Römischer Ofen glimmt zur Einweihung auf Hochtouren

Zweieinhalb Stunden lang muss er angefeuert werden. 220 bis 240 Grad heiß wird er. Wenn das Holz ganz hinten unter der halbrunden lehmverkleideten Kuppel noch kräftig glimmt, werden die Brötchen hineingeschoben. Dann hat sich längst der erste schwarze Ruß über der Öffnung mit dem kleinen Holztürchen abgesetzt. Als die Festgemeinde geschlossen in die noch dampfende Brötchenkrusten beißt, ist sie sich einig: Dieser original römische Ofen funktioniert erstklassig.

Erst den Rauch abziehen lassen, dann vorsichtig nachschauen: Der römische Ofen ist ein Meisterwerk der Nachwuchsbaukunst.

Römische Bogenschützen im Einsatz.

„Hmmm, lecker!“ Das Lob kennt keine Grenzen. Auch das gute Dutzend Kinder, das den Ofen auf dem Gelände der Holz-Erde-Mauer vor wenigen Wochen mit eigenen Händen gemauert hat, klemmt sich bei der Erstürmung der Lagerbefestigung ein warmes Brötchen zwischen die Zähne. Schließlich muss zur offiziellen Ofeneinweihung auch stilecht gekämpft werden. Wie das funktioniert, haben sie parallel zum Ofenbau im Drusus-Camp des Stadtmuseums gelernt. Sogar die Tunika lässt sich mancher nicht nehmen, wenn er mit (entschärften) Pfeilen die Legionäre auf der Mauerkrone oder Asterix und die Wildschweine auf den Holzplatten hinter dem Spitzgraben ins Visier nimmt. Schließlich haben echte Römer den jungen Soldaten das Exerzieren beigebracht.

Mit römischer Tafel die gelungene Premiere feiern

Römischer Schmucke entsteht an der Gabentafel.

Die fast echten erwachsenen Römer der Vexillatio Veteranorum Legionis XIX lassen es sich derweil lieber schmecken. Aus den römischen Kelchen fließt der nicht ganz originalgetreue „Wein“. Fingerfertige Römerinnen ziehen ebenfalls nicht ganz echte Perlen auf hauchdünne Schnüre. Käse und Salzbutter kannten die Römer aber ebenso wie die Hefe, die im Ofen gerade im Brotteig aufgeht. Darin sorgen italienische Kräuter und Weizen für den stilechten mediterranen Duft.

Lecker: Das ofenfrische Brot mundet vorzüglich.

Willy der pistor hat den Teig und die Brötchen als römischer Bäcker vorbereitet. Sein Handwerk hat er auch im echten Leben der Gegenwart gelernt. Er weiß deshalb, was er tut, als er Vollkornmehl, Wasser, Öl und Salz vermengt, kräftig durchknetet und mit der Hilfe eifriger Kinderhände in einen flachen Fladen verwandelt. Dann wird der Schmand herausgeholt und dünn auf der Oberfläche verteilt. Die gerade noch heftig erobernden Nachwuchsrömer strömen nun herbei, um die fertig geschnittenen Apfelstückchen darauf zu verteilen.

Gemeinsam wird der Fladen geformt.

Wieder wird die kleine Ofenpforte geöffnet. Dichter Rauch dringt heraus. Auf Holzbrettern wird der Flammkuchen der anderen Art in den dunklen Ofenbauch geschoben. Knapp 10 Minuten später ist auch dieses Experiment gelungen. „Köstlich!“, rufen auch die Eltern der Römer-Lehrlinge, die ebenfalls zum Ofen-Eröffnung eingeladen sind. Die römischen Kelche machen jetzt die Runde. Rund um die Holz-Erde-Mauer flammen wieder heftige Kämpfe auf. Römische Trinksprüche gehen von Mund zu Mund. Die frischen Waffeln, die den Gabentisch bereichern, bekommen kurzerhand einen römischen Namen.

Wer hätte gedacht, dass Backen nach uralter Technik und mit steinalten Rezepten so viel Spaß macht!