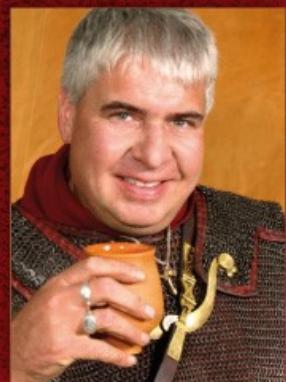


RÖMER-KOCHBUCH

Die Küche der alten Römer hält auch für moderne Gaumen echte Geschmackserlebnisse bereit. Nicht umsonst gilt das älteste erhaltene Kochbuch des römischen Altertums, *De re coquinaria (Über die Kochkunst)*, unter Gourmets schon lange als Geheimtipp.

Edgar Comes hat die besten der antiken Gerichte und Menüs, die er bei vielen Gelegenheiten getestet und perfektioniert hat, in seinem *Römer-Kochbuch* zusammengestellt: Vorspeisen, sehr vielfältige Hauptgerichte und Beilagen sowie Desserts. Der Autor beschreibt die römische Küche von ihrer Entstehung in archaischer Zeit bis hin zur Vielfalt eines Marcus Gavius Apicius und auch die damals vorhandenen Zutaten sowie die gesamte Bandbreite römischer Kräuter und Gewürze. Schließlich gibt er Tipps und Informationen, wo Zutaten und Repliken von Küchen- und Keramikausstattung bezogen werden können.

Das Buch wurde im Jahr 2009 mit dem *World Cookbook Award* in der Kategorie „Best Italian Cuisine Book in Germany“ ausgezeichnet.



Edgar Comes,

Jahrgang 1964, ist Vermessungsingenieur. Seit 1998 engagiert er sich im Bereich der experimentellen Archäologie. Er hat sich als leidenschaftlicher Hobbykoch ganz besonders der römischen Küche verschrieben. In Workshops und Kochkursen versucht er seit vielen Jahren, seinen Zeitgenossen die Geheimnisse des römischen Kochens näherzubringen.

19,90 Euro

ISBN 978-3-938922-86-6

A standard linear barcode representing the ISBN 978-3-938922-86-6.