



Spargeleierkuchen nach Apicius mit grünem Spargel (zum Ostertisch)

Das Ei als Lebenssymbol

Bereits im Schöpfungsmythos der Ägypter spielt das Ei eine symbolische Rolle. Auch bei den Römern finden sich Eier als Grabbeigaben. Auch heute sind Bräuche, wie Eier zu verschenken oder zu verzieren mit dem Fest der Auferstehung und der erwachenden Natur verbunden. Dadurch wird das Ei zum Lebenssymbol. Es umschließt Leben, das aus ihm hervorkommt. So trägt es die Vorstellung von Wiedergeburt und Verjüngung im Lebenskreis. Dies ist auch in seiner Form, die ohne Anfang und Ende ist, zu entdecken.

Das erste Hühnerei nördlich der Alpen

Die Eierschalen stammen aus Nördlingen, die im 4. Jhr. v. Chr. zwischen verbranntem Getreide und Tierknochen im Abfall gelandet waren. Wissenschaftler des Bayerischen Landesamtes für Denkmalpflege haben mit Hilfe von Kollegen der Universität York (England) dies durch die C14-Methode, bei der der Anteil des Kohlenstoffisotops gemessen wird, nachweisen können. Die nur millimetergroßen Splitter wurden aus einer Müllgrube der späten Eisenzeit geborgen und damit handelt es sich um den ersten direkten Beleg für den menschlichen Konsum von Eiern nördlich der Alpen.

Bisher ging man davon aus, dass die Menschen in Mitteleuropa Hühner eher als Haus- denn als Nutztiere hielten. Aus der europäischen Eisenzeit sind Hahn-Darstellungen auf Münzen bekannt, die als Statussymbol gedeutet wurden. Ursprünglich stammt das heutige Haushuhn vom südostasiatischen Bankivahuhn ab, das noch heute gezüchtet wird. Ab etwa 800 v. Chr., also der Eisenzeit sind sie durch vereinzelte Knochenfunde in Europa nachweisbar. Erst gegen Ende der Eisenzeit (3. bis 2. Jhr. v. Chr.) scheint es, dass Menschen Hühner zum Eierlegen hielten. Tatsächlich werden ab dem 3. Jhr. v. Chr. mehr Knochen von Hennen als von Hähnen (z. B. im Oppidum von Manching, bei Ingolstadt) entdeckt, was auf eine gezielte Nutzung der Hühner zur Eierproduktion hindeutet.



Römer

Rezept schon
ausprobiert?
Dann schickt
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)

Apicius 4.2.6: Aliter patina de asparagis:

Spargeleierkuchen oder Spargelpfanne

„In einen Mörser tue die zurecht geschnittenen Spargel, reibe sie, füge Wein hinzu und streiche sie durch. Reibe Pfeffer, Liebstöckel, grünen Koriander, Bohnenkraut und Zwiebel mit Wein, Garum und Öl; tue die Masse in eine ausgestrichene Pfanne und wenn du willst, tue noch 6 geschlagene Eier hinzu, soviel als nötig sind, streue etwas Pfeffer darüber sobald die Masse gestockt ist.“

Zubereitung:

Den Spargel kochen bis er bissfest ist. Die Schalotten würfeln und in Olivenöl anschwitzen.

Den Spargel in Stücke schneiden, die Kräuter hacken. Etwas von den Kräutern zum Garnieren zur Seite legen.

Die angeschwitzten Zwiebeln, den Spargel sowie alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

Die Masse mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur stocken lassen.

Zum Anrichten den Eierkuchen mit den restlichen Kräutern und etwas Pfeffer bestreuen.

Zutaten:

- 400 g grüner Spargel
- 4 Eier
- 100 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- 1 EL Fischsoße/Sojasauce
- 1 kl. Bund Koriander
- 1 TL Liebstöckel
- 1 TL Bohnenkraut
- Weißer Pfeffer
- Olivenöl

Frohe Ostern und guten Appetit - Euer Zeitreise-Team !