



*Inanis venter
non studet
libenter.*

Kontakt

Dr. Anett Rózsa | Dr. Aura Piccioni
Fachbereich III - Altertumswissenschaften
E-Mail: s5isgoeb@uni-trier.de

Interdisziplinärer Kochwettbewerb

Symposium der Altertumswissenschaften



Stellt euer historisches Wissen, eure Kreativität und eure Kochkünste unter Beweis – bei dem ersten interdisziplinären Kochwettbewerb der Altertumswissenschaften!

„Mustaceos sic facito: farinae siligineae modium unum musto conspargito“

Kocht ein (genießbares) Gericht oder Getränk nach einem antiken Rezept.
Dafür könnt ihr euch auf alle historischen Quellen stützen: Literatur, Inschriften, Papyri, antike Darstellung auf Mosaiken oder Wandmalerei.

Alles ist erlaubt, Hauptsache antik!

„Anesum, cuminum, adipis p. II, casei libram, et de virga lauri deradito, eodem addito“

Wann und wo?

9. Mai 2025 | Raum A9/10 | Universität Trier
Preisverleihung in der Abguss-Sammlung

Wer kann teilnehmen?

Gruppen von 2 bis 6 Personen
Jede Gruppe sollte sich möglichst einen kreativen Namen geben.

Was müsst ihr mitbringen?

Euer vorbereitetes bzw. fertiges Essen.
Falls nötig, eine Möglichkeit zum Aufwärmen (z. B. eine elektrische Herdplatte).

*„Et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques“
(Cato – De agricultura 121)*

Bewertungskriterien der Jury

1. Geschmack – Wie authentisch und lecker ist euer Gericht?
2. Kreativität & Inspiration – Welche antike Quelle hat euch inspiriert?
Wieso wolltet ihr gerade dieses Rezept kochen/backen/zubereiten?
3. Präsentation, Auftritt und Verkleidung – Wie wird das Gericht präsentiert?

Die besten drei Teams können etwas gewinnen!

Lasst euch inspirieren, kocht wie die alten Römer, Ägypter & Griechen und genießt einen Abend voller Geschmack, Geschichte und netter Gesellschaft!
Wir freuen uns auf eure kulinarischen Meisterwerke!

Anmeldung per E-Mail an: s5isgoeb@uni-trier.de
Anmeldefrist: 31. März 2025