

# Es geht ums *loukániko* – Fleisch- und Wurstwaren aus Griechenland

Text: Andreas Krause  
Fotos: Jan Hübel



Griechenland ist eher für seine Käsesorten oder Gerichte aus frischen Zutaten wie Gemüse, Fleisch und Fisch bekannt. Trotzdem bietet das Land eine Vielzahl an Fleischwaren, die es mit jeder Gourmetkonkurrenz aufnehmen können. Im Folgenden sollen einige dieser Spezialitäten vorgestellt werden.

Zum Auftakt ein wenig Etymologie. Würste heißen auf Griechisch *loukánika*, zumindest diejenigen, die nicht aufgeschnitten, sondern ganz gegrillt oder in Stücken gebraten werden. Der Name ist ein Lehnwort aus dem Lateinischen und bezeichnete in der Antike eine bestimmte Wurstsorte aus der Landschaft Lukanien in Süditalien, in der heutigen Basilicata.

Warum diese Bezeichnung in Griechenland den alten Namen *allás*, Plural *allántes* verdrängt hat, ist nicht bekannt, nachgewiesen ist sie jedenfalls seit dem 4. Jahrhundert. Der römische Feinschmecker Marcus Gavius Apicius, der uns um die Zeitenwende eines der wenigen antiken Kochbücher hinterlassen hat, beschreibt sie als Rauchwurst, die mit Pfeffer, Kümmel, Saturei, Raute, Petersilie, Gewürzkraut, Lorbeeren, ganzen Pfefferkörnern und reichlich Fett und Pinienkernen zubereitet wird und damit von den heutigen griechischen *loukánika* nicht sehr weit entfernt scheint.

Natürlich haben die alten Griechen die Zubereitung von Würsten nicht erst von ihren römischen Eroberern lernen müssen – die Idee, klein geschnittenes Fleisch in Mägen oder Därme zu füllen und mit Salz, Gewürzen und Rauch zu konservieren, ist deutlich älter, und bereits Homer erwähnt im XX. Gesang der *Odyssee* einen „Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet“, der gegrillt wird. Vom klassischen Wort *allás* wiederum leitet sich das neugriechische *allantiká* her, das Wurstwaren oder Aufschnitt ganz allgemein meint, womit wir endlich beim Thema wären. Zur Vielfalt griechischer *allantiká* gehören Pökel- und Räucherfleischsorten, Würste, Schmalzfleisch, Sülzen und Salamivarianten. Als Exoten kommen die von Armeniern und anatolischen Griechen eingeführten Dörrfleisch- und Wurstsorten hinzu. Dass häufig Schweinefleisch verwendet



wird, hängt übrigens mit der seit dem Altertum belegten Sitte des Schweine-schlachtens im Spätherbst zusammen: Man entledigte sich angesichts des Winters eines Nahrungskonkurrenten und hatte zugleich als Protein- und Energielieferanten Fleisch für die kalte Jahreszeit, das aber entsprechend konserviert werden musste.

▲ *Louza oder Lountza*

▼ *Apáki*

