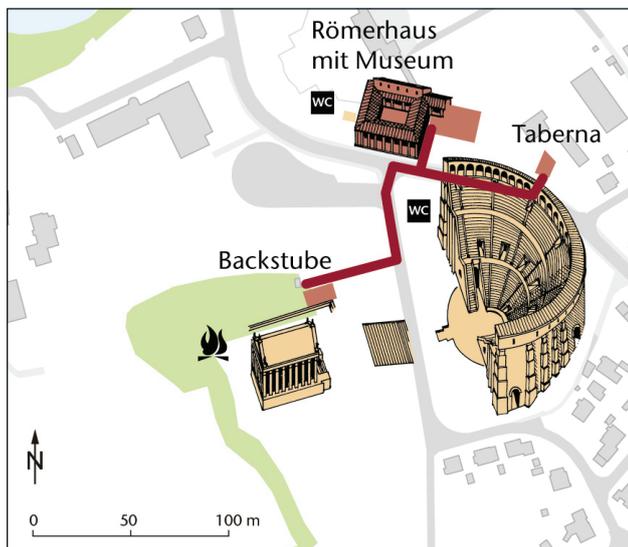


## RUNDGANG ZUM THEMA BROT

Dieser Rundgang bietet eine empfehlenswerte Ergänzung zum Workshop «Brot Backen: Vom Korn zum Römerbrot» und dauert ca. 25 Minuten. Schulklassen mit mehr als 25 Kindern haben während des Workshops die Gelegenheit, mit ihrer Lehrperson den Rundgang zu machen.





## I. Taberna – Verkaufsladen, Werk- und Wohnraum

### I.1. Das Gebäude

Eine Taberna war nicht zwingend eine Taverne im heutigen Verständnis als Gastwirtschaft. Der Begriff umfasst Schankstuben, aber auch Läden und Werkstätten. In solchen Häusern haben ärmere Leute auch gewohnt. In dieser Taberna mit dem grossen Backofen haben sich wohl Passanten, z.B. Besucherinnen und Besucher des Theaters, gepflegt. Im Obergeschoss wurde eine grosse Menge Geschirr gelagert. Metallgegenständen und Werkzeugen deuten zudem auf eine Werkstatt. Um 275 n. Chr. zerstörte ein grosses Feuer das Gebäude, wobei das Obergeschoss einstürzte.

#### Fragen zum Gebäude:

- Befindet man sich unten in der Taberna auf dem Steg, entdeckt man an der Wand in Richtung Strasse eine Wandmalerei. Was lässt sich darauf erkennen und was kann man daraus schliessen?
  - Die Wandmalerei soll die Zimmerwand und den Blick aus den Fenstern und Türen zu Römerzeiten veranschaulichen. Der Blick nach draussen lässt darauf schliessen, dass zu Römerzeiten das Bodenniveau und somit auch die Strasse tiefer lagen als heute. Die Taberna befand sich damals im Erdgeschoss.
- Aber warum ist das damalige Erdgeschoss heute unterirdisch? Was ist der Grund für diese Veränderung?
  - Erosionsmaterial des Hangs hat sich mit der Zeit auf der damaligen Strasse abgelagert.
  - Trümmer von eingestürzten Gebäuden bleiben liegen und werden von Pflanzen überwuchert.
- Im Hausheiligtum (*Iararium*) stehen vier Bronzefigürchen. Drei davon sind Gottheiten, die für das persönliche und betriebliche Wohlergehen sorgen sollten. Um wen handelt es sich? Woran lässt sich die betreffende Gottheit erkennen? Welchen Zuständigkeitsbereich hatte sie? Figuren von links nach rechts:
  - Minerva, Göttin des Handwerks und des Gewerbes: Helm (die Lanze ist nicht mehr erhalten)
  - Merkur, Gott des Handels und des Gewinns: Flügelhut, Geldbeutel, Ziege
  - buckliger Zwerg mit Hahn (keine Gottheit; wohl ein Glücksbringer)
  - Merkur, Gott des Handels und des Gewinns: Flügelhut

### I.2. Der Backofen

Der Ofen in der nahe gelegenen Brotbackstube, der für den Brotback-Workshop verwendet wird, ist eine Rekonstruktion dieses Originalofens. Er funktioniert deshalb genau wie der römische Ofen. Der Ofen wird etwa zwei Stunden vor dem Backen angeheizt. Dabei wird Holz locker aufgeschichtet und entzündet. Später wird die Glut auf der Backfläche gut verteilt, damit diese gleichmässig erhitzt wird. Die Glut wird unmittelbar vor dem Backen herausgenommen. Ein solcher Ofen wird Speicherofen genannt, da das Material, aus dem der Ofen besteht, die Wärme des Feuers speichert. Die Backzeit der Brote ist abhängig von der gespeicherten Hitze und der Anzahl Brote.

#### Lösungen zum Arbeitsblatt:

- A) i. Schieber; ii. Zugloch; iii. Herdstelle; iv. Lehmverputz; v. Ofenöffnung;  
vi. Sandsteinpfosten; vii. Backfläche
- B) Ziegelplatten, Dachziegel, Sandstein, Lehm

## II. Schankstube des Römerhauses

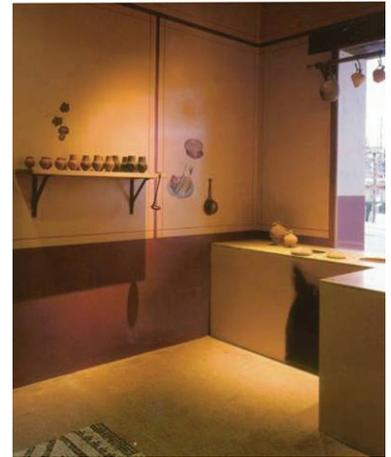
Schankstuben waren die Fastfood-Lokale der Antike. An der Theke konnten Passanten Speisen und Getränke kaufen. Viele Leute waren für eine warme Mahlzeit auf solche Lokale angewiesen, da sie in ihren Wohnungen keinen Herd hatten.

Zum Essen gab es meistens einfache vegetarische Kost wie Getreidebrei (*puls*) und Gemüseintöpfe, für wohlhabende Kunden wohl auch Fleischgerichte und Backwerk.

Zum Trinken wurde vor allem Wein angeboten, in unserer Region wohl auch Bier.

### Fragen zur Schankstube (*caupona*):

- Wo wurden die Speisen warm gehalten?
  - In den Töpfen, die im gemauerten Schanktisch eingelassen sind. Darunter befindet sich eine Feuerstelle.
- Was wurde in den grossen Gefässen im Wandgestell links aufbewahrt?
  - Wein wurde in Amphoren geliefert und aufbewahrt. Serviert wurde der Wein in Krügen, wie sie über dem Schanktisch hängen; getrunken wurde aus Bechern, wie sie auf dem Brett an der Wand bereitstehen.

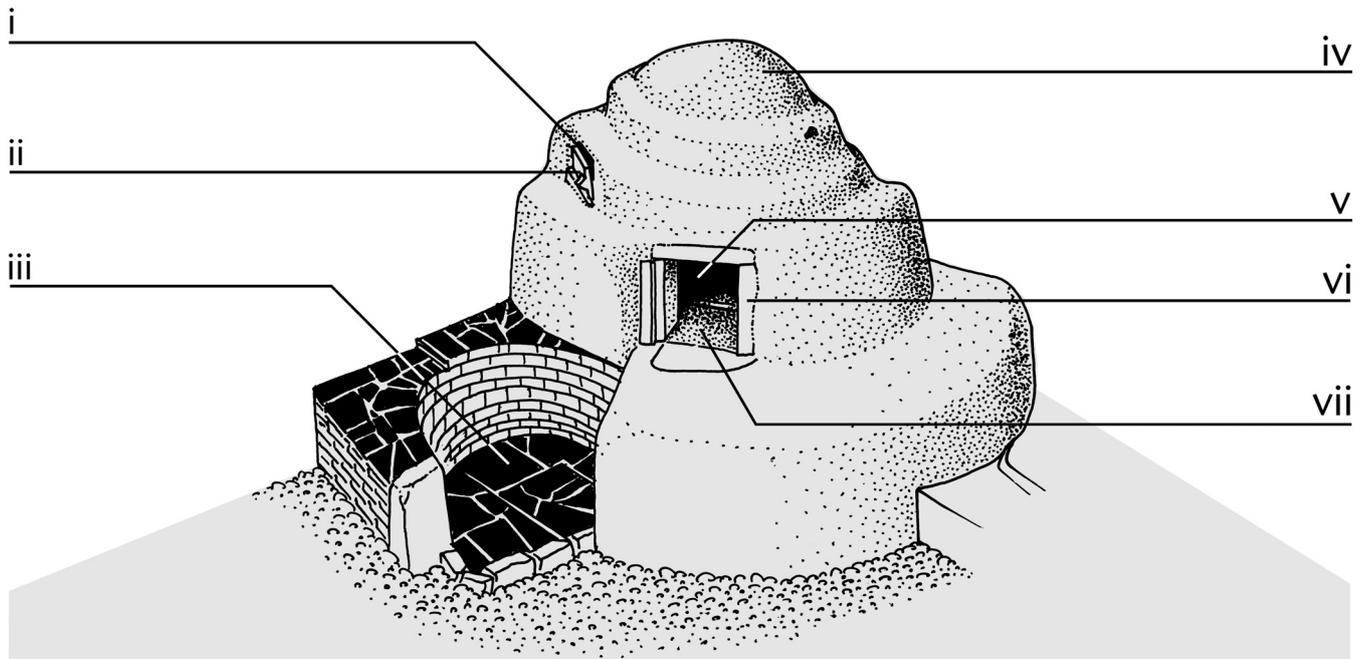


### Anregung zur Diskussion: «Fastfood»:

- Was sind die Vorteile und was die Nachteile von Fastfood-Lokalen?
- Warum werden Fastfood-Lokale von so vielen Personen genutzt?
- Was haben Fastfood-Lokale für Auswirkungen auf unsere Umwelt?
- Sind Fastfood-Lokale in der heutigen Gesellschaft noch wegzudenken?
- Was würde sich ändern, wenn es plötzlich keine mehr gäbe?

## Arbeitsblatt zur Taberna: Der Backofen

A) Du siehst hier eine Abbildung des Backofens, der in der Taberna steht. Lies den untenstehenden Text und ordne die **fettgedruckten** Begriffe der Abbildung zu. Vergleiche auch mit dem Originalofen.



- Der Ofen besitzt eine runde **Backfläche**. Sie ist mit Ziegelplatten belegt. Wenn der Ofen genug Wärme gespeichert hat, werden auf dieser Fläche die Brote gebacken.
- Die Kuppel besteht im Innern aus Bruchstücken von römischen Dachziegeln und Lehm.
- Die Aussenseite des Ofens hat einen dicken, rötlichen **Lehmverputz**.
- Die **Ofenöffnung** wird aus **Sandsteinpfosten** gebildet. Durch sie hindurch werden die Brote in den Ofen „eingeschossen“.
- Die Ofenöffnung wird während des Backvorgangs mit einer Verschlussplatte geschlossen, damit der Ofen heiss bleibt.
- Der Ofen besitzt ein kleines **Zugloch**. Es kann mit einem **Schieber** verschlossen werden. Der Schieber besteht aus dem Bruchstück eines Dachziegels.
- Beim Heizen des Ofens bleibt das Zugloch offen, damit das Feuer besser brennt. Beim Backen wird es bis auf einen Spalt geschlossen.
- Neben dem Backofen befindet sich eine offene **Herdstelle**. Hier wird das Wasser in einem Kessel erhitzt, das für die Brotherstellung nötig ist.

B) Notiere die Materialien, die für den Bau dieses Backofens verwendet wurden:

---



---