

Honigsüß und gepfeffert

Menü – Römisch kochen und genießen in Mörfelden-Walldorf – Gäste dürfen im Sitzen essen, bekommen aber nur einen Löffel

MÖRFELDEN-WALLDORF. Am Donnerstagabend köchelte auf dem Herd von Olaf Berkhausen eine Fischsoße mit getrockneten Pflaumen, fein abgeschmeckt mit Liebstock, Zwiebeln sowie Port- und Weißwein. Der Koch der Lifestyle-Werkstatt kreierte seine Speisen nach dem Rezeptbuch des römischen Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius und bot dabei einen kuriosen Anblick: Gewandete in eine tiefblaue Tunika, mit geschnürten Sandaletten an den bloßen Füßen, mimte er den römischen Sklaven am Herd einer Taverne.

Gastgeberin Roswitha Köhler hatte gemeinsam mit der Zweiten Vorsitzenden des Groß-Gerauer Vereins „Terraplana“, Petra Pettmann, einen römischen Abend mit feudalem Mahl der Antike ausgerichtet. So war es keineswegs nur der Koch, der Waden sehen ließ – auch die Damen hatten sich in wallende Gewänder getreu römischer Sitte gehüllt und die Pumps gegen einfache Riemenschuhe getauscht. Die 20 Gäste, die sich zum kulinarischen Ausflug ins antike Rom angemeldet hatten, durften sich wie im Theater fühlen.



Zurück in die Antike versetzten Petra Pettmann, Daniel Usher, Volker Ries, Roswitha Köhler und Koch Olaf Berkhausen (von links) am Donnerstagabend ihre Gäste.

FOTO: DAGMAR MENDEL

Im Gedenkjahr an römische Kultur erinnern

Nach dem Anlass für den außergewöhnlichen Gourmetabend gefragt, erläuterte Petra Pettmann: „Vor exakt 2000 Jahren ereignete sich die legendäre Varusschlacht, bei der römische Legionen unter Führung des Statthalters Varus ihr Reich vom Rhein Richtung Weser und Elbe verschieben wollten. Aber germanische Heere trugen den Sieg davon.“ Das Jahr 2009 bietet daher vielerorts Gelegenheit, römische Kultur in Erinnerung zu rufen.

Die Gäste, die erwartungsvoll den festlich dekorierten Raum betraten, konnten neben Gaumenfreuden auch anekdotischen Einblick in Tischsitten und Esskultur

nehmen. Die Tische waren mit Weinlaub dekoriert, tönernerne Schüsseln und Trinkbecher standen bereit. In irdenen Karaffen wurde honigsüßer Weißwein gereicht. Dann hieß es „Nunc est bibendum – nun muss getrunken werden“, und alle hoben gemeinsam die Becher.

Mit Mörsern demonstrierte Petra Pettmann das Zerkleinern frischer

Kräuter und Körner, denen bei der Zubereitung römischer Speisen eine zentrale Rolle zukam. Kontrastreiche Würze von süßem Honig bis scharfem Pfeffer ist den Gerichten eigen – Korianderkraut, Selleriesamen, Bergminze, Kostwurz und Oliven standen in Schälchen bereit.

Freilich, auf Speisesofas wie einst im römischen Triclinium, wo sie während des Mahls als Lagerstatt dienten, hatte man verzichtet. Die Gäste durften sitzend essen. Messer und Gabel indes fehlten – allein ein zierlicher Löffel, oben mit kleinem Spieß versehen, diente als Essbesteck. Denn die Römer, so war zu erfahren, löffelten ihren Brei, spießten das

Fleisch auf und nahmen im Übrigen die Hände hinzu. Servicekräfte reichten Wassergefäße herum, in denen dezent die Finger gereinigt werden konnten.

Inzwischen war Berkhausen eifrig damit beschäftigt, Pinienkerne, Walnüsse und Mandeln zu hacken, um sie dem Ziegenkäse beizugeben, der behände in Datteln gefüllt wurde. Auch der Sud fürs geschmorte Huhn, das mit Gemüsebrei und gebratenen gelben Rüben gereicht wurde, war schon fertig. Von bräunlicher Tönung und sämiger Konsistenz war der Linsenbrei, dem Berkhausen, getreu des Rezepts von Apicius, Gerstenschrot und Weißwein beizugeben hatte.

Römische Gastmähler waren stets ein ausgiebiges Tafeln mit angeregter Plauderei. So ging es auch an diesem Abend lebhaft zu, zwischen den fünf Gängen des Menüs wurde das römische Brot, gebacken mit Honig und Schwarzkümmel, in Öl getunkt und in kleinen Bissen verzehrt. „Die Zubereitung der Speisen ist extrem aufwendig – aber mit Sicherheit geht man gut gesättigt nach Hause“, merkte der Koch schmunzelnd an.

Wem die opulente Speisenfolge noch Lust aufs Dessert ließ, den entzückte zum Ausklang „Neros Traum“: Grießklößchen mit Früchten gefüllt und von Mohn umhüllt. lot