

Corpus-Christi-Flasche,
vielleicht mittelrheinische
Produktion, um 1500,
Landesmuseum Mainz



Corpus-Christi-Flasche

Dieses Gefäß weist den gekreuzigten Christus als außergewöhnlichen Schmuck auf. Es ist eines der wenigen vollständigen Exemplare dieses Typs, der in der Zeit der Spätgotik nur im Rheinland nachzuweisen ist. Die Flasche wurde mit zahlreichen anderen Trinkgläsern in einem Brunnen am ehemaligen Mauritiusplatz in Mainz gefunden. Denkbar ist, dass Wein aus ihr ausgeschenkt wurde. Dann wäre die Christusfigur ein Hinweis auf die religiöse Bedeutung des Weins, welche den Christen dieser Zeit auch im Alltag stets gegenwärtig war.

Auch zur Aufnahme wertvollen Essigs könnte die Flasche gedient haben; Essig wurde meist aus Wein gewonnen, hatte wegen seiner reinigenden und konservierenden Eigenschaften einen hohen Stellenwert und konnte gleichfalls biblisch interpretiert werden, weil der Durst des sterbenden Christus mit Essig gestillt wurde.



Holunder Balsamico Essig

ZUTATEN:

600 ml Balsamico (dunkel)
500 g Holunderbeeren
300 g Zucker
1 Stange Zimt
Piment
Nelken

ZUBEREITUNG:

Balsamico und Zucker erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Ein mit der Zimtstange, Pimentkörnern und Nelken gefülltes Gewürzsäckchen in den Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Holunderbeeren dazufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Gewürzsäckchen entfernen, Mischung abkühlen lassen und durch ein Tuch absieben. Anschließend in Flaschen füllen.