

2/9

## Luxusglas der Franken

Von den im 6. und 7. Jahrhundert bei den Franken üblichen einfachen Becherformen wie Sturzbecher und Tummler heben sich zwei Glasformen in der Vitrine besonders ab. Aus dem Frauengrab 6 aus Rommersheim, Kr. Alzey-Worms, stammt eines der seltenen Glashörner. Vorbilder waren Hörner aus organischem Material. Das grüne Glas aus dem 6. Jahrhundert ist mit einer Auflage aus dicken, sich kreuzenden Glasfäden verziert. Vergleichbare Trinkhörner sind schon aus der späten Römerzeit bekannt.

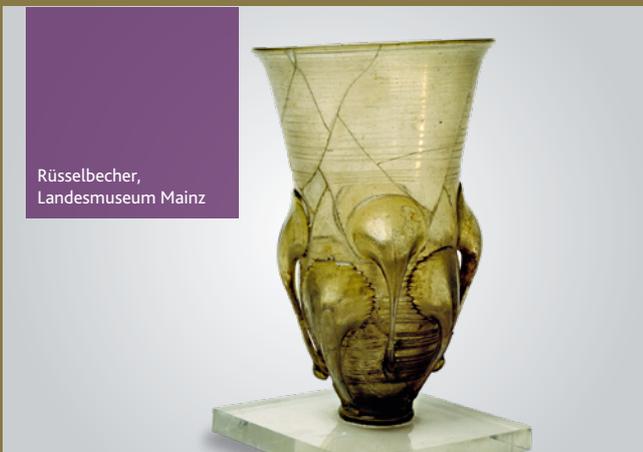
Der Rüsselbecher aus bräunlichem Glas aus dem Männergrab 3 aus Selzen, Kr. Mainz-Bingen, besteht aus einem konischen Becher mit kleinem scheibenförmigem Standfuß und umlaufender Glasfadenaufgabe. Die acht, versetzt in zwei Reihen angesetzten hohlen Rüssel wurden aus einem aufgesetzten heißen Glastropfen aus der heißen Glaswand gezogen und aufgeblasen. Die in die Rüssel laufende Flüssigkeit erzeugte optisch zwar einen schönen Effekt, ließ

sich aber nur schwer trinken. Obwohl Rüssel auf Gläsern auf spätrömische Vorbilder zurückgehen, sind Rüsselbecher eine typisch fränkische Form.

Beide Glastypen sind selten und kostbar und nur aus reich ausgestatteten Gräbern bekannt.



Trinkhorn,  
Landesmuseum Mainz



Rüsselbecher,  
Landesmuseum Mainz



## Pinke Limonade

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Grapefruits  
200 g Himbeeren  
4 Zitronen  
1 Orange  
200 g Zucker  
1 ½ Liter kaltes Wasser  
(mit oder ohne Kohlensäure)  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG:

Die Himbeeren werden mit dem Zucker und einem Teil des Wassers aufgekocht, bis der Zucker gelöst und das Fruchtfleisch ganz weich ist. Das dauert 5 – 8 Minuten.

Danach wird die Masse durch ein feines Sieb gestrichen und zur Seite gestellt, bis sie etwas abgekühlt ist.

Die Zitrusfrüchte werden ausgepresst und der Saft in eine große Glaskaraffe gefüllt. Wenn der Himbeersaft abgekühlt ist, kommt dieser noch dazu und das Ganze kann mit dem restlichen kalten Wasser aufgegossen werden.

Die Limonade wird mit reichlich Eis serviert.