

Weinpokal mit Rheinansichten, rubiniertes Glas mit Facettenschliff, Böhmen um 1850, Landesmuseum Koblenz, Haus des Genusses



2/4

## Weinpokal mit Rheinansichten

Erste Weinkelche wurden Naturformen, etwa Blüten nachgebildet. Nach der Erfindung der Glasmacherpfeife im 1. Jahrhundert n. Chr. konnten diese auch aus Glas hergestellt werden. Besonders wertvoll war lange ein möglichst klares, durchsichtiges Glas. Auch im Rheinland breitete sich unter den Römern eine Glasindustrie aus, die jedoch mit dem Ende der Römerzeit verfiel. Zum Ende des Mittelalters kam in Mitteleuropa der Krautstrunk auf, ein bauchiger Becher mit aufgetropften oder gedrückten Noppen, aus dem sich später der „Römer“ entwickelte, in Venedig entwickelte sich das hochwertigere Muranoglas. In der Barockzeit änderten sich die Ansprüche an das Glas. Beliebte

waren dickwandige Gläser mit plastischen Oberflächen. Als das Bürgertum zu Wohlstand gelangte, erfreuten sich vor allem farbige Gläser wie dieser Pokal aus hochwertigem böhmischem Kristallglas, der zudem einige der Sehenswürdigkeiten am Rhein zeigt, großer Beliebtheit. Spätestens in den 1860ern kam dieser Biedermeierstil jedoch aus der Mode, da die aufwendigen Dekorationen der sich anbahnenden Massenproduktion im Wege standen.

Anders als die Gestaltung ist die Form des Weinglases durch die Funktion bestimmt: Den Fuß benötigt das Glas zum Stehen. Der Stiel wird benötigt, damit der Wein sich nicht durch die Hand erwärmt. Die Form des Kelches soll beeinflussen, welche Geschmacksknospen angesprochen werden, also wie der Wein schmeckt.



## Böhmische Linsensuppe

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300 g Linsen  
1 Zwiebel  
150 g Speck  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Mehl  
1 – 1,5 Liter Brühe  
1 hartgekochtes Ei  
Salz  
Pfeffer  
Majoran  
Essig oder Zitronensaft

### ZUBEREITUNG:

Die Linsen ein bis zwei Stunden einweichen und danach weich kochen. Währenddessen die Zwiebel, den Knoblauch und den Speck kurz anbraten und mit dem Mehl anschwitzen.

Die Brühe und die Linsen hinzufügen und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft oder Essig abschmecken. Die Linsensuppe mit hartgekochtem Ei servieren.

Diese deftige Suppe wird mit Brot als Hauptmahlzeit gegessen.