

Herzlich willkommen

zur Degustation: „Welchen Wein trank Jesus?“



Inhalt

1. Vorwort zum heutigen Anlass
2. Facts
3. Begriffe
4. Einordnung ins Thema
 - a) kulturell: Essens-Traditionen zur Römerzeit
 - b) geographisch: Palästina zur Zeit Jesu
 - c) basierend auf Literatur und Kunst
 - d) kulinarisch: Mahlzeiten im damaligen Galiläa
5. Die Hauptfrage
6. Ende

Einige Vorworte zum Degustations-Anlass

Der Abend ist apolitisch

Der Abend ist areligiös

Keine Glaubensrichtung hat Vorrang vor einer anderen

Wir versetzen uns in eine Zeit vor etwa 2000 Jahren hinein, also lassen wir für den Abend die reale Weltpolitik aussen vor

Wir versuchen zu verstehen, wie das Judentum, das Christentum, die Römerzeit, die Welt-Geschichte, die Philosophie und letztlich die Oenologie zusammenhängen (mediativer Ansatz)

Facts

- Jesus war Jude
 - Geburts- und Wirkungsort von Jesus waren in Galiläa
- Das „Abendmahl“ fand an einem jüdischen Festtag statt (Seder-Mahl vor Pessach)
- Verschiedene internationale Handelsrouten führten zur Zeit Jesu durch Galiläa
- Die Hebräer/Israeliten tranken zu Feiertagen und gesellschaftlichen Anlässen Wein
- Die Römer kannten den Brauch des „gesellschaftlichen Abendessens“ bereits schon.
- Jüdische und Christliche Traditionen haben viele Gemeinsamkeiten

Wichtige Begriffe:

Agape

Alessandria

Bethlehem, Nazareth und Kapernaum

Herodes (H. Antipas?)

Kaiser Augustus (27 v. Chr. - 14 n. Chr.)

Kaiser Tiberius (14 - 37 n. Chr.)

Kiddusch

Lucumone

Pessach/Seder

Pontius Pilatus (26 - 36 n. Chr.)

Apéro - Wein



Lucumone:

Elba Vermentino, DOC 2024; 13,5 %

Ein „lucumone“ war bei den Etruskern Anführer und politisches Oberhaupt der (16 etruskischen) Stadt-Staaten, ein Priesterkönig und ein Mediator.

Tarkùn, der wohl berühmteste «lucumone», soll dem Historiker Tarquinio Prisco zufolge der wahre Gründer Roms gewesen sein...

Kiddusch-Wein



Der Kiddusch-Wein wird traditionell zur Eröffnung des Sabbats serviert und aus einem speziellen Kelch getrunken, dem Kiddusch-Becher.

In der Regel (Ausnahme: Pessach!) hat nur der Hausherr ein eigenes Gefäß, das er nach dem Segensspruch herumreicht (Vergleich 1: Messwein beim Abendmahl der Christen) (Vergleich 2: Der Heilige Gral)

Aagape – schon je gehört???



Fresco (li.) und Nachzeichnung (re.) einer Frau, die den Kelch zum frühchristlichen Agape-Fest hält. Katakombe von Santi Pietro e Marcellino in Rom (4. Jh. n.Chr)

Agape

/agape/ (altgriechisch ἀγάπη)

bezeichnet die **höchste Form der Liebe**, eine bedingungslose, selbstlose (und oft auch: göttliche) Liebe. Dies im Gegensatz zu *Eros* (leidenschaftliche Liebe) oder *Philia* (Freundschaftsliebe) ist Agape eine bewusste Entscheidung, die auf Selbstlosigkeit und Opferbereitschaft beruht.

In der Tradition...

- der jüdischen Praxis des festlich-gemeinschaftlichen Essens mit religiöser Komponente
und
- der im Römischen Reich weit verbreiteten Form der abendlichen Gemeinschaftessen

Die heute degustierten Weine

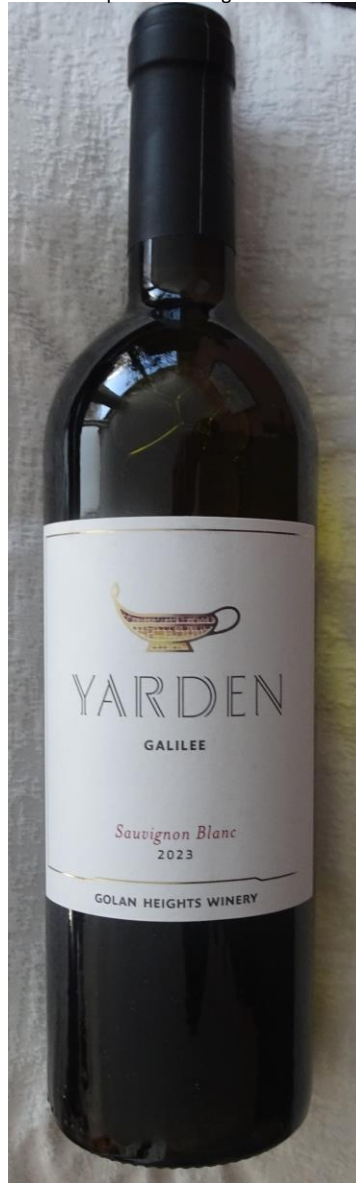
Vorspeise:

Samak Mashew: Kabeljau mit Kräuter-Kruste

- Sauvignon Blanc, Yarden, Golan Heights, Katzrin, Israel, 2023
- Chardonnay, Yarden, Golan Heights, Katzrin, Israel, 2023

Guten
Appetit!

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch



Zeittafel

„Wirtschaftliche Blütezeit der folgenden Völker“:

Ägypter → ca. 3030 bis 330 v. Chr.

Griechen → ca. 800 v. Chr. bis ca. 30 v. Chr.

Babylonier → 1600 bis 539 v. Chr. / Phönizier → ca. 1000 bis 600 v. Chr.

Römer → 753 v. Chr. bis 478 n. Chr.

Ägypter → ca. 3030 bis 330 v. Chr.

Griechen → ca. 800 v. Chr. bis ca. 30 v. Chr.

Babylonier → 1600 bis 539 v. Chr. / **Phönizier** → ca. 1000 bis 600 v. Chr.

Römer → 753 v. Chr. bis 478 n. Chr.



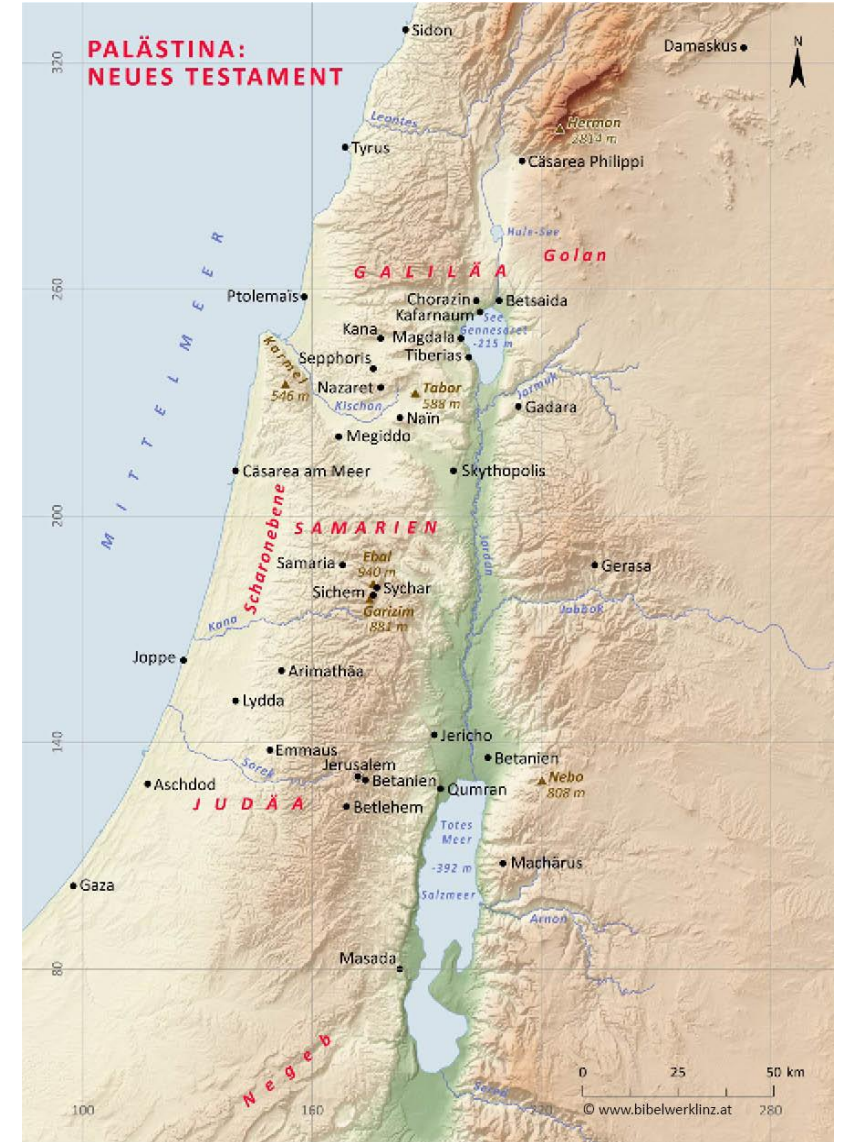
Ägypter → ca. 3030 bis 330 v. Chr.

Griechen → ca. 800 v. Chr. bis ca. 30 v. Chr.

Babylonier → 1600 bis 539 v. Chr. / **Phönizier** → ca. 1000 bis 600 v. Chr.

Römer → 753 v. Chr. bis 478 n. Chr.





Die heute degustierten Weine

Zwischengang:

Hähnchen Musakhan auf Fladenbrot

- Estate Blend Red, Van Ardi, Armenien, 2021
- Cabernet Sauvignon, Golan Heights Winery, Katzrin, Israel, 2023

En Guete!



Die Darstellungen des Abendmahls

Es gibt über 4000 bekannte und katalogisierte Abendmahl-Bilder
=
Quellen für Speisen (auf dem Tisch)

bis Ende 6. Jh.: Brot und Fisch, liegend gegessen dargestellt (antikes Gastmahlbild)

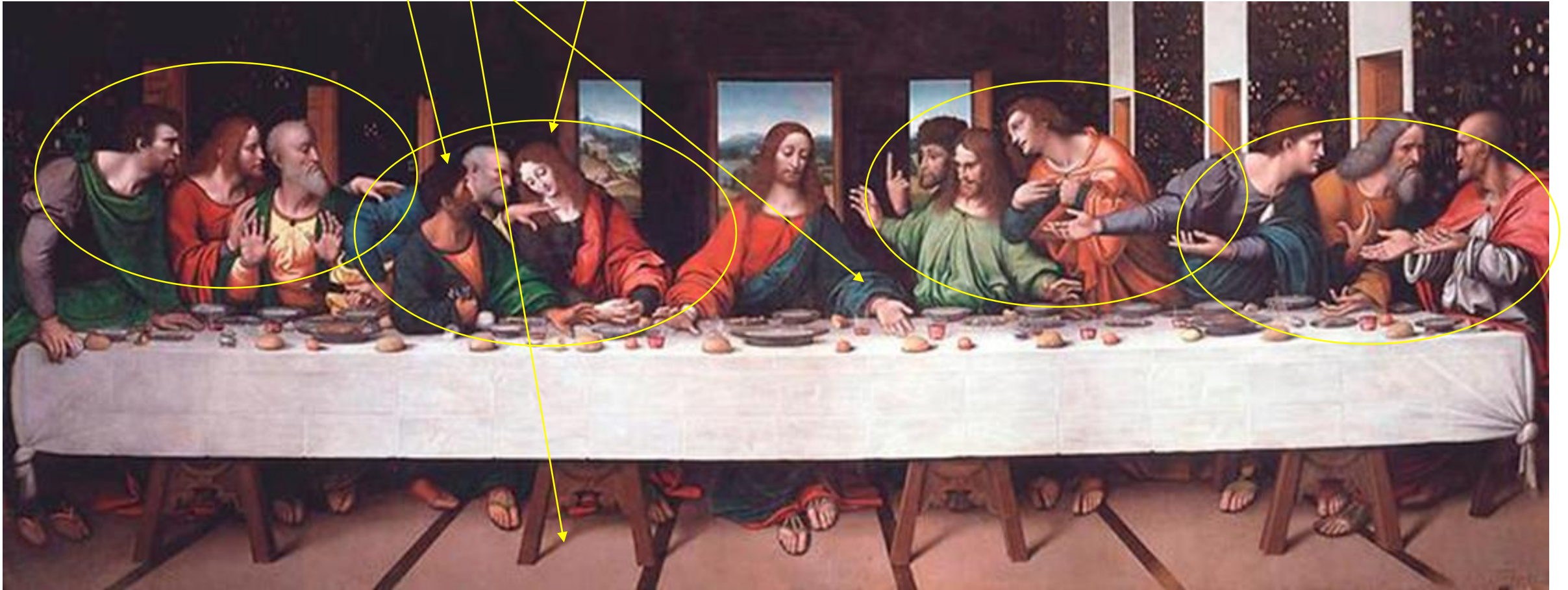
ab 7. Jh.: Brot und Fisch, sitzend gegessen dargestellt

ab 15. Jh.: mit Osterlamm (Pessach-Tradition) dargestellt (das Bekannteste dürfte wohl das Abendmahl von Leonardo da Vinci, ca. 1494, sein).

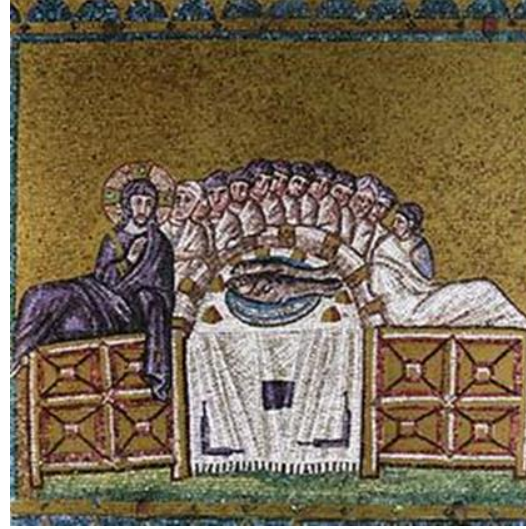
Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch



- Gut zu erkennen:
- Judas mit Geldbeutel, greift nach dem Brot, hat Salzstreuer umgeworfen
 - Lieblingsjünger Johannes ruht nicht mehr eng an der Seite Jesu
 - Jesus weist mit seinen Händen auf den Wein und auf das Brot hin
 - Die 12 Apostel sind in vier Dreiergruppen gegliedert
 - Der Lichteinfall kommt von links (dem effektiven Fenster im Refektorium)



...weitere Darstellungen



Weitere Zeugnisse in der Kunst: Jesus in Emmaus

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch



Caravaggio, um 1601



Filippo Tarchiani, ca. 1625



(Paolo) Antonio Barbieri, 1628



In 1. Samuel 25 wird die Geschichte von **Abigajil**, ihrem Mann **Nabal** und dem künftigen König **David** erzählt.

1 Samuel 25/18 Da eilte Abigail und nahm zweihundert Brote, zwei Schläuche (je nach Bibelübersetzung: zwei Fässer) Wein, fünf zubereitete Schafe, fünf Maß geröstetes Getreide, hundert Rosinenbündel und zweihundert Feigenkuchen und legte sie auf Esel.



Die 7 alt-israelitischen Speisen:

Gerste
Datteln
Trauben
Feigen
Granatäpfel
Oliven
Weizen

Die „mediterrane Triade“



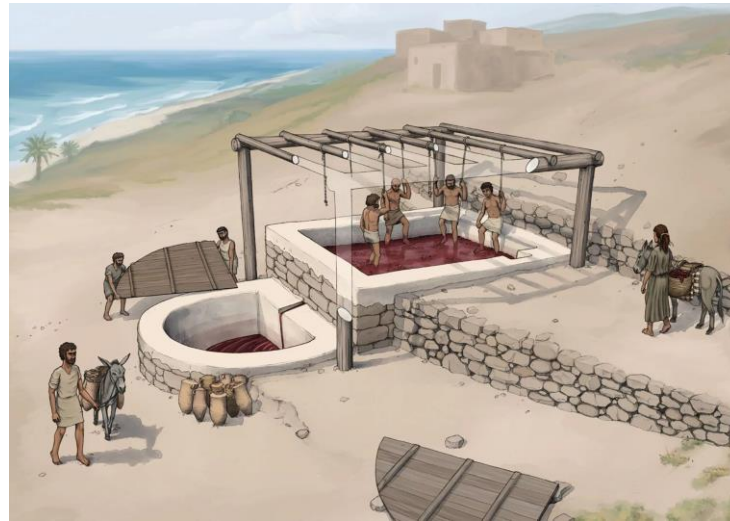
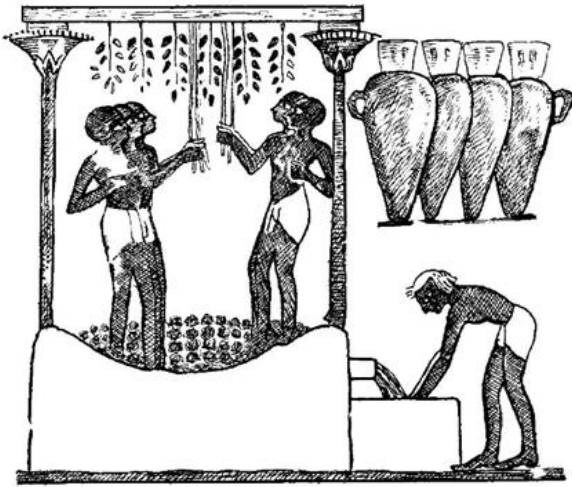
Oliven stammen vermutlich aus der Region Persien und Mesopotamien und sind dort seit mindestens 6.000 Jahren heimisch. Von dort verbreiteten sie sich in nahegelegene Gebiete und werden seit der frühen Bronzezeit (bis ca. 3'000 v. Chr.) in der Südtürkei, der Levante und auf Kreta angebaut. Die Olive liefert Olivenöl, sowie bittere Früchte, die (erst seit römischer Zeit) durch Einlegen in Salzlake und Fermentierung genießbar gemacht werden.

Weizen wurde vor etwa 10.000 Jahren im *Fruchtbaren Halbmond*, in und um die Levante, aus dem wilden *Emmer* domestiziert. Um 5000 v. Chr. war er im gesamten Mittelmeerraum bis nach Spanien verbreitet. Weizen ist ein Grundnahrungsmittel im Mittelmeerraum und das Weizenbrot spielte bereits im antiken Römischen Reich, das damals die gesamte Region umfasste, eine entscheidende Rolle; damals, also vor etwa 2000 Jahren, galt Nordafrika als die Kornkammer des Reiches.

Die **Weinrebe** wurde zwischen 7000 und 4000 v. Chr. im Schwarzmeergebiet und in Persien domestiziert; archäologische Funde belegen, dass dort bereits um 6000 v. Chr. Wein hergestellt wurde. Im fünften Jahrtausend v. Chr. gelangte er nach Griechenland und Kreta und im letzten Jahrtausend v. Chr. nach Spanien. In Italien begann der Weinbau im neunten Jahrhundert v. Chr. und in Frankreich um 600 v. Chr. Trauben werden hauptsächlich zur Herstellung von Wein und Essig als Grundbestandteile der mediterranen Ernährung angebaut, aber auch getrocknet als Rosinen oder zum Verzehr als Tafeltrauben .

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch

Die verschiedenen Prozesse



Die heute degustierten Weine

Hauptgang:

Rinds-Kofta mit Tahini,
Rosinen-/Pinienkernen-Interieur; Zwiebel; Lokshen und
Erbsenpuree

- Syrah, «tandem», Zenata, Marokko, 2022
- Hochar, Chateau Musar, Bekaa Valley, Libanon, 2020

Bun appetit!

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch



Hauptfrage: Welchen Wein trank Jesus?

- Welcher Wein wurde damals in Galiläa getrunken?
- Waren es vor allem einheimische, autochthone Sorten?
- Wenn ja: Welche Traubensorten gab es damals in Galiläa?

Rebsortenverzeichnis: Bittuni, Balavi, Yael (rot); Maravi, Dabouki, Jandali (weiss)

- Wenn nein: von welchen Gegenden wurden Weine „importiert“?

Mögliche Regionen: Antikes Rom (Falerner), Georgien (Saperavi / Mtsvane, Rkatsiteli),
Phönizisches Stammland

Regionale Rebsorten heute:

Rote Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Shiraz, Argaman, Petite Sirah, Petite Verdot, Cabernet Franc

Weißer Rebsorten: Chardonnay, Colombard, Emerald Riesling, Sauvignon Blanc, Muskat von Alexandria

Regionale Rebsorten heute:

Rote Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Shiraz, **Argaman** (Kreuzung von Carignan noir und der portugiesischen Vinhão) , Petite Sirah, Petite Verdot, Cabernet Franc

Weißer Rebsorten: Chardonnay, Colombard, Emerald Riesling, Sauvignon Blanc, Muskat von Alexandria

Weine im Antiken Rom

Die Weine wurden nicht nach deren Traubensorten eingeordnet, sondern nach deren Herkunftsort
(heute DoC/DoCG)...

Regionen: Falerna (Kampanien) // Setinum (um Rom) // Caecubium (Sperlonga) // Albanum (Albano)
Mamertinus (Sizilien)

...und deren Machart:

Macharten: Passum // Mulsum // Posca ...

Traubensorten: Wahrscheinlich handelte es sich dabei um die heute noch bekannten Traubensorten
Aglianico und Primitivo (rot), sowie Falanghina (weiss)

Macharten:

- **Mulsum:** Ein beliebter Aperitif, bei dem der, meist hochwertige Weisswein mit Honig (u. ä.) gesüsst wurde.
- **Passum:** Ein süsser Wein, der aus auf Stroh getrockneten Trauben gepresst wurde.
- **Lora:** „Tresterwein“ für Arbeiter oder Sklaven; den Pressrückständen wurde Wasser hinzugefügt und erneut gepresst.
- **Posca:** Ein Alltagsgetränk (v.a. für Soldaten), das aus mit Wasser verdünntem Essig bestand, manchmal mit Kräutern versehen.
(→ Passionsgeschichte!)
- **Turricula:** Wein, dem Meerwasser und Bockshornklee zugemischt wurde. Zu Austern soll er sehr bekömmlich gewesen sein!
- **Defrutum:** (oft auch synonym zu **Carenum und Sapa**): Einkochter Traubenmost, häufig unter Zugabe von Gewürzen.

Aufbewahrung und Lagerung

Name	Dolia (Singular: Dolium)	Qvevri
Region	Römisches Reich	Georgien (Kaukasus-Region)
Tradition	römische Weinkultur (ca. 2000 Jahre)	über 8000 Jahre Tradition
Wo?/Wie?	Teilweise oder gar nicht vergraben	Fast immer vollständig in die Erde eingegraben
Form	Meist bauchiger, mit breiterer Öffnung und flacherem Boden	Eiförmig, unten spitz zulaufend (begünstigt das Absetzen der Hefe)
Innen	oft mit Pech/Harz versiegelt	meist mit Bienenwachs ausgekleidet
Nutzung	auch für Öl, Getreide oder Pökelfleisch	Fast nur für die Gärung und Reifung von Wein

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch





und...?



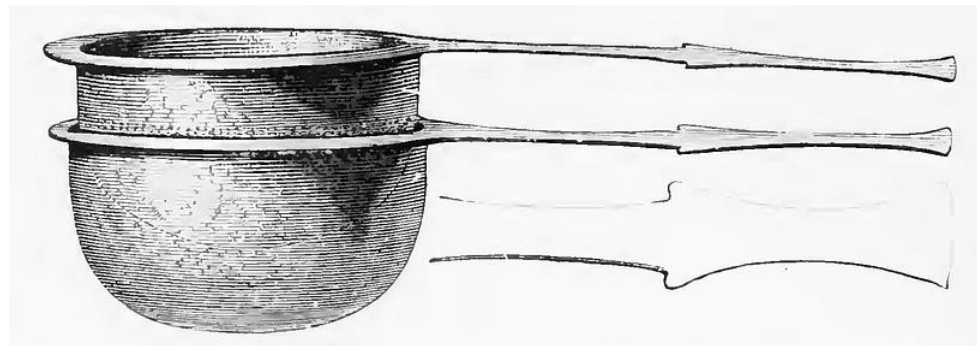
Problem



Problem:



Lösung:



Die heute degustierten Weine

Dessert:

Zabaglione, Baklava,
Labneh-Cheesecake

Sahtain!

Moscato, Hermon, Golan Heights Winery, Katzrin, Israel, 2023

Dieses Slide ist kopierrechtlich geschützt. Erlaubnis zur Weiterverbreitung muss zwingend beim Autor eingeholt werden: jpk.creacap@gmx.ch



Vielen Dank für die Aufmerksamkeit...



...und weiterhin einen schönen, geselligen Abend!

Degustation 27. März, 2026 (JV): «Welchen Wein trank Jesus?»

<i>Name:</i>	<i>Traubensorte, Herkunft</i>	<i>Jahrgang</i>	<i>Bezugsquelle</i>	<i>Preis</i>
<u>Apéro</u>				
- Lucumone;	Vermintino, Isola d'Elba (ITA)	2024	La Faccenda	CHF 16.50
- Kiddusch-Wein	Gan Eden, Zion Winery (ISR)	(k.A.)	Schmerling	CHF 11.90
<u>Vorspeise: 2 Weissweine</u>				
- Yarden	Sauvignon blanc, Golan Heights Winery (ISR)	2023	Schmerling	CHF 21.50
- Yarden Katzrin	Chardonnay, Golan Heights Winery (ISR)	2023	Schmerling	CHF 42.90
<u>Menu: 4 Rotweine</u>				
- Estate Blend Red	Blend (Areni, Kakhet, Milagh) Van Ardi (ARM)	2022	Heres	CHF 33.-
- Golan Cabernet Sauv.	Cabernet Sauv., Golan Heights Winery (ISR)	2023	Schmerling	CHF 19.80
- Tandem rouge	Syrah, Alain Graillot (MAR)	2022	Passion du Vin	CHF 22.-
- Hochar P&F Rouge	Chateau Musar, Bekaa-Tal (LBN)	2020	Passion du Vin	CHF 26.-
<u>Dessert:</u>				
- Moscato	Moscato, Mount Hermon (ISR)	2023	Schmerling	CHF 17.50