

# EU.L.E.N-SPIEGEL

3/2003

Wissenschaftlicher Informationsdienst des Europäischen Institutes  
für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.  
9. Jahrgang, 22. Juli 2003

## Von der Feinschmeckerei

von Reinhard Lämmel

Vereinfacht könnte man sagen: Die Feinschmeckerei ist Ausdruck jener individuellen kulinarischen Urteilskraft, die darüber befindet, welche Speisen aus genüsslichen Gründen anderen vorzuziehen sind. Allerdings braucht sich der Mensch darauf nichts einzubilden. Auch unsere lieben tierischen Hausgenossen verschmähen die gewohnten Speisen, sobald sie Gelegenheit haben, Vorlieben und Abneigungen zu frönen. Jeder Hund zieht bekanntlich ein Stück Zervelatwurst einer Kante trockenen Brots vor, und so manche Hauskatze vergisst für eine Ecke Schwarzwälder Torte die Mäuse im Garten.

Im Detail ist Feinschmeckerkultur allerdings komplizierter. Zu ihr gehört das individuelle Vermögen, Unterschiede wahrnehmen zu können. Darüber hinaus dient Feinschmeckerei dem Lustgewinn und der Lebensfreude. Der wahre Genießer ist allerdings nicht ihr Sklave, sondern ihr Gebieter. Hatte nicht der alte Cato einst entnervt gestöhnt: „Wie schwer ist es, zum Bauch zu reden, der doch keine Ohren hat.“? Richtig, aber wie schwer ist es, mit einem Kopf zu reden, der Ohren hat, nur leider keinen Verstand? Verstand ist eine Grundvoraussetzung für Feinschmecker. Daran erkennt man unter anderem, welcher Zeitgenosse sich für einen ausgibt oder wer tatsächlich einer ist. So wie ein Klavierspieler sein Instrument durch Übung zu beherrschen lernt, wird man durch Geschmackstraining zum Kenner des kulinarischen Genusses, also durch Probieren und Erfahrungssammeln.

Die Erfindung von Brot, Bier, Wein, von Butter, Käse, Braten und Nudel waren bemerkenswerte Momente der Weltgeschichte. Sie lassen sich mit jenen vergleichen, in denen Weltumsegler neue Kontinente und Forscher bis dato unbekannte Bakterien entdeckten. Die großen Gastrosophen des 19. Jahrhunderts waren der Auffassung, die Kreation einer neuen Speise sei für die Entwicklung der Menschheit bedeutender als die Entdeckung eines Sterns.

Die Feinschmeckerei ist mehr als nur ein flüchtiger Gaumenkitzel für jene, die sich für die kulinarische Elite halten. Nein, sie ist das Merkmal des Menschen. Durch das bewusste Genießen unterscheidet er sich vom Tier, das das fressen muss, was es vorfindet oder was ihm vorgesetzt wird. Diese Tatsache spiegelt auch der wissenschaftliche Name des Menschen wider: Das *sapiens* hinter dem *Homo* heißt nicht nur „weise“, sondern auch „schmeckend“. Als Substantiv gebrauchten die Römer das Wort nicht nur für den „wahren Weisen“, sondern gleichermaßen für den „Staatsmann“ und den „Feinschmecker“.

### Schwerpunkt Geschmack

Zeit-Geschmack  
und Kochkunst 3

Appetit:  
Der Bauch entscheidet 7

Gentechnik aktuell 17  
Rückzugsgefecht

Facts und Artefacts 19  
Bakteriozine gefloppt  
Marine Kinderstube  
geplündert

Acrylamid: Pech gehabt  
Mythos vom  
Elendstrinken  
Brokkoli gegen  
*Helicobacter Pylori*  
Asthma durch Margarine

In aller Kürze 24

Die besondere  
Erkenntnis 24

# Zeit-Geschmack und Kochkunst

von Reinhard Lämmel

Als der Perserkönig Ochus Ägypten eroberte, soll ihm der besiegte Pharaon Nektanebos II. zugeflüstert haben: „Wenn du gut speisen willst, lass dir von ägyptischen Köchen ein Mahl zubereiten.“ Leider sind kaum Überlieferungen der damals üblichen Speisen bekannt. Alle historischen Belege über Essen und Trinken bis zum Barock beziehen sich hauptsächlich auf außergewöhnliche kulinarische Ereignisse: auf Feinschmecker- und nicht auf Alltagsessen. Feinschmeckeressen gehörten schon immer zu den besonderen Gepflogenheiten einer bestimmten Gesellschaftsschicht und wurden gerade deshalb überliefert, weil sie untypisch waren. Erstes in der Geschichte erwähntes Gastmahl dieser Art ist das „Siebenweisenmahl“ des Krösus (6. Jh. v. Chr.). Seine Bestandteile sind zwar unbekannt, aber es erregte wegen seiner Üppigkeit Aufsehen. Grundgedanke solcher Feierlichkeiten war offensichtlich die Teilhabe am Überfluss, die Sehnsucht, neben der Qualität auch die uneingeschränkte Quantität auszukosten. Feinschmeckerei und Völlerei aber sind unvereinbar. Das wusste schon Platon und rief in seinem Werk *Symposion* dazu auf, kulinarischen Genuss mit Mäßigung und Besonnenheit zu finden. Doch gerade das griechische *Symposion*, zunächst als geistreiche Redeveranstaltung praktiziert, entwickelte sich bei den alten Athenern zunehmend zum Fress- und Saufgelage mit zweifelhaftem Ruf. Deswegen ist es überhaupt erst in die Annalen eingegangen. Ob griechische *Symposien* als Feinschmeckerei bezeichnet werden können oder lediglich Überfluss zur Schau stellten – wer kann das anhand der spärlichen Quellen wirklich entscheiden? Machte das ununterbrochene Auftafeln von kulinarischen Raritäten und vor allem das Drumherum das Grandiose aus? Es war jedenfalls die Philosophie der Zeit. Im Grunde sucht und hat jede Epoche wie auch jede Gesellschaftsschicht die Küche, die ihr schmeckt. Was Delikatessen sind und was Alltagsessen, bestimmt der Zeitgeschmack und der Kulturkreis, in dem man lebt.

## Vom Lebensnotwendigen zur Kulinarik

Ursprünglich, das heißt bis in das 1. Jahrhundert nach Christus hinein, war auch die römische Küche recht genügsam. Gastmähler mit wahlloser Völlerei, Ausschweifungen und Pfauenfedern als Brechreizmittel, um anschließend weiteressen zu können – das sind die Assoziationen, mit denen man das alte Rom

heute in der Regel verbindet. Gerne wird dabei das *Gastmahl des Trimalchio* zitiert, in dem ein Parvenü zum Tafeln lädt, um mit seinem Reichtum und seiner Halbbildung zu protzen. Dieses Gastmahl fand jedoch nie statt. Es ist eine Erfindung von Petronius, eines Satirikers, der zur Zeit des Kaisers Nero (54-68 n. Chr.) lebte und starb. Das junge Rom war anders: Brot in Wein getunkt, zwischendurch Zwiebeln, Ziegen- und Schafskäse oder Puls, so sah die Speisekarte am Tiber aus. Puls steht für ein dickes Püree aus Linsen, Bohnen oder eine ungekochte Kornpaste. Bei Gerstenpuls wurde das Korn vor dem Mahlen geröstet, um es verdaulich zu machen. Durch Zusatz von Leinsamen erhielt der Puls eine ölige Konsistenz, war stark gewürzt und sehr nahrhaft. Mit Hochkulinarik hatten solche Kochkünste noch nichts gemeinsam. Die Mahlzeiten glichen eher einem Überlebenstraining in kargen Zeiten.

Das änderte sich allerdings rasch mit dem Aufstieg Roms zur Weltmacht. Verantwortlich dafür zeichnete eine neue Organisation: das kaiserliche Verpflegungsamt. Was die Großmarkthallen in römischer Blütezeit zu bieten hatten war spektakulär: Singvögel, Flamingos, Störche, Gänse, Haselmäuse, Eichhörnchen, Adler und Straußenfleisch, Forellen und Hechte aus dem Comer See, Lachse aus dem Rhein und der Loire, Schildkröten aus dem Roten Meer, Fische aus den Seen Persiens, Austern aus Narbonne und der Bretagne sowie Langusten aus Sardinien. Fische, Krusten- und Schalthiere wurden in riesigen mit Meerwasser gefüllten Behältern tagelang am Leben erhalten. Bei den Obst- und Gemüsesorten fehlten nur die Exoten aus der noch zu entdeckenden Neuen Welt. Als sprichwörtliches Synonym für pompöse Gastereien hat sich der Feldherr und Feinschmecker Lucius Licinius Lucullus (117-56 v. Chr.) in jedem einschlägigen Lexikon verewigt. In seinem Palast leistete sich der zu Lebzeiten reichste Mann Roms immerhin zwölf Speisezimmer. Nach dem Genuss eines stark aphrodisierenden Kräuterpunsch verfiel er dem Wahnsinn und starb. In seiner Bibliothek fand man ein selbstverfasstes heroisches Buch über den Marsischen Krieg. Es wäre uns wohl dienlicher gewesen, hätte er etwas über die Zubereitung seiner „lucullischen“ Kreationen hinterlassen.

Natürlich sind auch andere Geschichten über antike Schlemmer und Prasser überliefert. Die schöne Kle-

opatra soll eine Perle im Wert von zehn Millionen Sesterzen in Weinessig aufgelöst und die Mischung als Cocktail getrunken haben. Von Kaiser Aulus Vitellius wird berichtet, er hätte die Lebern von Meerbrassen braten oder Flamingos und Fasanen zu würzigen Ragouts verarbeiten lassen. Das „trojanische Schwein“ wurde wie ein Spanferkel als Ganzes gebraten und anschließend mit lebenden Krammetsvögeln, Drosseln und Aalen gefüllt, die beim Anschnitt aus der Bauchhöhle flatterten und krochen. Beim Fest der Minerva hätte der Regent gar zweitausend der seltensten Fische auf unterschiedlichste Art zubereiten lassen.

Vitellius ist ein anschauliches Beispiel dafür, wie nahe sich Gourmet und Gourmand sein können. Er konnte seine Fresssucht so wenig beherrschen, dass er sogar das Opferfleisch von den Altären verschlang. Ob seine „dekadenten“ Gelage noch eine Form der Völlerei darstellen oder bereits als Essbrech-Sucht diagnostiziert werden könnten, ist schwer zu beurteilen.

### Goldene Römerzeiten

Der griechische Schriftsteller Athenäus berichtet in seinem Werk *Gastmahl der Gelehrten*, dass bereits die alten Griechen im perikleischen Zeitalter über ausgezeichnete Kochbücher verfügten. Leider sind sie allesamt verschollen. Über die kulinarischen goldenen Römerzeiten wissen wir dank Marcus Gavius Apicius mehr. Sein Werk mit dem Titel *De re coquinaria* (Über das Kochen) gilt als die älteste erhaltene Feinschmeckerbibel. Apicius lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius (11-37 n. Chr.) in Rom, war ein Verehrer erlesener Speisen und bewegte sich, nach heutigem Vokabular, in Milliardärskreisen. Als Lehrer der Kochkunst unterrichtete Apicius die Großen seiner Zeit in der Muse des Essgenusses und schrieb seine Erkenntnisse in Form von Rezepten, Zubereitungsvorschriften und Qualitätshinweisen zu den verwendeten Produkten nieder. Wer nicht zu den Festlichkeiten bei Marcus Gavius eingeladen wurde, gehörte auch nicht zur römischen High Society. Nach Überlieferungen von Seneca und Martial konnte Apicius seine Inszenierungen jedoch kaum mehr finanzieren. Beim letzten Prunkmahl schluckte er absichtlich Gift und verschied aus Angst, einmal hungern zu müssen.

Noch immer orientiert sich die inhaltliche Gliederung kulinarischer Fachbücher an der Systematik des Kochbuchs von Apicius. Die Rezepte berichten über Austern, die nach eigenem Verfahren haltbar gemacht wurden, von afrikanischen Krabben und von raffinierten warmen und kalten Saucen, die geschmacklich meist im Gegensatz zum Fleisch standen, das sie

begleiten sollten. Feinschmecker finden als Delikatessen gegrilltes Schweineeuter, Gänseleber mit Liebstöckel und Lorbeerbeeren, Ragout auf Ostiensier Art, gekochtes Hirn mit Artischocken, weiße Trüffel aus Alba, Kalmarkrokette, Käsekuchen, gefüllte Pfannkuchen, eine Variante des Ragout fin in Königinpasteten, Schweinerouladen und Silphium, ein uns als *Asa foetida* (Teufelsdreck) bekanntes Gewächs. Zeitgenossen schwärmten von den extravaganten und sensationellen kulinarischen Kreationen. Einen außergewöhnlich luxuriösen Eindruck machen die Rezepte trotzdem nicht. Die Gerichte des Apicius zeigen aber mit Sicherheit am deutlichsten die große Küche der Römer vor zweitausend Jahren. Nicht um Verfeinerung war man bemüht, sondern um Verschleierung des Eigengeschmacks der Rohstoffe, genau wie später im mittelalterlichen Frankreich und Deutschland. Ein Rezept endet mit dem triumphierenden Satz: „Wenn man dieses Gericht auf den Tisch bringt, erkennt niemand, was er gerade vor sich hat.“ Vor allem liebte man die – aus unserer gegenwärtigen und lokalen Sicht heraus so beurteilte – Überwürzung mit reichlich Pfeffer, der selbst auf süße Speisen gestreut wurde, Unmengen von Kräutern, Honig und natürlich einer Vielzahl von Saucen. Liguamen, vergleichbar mit der vietnamesischen Nougam-Sauce, ist die bekannteste. Sie wurde aus verflüssigten gärenden Sardellen, sirupartig eingekochtem Traubensaft und einem der Worcester-sauce ähnlichem Zusatz hergestellt.

Gourmetgerichte, wie die Torten aus Nachtigallenzungen, Pasteten aus Papageienhirn und die mit Menschenfleisch gefütterten Muränen, spielten allerdings erst 150 Jahre später eine Rolle, wenn auch eine untypische. Es waren lediglich die Lieblingsgerichte des aus Syrien stammenden Kaisers Heliogabalus. Bis ihn Intriganten im Jahr 222 ermordeten, feierte er orgiastische Schwelgereien und trieb den guten Geschmack geradezu auf die Spitze, während im Lande die ersten Hungerrevolten ausbrachen.

### Sinnvoll gewürzt

Das gesamte Mittelalter war auch für Feinschmecker eine finstere Zeit. Erwähnenswert ist nur das Fortbestehen des großen Rätsels bei der Speisenherstellung, das Überwürzen wie in spätantiken Zeiten. Zu den möglichen Gründen für diese Angewohnheit gibt es nur wenige plausible Vermutungen. Zum einen dauerte der Transport von den Ursprungsländern im fernen Osten bis nach Venedig, Frankfurt oder Hamburg in der Regel bis zu zwölf Monate. Dabei ging viel von der Geschmacksintensität verloren. Andererseits wir-