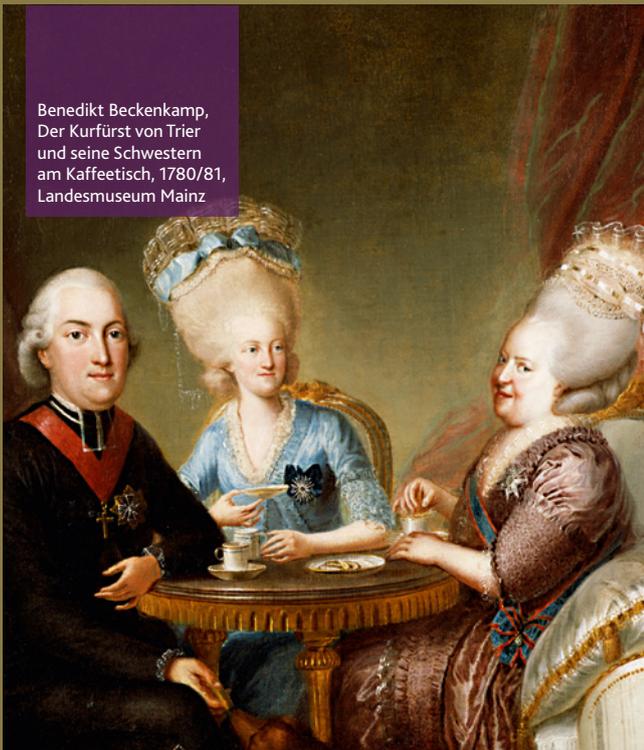


Benedikt Beckenkamp,
Der Kurfürst von Trier
und seine Schwestern
am Kaffeetisch, 1780/81,
Landesmuseum Mainz



Tee, Kaffee oder Schokolade?

Ein seltener Einblick in den bürgerlich anmutenden Alltag einer fürstlichen Familie: Clemens Wenzeslaus, Prinz von Sachsen, Erzbischof-Kurfürst von Trier mit Residenz in Koblenz, sitzt mit seinen Schwestern Maria Kunigunde und Maria Christina beim Kaffee. Die Möblierung des Salons, Frisuren und Garderobe der Damen entsprechen der aktuellen Mode; der Fürst ist durch die Beffchen und das Bischofskreuz gekennzeichnet; gleich seinen ebenfalls geistlichen Schwestern trägt auch er ein Ordensabzeichen, durch das die Dargestellten eindeutig zu identifizieren sind.

Der Hund nascht vom Gebäck, Maria Christina rührt in ihrem Kaffee, den sie gleich in die Untertasse gießen wird, um ihn daraus zu schlürfen, wie es ihre jüngere Schwester gerade im Begriff ist zu tun. So kann das heiße Getränk noch etwas abkühlen, bevor es an den Mund geführt wird; in Frankreich gilt dies um 1780 bereits als primitiv und ist verpönt.

Die konische Form der Tassen lässt keinen Zweifel daran, dass hier Kaffee eingenommen wird; keinesfalls kann es sich um Tee handeln, der wie heute bevorzugt aus breiteren, schalenförmigen Tassen getrunken wurde. Für das dritte exotische Modegetränk der Epoche, Schokolade, waren oft hohe, enge Becher in Gebrauch.



Bananen-Frappuccino

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Tassen Milch
- 2 Tassen Eis (gecrusht)
- 4 Tassen Espresso (kleine)
- 1 Banane (sehr reif)
- 1 Schuss Sirup (Kaffe sirup, z.B. Schokolade, Vanille oder Karamell)

FÜR DIE GARNITUR

- etwas Schlagsahne
- Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Banane mit Milch, Espresso, Crushed Ice und Sirup in einen Mixer geben oder mit einem Stabmixer zerkleinern, bis ein cremiger Frappuccino entsteht.

Den Frappuccino auf vier Longdrinkgläser aufteilen und mit Sahne und Kakao garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Wer es schokoladiger mag, kann den Frappé noch mit Schokoraseln oder Schokoladensauce garnieren. Statt Sirup kann man auch einen Likör verwenden.