

## RÖMISCHE GOURMETKÜCHE

# Lucius Varianus - Huhn à la Varius

Außer Hühnchen speiste manch reicher Römer bisweilen  
Geflügel der besonderen Art.

## Zutaten:

- ▷ 1 Huhn
- ▷ 2 Esslöffel Sojasoße
- ▷ 2 Esslöffel Olivenöl
- ▷ Ein Schuss Wein
- ▷ ein Bündel von  
Lauch, Koriander  
und Bohnenkraut
- ▷ Salz
- ▷ Pfefferkörner nach  
Geschmack
- ▷ ein bis zwei Hand  
voll Pinienkerne
- ▷ etwas Milch
- ▷ ein zerstampftes  
hart gekochtes  
Eiweiß oder eine  
Prise Mehl

## Zubereitung:

Das Huhn innen salzen. Sojasoße, Olivenöl und Wein in einen Schmortopf füllen. Das Huhn zusammen mit einem Bund aus Lauch, Koriander und Bohnenkraut dazugeben und im Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Bündel entfernen.

Für die Soße in einem Mörser Pfefferkörner und Pinienkerne zerstoßen. Etwas von dem beim Schmoren entstandenen Sud sowie Milch hineingeben und vermengen. Die Mischung über das Huhn gießen und zum Kochen bringen. Zum Binden Eiweiß oder Mehl zugeben.

**DIESE DROSSELN** warten auf ihre Zubereitung. Römisches Mosaik aus El Djem, Tunesien, spätes 2. Jahrhundert.

Aus urheberrechtlichen Gründen können wir Ihnen die Bilder leider nicht online zeigen.

Von Sigrid Peters

WENN MARCUS GAVIUS APICIUS GÄSTE ZUM ESSEN EINLUD, konnten sie sich auf ein opulentes Mahl gefasst machen. Der wohlhabende Römer, der im 1. Jahrhundert n. Chr. lebte, war als Feinschmecker und Lebemann bekannt. Prachtige Bankette waren ihm so wichtig, dass er, als er sich sein Luxusleben nicht mehr leisten konnte, angeblich den Freitod wählte.

Sein Name steht auch für die antike Rezeptsammlung »De re coquinaria« – Über die Kochkunst, die das vorliegende Rezept enthält. Ob alle darin beschriebenen Gerichte tatsächlich von Apicius stammen, ist nicht sicher. Vermutlich gehen etwa 300 der insgesamt 478 Rezepte auf ihn zurück. Im 4. Jahrhundert sollen verschiedene Autoren die restlichen Rezepte beigefügt und die Sammlung verfasst haben. Möglich ist auch, dass Apicius nur als Namenspatron für das Werk mehrerer Autoren gedient hat.

Die originalen Rezepte nennen keinerlei Mengenangaben oder Zubereitungszeiten, unser Beispiel bietet lediglich Richtwerte. Zudem enthalten die Gerichte Zutaten, die heute teilweise nicht mehr oder nur schwer zu beschaffen sind. Die Sojasoße etwa ist ein Ersatz für das so genannte *liquamen*, eine Soße aus kleinen Fischen. Jedoch ist die Zubereitung dieser Tunke sehr aufwändig und die originale Zusammensetzung nicht in allen Einzelheiten bekannt.

Geflügel war eine beliebte Speise der römischen Gourmets, wobei neben für uns eher gewöhnlich erscheinenden Hühnern, Gänsen und Enten auch exotische Vögel auf den Tisch kamen: So servierten exklusive Gastgeber zuweilen auch Drosseln, Nachtigallen, Pfauen, Kraniche, Störche und Flamingos. Eine Spezialität des Apicius waren beispielsweise Flamingozungen, die von anderen Liebhabern der dekadenten Küche sehr geschätzt wurden.

Wildvögel wurden mit Hilfe von Fallen gefangen, und auch heute noch ist das Jagen speziell von Singvögeln im Mittelmeerraum weit verbreitet. Die altrömischen Genießer begnügten sich jedoch nicht mit der Jagd. Da sie nicht von der Jahreszeit oder von dem jeweiligen Wildbestand abhängig sein wollten, begannen sie, zahlreiche Vogelarten in Volieren zu züchten. Diese Vogelhäuser dienten hin und wieder auch als Speisesäle für aufwändige Bankette und versprachen ein schönes Schauspiel. Während die Gäste ihre Geflügelgerichte genossen, konnten sie die lebendigen Vögel beobachten, was jedoch nicht immer Gefallen fand. In der Voliere des Politikers und Feldherrn Licinius Lucullus (117–56 v. Chr.) waren die Vögel nicht durch eine Glaswand oder Ähnliches vom Speisebereich abgesondert. So konnten die Gäste ihr Mahl nicht recht genießen, da der Kotgestank der Vögel ihnen den Appetit verdarb.

Aus urheberrechtlichen Gründen können wir Ihnen die Bilder leider nicht online zeigen.

## HINTERGRUND

# Leben für das Essen

Auf prunkvollen Banketten im Alten Rom widmete man sich dem Luxus und der Völlerei.

»EINEN GOCKELHAHN, GEHACKTES À LA PENTHEUS und derlei phantasielose Gerichte kann schließlich jeder Bauerntöpel herrichten; meine Köche sind es gewohnt, selbst ganze Kälber im Kessel gar zu kochen« (Satyricon, Petronius).

So selbstbewusst brüstet sich Trimalchio vor seinen Gästen. Er ist ein freigelassener Sklave und Emporkömmling aus dem Roman »Satyricon« des Petronius (Freitod 66 n. Chr.). Dieses Werk liefert eine der besten Beschreibungen eines üppigen Gastmahls, und tatsächlich ließen die Gastgeber eines römischen Gelages prunkvolle Gerichte auftragen.

In der Regel bestand ein Festessen aus etlichen Vorspeisen, einem mehrgängigen Hauptgericht und diversen Nachspeisen. Als Beginn servierten die Gourmets Oliven, Eier, Salat, Gemüse und Kräuter. Mit Salz, Pfeffer und verschiedenen Soßen konnte man die Speisen nachwürzen. Unter anderem wurden dabei Variationen von *liquamen* verwendet, die beispielsweise aus Makrelen oder Meeresfrüchten bestanden. Die kleinen Häppchen sollten den Appetit auf die Hauptspeisen anregen. Neben Fleischgerichten aus Geflügel, Schweinefleisch

oder Wild bestanden diese auch aus Fisch und Meeresfrüchten wie Meerbarben, Tunfisch, Austern oder Seeigeln. Den kulinarischen Abschluss des Banketts bildeten Obst, Nüsse und manchmal auch Kuchen.

### Man lag zu Tisch

Bei einem opulenten Mahl durfte ein edler Tropfen in Form von verdünntem Wein nicht fehlen, wobei es unterschiedliche Vorlieben gab. Besonders beliebt war griechischer Wein, aber auch Weine aus lokalen Anbaugebieten. Beispielsweise fanden Falerner, Cauciner und Faustiner großen Anklang. Doch nicht nur das Herkunftsgebiet, sondern auch das Alter war für die Qualität des Weins entscheidend. Ein Falerner etwa galt nach 15 Jahren Lagerung als überaus schmackhaft, der Sorrentiner erst nach 25 Jahren. Im »Satyricon« wird die Bedeutung der Reifezeit des Weins übertrieben dargestellt: Trimalchio setzt seinen Gästen einen hundertjährigen Falerner vor und ruft aus: »Gestern habe ich keinen so guten aufgetischt, dabei speisten viel angesehenere Gäste bei mir.«

Ein reicher Gastgeber veranstaltete seine Festessen ausschließlich zu Hause,

**GEMÜTLICH HATTEN ES DIE SCHLEMMER**, wie diese Wandmalerei aus Pompeji zeigt. Sie stammt aus dem 1. Jahrhundert.

denn Gaststätten waren Treffpunkt der einfachen Bürger, die häufig keine eigene Kochstelle besaßen. Die Mahlzeit fand im *triklinium* statt, zu Deutsch »die drei Klinen« (Liegesofas). Man lag also zu Tisch – wobei jeweils drei Personen auf einer Liege Platz fanden. Die Platzverteilung ergab sich nach Rang und Bedeutung der Gäste. Liegen, Tische und bisweilen auch der Fußboden waren mit Rosenblättern dekoriert, während sich die Gäste mit Kränzen aus Efeu und Myrte schmückten. In diese waren in manchen Fällen Blüten von Rosen, Veilchen und Lilien eingeflochten.

Für den festlichen Rahmen sorgten Lyra- und Gesangssolisten, sowie Tänzerinnen, Schauspieler, Possenreißer und Gaukler. Manchmal gaben Gäste oder der Gastgeber selbst etwas zum Besten – nicht immer zur Freude der Anwesenden. Enkolpius beispielsweise, ein Gast des Trimalchio, hat für dessen Gesangseinlagen nur Verachtung übrig: »Auch der Hausherr quetschte mit höchst widerlicher Stimme ein Lied aus dem Singspiel ›Der Drogenhändler‹ aus sich heraus.«

Üppige Gastmahle waren im Alten Rom jedoch keine Alltäglichkeit. Die meisten Bürger besaßen nicht viel zum Leben. Nur wenige Vertreter der Oberschicht leisteten sich den übertriebenen Tafelluxus, um ihre finanzielle Überlegenheit zur Schau zu stellen. Sie ernteten so die Kritik einiger Zeitgenossen. Anstatt die Nahrungsaufnahme als Voraussetzung für das Leben zu betrachten, lebten die Reichen für das Essen und die Verschwendung, beklagte etwa der Philosoph Musonius Rufus (um 30–100 n. Chr.).

Und nicht jedem Gast behagten die dekadenten Ausschweifungen und Protzereien der Hausherrn, wie auch beim Bankett des Trimalchio zu beobachten ist. Seinem Gast Enkolpius wird das Verhalten des reichen Schlemmers mit der Zeit zuwider. Als vorübergehend eine Unruhe ausbricht und die Anwesenden abgelenkt sind, verlässt er mit seinen Freunden heimlich das Gelage. ◀

Die Autorin hat Ethnologie, Ur- und Frühgeschichte sowie Religionswissenschaft in Heidelberg studiert.