



Fenchel mit Rosinen und Weißwein

In vielen Religionen hat Wein einen wichtigen Stellenwert. Als Getränk der Götter wird er oft als Opfergabe verwendet. In der antiken griechischen Mythologie gibt es den Gott des Weines Dionysos, zu dessen Ehren rauschhafte Feste gefeiert wurden.

Der Rausch, von der einen Religion als Mittel der Annäherung an das Göttliche geschätzt, wird von anderen als Gefahr gesehen. So gibt es im Islam ein kategorisches Alkoholverbot. Das Judentum geht einen Mittelweg. Zwar thematisieren schon die fünf Bücher Moses die Gefahren des übermäßigen Alkoholkonsums, zum Beispiel, wenn Noah zu viel Wein trinkt und besinnungslos und entblößt von seinen Söhnen aufgefunden wird. Andererseits aber ist es ein religiöses Gebot, zum Pessachmahl vier Becher Wein zu sich zu nehmen! In der christlichen Kirche ist der Wein ein fester Bestandteil der Liturgie. Beim Abendmahl steht er für das Blut Christi.

Man kann Wein natürlich auch ohne jegliche religiöse Konnotation einfach genießen – im Glas oder als feine Würze wie in diesem schmackhaften Fenchelgericht.

Für 2 Personen:

1 Fenchelknolle
250 ml trockener Weißwein
50 g Rosinen
½ TL Honig
Zucker
Salz

Zubereitung:

Die Fenchelknolle vierteln und in Weißwein zusammen mit den übrigen Zutaten bissfest köcheln lassen. Der Wein sollte einkochen, aber nicht gänzlich verdampfen.

Nach dem Auskühlen mit knusprigem Weißbrot zu einem Glas herben Weißwein genießen – hierbei denselben Wein wie den beim Kochen verwendeten servieren!

