

Wir machen Geschichte lebendig.

GENERALDIREKTION KULTURELLES ERBE RHEINLAND-PFALZ

6/9

Gläser des Jugendstils

Stengelglas,
Glashüttenwerk
Buchenau, um 1900,
Gold- und farbige
Emailmalerei,
Landesmuseum Mainz



Stengelglas,
Kristallfabrik
Theresienthal,
um 1900/1914,
Gold- und farbige
Emailmalerei,
Landesmuseum Mainz



Ende des 19. Jahrhunderts standen den europäischen Glashütten sämtliche Verfahren zur Verfügung, die seit dem späten Mittelalter zur Veredelung entwickelt worden waren: Glas konnte farblos sein oder fast alle erdenklichen Farben annehmen, es konnte mundgeblasen werden, gegossen oder in Formen gepresst beinahe jegliche Gestalt annehmen. In Böhmen, im Bayerischen Wald und im teils französischen, teils deutschen Lothringen bildeten sich Zentren der Fertigung von Luxusglas heraus, die mit zusätzlichen neuen Verfahren dem alten Werkstoff schillernde und irisierende Wirkungen entlockten. Die Bildwelten des Symbolismus und die Formexperimente des Jugendstils konnten im Glas in idealer Weise umgesetzt werden.

Die Reformer unter den Künstlern und Entwerfern der Jahre um 1900 wollten aber auch dem Gebrauchsglas eine ideale und zugleich alltagstaugliche Gestalt geben: vom Ballast des Historismus befreit, schufen sie Trinkgläser, die wegen ihrer Eleganz und per-

fekten Ergonomik zu Klassikern des Designs wurden. Experimente waren erwünscht, aber in dieser Zeit wurden die Glastypeen für die verschiedenen Getränke endgültig festgelegt, so dass ein Satz Gläser für die anspruchsvolle Tafel aus variierenden Gefäßen für Rot-, Weiß-, Südwein, Sekt, Bier, Spirituosen und Wasser zu bestehen hatte.



Sommer Bowle *(mit oder ohne Alkohol)*

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN:

- 1 Honigmelone
- 2 Zitronen
- 130 ml Himbeersirup
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Flasche Mineralwasser
- 1 Beutel Malventee

ZUBEREITUNG:

Den Teebeutel in eine Kanne geben und mit ca. 150 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Währenddessen Apfelsaft und Mineralwasser kaltstellen.

Die Honigmelone halbieren und Kerne entfernen. Wenn vorhanden, mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen und in ein Bowlegefäß füllen. Ansonsten Melone in kleine Stücke schneiden.

Den gekühlten Apfelsaft, Saft von 2 Zitronen, Himbeersirup und den Malventee über die Melonenkugeln gießen.

Das Bowlegefäß dicht verschließen und 1 bis 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Bowle mit dem gut gekühlten Mineralwasser auffüllen und nach Belieben Eiswürfel hineingeben. Wer mag, kann einen Teil des Mineralwassers durch Sekt ersetzen.

Quelle: Chefkoch