

Flüchtlingshilfe mit römischen Brötchen

Außergewöhnliches Engagement und Hilfsbereitschaft zeigten die 30 Schülerinnen und Schüler der Klasse 6a am 9.11.2015 im Rahmen des Lateinunterrichts bei der Durchführung einer Aktion zur Unterstützung der Flüchtlinge in Schweinfurt. Zusammen mit ihren Müttern hatten sie typische römische Brötchen (*paniculi*), bestehend aus Mehl, Butter, Quark, Salz, Anis und Lorbeerblätter, nach einem Originalrezept des Apicius gebacken und boten diese zusammen mit *moretum*, einem herzhaften Brotaufstrich aus Schafskäse, Olivenöl, Essig, Pfeffer, Knoblauch und frischen Kräutern, ihren Mitschülern an. Mit einer Tunika bekleidet wie im Alten Rom liefen die „Händler“ mit ihren Waren durch das Schulhaus und über den Pausenhof oder forderten in einer eigens dafür gezimmerten TABERNA ROMANA lautstark mit *EMITE PANICULOS ROMANOS!* zum Kauf auf. Der Lateinunterricht präsentierte sich auf diese Weise nicht nur einmal mehr praxisorientiert und lebensnah, sondern insbesondere auch menschenfreundlich, ging doch der Erlös der Veranstaltung an eine soziale Einrichtung zur Unterstützung notleidender Flüchtlinge. Ein herzliches Dankeschön an alle freiwilligen Helfer!

StD Elmar Arnold



Römische Brotzeit: Die taberna romana im Celtis.

FOTO: LANGGRAF

Lateinisch füttern für einen guten Zweck

Lateinklasse engagiert sich für Flüchtlingshilfe

SCHWEINFURT (ta) Diese Brötchen mit diesem Hüttenkäse gab es in Schweinfurt nur am Montag, nur in der ersten Pause und nur im Celtis-Gymnasium. Die 30 Schüler der Klasse 6a hatten mit ihren Eltern und mit Lateinlehrer Elmar Arnold häufig geknetet, gerührt und gebacken. Jetzt stehen noch der Kassensatz und die Übergabe der Spende an eine Organisation der Flüchtlingshilfe an.

Elmar Arnold hatte das Rezept für das *moretum* – also den Aufstrich –

aus einem Kochbuch des antiken Roms besorgt: zwei ganze Knoblauchknollen fein zerdrücken, 250 Gramm harten Schafkäse reiben, frischen Koriander hacken, Selleriegrün und wenig Weizenante, etwas Essig und Olivenöl – alles zu einer dicken Paste rühren. Die Brötchen oder *Paniculi*: 100 Gramm Butter, 500 Gramm Quark, ein Kilogramm Mehl, vier Packungen Backpulver, 14 Esslöffel Weißwein, eine Prise Salz und 20 Lorbeerblätter. Die Zutaten mischen, 20 Brötchen for-

men, auf die Lorbeerblätter setzen, die Oberseite der *paniculi* leicht einritzen und dann 25 Minuten bei 200 Grad backen (der Alkohol verflüchtigt sich).

Verkauft wurden die Brötchen samt Aufstrich in der Aula. Der Absatz war unterschiedlich: manchmal zahl, meist flott. Mit der Aktion will die Klasse einen Beitrag für die Flüchtlingshilfe leisten. Wer genau das eingenommene Geld bekommt, darüber müssen Eltern, Kinder und der Lehrer noch beraten.