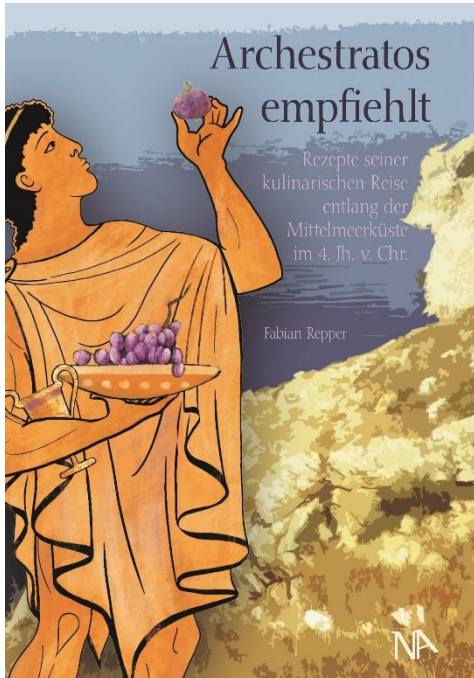


## Echter Bonito im Herbst, wenn die Plejaden untergehen

INFORMATION

Ein kritischer Feinschmecker der griechischen Antike beschreibt die besten Gerichte seiner Genussreise in der Mitte des 4. Jhs. v. Chr. Entdeckt und übersetzt hat die Originaltexte der junge Autor Fabian Repper. Ein kleiner Band legt diese 18 Rezepte nun, eingebettet in zeitliche Hintergründe und garniert mit eigens gefertigten Illustrationen, vor.



Denkt man an die antike Küche, fallen einem zunächst die römischen Rezepte des Apicius oder auch der für seine üppigen Gastmähler bekannte Feinschmecker Lucius Licinius Lucullus ein. Zur antiken griechischen Küche weiß man außer den geringen Erwähnungen zu Leichenschmäusen in den großen Epen, wie der „Ilias“, wenig.

Dass schon die alten Griechen ortstypische Spezialitäten aus regionalen und saisonalen Zutaten schätzten, führt uns das erste und einzige Kochbuch zu

diesem Thema eindrucksvoll vor Augen. In **„Archestratos empfiehlt. Rezepte seiner kulinarischen Reise entlang der Mittelmeerküste im 4. Jh. v. Chr.“** rekonstruiert Fabian Repper auf Grundlage von Fragmenten, in denen der Feinschmecker Archestratos ca. 350 v. Chr. die besten Gerichte beschreibt, die er auf seiner Reise entlang der Mittelmeerküste des heutigen Tunesiens, Italiens, Griechenlands, der Türkei und dem Libanon probiert hatte, originalgetreue Rezepte. Großen Wert legte Archestratos auf die Qualität der Zutaten, vor allem darauf, dass die Fische frisch – am besten auf dem Markt vor Ort – gekauft werden. Man liest von Brassen aus Karthago, Garnelen aus Lasus, Fuchsfisch und Dornhai aus Rhodos, aber auch von geschmortem Schweinebauch aus Thasos und gebratenen Vögeln aus Syrakus. Auch an kleinen Tipps am Rande lässt der Kenner griechischer Esskultur es nicht fehlen, wenn er empfiehlt: *„Hole dir einen Sklaven aus Phönizien oder Lydien in dein Haus, einen Mann, der weiß, wie man täglich alle Arten von Brotprodukten herstellt, was auch immer du bestellst.“* (Frag. 5) Entstanden ist ein Kochbuch, das neben allerlei Nützlichem zur antiken griechischen Küche auch Erkenntnisse rund um das Essen und Trinken enthält.

Fabian Repper

### **Archestratos empfiehlt**

Rezepte seiner kulinarischen Reise entlang der Mittelmeerküste im 4. Jh. v. Chr.

Mit Zeichnungen von Theresa Kamp

64 Seiten mit 76 Abbildungen und 1 Karte

14,8 x 21 cm, geb.

€ 12,00 (D) / € 12,40 (A)

ISBN: 978-3-96176-249-1

Bei Rückfragen:

**Nünnerich-Asmus  
Verlag & Media GmbH**  
Krämerstraße 25  
55276 Oppenheim  
Amelie Tuschen  
06133-98990-32  
vertrieb@na-verlag.de

## **Der Autor**

**Fabian Repper**, 2004 in München geboren, überzeugte bereits 2014 mit einer Kurzgeschichte die Jury des 12. Münchner Kinder-Krimipreises. Seine Leidenschaft zum Kochen und Backen sowie für die Rezepte verschiedener Kochkulturen und sein jahrelanges Interesse an der römischen und griechischen Antike fließen in dem vorliegenden Buch zusammen. Im Oktober 2022 gewann er mit „Archestratos empfiehlt. Rezepte seiner kulinarischen Reise entlang der Mittelmeerküste im 4. Jh. v. Chr.“ den Hauptpreis des Pegalogos-Wettbewerbs. Nach dem Abitur an einem humanistischen Gymnasium, u. a. im Fach Altgriechisch, studiert er derzeit in München.