

5/9

Der Römer – das Glas für den Rheinwein

Römer, vielleicht
mittelrheinische
Produktion, um 1500,
Landesmuseum Mainz



Weißweinglas, Kristall-
fabrik Theresienthal,
um 1905,
Landesmuseum Mainz



Der Begriff „Römer“ für ein Weinglas ist seit dem 15. Jahrhundert überliefert, aber seine ursprüngliche Bedeutung ist unklar. Von anderen Trinkgläsern unterscheidet er sich in Form und Dekor: Standing, ein Schaft – aus dem später ein Stengel wird – und Kuppa sind deutlich voneinander abgesetzt. Der Schaft wird mit spiralförmigen Fäden oder mit Nuppen besetzt. Wie anderes Glas aus deutscher Produktion ist die Farbe grünlich, weil der eisenoxidhaltige Quarzsand, der zur Herstellung verwendet wurde, nicht nur die molekulare Struktur des Werkstoffs bestimmt, sondern auch seine Färbung.

Als im 17. Jahrhundert die Produktion von farblosem Glas auch hierzulande möglich war, behielt der Römer sein Grün zumindest im Stengel, denn mit dem weltweiten Handel von elsässischen, pfälzischen und Rheingauer Weinen über Frankfurt, Mainz und Köln waren auch die dort hergestellten Trinkgläser z. B. in die Niederlande geliefert worden. „Rheinwein“, größtenteils Weißwein, wurde aus Römern getrunken.

Im 19. Jahrhundert wurde das farblose Glas schließlich künstlich grün gefärbt, um dieses Charakteristikum herauszustellen; auch die Flaschen, die sich für Lagerung und Transport gegenüber den Fässern durchgesetzt hatten, mussten grün sein.

Seit um 1900 die heute noch gebräuchlichen Gläser für die bürgerliche Tischkultur entworfen worden sind, kennzeichnen ein grüner Stiel und eine farblose Kupa, die die Farbe des Weins am besten zur Geltung kommen lässt, ein Glas für Rheinwein, während Moselwein traditionell in bräunlichen Gläsern kredenzt wird.



Weincreme auf Trauben

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

0,5 Liter Weißwein
120 g Zucker
5 Eier
2 EL Speisestärke
2 EL Zitronensaft
600 g Weintrauben

ZUBEREITUNG:

Weißwein mit Zucker und Eiern verrühren. Speisestärke mit Zitronensaft anrühren und zum Weißwein geben. Alles in einen Topf füllen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Anschließend in ein kaltes Wasserbad stellen und so lange weiter schlagen, bis die Creme abgekühlt ist.

Weintrauben waschen, halbieren und in Gläser verteilen. Die Weincreme darüber geben und servieren.

Quelle: Chefkoch