

Service mit bunten
Landschaften,
Porzellanmanufaktur
Höchst, 1765,
Landesmuseum Mainz



8/9

Neues Material und neue Formen für neue Getränke

Im 17. Jahrhundert kam der Kaffee aus dem Osmanischen Reich nach Europa, der Tee aus dem Fernen Osten und Kakao bzw. Schokolade aus Südamerika. Man suchte nun nach geeigneten Gefäßen, aus denen diese exotischen, damals äußerst kostspieligen Getränke zubereitet, kredenzt und getrunken werden konnten. Mit dem Tee gelangte vermehrt chinesisches und japanisches Porzellan als hochbezahltes Luxusgut in die Handelsstädte und in die Wohnungen der Wohlhabenden, so dass die Europäer dieses selbst herzustellen versuchten.

1708 wurde in Meißen das Porzellan quasi neu erfunden, die Kurmainzer Manufaktur in Höchst am Main folgte 1746 als eine der frühen Produktionsstätten in Europa. Der neue Werkstoff wurde

für die modischen Heißgetränke schnell als besonders geeignet erkannt: Das Material hält die Wärme und gibt sie in der Folge gleichmäßig ab, es ist leicht zu reinigen und dabei äußerst hygienisch, es lässt sich fast in jede beliebige Form bringen und erfreut das Auge durch farbige Dekore, die auf dem von Natur aus weißen Grund leuchtend zur Geltung kommen.



Weißer Trinkschokolade mit Schokohaube

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g Weiße Schokolade
1 Liter Milch
2 EL. Lebkuchengewürz
250 ml Schlagsahne
2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit Lebkuchengewürz aufkochen. Schokolade fein hacken. Den Topf vom Herd nehmen, Schokoladenstücke zugeben und so lange rühren, bis alles geschmolzen ist. Sahne und Kakao gemeinsam dickflüssig aufschlagen. Die heiße Schokolade mit dem Pürierstab schaumig schlagen und in vorgewärmte Gläser geben. Die Kakaosahne mit einem Löffel darauf verteilen. Zur Deko mit etwas Kakaopulver bestäuben.