

Wir machen Geschichte lebendig.

GENERALDIREKTION KULTURELLES ERBE RHEINLAND-PFALZ

Mosaik mit der Darstellung des Weingottes Dionysos. Trier, Mitte des 3. Jahrhunderts n. Chr., GDKE – Rheinisches Landesmuseum Trier, Thomas Zühmer



4/10

Nur keinen reinen Wein!

Für die Kultur der griechischen und römischen Antike ist der Wein unverzichtbar. Seine Einführung aus Indien nach Griechenland schrieben dessen Bewohner dem Gott Dionysos zu, der den Römern unter dem Namen Bacchus bekannt war.

Im Mittelfeld des farbenprächtigen Mosaiks, gefunden in der Olewiger Straße in Trier, ist dargestellt, wie der liegende Gott in Begleitung dreier weiblicher Figuren den Wein genießt. Allerdings wurde in der Antike kaum „reiner Wein eingeschenkt“. Die Römer versetzten ihn gern mit verschiedenen Gewürzen, was auch unser Genussrezept aufgreift.



„Gewürzwein“ (ohne Alkohol)

ZUTATEN:

- 1 Liter Apfel- oder Traubensaft
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 6 Pfefferkörner
- 2 Teelöffel Fenchelsamen
- 1 Teelöffel Koriandersamen
- 1 Esslöffel Honig

ZUBEREITUNG:

Den Honig mit den Gewürzen in einen Topf geben. Den Honig so heiß werden lassen, dass er flüssig wird und man die Gewürze riechen kann. Dabei mit einem Holzlöffel umrühren. Den Saft dazugeben und die Mischung aufkochen lassen. Das Getränk dann stehen lassen, bis es kalt geworden ist – mindestens ein paar Stunden, besser aber einen ganzen Tag. Dann den „Wein“ durch ein Sieb in einen anderen Behälter gießen; so entfernt man die Gewürze.

Tipp: Erhitzt ist das Getränk auch als Glühwein zu genießen.

Für die alkoholische Variante lässt sich das Rezept – statt des Saftes – mit etwa 150 Milliliter von einer Flasche Weißwein versetzen. Den restlichen Wein der Flasche gibt man nach Geschmack der abgekühlten Mischung zu.

Quelle: Anne Kurtze, Römisches Trier zum Rätseln, Staunen und Spielen. Schriftenreihe des Rheinischen Landesmuseums Trier 41 (Trier: Rheinisches Landesmuseum 2017) S. 26