

AUGUSTA RAURICA



«Römerbrief» 2007

Zwischen Puls und Pommes: römische und
«unrömische» Leckereien am Römerfest

Geschirr für die ganze Regio

Qualitätsmanagement in Augusta Raurica

Impressum

Herausgeber:

AUGUSTA RAURICA
Bildungs-, Kultur- und Sportdirektion des
Kantons Basel-Landschaft
Giebenacherstrasse 17
CH-4302 Augst
Tel. 0041 (0)61 816 22 22
Fax 0041 (0)61 816 22 61
mail@augusta-raurica.ch
Homepage www.augusta-raurica.ch

Bezug:

STIFTUNG PRO AUGUSTA RAURICA (PAR)
Giebenacherstrasse 17
CH-4302 Augst
Tel. 0041 (0)61 816 22 16
Fax 0041 (0)61 816 22 61
E-Mail dorli.felber@bl.ch
Im Jahresbeitrag (Kat. A) von CHF 30.– ist
diese zwei Mal jährlich erscheinende Zeit-
schrift AUGUSTA RAURICA eingeschlossen.

Redaktion:

Debora Schmid

Korrektorat:

Rudolf Känel

Gestaltung und DTP:

Debora Schmid

Bildscans:

tobias stöcklin, CH-4123 Allschwil

Druck:

Birkhäuser+GBC AG, CH-4153 Reinach

Copyright:

© 2007 AUGUSTA RAURICA, CH-4302 Augst

→ Sind Sie schon Gönner, Gönnerin der STIFTUNG PRO AUGUSTA RAURICA?
Als Mitglied erhalten Sie diese Zeitschrift zwei Mal jährlich zugesandt,
genauso wie Einladungen zu Vorträgen und Führungen; mit dem erhöhten
Jahresbeitrag (Kat. B) von CHF 50.– zusätzlich auch die umfangreichen
«Jahresberichte aus Augst und Kaiseraugst» (Anmeldung bei der Adresse
rechts).

→ Wenn Sie der STIFTUNG PRO AUGUSTA RAURICA oder unserem «römischen»
Haustierpark eine Spende zukommen lassen wollen, so freut uns dies
ganz besonders! Bitte überweisen Sie Ihre Spende direkt auf unser Bankkon-
to bei der Bank Julius Bär & Co. AG, Zürich, PC 80-3244-6 zugunsten
der STIFTUNG PRO AUGUSTA RAURICA gutzuschreiben auf Konto CH71 0851
5070 6032 5200 1 oder zugunsten des «römischen» Haustierparks gutzu-
schreiben auf Konto CH37 0851 5070 4904 4200 1. Vielen Dank im Voraus!

*Umschlag: Einladend, stimmungsvoll: Ein inter-
nationales Fachpublikum von Fotogrammetrie-
Spezialisten traf sich am Abend des 20. Juni auf
dem römischen Forum. Das römische Kulturerbe
bietet sowohl die geschichtlichen Bezüge als auch
ein einmaliges Ambiente für zahlreiche grosse
Firmen- und Kundenanlässe. (Foto FHNW MuttENZ,
Institut Vermessung und Geoinformation; vgl.
Seiten 2–5)*

*Rechte Seite: Am diesjährigen Römerfest war das
neu restaurierte Theater u. a. Schauplatz einer
römischen Modeschau. (Foto Susanne Schenker;
vgl. Seiten 2–5)*





« RÖMERBRIEF » 2007

Vor kurzem ging die viel beachtete erste Spielsaison im neu restaurierten römischen Theater zu Ende. Nach 16 Jahren Unterbruch wegen der umfangreichen Sanierungs- und Dokumentationsarbeiten waren die Erwartungen hoch. Unser grosses, kulturell engagiertes Publikum ist dankbar für unsere Angebote.

Was bleibt von diesem so wichtigen Jahr 2007 in der Chronik von Augusta Raurica unter dem Strich in Erinnerung? Tausende von begeisterten Konzert-, Film- und Festbesucherinnen und -besuchern, ein langsam greifender Schutz der antiken Stadt vor weiterer Zerstörung, ein kulturgeschichtlich stimmiges Angebot am Römerfest und eine traumhafte Berichterstattung in den Medien!

Liebe Leserinnen und Leser

Wir haben 2007 Grund zur Freude, denn nach einem intensiven ISO-Zertifizierungsprozess erhielten wir von Schweiz Tourismus die Stufe 3 des Quality-Labels. Auf Initiative von Dani Suter erarbeiteten unsere Bereiche Zentrale Dienste, Gästeservice, Public Relations, Events,

Technischer Dienst sowie Bildung und Vermittlung in einem langen Prozess die erforderlichen Standards und Dokumentationen. Schliesslich wurden wir geprüft und als zweites Museum der Schweiz und erster Kulturanbieter der Nordwestschweiz in den Kreis der QQQ-Freizeitanbieter aufgenommen.

Das neu sanierte Theater: Chronik eines Eröffnungsmarathons

Wohl noch nie wurde ein grosses Bauwerk des Kantons Basel-Landschaft so gebührend und unermüdlich eingeweiht wie das Theater von Augusta Raurica. Nach 16 Jahren der restauratorischen Sanierung, archäologischen

Grosser Bahnhof? Die erste Bewährungsprobe für das soeben wiedereröffnete Theater war der 11. Mai, als etwa 750 Touristiker aus der ganzen Welt im Rahmen des «Swiss travel mart» Augusta Raurica zu einem nächtlichen Schlummertrunk im Fackelschein besuchten.
(Foto Susanne Schenker)



Abtauchen in die Antike – mit dem neuen Audioguide. Wie ein spannendes Hörspiel führen ein «echter» Römer, eine Kommentatorin, antike Schauspielerinnen und das Theaterpublikum vor 1800 Jahren durch das fertig restaurierte Theater. Im Bild ein Teil des Ausgrabungsteams beim ersten Rundgang mit dem Audioguide. (Foto Sven Straumann)

Dokumentation und Wiederherstellung für eine zukünftige Nutzung und Beispielbarkeit folgten sich im Laufe dieses Jahres sechs Eröffnungs- und Einweihungsanlässe:

17.01.: Betriebliche Übergabe des Monuments vom Hochbauamt an Augusta Raurica, stille Freigabe des ganzen Theaters an das Publikum

07.03.: Präsentation der Vermittlungsinstallationen rund um das Theater an unserer Jahresmedienkonferenz

09.05.: Übergabe durch die Bau- und Umweltschutzdirektion an die Bildungs-, Kultur- und Sportdirektion des Kantons Basel-Landschaft, mit geladenen Gästen und Medienvertretungen

11.05.: Nächtliche Feuertaufe anlässlich des «Swiss travel mart» mit 750 Tourismusgästen aus der ganzen Welt
02.07.: Offizielle, leider extrem verregnete Einweihungsfeier des Kantons Basel-Landschaft mit einer öffentlichen Parlamentsdebatte, Ansprachen, Musik, Theater, geladenen Gästen, Medienvertretungen und einem Volks-Apéro für viele Leute aus der Bevölkerung

25./26.08.: Römerfest, in das erstmals auch das Theater und das Schönbühlareal einbezogen waren, als Höhepunkt und Abschluss des Einweihungsreigns.

Erfolg oder Flop für Augusta Raurica?

2006 erreichten die Fachleute von Augusta Raurica im Rahmen von insgesamt 45 Vorträgen im In- und Ausland sowie 31 Spezialführungen im Ruinengelände von Augst und Kaiseraugst schätzungsweise knapp 3000 interessierte Zuhörerinnen und Zuhörer.

Kürzlich lief im Schweizer Fernsehen eine von uns angeregte Sendung, die sich rund 600 000(!) Zuschauerinnen und Zuschauer angesehen haben. Es war eine Gratwanderung der Kulturgeschichte-Vermittlung. Manchmal sind die Grenzen zwischen authentischer Präsentation, Unterhaltung und Anbietung erst im Nachhinein zu erkennen: Aus unseren Tätigkeiten erwachsen bisweilen unerwartete oder originelle Synergien. So kamen die Programmacher der beliebten TV-Kochserie «al dente» aufgrund unserer Mediencommuniqués auf die Idee, fünf Tage vor dem Römerfest eine Römer-Kochstunde auszustrahlen. Wir waren von der Idee sehr angetan. Eine Delegation unseres Teams konnte der Aufzeichnung dieser Produktion am 11. Mai mit den Publikumslieblichen Sibylle Sager, Sven Epiney und Andreas C. Studer

beiwohnen. Viel Show und viel Italianità bestimmten den Inhalt dieser Sendung. Der Fachmann kam sich vor, als hätte der römische Gourmet Apicius gar nie existiert und nie eine Rezeptsammlung verfasst. Als dann sogar noch Tomaten, Mais und Pasta als Zutaten erhalten mussten, war für uns die Grenze zwischen dem Sendethema «Römische Küche» und beliebiger Publikumsschau überschritten. Immerhin – und das war das Positive für uns – wurden Tausende von Zuschauerinnen und Zuschauern auf das bevorstehende Römerfest aufmerksam gemacht!

Kombi-Packages: interessante Geschichte und mündende Gerichte

In den letzten Jahren ist das touristische Potenzial von Augusta Raurica auch von der Politik und Wirtschaft erkannt worden. Ausdruck davon ist zum Beispiel das grosse Engagement von Baselland Tourismus, insbesondere als Partner unserer Römerfeste. Touristen, angemeldete Reisegruppen und Schulklassen können für die Region Augusta Raurica zu einem lukrativen Faktor werden, denn sie generieren zunehmend Umsätze für Wirte, Guides, Hotels, Zulieferer usw. Eine

wichtige, volkswirtschaftlich in unserem Tätigkeitsgebiet aber noch wenig bedeutende Sparte sind Konzerne, Banken und Kongresse, die sich bei uns je länger je häufiger nach anspruchsvollen Kombi-Packages – mit interessanter Kultur und hochstehender Bewirtung – erkundigen. Wir haben zwar mehrere gute Caterer der Region in römischer Küche kompetent eingeführt, doch leider können wir mit der stark wachsenden Nachfrage überhaupt nicht Schritt halten, da uns geeignete feste Infrastrukturen für solche Veranstaltungen in Augst fehlen. Wie stimmungsvoll ein solcher Anlass – auch in einem Zelt-Provisorium – sein kann und wie nachhaltig er sowohl für die Veranstalter und deren Gäste als auch für den Kanton sein kann, zeigte der Ausflug der tri-nationalen Fachtagung der Fotogrammetrischen Gesellschaften Deutschlands, Frankreichs und der Schweiz vom Austragungsort FHNW in Muttenz nach Augusta Raurica am 20. Juni.

Vorzeigeort in der europäischen Archäologie

Regierung und Parlament des Kantons Basel-Landschaft garantieren ihrer Römerstadt mit einem nicht zu knappen Budget, einer vorbildlichen Gesetzgebung und einer archäologischen Denkmalpflege einen Fortbestand dieser antiken Stadt mit einmaliger Schichtenerhaltung («Was Augusta Raurica einmalig macht, ist das, was man nicht sieht.»). Eine gute internationale Presse und viele, stets positive Feedbacks bezeugen das. So schrieb mir letztes Jahr ein Fachkollege aus Heidelberg: «... Am meisten freut mich jedoch, in welcher vorbildlicher Weise Sie und Ihr Team sich um den Erhalt und die Vermittlung dieser alten Rheinsiedlung kümmern, chapeau!».

Wir sind froh und dankbar, dass wir nicht nur mit unseren Erhaltungsbemühungen, sondern auch mit unserer wissenschaftlichen Arbeit einen

guten Ruf im In- und Ausland genießen dürfen. Unsere Forschungsergebnisse und Publikationen werden oft an Universitäten behandelt bzw. empfohlen, und in Rezensionen unserer Schriften wird die ausgezeichnete Basis für Forschungen in Augst – ich meine die vielen uns zur Verfügung stehenden Befunde und Funde – mit Bewunderung zur Kenntnis genommen. Es erstaunt deshalb nicht, dass uns häufig archäologische Universitätsinstitute und Fachkongresse auf Exkursionen besuchen. So haben wir diesen Sommer gerne die angehenden Klassischen Archäologinnen und Archäologen der Universität Münster/Westfalen, die Studierenden der Vor- und Frühgeschichte der Universität Bochum, Studentinnen und Studenten der Allgemeinen Geschichte der Universität Zürich, die Mitglieder der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Archäologie des Mittelalters und die Kongressteilnehmenden der Deutschen Gesellschaft für Ur-



Das neu restaurierte Theater bot sich am Römerfest als Kulisse einer Darbietung besonderer Art an: In der «High-Society-Show» wurden mit Schauspiel- und Tanzeinlagen Antike und Gegenwart auf gelungene Weise verbunden. Im Vordergrund die Hip-Hop-Tanzgruppe in Aktion. (Foto Susanne Schenker)



Dass unsere historische Stätte in eine zauberhafte Natur eingebettet ist und eine grosse Zukunft als Naherholungsgebiet in einem wachsenden Ballungsraum hat, wurde an der gut besuchten Wanderung «Natur und Kultur» in und um Augusta Raurica (angeboten zusammen mit Werner Götz [rechts] von «Hallo Biber!») am 2. Juni allen 60 Teilnehmenden klar. (Foto Alex R. Furger)

Wir sind nicht allein für Schulen und Touristen da, sondern helfen auch gerne unseren Fachkolleginnen und -kollegen aus dem In- und Ausland mit unseren Kompetenzen von der Ausgrabung bis zur wissenschaftlichen Publikation. Besuch des Instituts für Klassische Archäologie der Universität Münster/Westfalen am 31. Mai mit Präsentationen u. a. von Maya Wartmann (Mitte). (Foto Alex R. Furger)



und Frühgeschichte empfangen, vor und hinter den Kulissen geführt und anregende Diskussionen mit den anspruchsvollen Gästen führen können. Zudem haben wir – wie schon letztes Jahr – einen Tageskurs in «Praktischer Archäologie» für Studierende der Universität Basel durchgeführt.

Transparenz schaffen

In nächster Zeit stehen uns erneut einige grosse Herausforderungen bevor. Die Regierung hat bereits im Mai

2005 die kantonalen Instanzen beauftragt, zusammen mit der Gemeinde Augst einen «Kantonalen Nutzungsplan Augusta Raurica» zu erarbeiten. Dies wird eine rechtsverbindliche, parzellenscharfe Klärung der räumlichen Nutzung im Perimeter der römischen Stadt und im Oberdorf der Gemeinde Augst bringen. Als Vorbereitung dazu haben wir im März 2006 eine archäologische Klassifizierung des betreffenden Areals vorgenommen, die vom Vorsteher unserer Direktion der Planungsbehörde übergeben worden ist. Nur mit einem Nutzungsplan

können wir die weitere Besuchererschliessung unseres grossen antiken Stadtareals mit seinen etwa 40 Monumenten an die Hand nehmen, und nur so kann der Kanton den hiesigen Haus- und Landeigentümern Klarheit über die denkmalpflegerischen Auflagen, aber auch über die baulichen und landwirtschaftlichen Nutzungsmöglichkeiten ihrer Parzellen vermitteln.

*Alex R. Furger,
Leiter Augusta Raurica*

ZWISCHEN PULS UND POMMES: RÖMISCHE UND «UNRÖMISCHE» LECKE- REIEN AM RÖMERFEST

Das Römerfest zieht jedes Jahr Tausende von Besucherinnen und Besuchern an: Ende August 2007 fanden 35 000 Menschen aus nah und fern den Weg nach Augusta Raurica! Neben einem attraktiven Programm – Wagenrennen, Theaterspektakel, Gladiatorenkämpfe, Workshops, Markt usw. – warteten auch dieses Jahr kulinarische Köstlichkeiten auf unsere Gäste. Römische «Haute Cuisine» mit Speisen aus dem Kochbuch des Feinschmeckers Apicius und Handfestes wie lukanische Würstchen, Brot und römischer Getreidebrei standen auf der Speisekarte.



Besucherinnen und Besucher lassen sich am Römerfest im Palatium mit römischen Speisen verwöhnen, ganz stilecht auf einem Speisesofa und in einer Tunika. Speiselokale der gehobenen Gastronomie waren jedoch bei den Römern nicht bekannt. Zu exklusiven Dinern pflegte die reiche Oberschicht in privaten Räumen einzuladen. (Foto Susanne Schenker)

Römische und «unrömische» Köstlichkeiten im Porcellus, einem der «Gourmettempel» des Römerfests.
(Foto Susanne Schenker)

PORCELLUS		SFR	EVRO
LVCANICA GLADIATORIA	/ Gladiatorenwurst (Olmo, Kalb)	6.-	3.60
LVCANICA SENATORIA	/ Senatorenwurst (Rauchwurst)	7.-	4.20
GALLINA FRICTA	/ ½ Poulet	11.-	6.60
IDEFIX CALDVS IN PANE	/ Hot Dog	5.-	3.-
ORYZA CVM FVNGIS	/ Risotto mit Pilzen	9.-	5.50
ASSATVRA MARCI CÆLII CVM PANE	/ Braten Marcus Cælius mit Brot	9.-	5.50
ASSATVRA MARCI CÆLII CVM CAROTIS	/ Braten Marcus Cælius mit Karotten	13.-	7.90
ACETARIA CVM PANICVLIS CVM OLIVIS	/ Salatbitter mit Olivenbrötl	3.-	5.50
PANICVLIS CVM OLIVIS	/ Olivenbrötl	1.50	0.90
OFFVLA AVENA	/ Süssgebäck	2.-	1.20
AQVA MINERALIS	/ Mineralwasser 5dl	3.50	2.-
MVSTVM	/ Süssmost 5dl	3.50	2.-
INFVSIO GLACIALIS	/ Ice Tea 5dl	3.50	2.-
CERVISIA	/ Bier 4dl	4.-	2.40
VINVVM	/ Wein 5dl (rot, weiss, rosé)	15.-	9.-
CAFEVM ET THEANA POTIO	/ Kaffee und Tee	3.-	1.80

Ein Spagat zwischen den Zeiten

Seit dem ersten Römerfest vor fünfzehn Jahren diskutieren die Verantwortlichen jedes Jahr die Speise- und Getränkepalette, die unseren Gästen angeboten werden soll. Schon bald war man sich einig, dass an einem römischen Fest römische Gerichte und Getränke serviert werden müssen. Damit war das Angebot der Speisekarte definiert.

Für die Bewirtung unserer Gäste suchen wir Gerichte aus, die ohne allzu grossen Aufwand zu kochen sind und geschmacklich dem heutigen Gaudium entsprechen. Die Speisen müssen zudem schnell und unkompliziert serviert werden können, um lange Wartezeiten zu vermeiden: Bis zu 20 000 Gäste sind an einem Tag in nur drei Stunden zu verköstigen!

Bei den Speisen wollen wir nicht allzu viel römische Exotik anbieten, da nur wenige unserer Gäste so experimentierfreudig sind, Ungewohntes zu

kosten und dafür auch noch zu bezahlen. Oder würden Sie Käferlarven, Fasanenhirn, Flamingozungen oder Kamelfussballen an Fischeauce bestellen? Vermutlich sind Ihnen Schweinsfrikassee mit Aprikosen und Linseneintopf mit Kastanien lieber! Neben den exklusiven Gerichten sollen unseren Gästen auch einfachere Speisen wie Römerwürste angeboten werden. Allerdings möchten wir nicht, dass das Römerfest ein gewöhnlicher «Wurst-und-Brot-Anlass» ist.

Gourmettempel und Imbissbude

Bei der Bewirtung der Römerfestgäste müssen Kompromisse geschlossen werden. Absolut authentisch wie zur Römerzeit können wir die Besucherinnen und Besucher nicht bedienen. Restaurants der gehobenen Kategorie existierten nämlich damals nicht. Raffiniert zubereitete Köstlichkeiten pflegten die wohlhabenden Leute im

privaten Rahmen bei üppigen Gastmählern zu geniessen. Die einfacheren Stadtbewohnerinnen und -bewohner, die in ihren ärmlichen Wohnungen oft über keine Küche verfügten, versorgten sich indes in Imbissen mit günstigen, meist vegetarischen Speisen.

Am Römerfest wollen wir jedoch nicht ganz auf Speiseluxus verzichten. Wir richten «schicke» Restaurants ein, wo sich die Gäste mit leckeren Speisen der gehobenen römischen Küche verwöhnen lassen dürfen. Diese «Gourmettempel» haben wir mit sprechenden römischen Namen versehen wie *Palatium* (Palast), *Lucullus* (Name eines römischen Feldherrn und Gourmets) und *Porcellus* (Ferkel). In den einfacheren Imbissen bedienen sich die Besucherinnen und Besucher des Römerfests hingegen selbst mit Pouletspiesschen, Römerwürsten, Brot und der «römischen Nationalspeise», Getreidebrei (*Puls*): Fastfood im Take-away auf römische Art.

Idefix caldus

Ein Schweizer Fest ohne Bratwurst, Pommes Frites und Glace? Zu einem richtigen Fest gehört in unseren Gegenden die gegrillte Bratwurst mit Brot oder eine Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise. Dazu trinken wir ein Cola oder ein Bier. Bei der Nachspeise freuen wir uns auf ein Eis oder einen Schokoriegel. In den letzten Jahren sind «exotische» Gerichte wie Kebabs und Currys zu den kulinarischen Leckerbissen eines gelungenen Fests hinzugekommen.

Und am Römerfest? Gerade bei unseren jüngsten Gästen steht Römeressen mit Linsen, Zucchini und Karotten, gewürzt mit Fischsauce, nicht hoch im Kurs. Um ihnen nicht das Fest mit ungewohnten oder ungeliebten Speisen zu verderben, haben wir uns auch hier zu einem Kompromiss durchgerungen: Es werden gewisse moderne Speisen angeboten, die die Römer zwar so nicht kannten, die sie aber hätten zubereiten können, da die Grundsubstanzen vorhanden waren, wie zum Beispiel Wurst und Brot (Hot-dog), Brot mit Fleisch- und/oder ve-

getarischem Belag (Sandwiches) oder sämig gekochter Reis (Risotto).

Diesen unrömischen Speisen geben wir lateinische Bezeichnungen und versehen sie mit einem «römischen Touch»: *Idefix caldus in pane* (Hot-dog), *Paniculus Caesaris* (Sandwich mit Truthahnbrust), *Oryza cum fungis* (Risotto mit Pilzen), *Lucanica gladiatoria* (Kalbsbratwurst).

Pommes mit Mayo?

Kartoffelspeisen wie Pommes Frites oder Chips, Tomaten (ausser im Ketchup zum Hot-dog), Mais, Teigwaren und Schokolade, das heisst Nahrungsmittel, die den Römern noch nicht bekannt waren, bieten wir in unseren Restaurants am Römerfest nicht an. Ab und zu ist jedoch bei einzelnen Imbissständen trotzdem «Unrömisches» zu geniessen, zum Beispiel in Form von Sandwiches mit Tomatenscheibe oder Currysauce oder in Form von Getränken wie Cola und Rivella.

Wie für die übrigen unrömischen Speisen wenden wir für die Vermitt-

lung dieses Angebots einen pädagogischen Kniff an: Speisen oder deren Zubereitungsart sowie Getränke, die heute zum festen Bestandteil unserer Ernährung gehören, zur Römerzeit aber nicht bekannt waren, werden als solche deklariert und bei den entsprechenden Imbissen und Restaurants auf leuchtend gelben Plakaten in wenigen Sätzen erläutert. Die hungrigen Gäste, die auf ihre Bedienung warten, erfahren so etwas über Speisen und Getränke, die heute äusserst beliebt sind und zu unserem Alltag gehören, bei den Römern aber noch unbekannt waren. Gerade für unsere jungen Gäste ist es überraschend zu erfahren, dass die Römer ohne Pommes Frites, Pizza, Spaghetti, Cola, Kaffee, Kakao und Softeis existieren konnten.

Die Besucherinnen und Besucher des Römerfests haben auf diese Hinweise äusserst positiv reagiert. Deshalb werden wir unsere Gäste auch nächstes Jahr über die angebotenen unrömischen Speisen «aufklären».

Beat Rütli

Hier gibt es auch Köstlichkeiten, die die Römer nicht kannten!



RISOTTO

Sämiiges Gericht aus noch bissfestem Rundkornreis

Die Römer kannten den ursprünglich aus China und Indien stammenden Reis und nannten ihn *arisa*. Sie importierten ihn aber nur in kleinen Mengen, und zwar aus Ägypten. Sie schätzten Reis ausschliesslich als Krankenspeise.

Erst mit dem im **9. Jh.** von den Arabern in Spanien eingeführten Reis erlebte die Speise eine Verbreitung im Mittelmeerraum.

Der Risotto wurde vermutlich im **15. Jh.** in der Gegend von Mailand erfunden und ist ein typisches norditalienisches Gericht.

Was die Römer noch nicht kannten: Bunte Plakate weisen am Römerfest auf Speisen hin, die die Römer entweder noch nicht kannten oder anders zubereiteten, die heute jedoch äusserst beliebt sind, hier als Beispiel italienischer Risotto. (Illustration Beat Rütli)

NEUERSCHEINUNGEN IM VERLAG DES RÖMERMUSEUMS AUGST

Jahresberichte aus Augst und Kaiseraugst 28, 2007



Alex R. Furger (Herausgeber) und 30-köpfiges Autorenkollektiv. Verlag Römermuseum Augst (Augst 2007).

216 Seiten mit 173 Abbildungen (durchgehend in Farbe), 10 Tabellen, 15 Tafeln.
CHF 60.–/EUR 40.–, ISBN 978-3-7151-3028-6

Das archäologische Jahr 2006 in Augusta Raurica hat erneut eine breite Palette von Erlebnismomenten, Grabungsentdeckungen und Forschungsergebnissen gebracht. Zwölf Diplomarbeiten beschäftigten sich mit signalistischen Verbesserungen im Gelände. Auf den Augster Ausgrabungen wurde erstmals detailliert ein innerstädtischer Platz im Bereich einer Strassengabelung untersucht: 400 m² Strassenbeläge, Karrengeleise, viele Teuchelleitungen für Frischwasser und ein Laufbrunnen zeugen von städtischen Infrastrukturen auf hohem Niveau. Endspurt im Theater! Die 16 Jahre dauernden Sanierungen finden mit der Umgebungsgestaltung ihren Abschluss. Gleichzeitig werden in der Publikumsgrabung von Laien viele Keramikgefässe, Kleinfunde des Alltags und Lebensmittelreste gefunden und von den Fachleuten dokumentiert und geborgen. Sie zeugen von einem Regalmöbel – vermutlich in einer Taberne – aus der Zeit um 100 n. Chr. Schliesslich werden Überlegungen zum altbekannten Heiligtum in der «Grienmatt» angestellt, die das oft uminterpretierte Monument doch als Doppeltempel erkennen lassen. Der Jahresbericht der Stiftung Pro Augusta Raurica legt die Resultate einer umfassenden Umfrage offen, auf die erfreulich viele Gönnerinnen und Gönner reagiert haben.



Insula 36. Die Entwicklung einer Häuserfront in Augusta Raurica

Markus Asal (mit Beiträgen von Sophie Bujard, Evelyne Broillet-Ramjoué und Michel Fuchs [Pictoria] sowie Guido Breuer), Forschungen in Augst 38. Verlag Römermuseum Augst (Augst 2007). 334 Seiten, 175 Abbildungen (wovon 20 in Farbe), 35 Tabellen und 26 Tafeln.

CHF 100.–, ISBN 978-3-7151-0038-8

→ siehe den Beitrag zu diesem Buch in AUGUSTA RAURICA 2007/1, Seiten 12–15.

Weitere Publikationen:

www.augusta-raurica.ch (→ Publikationen)

Alle Bücher aus dem Verlag des Römermuseums Augst sind zu beziehen bei:

Schwabe AG, Buchauslieferung, Farnsburgerstrasse 8, CH-4132 Muttensz.

Tel. 0041 (0)61 467 85 75, Fax 0041 (0)61 467 85 76, E-Mail auslieferung@schwabe.ch

oder über den Buchhandel oder an der Museumskasse in Augst

GESCHIRR FÜR DIE GANZE REGIO

Bei der Bearbeitung einer römischen Töpferei aus Augusta Raurica wurden neben der archäologischen Auswertung der Strukturen und der lokal hergestellten Keramik auch naturwissenschaftliche Analysen durchgeführt, um die Frage nach dem regionalen Keramikhandel zu klären. Damit erfolgte zum ersten Mal in Augst parallel zur archäologischen Auswertung einer ganzen Töpferei die naturwissenschaftliche Untersuchung der Keramik. Auf diese Weise konnten die jeweils auf der archäologischen oder auf der naturwissenschaftlichen Seite sich ergebenden Fragestellungen laufend diskutiert und in die Auswertung einbezogen werden.



Die zu Tausenden auf Ausgrabungen gefundenen Keramikscherben geben Einblick in die Lebensweise der Menschen von damals, sie beantworten nicht nur Fragen zu den Esssitten und zur Speisezubereitung, sondern auch zur Wirtschaft und zum Handel. (Foto Ursi Schild)

Keramik als Fundgut

Keramikscherben gehören zusammen mit den Tierknochen zu den häufigsten Fundobjekten bei Ausgrabungen, weil sie im Boden oft gut erhalten sind. Funde aus organischem Material wie Holz, Leder oder textilen Gewebe sind seit römischer Zeit meist im Boden vergangen. Ein weiterer Grund für die Häufigkeit von keramischen Scherben im archäologischen Fundgut ist die

Tatsache, dass Keramik – im Gegensatz etwa zu Glas oder Metall – nicht recycelt werden kann.

In jeder grösseren Siedlung wurde in römischer Zeit Geschirr für den Alltagsbedarf hergestellt. Bestimmte Gefässe wurden allerdings aus verschiedenen Gebieten des römischen Reichs importiert. In Augusta Raurica findet sich beides: das in den Töpfereien von Augusta Raurica lokal hergestellte Geschirr und die Importware.

Was sagen uns die Scherben?

Diese Masse von Scherben sind die Reste von Geschirr, das im Alltag der damaligen Bevölkerung eine wichtige Rolle spielte. Man kann durch dieses Geschirr einiges über die Lebensweise der Menschen herausfinden und Einblicke in die Ernährungsgewohnheiten und in die Art und Weise der Speisezubereitung gewinnen. Neben der Tatsache, dass Keramik-

Ein römischer Töpferofen an der Venusstrasse in Augusta Raurica. Er ist bis zur Abbruchkrone vollständig mit Töpfereiabfall verfüllt. Neben einer grossen Menge von keramischen Scherben fanden sich wenige Knochen und vereinzelte Ziegelfragmente von der Ofenwand. (Foto Ausgrabungen Augst/Kaiseraugst)



In Augusta Raurica wurde einfaches graues und oranges Alltagsgeschirr hergestellt. Die häufigsten Gefässe sind Schüsseln, Krüge und Töpfe. Die Produktion von Luxusgeschirr ist nicht nachgewiesen. Das Geschirr wurde – ausser von der lokalen Bevölkerung in der Stadt – auch von den Bewohnerinnen und Bewohnern der Gutshöfe rund um Augusta Raurica gekauft. (Foto Ursi Schild)

scherben zu den wichtigsten Hilfsmitteln bei der Datierung von archäologischen Strukturen und Ereignissen gehören, können sie auch auf viele andere Fragen, die etwa in Zusammenhang mit dem Absatzgebiet der Augster Keramikprodukte in die Gutshöfe des Umlands stehen, eine Antwort geben: Für wen waren die Gefässe bestimmt, wer war die Kundschaft? Wurde nur für den lokalen Markt produziert oder auch für die Bewohnerinnen und Bewohner der umliegenden Gutshöfe? Wurde Keramik erster Wahl nach auswärts verkauft oder kauften die Gutshofbewohnerinnen und -bewohner eher billigeres Geschirr, d. h. Gefässe zweiter Wahl? Wie weit reichte das Absatzgebiet der Augster Töpfereien? Die Töpfereien von Augusta Raurica

produzierten einfaches graues und oranges Alltagsgeschirr, hingegen kein Luxusgeschirr. Die am häufigsten hergestellten Gefässformen waren Schüsseln, Krüge und Töpfe. Innerhalb der Stadt reagierte jede Töpferei mit ihrem Geschirrsortiment auf die Nachfrage und auf das bestehende Angebot auf dem Markt. Auch auf Änderungen der Esssitten und auf Änderungen der Zubereitungs- und Aufbewahrungsarten nahmen die Töpfereien Rücksicht.

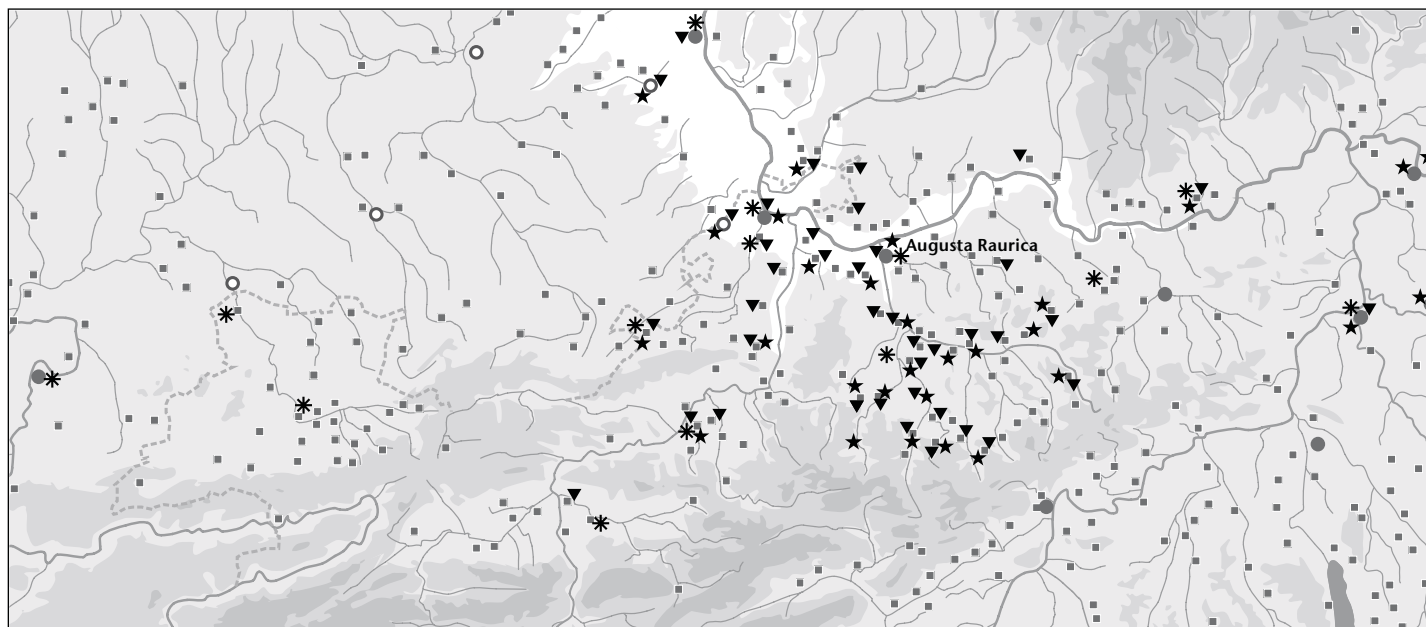
Die naturwissenschaftlichen Keramikanalysen

Um das Absatzgebiet dieser Keramik aus Augusta Raurica und damit den regionalen Handel mit Gebrauchs-

keramik im Umland der Koloniestadt genauer umreissen zu können, wurde ein Teil der Keramik auf ihre chemische und mineralogische Zusammensetzung hin analysiert und es wurden sogenannte Referenzgruppen definiert.

Als keramische Referenzgruppe bezeichnet man Scherben, die sich mineralogisch und chemisch so ähnlich sind, dass sie als Gruppe eindeutig identifizierbar sind und sich von anderen Keramikgruppen abheben. In der Regel – wie auch im Falle der Augster Referenzgruppen – bildet die Keramik einer bestimmten Töpferei eine Referenzgruppe.

Für die Untersuchung des regionalen Handels wurden nun einerseits Produkte einer Töpferei aus Augusta Raurica und andererseits Scherben



Im Hinterland von Augusta Raurica befanden sich in einem Umkreis von 20 Kilometern gegen 100 Gutshöfe (graue Vierecke). Hervorgehoben (schwarze Signaturen) sind jene, in denen Produkte aus Augster Töpfereien nachgewiesen sind. (Zeichnung Michael Vock)

aus den umliegenden Gutshöfen von Augusta Raurica chemisch und mineralogisch analysiert.

Diese naturwissenschaftliche Arbeit wurde in Zusammenarbeit mit dem mineralogisch-petrografischen Institut der Universität Fribourg durchgeführt.

Das Umland von Augusta Raurica

Das Umland von Augusta Raurica erstreckt sich auf das Gebiet des heutigen Kantons Basel-Landschaft, das süddeutsche Gebiet unmittelbar nördlich des Rheines und das Oberelsass. Augusta Raurica bildete vom 1. Jahrhundert nach Christus bis ins frühe Mittelalter den Mittelpunkt dieser Siedlungslandschaft. Geografisch wird diese durch den Rhein, die Birs, den Birsig und die Ergolz charakterisiert und im Süden durch den Jura begrenzt. Um die Stadt liegen im Umkreis von ca. 20 km gegen 100 Gutshöfe. Vom Aussehen und von der Qualität her ist die Gebrauchskeramik der Gutshöfe der Augster Ware sehr ähnlich. Mit den naturwissenschaftlichen Analysen sollte dieser optische Eindruck überprüft werden. Ausgewählt wurden 10 Gutshöfe, die entweder in unmittelbarer Nähe von

Augst oder aber weiter weg, d. h. ungefähr eine Tagesreise von Augst entfernt, liegen.

Der Absatz in die Regio

Die naturwissenschaftlichen Untersuchungen haben gezeigt, dass in allen Gutshöfen, aus denen Scherben analysiert wurden, Augster Produkte von guter Qualität vorliegen, sowohl in den stadtnahen als auch in den weiter entfernten. Bewohnerinnen und Bewohner all dieser Gutshöfe haben also in Augusta Raurica Geschirr gekauft oder wurden von mobilen Händlern mit Augster Produkten beliefert. Zur Kundschaft der Töpfereien von Augusta Raurica gehörten neben der lokalen Bevölkerung der Stadt somit auch die Bewohnerinnen und Bewohner der Umgebung. Der regionale Keramikhandel funktionierte mindestens bis in 50 Kilometer von der Stadt entfernte Gutshöfe.

Um die Grenze dieses regionalen Handelsraums zu erfassen, wurden zusätzlich zur analysierten Keramik auch typische Gefässformen aus Augusta Raurica mit in die Betrachtung einbezogen. Dabei zeichnet sich folgendes Ergebnis ab: Die Grenze kann im Süden, Osten und Nordosten defi-

niert werden und der Radius der Einflussnahme der Koloniestadt kann zumindest anhand des Geschirrhandels bestimmt werden: Im Süden und im Osten bildet der Jura eine natürliche Grenze, die vom regionalen Handel kaum überschritten wurde. Im süddeutschen Gebiet definieren die südlichsten Ausläufer des Schwarzwaldes die Grenze im Nordosten. Für die Situation rheinabwärts Richtung Strassburg und im Westen sowohl im Elsass als auch in der Ajoie Richtung Besançon müssen wir zukünftige Fundvorlagen und Analysen von Fundorten aus diesen Gebieten abwarten, da bis heute noch grosse Fundlücken bestehen.

Das Absatzgebiet der lokalen Keramik bestätigt die wirtschaftliche und kulturelle Zentrumsfunktion von Augusta Raurica. Die Stadt ist Mittelpunkt der Siedlungslandschaft im Gebiet des südlichen Oberrheins. Die Bevölkerung dieses Siedlungsraums gehörte zum gleichen Kulturkreis und pflegte enge Kontakte untereinander.

Debora Schmid

Der Forschungsband «Die ältere Töpferei an der Venusstrasse-Ost in Augusta Raurica» erscheint 2008 in der Reihe «Forschungen in Augst».

QUALITÄTSMANAGEMENT IN AUGUSTA RAURICA

Mit der ISO-Zertifizierung im April 2007 wurde in Augusta Raurica ein umfassendes Qualitätsmanagement-System eingeführt. Mit den ersten Schritten in Richtung Qualitätssicherung begannen wir im Jahr 2003. Die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse unserer Gäste und die Verbesserung unserer Angebote, aber auch die Optimierung unserer Strukturen und Abläufe werden nun durch ein international anerkanntes Qualitätssystem sichergestellt. Ein grosser Schritt mit noch viel Verbesserungspotenzial.

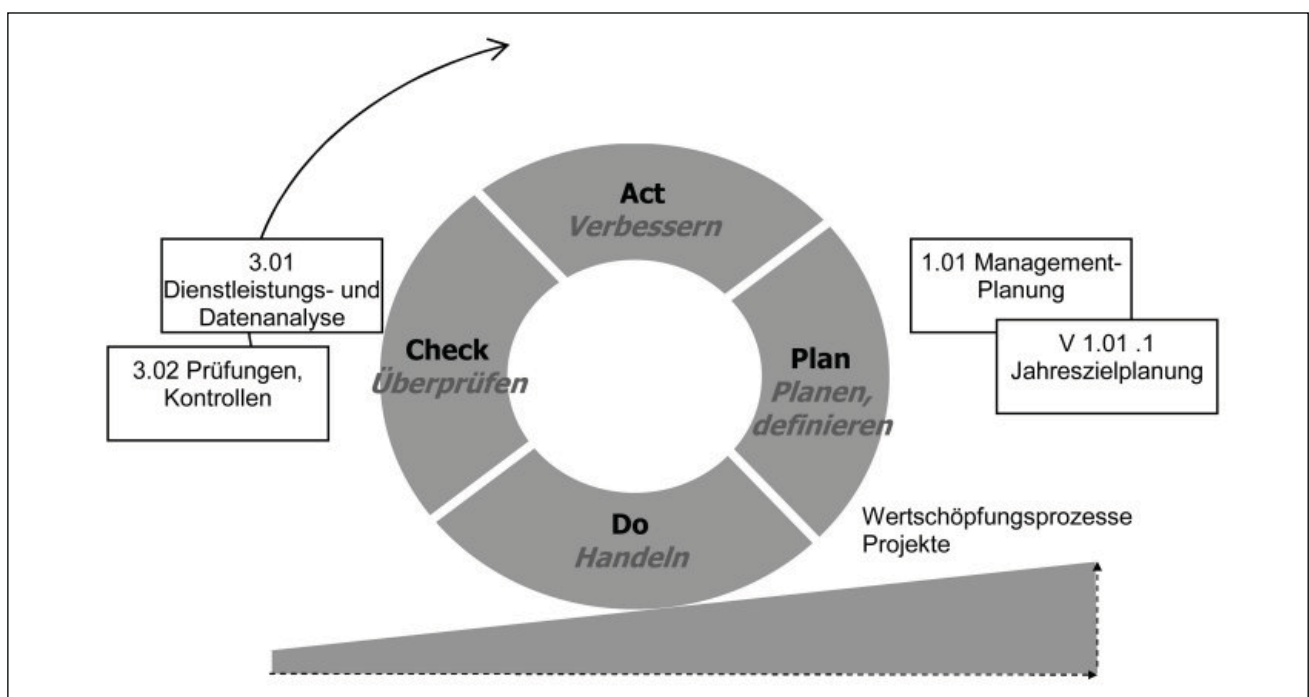
Qualitäts-Pilotprojekt und ISO-Zertifizierung

Die Verbesserung unserer Dienstleistungsqualität ist ein wichtiges Ziel von Augusta Raurica. Im Sommer 2006 wurde erstmals unsere Qualität durch eine externe Evaluation geprüft. Mit 3,73 von 4 möglichen Punkten erreichten wir ein Glanzresultat. Ebenfalls im Sommer 2006 wurden wir vom Schwei-

zerischen Tourismusverband für ein Qualitäts-Pilotprojekt angefragt. Die positiven Erfahrungen mit unseren Qualitätsbestrebungen, aber auch die nach wie vor bestehenden Mängel, Schwachstellen und Unklarheiten bewogen uns, ein Projekt zur Einführung eines integrierten Qualitätsmanagement-Systems zu starten. Im Vordergrund stand dabei der Wunsch, das bis jetzt erarbeitete und praktizierte

Qualitätsdenken zu dokumentieren, zu systematisieren und zu verbessern.

Für die Realisierung zogen wir mit Rolf Widmer von der Firma tune-management einen kompetenten und erfahrenen Berater bei. Dank eines konsequenten Projektmanagements konnte zwischen September 2006 und April 2007 das System eingeführt und mit der ISO-Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen werden.



Das Qualitätssystem basiert auf der klaren Beschreibung der Aufgaben, der Verantwortung und Kompetenzen der einzelnen Abläufe. Nach Evaluation und systematischer Planung geht es an die Ausführung und die Verbesserung unserer Leistungen. Das Qualitätsrad illustriert diesen kontinuierlichen Prozess.

Die Qualitätsziele

Für die Qualitätsverbesserung definierten wir zu Beginn unsere Ziele wie folgt:

Aus der Sicht des Kunden

- Kundennähe; die Bedürfnisse unserer Gäste und Kunden kennen
- bessere Dienstleistungen und Angebote für unsere Kunden
- Erhöhung der Kundenzufriedenheit
- positives Image schaffen
- Positionierung von Augusta Raurica in der Museums- und Tourismusbranche
- Einsparung von Werbekosten: Zufriedene Kunden sind die beste Werbung

Aus der Sicht der Mitarbeiterin, des Mitarbeiters

- Mitsprache; Einbezug der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Erkennen der Sorgen, Anregungen, Nöte und Bedürfnisse des Teams
- Verbesserungspotential ausschöpfen
- Teambildung
- gemeinsame Identität für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erarbeiten
- Wertschätzung und Akzeptanz in und zwischen den einzelnen Teams stärken

Aus der Sicht der Organisation

- Prozessorientierung; klare Festlegung der Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen
- Verbesserung der Effizienz und der Effektivität
- Offene und transparente Dokumentation
- Schriftlichkeit und Verbindlichkeit
- Grundlage für interne Schulungen.

Das Qualitätsmanagement-System in Augusta Raurica

Das Qualitätssystem umfasst Evaluation, systematische Planung, Ausführung und Verbesserung unserer Leistungen. Dieser kontinuierliche Prozess wird im Qualitätsrad illustriert. Das System basiert auf der kla-

ren Beschreibung der Aufgaben, der Verantwortung und Kompetenzen der einzelnen Abläufe und der hierfür verantwortlichen Bereiche.

Wesentlich ist die Unterscheidung in die drei Hauptprozesse: Führungsprozesse, Wertschöpfungsprozesse und Unterstützungsprozesse.

Führungsprozesse: Qualität betrifft

die ganze Organisation. Ohne Einbezug und klares Bekenntnis der Geschäftsleitung ist erfolgreiche Qualitätsarbeit nicht möglich. Ziel war deshalb die Integration des Qualitätsbestrebens in den ordentlichen Führungsalltag.

Es war ein grosser Vorteil, dass die Geschäftsleitung zusammen mit den



1. Erfolgsfaktor: Im Dienstleistungsbereich sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entscheidend für die Qualität, beispielsweise bei Auskünften im Museumsshop (im Bild Marianne Tapparelli, links) oder am Telefon (Marko Bahrke, im Hintergrund). (Foto Susanne Schenker)

2. Erfolgsfaktor: Die Nähe zur Kundschaft und optimale Angebote garantieren die Erfüllung unseres Vermittlungsauftrags. Beim Workshop «Alles Scherben?» zeigt Helen Hochuli (rechts), wie ein Gefäss restauriert wird. (Foto Susanne Schenker)



Bereichsleiterinnen und Bereichsleitern die mittel- und langfristigen Ziele bereits festgelegt hatte. So konnte die interne Jahresplanung ausgebaut werden. Neu überprüfen wir jährlich die Zielerreichung mit der Managementbewertung. Der Technische Dienst, der Restaurierungs- und der Depotbereich starteten mit der Erarbeitung eines Notfallkonzepts. Für die Arbeitssicherheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sehen wir gezielte Schulungen vor.

Wertschöpfungsprozesse: Die Leistungen gegenüber unseren Kunden sind der Kern des Qualitätsmanagements. Im Gegensatz zu industriell hergestellten Produkten entscheidet bei der Dienstleistung der Mensch massgeblich über die Qualität. Auch wenn die Abläufe und Angebote für unsere Kunden optimal gestaltet sind, ist doch der unmittelbare Kontakt von Mensch zu Mensch entscheidend. Der Zeitpunkt dieses Kontakts wird oft auch als «moment of truth» bezeichnet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind deshalb von grosser Bedeutung für den Erfolg von Augusta Raurica.

In Augusta Raurica stehen der Gästeservice und die Bildungs- und Vermittlung in direktem Kundenkontakt. Die Aufgaben der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, aber auch die Schnittstellen zu den anderen Bereichen, müssen optimal gestaltet sein, damit unsere Leistung effizient erbracht werden kann. Unsere Kunden sind aber an unseren Leistungen interessiert.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist daher die Effektivität, also Angebote, die auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet sind. Bei der Erarbeitung der Wertschöpfungsprozesse konnten wir auf den Erfahrungen unserer internen Mitarbeiterworkshops aufbauen. Die systematische Analyse der Abläufe und Zuständigkeiten erbrachte eine Vielzahl von Inputs für die Verbesserung der Abläufe in den Bereichen Gästeservice, Kommunikation, Bildung und Vermittlung, Workshops und Events.

Unterstützungsprozesse: Bei den Unterstützungsprozessen geht es um die systematische Leistungsbewertung und die kontinuierliche Verbesserung der Qualität. Es zeigte sich schnell, dass wir über eine gute Feedback-Kultur verfügten. Jedoch wurden die Inputs bisher nicht systematisch ausgewertet. Ebenso konnten wir nicht sicherstellen, dass die Rückmeldungen unserer

Kunden, aber auch unserer Mitarbeitenden, rechtzeitig in den Planungsprozess einfließen.

Neu führen wir sogenannte Interne Audits durch. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter führen mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Bereichen ein Gespräch über die Abläufe, die Vor- und Nachteile abseits des Tagesgeschäfts durch. Wir erhoffen uns hiermit die Erhöhung der gegenseitigen Akzeptanz, aber auch Hinweise auf mögliche Verbesserungen innerhalb von Augusta Raurica.

Mit der Einführung des Qualitätsmanagement-Systems wurden unsere Ziele mehrheitlich erreicht. Nun geht es an die Auswertung der Erfahrungen der Hochsaison 2007 und der Arbeit an den Verbesserungen in der Zwischensaison.

Dani Suter

AGENDA

Mit dem Audioguide (i-Pod) durchs römische Theater

Erkunden Sie das Theater in Begleitung eines Römers aus dem 3. und einer Frau aus dem 21. Jahrhundert. Das antike Geschehen rund ums Theater wird lebhaft beschrieben und kommentiert, das Ganze untermalt von lateinischen Dialogen, römischer Musik und lautstarken Reaktionen aus dem Publikum.

Dauer: 45 Minuten, Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.

Leihweise erhältlich: an der Museumskasse, Kosten: CHF 5.–

Veranstaltungen

Mittwoch, 31. Oktober, 18.15 Uhr: Kollegiengebäude der Universität Basel, Hörsaal 120. Herbstvortrag für Mitglieder der Stiftung Pro Augusta Raurica. Annemarie Kaufmann-Heinimann, «Apostel zu Gast beim Bankett? Zur neuen frühchristlichen Silberkanne aus Trier»

Jeweils Sonntag, ab 23. März 2008, 15.00–16.30 Uhr: Führung durch die Ausstellung «Schätze» und entlang der wichtigsten Sehenswürdigkeiten von Augusta Raurica. Treffpunkt Museumskasse. CHF 15.–/Kinder CHF 7.50 (inkl. Museumseintritt). Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Vorschau 2008 Im Theater:

Nach umfassender Renovation ist das monumentale Theater von Augusta Raurica wieder Schauplatz von Openair-Veranstaltungen:

Vom 10. bis 13. Juli heisst es im Rahmen des Stimmen-Festivals Viva Italia.

Vom 14. bis 18. August beteiligen sich über 600 Jugendliche aus der ganzen Region am szenisch-musikalischen Spektakel Atlantis.

Vom 30. bis 31. August steigt das grosse Römerfest.

Vom 4. bis 14. September inszeniert das Theater Basel die Carmina Burana von Carl Orff.

Für Familien:

Ab April bieten wir verschiedene Familien-Workshops. Auf dem Programm stehen unter anderem Familienessen à la romaine, Schaubacken, Alles Scherben? und im Juli und August eine Woche auf unserer authentischen Publikumsgrabung «Wer sucht, der findet».

Für Schulen:

Ab April finden wieder die äusserst beliebten und deswegen rasch ausgebuchten Workshops statt: «Römisches» Brot backen, Geschichten rund um den Silberschatz, So ein Theater! und von Juni bis September die archäologischen Ausgrabungstage für Schulklassen «Wer sucht, der findet».

Unterlagen für Lehrerinnen und Lehrer: Tel. 0041 (0)61 816 22 22 oder unter www.augusta-raurica.ch → Schulen.

Öffnungszeiten

Römermuseum

Mo 13–17 Uhr

Di–So und Feiertage 10–17 Uhr

(Nov.–Febr. 12–13.30 Uhr geschlossen)

Geschlossen: 24., 25., 31. Dezember 2007, 1. Januar 2008

Haustierpark und Schutzhäuser

Täglich 10–17 Uhr

Sponsoring

Der Haustierpark wurde mit grosszügigen Beiträgen unterstützt durch:

Frey-Clavel-Stiftung

Bürgergemeinde Pratteln

weitere zahlreiche Spenderinnen und Spender



Eintrittspreise

Römermuseum

CHF 7.– Normaleintritt

CHF 5.– Jugendliche bis 16 Jahre, Schülerinnen und Schüler sowie Studierende, AHV-Berechtigte (mit Ausweis)

CHF 5.– Gruppen ab 10 Personen

Schweizer Museumspass und Oberrheinischer Museums-Pass sind gültig.

Haustierpark und Schutzhäuser

Eintritt frei

Hinweis: Alle Anwohnerinnen und Anwohner der beiden Gemeinden Augst und Kaiseraugst geniessen – auch mit ihren privaten Gästen – das ganze Jahr freien Eintritt im Römermuseum! Die Gönnerinnen und Gönner der Stiftung Pro Augusta Raurica erhalten eine Dauereintrittskarte für das Römermuseum.

Ihr Besuch im Museum: Für Informationen und Voranmeldungen für Gruppen oder Schulklassen wenden Sie sich bitte an den Gästeservice:

Mo–Fr 8.30–12.00/14.00–17.00 Uhr. Tel. 0041 (0)61 816 22 22 oder mail@augusta-raurica.ch

Führungen

Führung durch die Ausstellung «Schätze» und entlang der wichtigsten Sehenswürdigkeiten von Augusta Raurica: Jeweils Sonntag, ab 23. März 2008, 15.00–16.30 Uhr. Treffpunkt Museumskasse. Kosten CHF 15.–/ Kinder, Studierende, Seniorinnen und Senioren (mit Ausweis) CHF 7.50 (inkl. Museumseintritt). Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, Tickets an der Museumskasse. Führungen an anderen Tagen: Tel. 0041 (0)61 268 68 32 oder dispo.guide@baseltourismus.ch oder Gästeservice Tel. 0041 (0)61 816 22 22.

«VITA ROMANA»: Rundgang in lateinischer Sprache durch das Römerhaus: Kosten und Voranmeldung Tel. 0041 (0)61 268 68 32 oder dispo.guide@baseltourismus.ch

«Verschenkt – Vergraben – Vergessen»: Eine szenische Führung rund um den Silberschatz von Kaiseraugst. Dauer ca. 1,5 Stunden. Durch Augustilla Tours. Kosten für Gruppen bis 25 Personen CHF 350.– bis 450.– (je nach Gruppengrösse). Kosten für Schulklassen bis 25 Schülerinnen und Schüler CHF 300.–. Anmeldung Tel. 0041 (0)78 638 19 94 oder augustilla.tours@freesurf.ch

www.augusta-raurica.ch

