

Erster Händertest fürs Römercamp an der Holz-Erde-Mauer

Die Legionäre stehen in der kleinen Arena stramm. Bürgermeister Roland Schäfer erklärt den Kindern der Preinschule die wesentlichen Fakten zum Oberadener Römerlager. Da kommen die Teilnehmer der Eröffnungsradtour auf der neuen Römer-Lippe-Route von Detmold nach Xanten gerade recht.

Am 1. Mai hatten sie die Marina Rünthe erreicht. Nach einem Zwischenstopp mit einem römischen Frühstück geht es einen Tag danach weiter nach über Lünen und Selm zum nächsten Etappenziel in Datteln.



Das Schauspiel in der Arena interessiert Erwin Hellmanczyk aus Hünxe wenig. Der ehemalige Elektriker auf der Zeche Lohberg hat zum römischen Waffenschmied umgesattelt. Helme, Kettenhemden und anderes mehr fertigt er nach Originalvorlagen an. Doch auch nach deren Fertigstellung muss er sie oft zur Hand nehmen. „Ich bin hier so etwas wie der Reparaturdienst“, erklärt er. Am 1. Mai, beim Auftakt des Lagers an Holz-Erde-Mauer im Römerpark Bergkamen, haben die Legionäre den Waffendienst etwas zu heftig vollzogen. Nun muss er einige Helme in Ordnung bringen.

Saisonauftakt mit Gladiatorenkämpfen und Kavallerie

Das sollte spätestens bis zum kommenden Samstag erledigt sein. Um 18 Uhr ist offizieller Saisonauftakt im Römerpark mit

Gladiatorenkämpfen und allem, was noch dazugehört. Zu bewundern gibt es dann auch Kelten und Germanen. „Als die Römer kamen, haben hier Germanen gelebt. Einige Jahrhunderte vorher war diese Gegend keltisch-germanisches Grenzgebiet“, erklärt Roland Schäfer den interessierten Preinschülern.



Nach dem militärischen Vorspiel interessiert die Kinder insbesondere das Essen und Trinken, das die Bergkamener Römerfreunde im Angebot haben, denn eigentlich ist für sie Zeit fürs Pausenfrühstück. Anne und Marco van Oosten und ihre Mitstreiter betreiben die

Erforschung des römischen Speiseplans auf wissenschaftlicher Basis. Römische Schriftsteller wie Cato oder der Rezeptautor Apicius geben wichtige Ansatzpunkte, doch der Teufel steckt im Detail. „Wenn in einem Rezept das Wort „Käse“ steht, dann kann das alles sein, vom Quark bis zum Hartkäse“, erklären die beide Köche. Da hilft nichts anderes, als auszuprobieren. Bei manchen Speisen können sie aber auch auf Rezepte der italienischen oder griechischen Küche. Dort haben sich manche römische Essgewohnheiten bis heute erhalten.

Nächstes Lager am Internationalen Museum

Keine Experimente gibt es allerdings beim Brot. Bäckermeister Wilhelm Smitmans hat zwar für die Kinder eine Getreidemühle mitgebracht und zeigt den Preinschülern, wie die römischen Soldaten vor 2000 Jahr das Getreide gemahlen haben. Doch für seine Brote kauft er doch lieber das Mehl fertig ein. Der Grund: Die Getreidemühlen der Römer bestanden aus Granit. Beim Mahlen gerieten deshalb auch Granitsplitter ins Mehl, die die Zähne der Legionäre erheblich in Mitleidenschaft gezogen haben.



Wilhelm Smitmans ist für das fünftägige Eröffnungslager aus Krefeld angereist. Der Bäcker will sich auch an den nächsten Aktionen der Bergkamener Römerfreunde beteiligen. Das Lagerleben können Interessierte ab sofort bis zum Herbst an jedem 2. Wochenende im Monat

bewundern. Das nächste Römerlager wird demnach bereits am 11. und 12. Mai an der Holz-Erde-Mauer aufgeschlagen. Die kulinarischen Angebote gibt es am Sonntag, 12. Mai, allerdings am und im Stadtmuseum. Dann ist nämlich der 36. Internationale Museumstag, der diesmal unter dem Motto steht „Vergangenheit erinnern – Zukunft gestalten: Museen machen mit!“





Römische Probierküche



