Presseinformation

15. Oktober 2007

„So speisten die Römer" im Haus des Lucius

Archäologischer Park Carnuntum setzt auf römische Küche

Das im Vorjahr nach original römischer Baukunst errichtete Haus des Tuchhändlers Lucius im Archäologischen Park Carnuntum wird im Herbst zum Schauplatz einer außergewöhnlichen Veranstaltung: Unter der Leitung von Norbert C. Payr vom „Gasthof zum lustigen Bauern" in Zeiselmauer und Roland Lukesch, Spitzengastronom in der Region Carnuntum, findet am 17. Oktober bzw. am 14. November jeweils um 19.30 Uhr die Veranstaltung „So speisten die Römer" statt.

Die Grundlage für diesen kulinarischen Abend bilden die umfassenden Beschreibungen römischer Kochkunst und die detailliert beschriebenen Rezepte des Apicius, eines Gourmets aus der ersten Hälfte des 1. Jahrhunderts nach Christi. In Zusammenarbeit mit ExpertInnen der Österreichischen Akademie der Wissenschaften beschäftigt sich Norbert C. Payr seit dem Jahr 2001 mit diesen kulinarischen Überlieferungen und gilt mit den „Römischen Abenden" in seinem Lokal als Botschafter und Pionier der römischen Kochkunst.

Die einzelnen Gänge des Festmahls, das im Haus des Lucius serviert wird, werden kommentiert; zwischen den Gängen besteht die Möglichkeit, den Köchen in der römischen Küche des Hauses über die Schulter zu schauen. Zu den Speisen werden neben römischen Weinkreationen wie etwa zartem Rosenwein auch Spitzenweine aus der Weinbauregion Carnuntum gereicht.

Nähere Informationen und Reservierungen: Archäologischer Park Carnuntum Betriebsges.m.b.H., Telefon 02163/3377-0, e-mail info@carnuntum.co.at, http://www.carnuntum.co.at/.

E-Mail: presse@noel.gv.at