

DIE DOZENTEN

Edgar Comes (*Pickließem / Eifel*), Gründungsmitglied und Vorsitzender der renommierten Römergruppe „Milites Bedenses“, hat sich der römischen Küche verschrieben. Er ist Autor des international prämierten „Römer Kochbuchs“. Seit einigen Jahren vermittelt er seine Begeisterung für die antike Kochkunst auch auf Vorträgen und Workshops.

Olaf Küppers (*Neuss*) beschäftigt sich seit Jahren mit der Erforschung und Rekonstruktion antiker europäischer Kampfkunst. Den Stand der aktuellen Forschung zur Gladiatur vermittelt er seit über fünf Jahren als Schaukämpfer und historischer Darsteller auf Römerveranstaltungen und in Museen. Er ist Mitglied der Gladiatorschule „Amor Mortis“.

Norbert Reuther M.A. (*Bochum*). Der Ur- und Frühgeschichtler ist sowohl für verschiedene Museen in der pädagogischen Arbeit als auch auf archäologischen Ausgrabungen tätig. Sein Interesse gilt besonders dem Mittelalter und der experimentellen Archäologie. Er leitet seit Jahren Kurse zum historischen Bogenbau und zu anderen historischen Techniken.

Dagmar Roettger (*Ascheberg / Westf.*) hat die einheimischen Kräuter und Pflanzen sowie ihre medizinische und kulinarische Verwendung in der Vergangenheit zu ihrer Passion erklärt. Sie ist geprüfte Fachfrau für angewandte Kräuterheilkunde und gibt ihr Wissen zu Heilwirkungen und alter Küche in Seminaren weiter.

Thomas A. Spaeth (*Ascheberg Westf.*) ist gelernter Schmied, Schlosser und Materialprüfer. Der begeisterte Hobbyhistoriker beschäftigt sich seit Jahren mit experimenteller Archäologie, speziell mit antiker Stahlverarbeitung und Waffentechnologie und vermittelt seine theoretischen und praktischen Erfahrungen in Seminaren.

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Rheinland-Pfalz herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch Wahlbewerbern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



Rheinisches Landesmuseum Trier AKTIV-WORKSHOPS

RHEINISCHES
LANDESMUSEUM
TRIER
forum für fundstücke

Rheinisches Landesmuseum Trier
Weimarer Allee 1 · D-54290 Trier
Telefon 0651/9774-0 · Fax -222
landesmuseum-trier@gdke.rlp.de
www.gdke.rlp.de · www.landmuseum-trier.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 10 – 17 Uhr
Für geführte Gruppen von Dienstag bis Freitag
nach Voranmeldung ab 9.30 Uhr geöffnet
Letzter Einlass ist um 16.30 Uhr.
Montag geschlossen

Eintrittspreise [€]

	Museums- eintritt	Im Reich der Schatten	Kombi- karte
Erwachsene	6,-	8,50	10,50
Ermäßigte <small>Schüler über 18 Jahre, Studenten, Auszubildende, Wehr-, Zivildienst- und FSJ-Leistende, Rentner, Arbeitslose, Schwerbehinderte, jeweils mit Nachweis</small>	4,-	6,50	7,50
Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre	3,-	5,50	6,50
Familienkarte I <small>1 Erwachsener mit bis zu 4 Kindern bis 18 Jahre</small>	6,-	8,50	10,50
Familienkarte II <small>2 Erwachsene mit bis zu 4 Kindern bis 18 Jahre</small>	12,-	16,50	20,50
Gruppen ab 10 Personen p. P.	4,-	6,50	7,50
Schüler im Klassenverband ab 10 Personen	1,-	3,50	4,50
Jahreskarte Erwachsene	48,-		
Jahreskarte Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre	24,-		

Audioführung (solange verfügbar) kostenlos.
Schüler im Klassenverband zahlen p. P. 1,- € für den
Audio-Guide soweit verfügbar, Reservierung nicht möglich.
Kinder bis 6 Jahre erhalten freien Eintritt.

GESCHICHTE LIVE ERLEBEN AKTIV-WORKSHOPS IM LANDESMUSEUM TRIER

In Seminaren und Workshops können Erwachsene und Familien die Vergangenheit mit den eigenen Händen aufleben lassen und alte Handwerke schätzen lernen. Professionelle und erfahrene Kursleiter geben fundierte Einblicke in historische Techniken.

ANMELDUNG

Anmeldungen zu den Kursen, Beratung und Kontakt zu den Dozenten über das Landesmuseum, anne.kurtze@gdke.rlp.de; Tel. 0651/9774-155.

Anmeldungen sind verbindlich. Die Kursgebühr ist bei Kursbeginn in bar fällig. Anmeldeschluss ist 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn (Bogenbau: 14 Tage). Bei Rücktritt nach Anmeldeschluss fällt die Hälfte der Kursgebühr an, bei Nichterscheinen am Kurstag die volle.

In der Kursgebühr sind Museumseintritt und Materialkosten enthalten.



ERWACHSENE

Historischer Bogenbau

Bogen begleiten die Geschichte des Menschen schon seit Jahrtausenden. Langbogen waren im Mittelalter eine gefürchtete Kampfmaschine, in der Steinzeit sicherten kürzere Bögen das Überleben durch den Jagderfolg. In diesem zweitägigen Intensiv-Workshop bauen die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung einen Bogen aus Hickoryholz. Eine selbstgespleißte Sehne und zwei Pfeile komplettieren die Ausrüstung.

Die Entscheidung für einen mittelalterlichen Langbogen nach Vorbildern aus dem 12. Jahrhundert oder einen steinzeitlichen Bogen treffen die Teilnehmer im Vorfeld der Veranstaltung (mind. 14 Tage vorher). Der Bau anderer Bogentypen (Haithabu, Aalsum, Oberflacht) ist nach Absprache mit dem Dozenten möglich.

Teilnehmer: Erwachsene und Jugendliche ab 16 Jahren
Kosten: 170,- Euro pro Person inklusive Materialkosten
Termine: Samstag 18. Juni, 9–20 Uhr (Teil I) und Sonntag 19. Juni, 9–18 Uhr (Teil II), Mittagspause zur eigenen Verfügung.
Kursleiter: Norbert Reuther



Historisches Schmieden

Die Kelten waren die ersten in unserer Region, die die Verarbeitung von Eisen kultivierten. Seitdem sind Eisen und Stahl unverzichtbar für Werkzeuge und Waffen. Im zweitägigen Seminar erlernen die Teilnehmer den Umgang mit Hammer und Amboß und schmieden unter fachmännischer Anleitung einen Kesselhaken, eine Ringfibel, einen Feuerstahl und eine Messerklinge. Dabei werden bei jedem Werkstück neue Techniken erlernt.

Der Kurs wird bei jeder Witterung auf dem Außengelände stattfinden, bei Regen überdacht. Bitte passen Sie Ihre Kleidung der Wetterlage an, und tragen Sie festes Schuhwerk. Die Materialkosten sind in den Kursgebühren enthalten.

Teilnehmer: Erwachsene und Jugendliche ab 16 Jahren
Kosten: 115,- Euro pro Person inklusive Materialkosten
Termine: Samstag 27. August, 10–17 Uhr (Teil I) und Sonntag 28. August, 10–17 Uhr (Teil II), Mittagspause zur eigenen Verfügung.
Kursleiter: Thomas Spaeth

Gladiatoren-Workshop

Die Kämpfe in den Amphitheatern faszinieren das Publikum heute genauso wie vor 2000 Jahren. In diesem Tagesworkshop wird fundiertes Wissen über die Gladiatur vermittelt. Die Teilnehmer schlüpfen auch selbst in die Haut eines Gladiators, denn der Schwerpunkt des Kurses liegt auf der Weitergabe der Kampftechniken dieser Spitzensportler. Mit authentischer Ausrüstung gewappnet erfahren die Teilnehmer die Kampfweise der Gladiatoren am eigenen Leib. In der Mittagspause wird eine römische Gladiatorenmahlzeit angeboten.

Der Kurs wird bei gutem Wetter auch auf dem Außengelände stattfinden. Tragen Sie sportliche Kleidung. Körperliche Gesundheit und eine gewisse Sportlichkeit sind Voraussetzungen für die Teilnahme.

Teilnehmer: Erwachsene ab 18 Jahren (Jugendliche ab 16 Jahren in Begleitung eines Erziehungsberechtigten)
Kosten: 80,- Euro pro Person inklusive Materialkosten
Termin: Sonntag 21. August, 10.30–16.30 Uhr
Kursleiter: Olaf Küppers



Wilde Küche – mittelalterliches Kochen

Fernab von den Klischees der „Mittelalterkochbücher“ soll der Workshop zeigen, wie man im Mittelalter tatsächlich kochte. Die Teilnehmer bereiten aus archäologisch und in Schriftquellen nachgewiesenen Zutaten ein Menü aus mehreren Gängen zu, wie es kaum für das einfache Volk, aber wohl auch für die meisten Adligen nur zu hohen Festtagen auf den Tisch kam. Das Ergebnis der Küchenarbeit verzehren die Teilnehmer gemeinsam an der mittelalterlichen Tafel.

Besonderer Schwerpunkt ist der Umgang mit unterschiedlichen Wildkräutern. Gekocht wird am offenen Feuer, bitte tragen Sie der Witterung angepasste Kleidung.

Teilnehmer: Erwachsene und Jugendliche ab 16 Jahren
Kosten: 60,- Euro pro Person inklusive Materialkosten
Termin: Samstag 11. Juni, 10–17 Uhr
Kursleiter: Dagmar Roettger und Norbert Reuther

Römisches Kochen

Durch Quellen wie die Rezeptesammlung „De re coquinaria“ des antiken „Starkochs“ Apicius sowie durch archäologische Funde lassen sich die römische Küche und römische Gastmahlsitten rekonstruieren. Die antike Kochkunst zeichnet sich durch die Verwendung uns heute ungewohnter Kräuter und Aromen aus. Der Kurs soll beweisen, dass die römische Küche nicht etwa gewöhnungsbedürftig ist, sondern viel eher ein überraschend vielseitiges Geschmackserlebnis bietet.

In diesem Workshop stellen die Teilnehmer gemeinsam ein römisches Menü her. Dabei werden antike Rezepte, Zutaten, Gewürze und Zubereitungstechniken im Vordergrund stehen.

Teilnehmer: Erwachsene und Jugendliche ab 16 Jahren
Kosten: 40,- Euro pro Person inklusive Materialkosten
Termin: Sonntag 16. Oktober, 11–16 Uhr
Kursleiter: Edgar Comes

ELTERN UND KINDER

Feuererzeugung und Bau eines Feuerbohrers

Die Kunst, Feuer zu erzeugen, ist den Menschen seit der Steinzeit bekannt. Eltern und Kinder probieren verschiedenen Methoden des Feuermachens aus und stellen sich gemeinsam einen funktionstüchtigen steinzeitlichen Feuerbohrer her.

Die Familien-Teams sollten je aus einem Kind und einem Erwachsenen bestehen. Der Kurs wird bei jeder Witterung zum Teil auf dem Außengelände stattfinden. Bitte passen Sie Ihre Kleidung der Wetterlage an. Die Materialkosten sind in den Kursgebühren enthalten.

Teilnehmer: Kinder ab 8 Jahre mit Erwachsenen (ab 13 Jahre nach Rücksprache)
Kosten: 60,- Euro pro Eltern-Kind-Paar inklusive Materialkosten
Termine: Sonntag 22. Mai, 10–17 Uhr, Mittagspause zur eigenen Verfügung.
Kursleiter: Norbert Reuther



Bogen- und Pfeilbau mit Bogenschießen

Eltern und Kinder bauen an diesem Tag gemeinsam einen steinzeitlichen Bogen aus Rattan und die dazugehörigen Pfeile. Danach und begleitend steht Bogenschießen auf dem Programm.

Die Familien-Teams sollten je aus einem Kind und einem Erwachsenen bestehen. Der Kurs wird bei jeder Witterung zum Teil auf dem Außengelände stattfinden. Bitte passen Sie Ihre Kleidung der Wetterlage an. Die Materialkosten sind in den Kursgebühren enthalten.

Teilnehmer: Kinder ab 8 Jahre mit Erwachsenen (ab 13 Jahre nach Rücksprache)
Kosten: 60,- Euro pro Eltern-Kind-Paar inklusive Materialkosten und Museumseintritt
Termine: Sonntag 26. Juni 10–17 Uhr, Mittagspause zur eigenen Verfügung.
Kursleiter: Norbert Reuther