

Wie die Römer exerzieren, marschieren, kochen und bauen

Wer hätte das geahnt: Als Römer darf man nicht nur mit Schild und Schwert exerzieren und marschieren. Es darf auch nach Herzenslust gematscht werden! Beim Drusus-Camp des Stadtmuseums an der Holz-Erde-Mauer lernten die 13 angehenden Legionäre jetzt alles, was ein echter Römer für ein abenteuerliches und manchmal auch ganz alltägliches Leben braucht. Vom Backofen bis zum lateinischen Befehl.



Bauen wie die Römer: Ein echter römischer Backofen entsteht neben der Holz-Erde-Mauer.



Das macht Spaß: Im Matsch versinken.

Die Leih-Tunika blieb lieber ausgezogen, als die nackten Füße in die hellbraune Masse in den Trögen versanken. Lehmziegel hatten sich hier in Wasser aufgelöst und mussten jetzt von den angehenden Legionären ordentlich durchgestampft werden. Auch Maxima Tertia steckte frisch getauft ihrem neuen römischen Namen die Arme mit einem wohligen Quicken bis zu den Ärmeln in die klebrige Masse. Mit der wurden akkurat die Ziegel verputzt, die unter einem Zeltdach langsam in die Höhe wuchsen.

Hartmut Albrecht weiß, wie ein echter römischer Ofen aussehen muss. Er ist Bäcker und hat genau im Blick, wie der Fachmann aus der Eifel zusammen mit den Römer-Azubis Stein auf Stein setzt. Das Fundament ist aus Basalt-Steinen gemauert – alten Pflastersteinen aus der Eifel. Schamottziegel wachsen für den eigentlich Backraum in die Höhe. Die 50 mal 80 cm große Backfläche besteht aus besonders hitzebeständigem Tuffstein. Hier werden später sechs Brotlaibe zu je einem Kilo leckere Döfste verbreiten. Bis es jedoch so weit ist, muss noch die Kuppel aus Ziegelsteinen gemauert werden.

Wissbegierige Baumeister mit Rekordtempo



Fleißig mauern – mit vollem Einsatz.

„Die Kinder sind viel zu schnell, das ist unglaublich“, staunt der Baumeister fassungslos, wie der Backofen immer schneller in die Höhe wächst. Seine „Azubis“ sind mehr als fleißig und wissbegierig. Da muss schnell ein Alternativprogramm her. Echte römische Leckereien zum Beispiel. Oliven, Möhren, frisch gepflückte Brombeeren und Weintrauben stehen auf den riesigen Speisetafeln bereit. Daneben verströmt das Moretum – Schafskäse mit Kräutern – herbe Düfte. Im großen Kessel über dem Feuer brutzelt Erbsensuppe aus frischem Gemüse. Im zweiten Feuer reifen Stockbrote an langen Stäben heran.



Wie die Römer mit Schild im Einsatz auf der Holz-Erde-Mauer.

Ungeduldig sind die Legionär-Azubis trotzdem. Sie lassen die „echten Römer“ der Vexillatio Veteranorum Legionis XIX in Person von Wolfgang Hoffmann und Martin Weber nicht aus den Augen. In Tunika mit Schild und Schwert haben sie von den

Profis schon gelernt, wie echtes römisches Exerzieren und Marschieren in Reih und Glied nach lateinischen Kommandos funktioniert. Jetzt wollen sie kämpfen wie die Römer. Wo macht das mehr Spaß auf der originalgetreuen Rekonstruktion der Holz-Erde-Mauer des Römerlagers? Bogenschießen werden sie heute auch noch von den Fachmännern lernen.

Römische Frisuren und schmackhafte Leckereien



Lecker: Über dem Feuer brodelt und duftet es.

Celine (10) und Johanna (10) haben derweil ein anderes römisches Alltagfeld entdeckt. Sie eröffnen spontan einen römischen Frisiersalon, indem der studentischen Betreuerin kurzerhand die Frisur einer echten Römerin verpasst wird. Andere versammeln sich aufgeregt um einen Besucher aus dem Rheinland. Der hat zwei Metallsonden dabei und geht mit den Acht- bis Zwölfjährigen im Spielplatz-Sandkasten zu Füßen der echten Überreste der Lagerbefestigung auf die Suche nach zuvor heimlich versteckten Münzen. Denn auch das gehört zum Verständnis der Vergangenheit: Ehrenamtliche Helfer gehen zusammen mit den Archäologen auf die Suche nach Spuren aus längst vergangenen Tagen. Die Münzen, die hier zum Vorschein kamen, waren allerdings sehr moderne Cents.



Auch das Stockbrotbacken macht Spaß.

Seit 2009 gibt es bereits das Drusus-Camp als Ferienaktion der anderen Art. Auch an diesem Wochenende konnten sich die Kinder kaum entscheiden, was an dem Experiment, einmal so zu leben wie die Römer im Militärlager vor über 2000 Jahren, am spannendsten war. Der Bau des Backofens stand ganz oben auf der Hitliste, dicht gefolgt von Schild, Schwert, Pfeil und Bogen. Spannend waren aber auch die „echten“ Römer, die hier zwei Nächte in römischen Zelten verbrachten. Richtig stolz waren am Ende alle, als es vom Legaten der Classis Augusta Drusiana, Matthias Laarmann, zur Belohnung römische Militärdiplome gab.

Auf eine Kostprobe des Brotes aus dem römischen Backofen müssen sie allerdings noch warten. Der Ofen muss erst noch austrocknen, bis er am 7. September offiziell mit echtem Feuer eingeweiht werden kann. Dann sind natürlich alle diplomierten Nachwuchs-Römer wieder mit von der Partie.