



6/10

Brot zu den Spielen!

Wagenrennen auf der Pferdrennbahn (*circus*) oder Kämpfe und Tierhetzen im Amphitheater (*arena*) bieten seit dem 2. Jahrhundert n. Chr. auch in Trier Unterhaltung und Nervenkitzel. Die öffentlichen Spiele dienen ebenfalls als politische Stimmungsbarometer für Kaiser und Amtsträger, die als Veranstalter der waghalsigen und grausamen Spektakel auftreten.

Die Verehrung von mutigen Wagenlenkern und tapferen Gladiatoren ist mit dem Kultstatus heutiger Sportstars zu vergleichen und an Gläsern, Metallplaketten oder Tonfiguren noch erkennbar. Berühmte Helden aus *circus* und *arena* wurden sogar auf Mosaiken verewigt.

Außer für die Spiele (*circenses*) interessierten sich die Römer, so das zeitkritische Urteil des Satirikers Iuvenalis, statt für Politik nur noch für „Brot“ (*panis*) – womit er nicht nur die Fladen aus unserem Genusrezept gemeint hatte.

Gladiatorenfiguren aus Ton, Trier, 2./3. Jahrhundert n. Chr., GDKÉ – Rheinisches Landesmuseum Trier, Thomas Zühmer



Fladenbrot

ZUTATEN FÜR CA. 8 FLADEN:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Olivenöl
- ½ Tasse lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Etwa acht Kugeln daraus formen und zu dünnen Fladen drücken. In einer schweren Pfanne von beiden Seiten ohne Fett braten, bis die Fladen braune Flecken bekommen.

Das Fladenbrot noch warm essen, dann schmeckt es am besten!