

„Hmmm – was duftet denn hier so lecker!?“ – Latein „zum Anbeißen“

30.06.2023 / WD

Zum Abschluss des Schuljahres erlebte der Lateinkurs der Jahrgangsstufe G9 im Rahmen eines Projekttagess eine besondere Art des Lateinunterrichts: Anhand von überlieferten Kochrezepten wagten sich die Lernenden an die Zubereitung von authentischen Speisen aus der Römerzeit. Arbeitsteilig entstand dabei in der Lehrküche der Schule ein Drei-Gänge-Menü, für welches als Vorspeise zunächst selbstgemachtes Fladenbrot sowie „Moretum“ (eine Schafskäse-Knoblauch-Kräuterpaste) vorbereitet wurde. Auf diese Vorspeise folgte eine antike Form der Frikadelle („Lucanicae“), für deren Zubereitung unter anderem Pinienkerne, eine Vielzahl an Kräutern und Fischsauce Verwendung fanden. Den Abschluss bildete als Dessert eine Pfirsich-Patina, wobei die Sauce durch Honig, Walnussöl, Minze sowie verschiedene Kräuter verfeinert wurde. „Das ist wirklich außergewöhnlich, echt schmackhaft!“, lautete das prägnante Fazit von Jamil, Schüler der G9b.



Zur Vorbereitung des Projekttagess beschäftigte sich der Lateinkurs zunächst mit dem Rezeptbuch des römischen Feinschmeckers Apicius und erkundete die antike Tischkultur. Aufgeräumt wurde dabei u.a. mit dem Mythos, dass alle Römer im Liegen gegessen und vorwiegend Wein getrunken haben. Der Lateinlehrer der Schülergruppe, Herr Weidmann, zeigte sich sehr erfreut über die engagierte Mitarbeit und das Interesse seiner Schüler*innen an diesem Unterrichtsprojekt: „Gerade im altsprachlichen Unterricht ist es wichtig, den Schüler*innen Brücken in die antike Welt zu bauen. Mit praxisbezogenen Unterrichtsprojekten machen wir diese spannende Epoche erfahrbar und tragen somit zur Horizonterweiterung der Schüler*innen sowie zur Lebendigkeit dieser interessanten Kultur bei.“ Ein besonderer Dank gilt Herrn Lautze vom Fachbereich Arbeitslehre, der sich zum wiederholten Mal bereit erklärt hatte, das Projekt in der Lehrküche tatkräftig zu unterstützen.