



In der ehemaligen „Kuh-Kapelle“ seines Weingutes „Historic“ serviert der Hobby-Archäologe Gerhard Blödel seinen Gästen Speis und Trank in römisch angehauchtem Geschirr. Foto: hbz/Michael Bahr

fränkische Kämmen, die aus Knochen hergestellt wurden, römisches Arztbesteck, römische Spielsteine und eine römische Bodenplatte, auf der ein Abdruck einer römischen Nieten-Sandalen zu erkennen ist.

Die Römer haben es dem Winzer naturgemäß am meisten angetan: „Sie waren es schließlich, die uns den Wein gebracht haben“, weiß Blödel. Und so setzt er auch auf Römisches, wenn es um die Speisung der geschichtlich aufgerüsteten Gäste seiner Straußwirtschaft geht. „Mulsum“ ist nämlich

nichts anderes als ein Wein nach römischer Rezeptur, ein trockener Weißer mit Honig und Gewürzen. Und „Globi“ nennen sich die Mohn-Knödel, die aus Dinkelgrieß, Frischkäse, Quark, Olivenöl, Honig, Mohn und Trauben hergestellt werden. Serviert werden Getränke und Speise auf extra für das Weingut „Historic“ gebranntem Tongeschirr, das römischem Originalgeschirr nachempfunden ist.

„Ich will zeigen, dass unsere Gemeinde, unsere Region, die Menschen von hier eine Ge-

schichte voller Geschichten haben“, betont Blödel und erwähnt dann ganz beiläufig, dass in Dexheim 1863 ein größerer Goldschatz aus einem römischen Kindergrab und 1903 mehrere Schmuckstücke, die aus der Zeit um 2800 vor Christus datieren, gefunden wurden. Letztere waren sogar dafür verantwortlich, dass die frühe Bronzezeit in Süddeutschland jetzt die Zeit „Dexheim“ heißt. Und was der „Dexheimer Doktor“ ist, lässt sich ebenfalls im „Historic“ erfahren.