

Pressemitteilung

Neuwied, 9. März 2015

MONREPOS kocht auf: „Wilde Kost aus der Museumsküche“

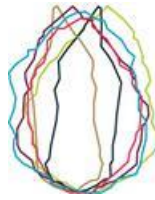
„Paläo-Diät“ ist in aller Munde – aber was verbirgt sich hinter diesem populären Schlagwort wirklich? Das „Schloss der Forscher“ hat sich nun dieser ur-eigenen Thematik angenommen und daraus ein fundiertes Ernährungsprogramm gestrickt: die wahre Altsteinzeit-Küche. Ab sofort werden im Museums-Bistro „Heimathirsch“ aromatisch-appetitliche Forschungsergebnisse serviert. Auf den Teller kommen Trends aus der Altsteinzeit, von bodenständig bis kulinarisch.

Ernährung ist einer der Forschungsschwerpunkte des Archäologischen Forschungszentrums in Neuwied. Die Besucher erleben hier die „Archäologie der Aromen“ und können „zurück schmecken“ in die reichhaltige sowie stark regional und saisonal ausgerichtete Altsteinzeit-Küche von MONREPOS.

Paläo-Ernährung oder auch die (Alt-)Steinzeit-Diät sind „in“ und finden sich in allen Kochbuchregalen. Aber kann heutige Kochkunst wirklich in die Altsteinzeit - die längste Phase der Menschheitsgeschichte, ab ca. 2,6 Millionen Jahren bis ca. 12.000 Jahre vor unserer Zeit – so weit zurückführen? „Archäologische Funde sind die wichtigste Quelle dafür, die Ernährung unserer frühesten Vorfahren zu `rekonstruieren´.“ so Univ.-Professorin Sabine Gaudzinski-Windheuser, wissenschaftliche Leiterin von MONREPOS, „Es gibt selbstverständlich gewisse Einschränkungen, die Altsteinzeitkost heute auf den Tisch zu bringen, denn die botanische und zoologische Evolution ist seitdem natürlich nicht stehengeblieben. Echte Steinzeit-Lebensmittel sind daher leider ausgestorben oder in ihrer heutigen Form unvergleichlich.“

In MONREPOS wurden neben den wissenschaftlichen Schlussfolgerungen zur Ernährung unserer Vorfahren auch ganz praktisch-kulinarische Erkenntnisse gezogen, die nun im Museums-Bistro serviert werden. Als Grundprinzip für die Paläo-Gerichte gilt: Was vom Feld, aus dem Garten oder aus dem Stall kommt, wird gemieden. Dazu gehören Hülsenfrüchte, Milch, Getreide, Zucker und unraffinierte Fette, auch Pflanzen aus den Ecken der Welt, in denen die Menschwerdung nicht stattfand. Unter dem Motto: „Verzichten Sie mit – und genießen Sie!“ werden Wildbret aus den Wäldern MONREPOS‘ und Fische, die in früheren Zeiten gut im Rhein hätten leben können, aufgetischt. Pilze, Honig, Eier und Gräser wie Naturreis landen ebenso in den Schalen und Töpfen wie alles, was Wald und Wiese an Blüten, Blättern, Knollen und Früchten hervorbringen.

Die „Altsteinzeit-Gerichte“ im Museums-Bistro von MONREPOS zeigen einmal mehr das ganzheitliche Konzept des Hauses. In Zukunft wird außerdem jeden zweiten Freitag ein „Paläo-Abend“ inszeniert, der eine Führung durch die Dauerausstellung „**MENSCHLICHES VERSTEHEN**“ mit Schwerpunkt auf das Thema Ernährung mit dem anschließenden Genuss eines 3-Gänge-Altsteinzeitmenüs verbindet. Außerdem hält ein wechselndes Paläo-Gericht Einzug in die Speisekarte. Schwerpunkt des kulinarischen Angebots im Museums-Bistro „Heimathirsch“ bilden aber weiterhin ausgewählte Speisen von heute, die aus hochwertigen Zutaten raffiniert zubereitet werden.



Schloss der Forscher

Monrepos

Archäologisches Forschungszentrum und Museum
für menschliche Verhaltensevolution

Der erste „Paläo-Abend“ findet bereits am Freitag, den 13.3.2015 um 18.00 Uhr statt.
Anmeldungen unter Museumskasse MONREPOS: Tel. 02631 97720. Email: mon-
repos@rgzm.de

MONREPOS Archäologisches Forschungszentrum und
Museum für menschliche Verhaltensevolution
Schloss Monrepos
56567 Neuwied
Telefon: 02631 – 97720

Pressekontakt:
Constanze Kamm, Marketing
Mobil: 0171 – 1879463
kamm@rgzm.de

MONREPOS ist eine Einrichtung des Römisch-Germanischen Zentralmuseums,
Forschungsinstitut für Archäologie und Mitglied der Leibniz Gemeinschaft