



Partnerschaft
Ilvesheim
Chécý



7. Dezember 2020

Liebe Mitglieder und Freunde der Partnerschaft!

Es weihnachtet sehr, die dunkle Jahreszeit macht das Daheimbleiben einfacher. Eigentlich hätten wir gerne im Advent eine kleine „Glühwein-Wanderung“ des PIC in Ilvesheim angeboten, doch sogar solcher Art Vereinsveranstaltungen im Freien lässt die aktuelle Situation nicht zu.

So bleibt uns nur die heimische Couch, auf der wir es uns mit einem Glas Glühwein, ein paar leckeren Plätzchen und Kerzenlicht gemütlich machen wollen. Hier ein bisschen deutsch-französischer Hintergrund zur Tradition des Glühwein-Genusses und ein historisches Rezept:



<< **Glühwein** oder **Vin Chaud** gibt es schon viel länger als so mancher vielleicht glaubt – die Römer haben ihn uns gebracht!

Im Kochbuch des Apicius taucht er schon als conditum paradoxum auf, allerdings mit leicht anderer Zusammensetzung. Auch im Mittelalter genoss man weiterhin das wärmende Getränk mit unterschiedlichen Rezepturen, besonders bekannt war hierfür die Gewürzstadt Marseille. Eine länderübergreifende Variante war der sogenannte **Hippocras**. Bereits 1390 erscheint im „Ménagier de Paris“, einem Rezeptbuch vom Mundkoch Karls VII., eine Anleitung, die Jahrhunderte später kaum verändert in einem deutschen Büchlein zur Goethezeit auftaucht.

Wer möchte, kann der Rezeptur gerne folgen; weitere Gewürze wie Nelken, Kardamom, Muskat und Sternanis können nach eigenem Geschmack hinzugegeben werden, nach dem Filtrieren nur noch erwärmen und genießen – à votre santé!

Hippocras (Mengenangaben auf heutige Maße übersetzt)

Man nimmt 1 Liter guten roten Rhein- oder Franzwein, 200g feinen Zucker, 30g Zimt oder 2 Stangen, 100 mg schwarzen oder langen Pfeffer, die Schale von einer Citrone, erhitzt dieses und lässt es dann 24 Stunden wohlverdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtriersack (...), und läßt den Wein einige Male durchlaufen.

2 Stück schöne Äpfel oder Reinetten geschält und in Scheiben geschnitten, geben diesem Getränk den feinsten aromatischen Geschmack.

Rezept aus: „Der elegante Theetisch oder die Kunst einen glänzenden Zirkel auf eine geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirten“ Hrsg.: François le Goullon, Großherzog. Sächsisch-Weimarer Mundkoch, 4.Auflage 1829 >>

Wir vom PIC wünschen allen eine gesunde Advents- und Weihnachtszeit, frohe Festtage und hoffen auf ein gutes, aktives Jahr 2021 im Sinne der deutsch-französischen Partnerschaft Ilvesheim - Chécý.

Ihr Ansprechpartner im Verein: Hans Peter Scheffer/ 1. Vorsitzender (hpscheffer@gmx.de)

Herzliche Grüße und à bientôt im neuen Jahr!

Karin Gröger/Schriftführerin