Gilching e.V.
Zeitreise

Zeitreisen im Wersonhaus
SchichtWerk

Essig-Melonenlimonade nach Anthimus

Spätantike um 500 n. Chr.

überliefert durch den byzantinischen Arzt und Gesandten Anthimus

(Ergänzung zum Mai-Stammtisch-Vortrag am 12.05.2022: „Kulturgeschichte des Essigs in Mitteleuropa" mit Dr. Georg Thalmeier, Gilching)

Geschichtlicher Hintergrund:
Anthimus, Gesandter Theoderichs des Großen (regierte 493-526 das weströmische Reich - Ravenna) mit einem Brief im Gepäck, der direkt an den Frankenkönig Theuderich I. (regierte von 511-533 in Metz) gerichtet war:

Epistvla Anthimi uiri inlustris comitis et legatarii ad gloriosissimum Theudoricum regem Francorum [de obseruationem ciborum].

Brief des Anthimus, des erlauchten Mannes, Gefolgsmannes und Bevollmächtigten des Königs Theoderich, an den hochrühmlichen Theuderich, König der Franken, über die Beachtung von Speiseregeln. (Übersetzt durch Prof. B. Päffgen)

In diesen besagten Speiseregeln ist die Anweisung zu diesem Rezept zu finden!

Zutaten: Mengen nach Gusto und Belieben

- Rotweinessig
- Minze
- Honigmelone
- Wasser zum Verdünnen

Rezept schon ausprobiert? Dann schickt uns ein Foto an info@zeitreise-gilching.de

Zubereitung:

Die Honigmelone schälen, Kerne entfernen und in Stücke schneiden.
In einem Mörser die Minze und die Melonenstückchen verreiben.
In einem Gefäß die Melonenmasse mit dem Essig verrühren. Mit Wasser soweit auffüllen bis eine limonadenartige Konsistenz erreicht ist.

Moderner Servier-Tipp:

Die Limonade kann durch ein Sieb abgeseiht werden und/oder mit gestoßenem Eis oder Eiswürfeln sowie einem Minzzweig garniert werden. ***Wohl bekomms!***

Fotos: Dr. Georg Thalmeier

Quelle: Dr. Georg Thalmeier, Kulturgeschichte des Essigs in Mitteleuropa – Eine Studie unter besonderer Berücksichtigung der Überlieferung von der Spätantike bis in die Neuzeit, Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie, Band 366 2021, Verlag Dr. Rudolf Habeleit GmbH, Bonn.