischsauce erster Qualität sowie Wein, Oliven

Amphoren aus Augusta Raurica wurden für den Transport und die Lagerung von Wein, Fischsauce und Olivenöl verwendet. (Foto Ursi Schild)

und Olivenöl aus dem Süden importiert wurden.

Wollen wir also unter den Rezepten des Apicius ein paar aussuchen, die ein hoher Militär- oder Verwaltungsbeamter bei einem Bankett in Augusta Raurica seinen Freunden hätte servieren können:

Frische Austern an Eierweinsauce

Für die Sauce nimm Pfeffer, Liebstöckel, Eidotter, Essig, Fischsauce, Öl und Wein, nach Belieben auch Honig.

Spanferkel

Beine das Ferkel aus. Fülle es mit einer Mischung von gehacktem Huhn, Drosseln, kleingeschnittenem Eingeweide des Ferkels, Würstchen, entsteinten Datteln, getrockneten Zwiebeln, Schnecken ohne Gehäuse, Malven, Rüben, Lauch, Sellerie, gekochtem Kohl, Koriander, Pfefferkörnern, Pinienkernen, 15 Eiern und Fischsauce, die mit gemahlenem Pfeffer gemischt ist. Näge das Ferkel zu und brate es an. Dann gib es zum Braten in den Ofen. Wenn es gar ist, schneide es am Rücken auf und übergiesse es mit einer Sauce aus gestossenem Pfeffer, Raute, Fischsauce, ein-

gedicktem Weinmost, Honig und etwas Öl.

Birnenaufbau mit Pfeffer und Kümmel

Koche Birnen, entkerne und stampfe sie. Mische sie mit Pfeffer, Kümmel, Honig, eingedicktem Weinmost, Fischsauce und wenig Öl. Nach Zugabe von Eiern mache einen Aufbau, streue Pfeffer darüber und serviere.

Interessierte Köchinnen und Köche, die diese Speisen selber gerne ausprobieren würden, mögen die Schwierigkeiten dieser Rezepte erkannt haben. Erstens sind manche Zutaten, wie Fischsauce oder Weinmost, nicht leicht zu finden. Zweitens – und wichtig bei den ungewöhnlichen Geschmackskombinationen – sind keine Massangaben vorgegeben. Noch vor etwa dreissig Jahren hätte man die süsssauren, süssfischigen und süsscharfen Kontraste der römischen Küche misstrauisch und angewidert betrachtet. Heute haben wir aber aus der arabischen und fernöstlichen Küche gelernt, solche raffinierte Kombinationen zu schätzen.

Glücklicherweise sind in den letzten Jahren mehrere Bücher erschienen,

die die Rezepte des Apicius für die moderne Küche umsetzen. Die Mühe hat sich gelohnt: Diese Speisen aus der fernen Römerzeit können durchaus auch heutige Gaumen begeistern. Ich lade Sie ein, die Erfahrung selber zu machen. Bei der Klubschule Migros in Basel und bei der Lehrerinnen- und Lehrerfortbildung Baselland (LFBL) bieten wir im kommenden Sommer römische Kochkurse an.

Melden Sie sich an! Ich freue mich darauf, mit Ihnen ein reichhaltiges Römerbuffet zusammenzustellen.

Catherine Aitken

Klubschule Migros Basel

Aus der Küche der römischen Kaiser

18. Juni 1999, 18.30 Uhr (1 x 4 Std.)

25. Juni 1999, 18.30 Uhr (1 x 4 Std.)

Kursort und Anmeldung: Klubschule Migros Basel, Jurastrasse 4/Im Gundelitor, 4053 Basel, Tel. ++41 +61 366 96 66, Fax ++41 +61 361 99 78

Römerstadt Augusta Raurica: Römisch Kochen

Lehrerinnen- und Lehrerfortbildung Baselland

Kurs A: 29. Mai 1999, 9–13 Uhr

Kurs B: 5. Juni 1999, 9–13 Uhr

Kursort: Augst

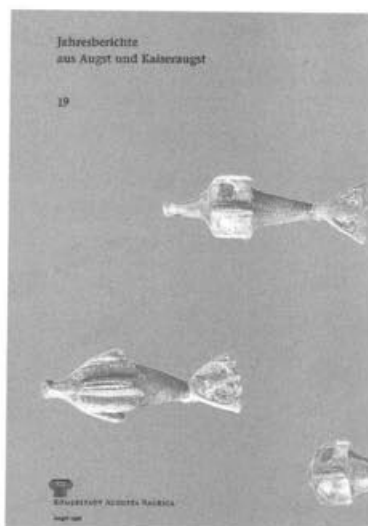
Anmeldung: LFBL, Kriegackerstrasse 30, 4132 Muttensz,

Tel. ++41 +61 465 46 00, Fax ++41 +61 465 46 10

*Reich gedeckter Tisch mit
aus der Römerzeit über-
lieferten Speisen.
(Foto Roland de Versal)*



Neuerscheinungen im Verlag des Römermuseums Augst



Jahresberichte aus Augst und Kaiseraugst 19

CHF 60.– (als Kontribuentin, als Kontribuent der Stiftung Pro Augusta Raurica ist der Jahresbericht – zusammen mit dieser Zeitschrift – im Jahresbeitrag [Kat. B] von CHF 50.– inbegriffen). ISBN 3-7151-3019-9, Best.-Nr. 3019-9

Mit den Grabungs-, Museums- und Restaurierungsberichten 1997, ergänzt durch Beiträge über einen spätantiken Turm in Augst, Neufunde aus der Übergangszeit zwischen Spätantike und Frühmittelalter aus Kaiseraugst, Ankerfunde aus Augusta Raurica sowie die Bronzehandwerker in der Insula 30.



Begleithefte zur neuen Dauerausstellung Dienstag z. B.:

In leicht verständlicher Form werden drei Themen aus dem Alltagsleben der Römerstadt näher beleuchtet. Ergänzt werden die drei Museumshefte durch eine Mappe mit Blättern zu speziellen Einzelfunden, den von Alex R. Furger vorgestellten, sogenannten Highlights. (Die Blätter zu den Highlights sind nur an der Museumskasse erhältlich: CHF 5.–.)

Götter im Haus – Les dieux chez soi – Gods in the home

Debora Schmid/Annemarie Kaufmann-Heinimann, Götter im Haus – Les dieux chez soi – Gods in the home. Augster Museumshefte 21 (Augst 1999) 20 S., illustriert.

CHF 5.–, ISBN 3-7151-1021-X, Best.-Nr. 1021-X

Geld – Argent – Money

Markus Peter, Geld – Argent – Money. Augster Museumshefte 22 (Augst 1999) 20 S., illustriert. CHF 5.–, ISBN 3-7151-1022-8, Best.-Nr. 1022-8

Gaumenfreuden – Gourmandises – Delicacies

Beat Rütli/Catherine Aitken, Gaumenfreuden – Gourmandises – Delicacies, (Augst 1999) 20 S., illustriert. CHF 5.– ISBN 3-7151-1023-6, Best.-Nr. 1023-6

(Alle 3 Hefte, zusammen mit den Blättern zu den Highlights, als Set zur aktuellen Ausstellung: CHF 15.00)



Alle Bücher (ausser die Blätter zu den Highlights) sind zu beziehen bei:

BSB Buch Service Basel, Rittergasse 20, CH-4051 Basel

Tel. +41 (0)61 272 94 70, Fax +41 (0)61 272 94 76

E-mail: buch.service.basel.bsb@dm.krinfo.ch

über den Buchhandel oder an der Museumskasse in Augst.

PASS-PARTOUT- ENTDECKEN SIE DIE MUSEEN AM OBERRRHEIN

Nach dreijähriger Projektarbeit ist es bald soweit: Der regionale Museumspass ermöglicht den freien Eintritt in über 80 Museen und Schlösser in der Regio. Mitglieder der Stiftung pro Augusta Raurica erhalten den Pass-Partout CHF 20.– günstiger.

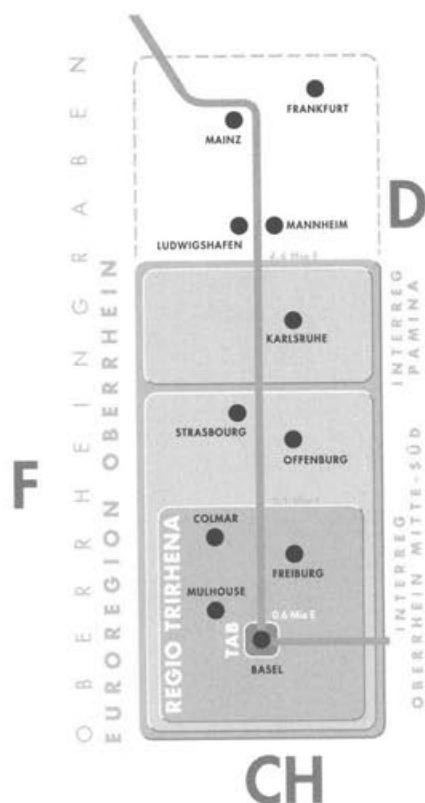
In einer Zeit, in der die Welt dank Massenmedien und Internet einem weltumfassenden Dorf gleicht, sind virtuelle Entdeckungsreisen in ferne Länder und Kulturen von zu Hause aus möglich. Aber der Blick auf die grossartigen und abwechslungsreichen Angebote in unserer direkten Nachbarschaft geht leider verloren. Im Umkreis von zwei Wegstunden öffnet sich dem Reisenden aber eine unglaubliche Vielfalt kultureller und natürlicher

Sehenswürdigkeiten. Nicht nur die Landschaften, Dörfer und Städte im Elsass, in Baden, der Südpfalz und der Nordwestschweiz laden ein zu einer reizvollen Entdeckungsreise, sondern auch die Museen mit ihren abwechslungsreichen und einladenden Ausstellungen.

Die grenzüberschreitende Zusammenarbeit hat in unserer Region eine lange Tradition. Auch die Museen

aus der Regio wünschen sich eine vermehrte Zusammenarbeit, welche sich nicht nur auf Einzelprojekte – wie z.B. die Ausstellung «Après la guerre/Nach dem Krieg» – beschränkt. Die Idee des Regionalen Passes, schon lange ein Wunsch der Museen, wurde wieder aufgegriffen. Die Arbeitsgruppe Kultur der Ober-rheinkonferenz, welche die kulturpolitischen Chancen dieses Projektes erkannte, setzte einen trinationalen Expertenausschuss ein, welcher die Machbarkeit dieser Idee abzuklären hatte.

In einer ersten Phase war es für unser Team unabdingbar, die Marktchancen dieses «Produktes» abzuklären. Denn uns war klar, dass nur ein kommerziell tragfähiges Projekt durch die Museen unterstützt würde. Die Untersuchungen des Soziologischen Institutes der Universität Karlsruhe zeigten aber klar, dass ein grosses Marktpotential vorhanden ist. Auch bei den Museen selbst fand die Idee grossen Anklang. In einem zweiten Schritt legten wir die eigentlichen Produktleistungen fest. Dies war jedoch nicht sehr einfach. Die unterschiedlichen Strukturen der Museumslandschaft in den drei Ländern führten zu langwierigen Diskussionen in den Arbeitsgruppen. Nur schon die Frage, ob der Pass auch freien Eintritt in Sonderausstellungen



Das Mandatsgebiet der
Oberreinkonferenz.
(Grafik VischerVettiger)

gen gewähren soll, war lange Zeit umstritten. Letztlich setzte sich aber eine kundenorientierte Lösung durch: Der Pass ermöglicht den freien Eintritt in Dauer- und Sonderausstellungen. Passbesitzer können sogar fünf Jugendliche bis 16 Jahre gratis ins Museum mitnehmen. Neben den Produktleistungen war aber auch der Preis ein heisses Thema. Die Regelung der Eintrittsgelder in den drei Ländern kann unterschiedlicher nicht sein. Im Elsass sind Museumseintritte sehr teuer, in Deutschland wird in zahlreichen Museen nur für Sonderausstellungen eine Gebühr erhoben. Die relativ homogene Preisstruktur der Nordwestschweiz war wiederum nicht mit den Preisen im Elsass zu vergleichen. Mit CHF 72.– oder Euro 45.– sind wir nun aber überzeugt, einen attraktiven Verkaufspreis gefunden zu haben.

Eng verbunden mit den Preisen ist natürlich auch die Finanzierung des Projektes. In der Projektgruppe vertraten wir von Beginn an die Auffassung, dass der Passe-Partout finanziell selbsttragend sein soll. Es war uns jedoch klar, dass die Einführungs-

phase fremdfinanziert werden muss. Neben den Beiträgen der drei Länder wird das Projekt auch durch Förderbeiträge der EU (Interreg-Fonds) unterstützt. Nach der Einführungsphase muss die Rechnung aufgehen: Damit das Projekt selbsttragend ist, müssen rund 30 000 Pässe verkauft werden.

Zurzeit wird die Einführung vorbereitet. Offen sind noch rechtliche Fragen mit den Museen in Frankreich sowie die mehrwertsteuerlichen Probleme in den grenzübergreifenden Transaktionen. Mitte 1999 ist es so-

Der Pass-Partout kostet CHF 72.– für 1 Jahr. Er ermöglicht den freien Eintritt in Dauer- und Sonderausstellungen in über 80 Museen im Elsass, in Süddeutschland und der Nordwestschweiz. Passinhaber können 5 Jugendliche bis 16 Jahren gratis mitnehmen. Kontribuenten der Stiftung Pro Augusta Raurica erhalten, wie beim Basler Museumspass, eine Reduktion von CHF 20.–. Nach Einführung wird der Basler Museumspass gratis in einen Pass-Partout umgetauscht.

weit. Der Pass-Partout bietet der Bevölkerung am Oberrhein mit diesem grenzübergreifenden Angebot die Chance, die Welt ihrer jeweiligen Nachbarn auf einfache, unkomplizierte Art und Weise zu entdecken. Eine Entdeckungsreise, welche neben dem Besuch attraktiver Ausstellungen auch die Chance bietet, die badische, elsässische oder schweizerische Küche zu kosten.

Daniel Suter



*Musée de l'impression sur l'étoffe in Mulhouse: Entdecken Sie die faszinierende Welt des Stoffdruckes.
(Foto Musée de l'impression sur l'étoffe)*



Nutzen Sie Ihren Pass-Partout auch in unserem Museum. Sie werden in der neuen Ausstellung «Dienstag z. B.» entdecken, dass es nicht erst seit heute grossräumig verwendete Zahlungsmittel gibt. Der Denar wurde im ganzen römischen Reich, von West bis Ost eingesetzt und könnte als Vorläufer des Euro gelten. Ob es damals allerdings auch einen trinationalen Museumspass gab ...?

AGENDA

Dienstag z.B. – Leben in der Römerstadt

Neue Dauerausstellung ab 27. März 1999

Götter, Geld und Gaumenfreuden, drei grundlegende Aspekte des täglichen Lebens, prägen die neue Ausstellung. Viele, zum Teil noch nie gezeigte Originalfunde gewähren einen spannenden Einblick in den Alltag der Menschen – zum Beispiel an einem Dienstag vor 1800 Jahren.

Unterlagen für Lehrerinnen und Lehrer: Tel. ++41 +61 816 22 22

Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer

Anmeldung: Lehrerinnen- und Lehrerfortbildung Baselland, Tel. ++41 +61 465 46 00

– Einführung in die Ausstellung «Dienstag z.B. – Leben in der Römerstadt»

(Kurs-Nr. 99-33-23):

Samstag 10. April 1999: 10-12.30 Uhr/Montag 12. April 1999: 17-19.30 Uhr

Dienstag 13. April 1999: 17-19.30 Uhr/Samstag 7. August 1999: 10-12.30 Uhr/Dienstag 10. August 1999: 17-19.30 Uhr.

– Römisch Kochen (Kurs-Nr. 99-33-25):

Samstag 29. Mai/Samstag 5. Juni 1999: 9-13 Uhr

– Archäologie und Konservierung (Kurs-Nr. 99-33-24):

Montag 28. Juni–Donnerstag 1. Juli 1999: 8-12 Uhr

Veranstaltungen

– Freitag 26. März, 18 Uhr im Curiakeller: Vernissage der neue Dauerausstellung «Dienstag z.B. – Leben in der Römerstadt».

– Mittwoch 21. April–Samstag 24. April/Samstag 15. Mai–Mittwoch 19. Mai/

Freitag 11. Juni–Dienstag 15. Juni: «Römischer» Töpferofen in Betrieb»

Hans Huber räumt den Ofen am ersten Tag ein, feuert ihn am zweiten Tag an und räumt ihn am dritten Tag wieder aus.

– Freitag 18. Juni 1999/Freitag 25. Juni 1999, 18.30–22.30 Uhr: Aus der Küche der römischen Kaiser. Charakteristisch für die römische Küche sind überraschende Kombinationen von süss-scharf oder süss-sauer, die manchmal an arabische, manchmal an fernöstliche Spezialitäten erinnern. Anhand der Rezeptsammlung des Apicius stellen wir ein reichhaltiges Buffet zusammen, das auch heutige Gaumen begeistern wird. Kursort und Anmeldung: Klubschule Migros Basel, Jurastrasse 4 / Im Gundeltor, 4053 Basel, Tel ++41 +61 366 96 66.

– Montag bis Freitag 19.–23. bzw. 26.–30. Juli: Archäologie live, für Jugendliche und Familien. Unter fachlicher Anleitung können Jugendliche mit und ohne erwachsene Begleitpersonen lernen, professionell auszugraben. Ein gemeinsames Angebot mit dem Antikenmuseum Basel, AGORÁ.

Für Familien mit Kindern ab 10 Jahren, vormittags. Kosten pro Woche: CHF 150.– für Erwachsene, CHF 100.– für das 1. Kind, CHF 50.– für das 2. Kind, gratis ab dem 3. Kind. Für Jugendliche ab 12 Jahren, nachmittags. Kosten: CHF 100.– pro Teilnehmer/in und Woche. Anmeldung: ab Anfang Mai, Tel. ++41 +61 271 21 95, Dienstag und Donnerstag, 9-12 Uhr.

– Montag bis Freitag 2.–6. August: Archäologische Woche. Praktikumswoche für Schülerinnen und Schüler ab 15 Jahren zum Thema: Archäologie und Museum. In Zusammenarbeit mit der Kantonsarchäologie Baselland. Anmeldung (bitte schriftlich): Römerstadt Augusta Raurica, C. Aitken, Giebenacherstrasse 17, CH-4302 Augst.

– Freitag bis Sonntag 6.–8. August: Augusta Konzerte (im Amphitheater).

– Sonntag 29. August: Römerfest 99 – Tiere, Spiele, Sensationen. Unterhaltung für die ganze Familie mit vielen Attraktionen für Jung und Alt: Ponyreiten, Käseherstellen, Spinnen, Weben, Knochenschnitzen und Essen nach römischer Art. Ein Spiel- und Spassparcours ermuntert zum Mitmachen, Fragenstellen und Ausprobieren.

Öffnungszeiten

Römermuseum

Mo 13–17 Uhr

Di–So 10–17 Uhr

Haustierpark und

Schutzhäuser

Täglich 10–17 Uhr

Geschlossen:

Karfreitag 2. April

Eintrittspreise

Römermuseum

CHF 5.– Normaleintritt

CHF 3.– Jugendliche bis

16 Jahre, SchülerInnen StudentInnen, AHV-BezügerInnen

(mit Ausweis)

CHF 3.– Gruppen ab

10 Personen

(Schweizer Museumspass,

Basler Museumspass und

Dreiländer-Pass-Partout

sind gültig.)

Haustierpark und

Schutzhäuser: Eintritt frei

Führungen

Durch Basel Tourismus

auf Voranmeldung:

Tel. ++41 +61 268 68 32/68

(CHF 150.– für Gruppen bis 25 Personen)

Ab 2. Mai:

Öffentliche Führungen

jeweils Sonntag ab 14 Uhr

(Erwachsene CHF 10.–/

Jugendliche CHF 5.–)



Die crossair unterstützt 1999 die
RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA

