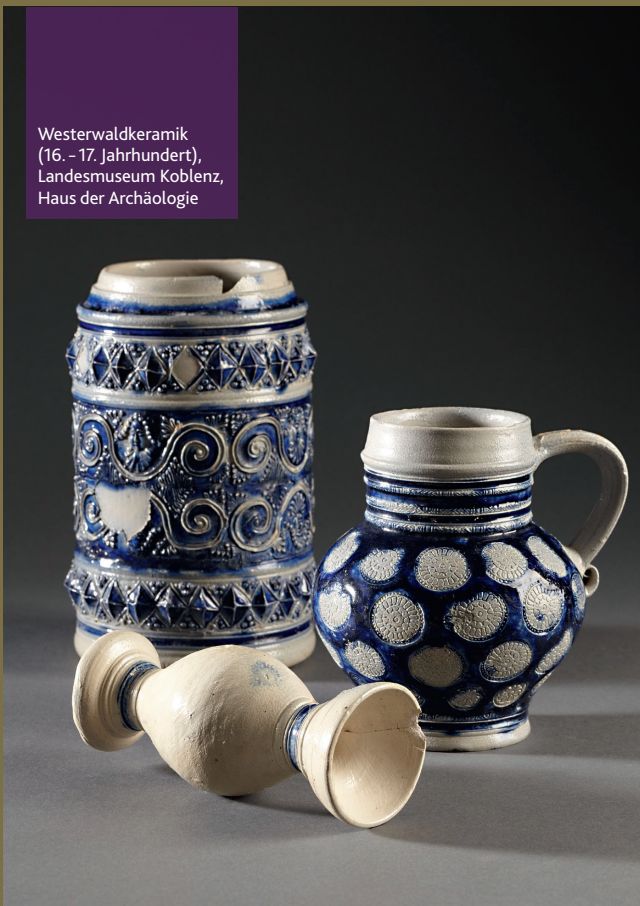


Wir machen Geschichte lebendig.

GENERALDIREKTION KULTURELLES ERBE RHEINLAND-PFALZ



Westerwaldkeramik
(16.-17. Jahrhundert),
Landesmuseum Koblenz,
Haus der Archäologie



Westerwald-keramik

Keramikprodukte aus blau-grauem Steinzeug des Westerwaldes waren in der Neuzeit ein Exportschlager und in ganz Europa als Marke geschätzt. Die oft reichen Verzierungen auf den Gefäßen orientieren sich dabei an den typischen Zierstilen der Renaissance- und Barockzeit des 16. und 17. Jahrhunderts. Der Westerwald ist reich an qualitvollen Tonvorkommen, die sich besonders für die Herstellung von Steinzeug eignen. Große Waldgebiete als Bannholz-Lieferanten für die Öfen und auch die Nähe zu den wichtigen Handelsrouten und somit Zugang zu Salz, Kobalt und Mangan für die typischen bunten Salzglasuren ermöglichten das Entstehen großer Manufakturen um den Töpferort Höhr-Grenzhausen im sog. „Kannenbäckerland“.

Töpfermeister auch aus anderen Produktionszentren des Rheinlandes entwickelten hier mit der Zeit ein eigenes Kunsthandwerk. Die Dekore wurden zu Beginn der Steinzeugproduktion als Hochrelief auf-

gelegt, dann eingeritzt und ab dem späten 18. Jahrhundert aufgemalt. Neben reiner Zierkeramik wurde auch massenhaft Gebrauchskeramik hergestellt. Auch heute hat die Keramik in der Region noch eine große Bedeutung, so gibt es in Höhr-Grenzhausen viele Bildungsstätten, Gestaltungsschulen und auch Forschungsinstitute rund um das Thema Keramik.



Von Eyerspeiß – Überraschungseier nach einem Rezept aus dem 16. Jahrhundert

ZUTATEN FÜR EIN EI:

Eier
Salz
Pfeffer
1 TL Rotwein
1 EL gewürfelte
gekochter Schinken
½ TL Petersilie
½ TL Schnittlauch
¼ gepresste Knoblauchzehe
Muskatblüte
1 Prise Nelkenpulver

ZUBEREITUNG:

Die rohen Eier vorsichtig an der Spitze mit einem Messer aufklopfen und aus dem Loch Eiweiß und Eigelb ausschütteln und mit den verschiedenen Zutaten vermischen, die dem Ei verschiedene Farben geben:

Für ein rötliches Ei: Ei mit Rotwein, Salz und Schinken mischen

Für ein grünliches Ei: Ei mit Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Knoblauch mischen

Für ein bräunliches Ei: Ei mit Salz, Muskatblüte und Nelkenpulver mischen

Die Masse jeweils vorsichtig zurück in die leeren Eier füllen und die Eier mit dem Loch nach oben eine feuerfeste Form setzen. Damit sie aufrecht stehen die Form 2 cm hoch mit Salz füllen. 40 Minuten bei 100°C im Ofen backen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/73929176533992/Hessische-Überraschungseier.html>
und http://www.dasmittelalterkochbuch.de/Frameset_zeitsortiert.htm