

Wissenswertes zum Bembel aus Hessen

Der Bembel ist ein traditioneller, aus Steingut gefertigter Krug, der eng mit der Kultur und Geschichte Hessens verbunden ist. Ursprünglich wurde er zum Servieren von Apfelwein verwendet, einem beliebten Getränk in der Region. Hier sind einige interessante Fakten über den Bembel:

1. **Design und Herstellung:** Der Bembel ist typischerweise grau mit blauen Verzierungen, die oft in Form von Mustern oder Bildern gestaltet sind. Er wird aus Steingut gefertigt, einem Material, das sowohl für seine Haltbarkeit als auch für seine Fähigkeit, Getränke kühl zu halten, geschätzt wird. Jeder Bembel ist handgefertigt, was ihn zu einem einzigartigen Kunstwerk macht.
2. **Verbindung zu Hessen:** Der Bembel ist ein Symbol für die hessische Kultur und Tradition. Er ist ein fester Bestandteil der hessischen Gastfreundschaft und wird oft bei gesellschaftlichen Anlässen und Familientreffen verwendet. In Hessen wird der Bembel oft mit Stolz präsentiert und ist ein gängiges Geschenk für Freunde und Familie.
3. **Verwendung:** Traditionell wird in einem Bembel Apfelwein serviert, ein in Hessen weit verbreitetes und beliebtes Getränk. Der Apfelwein, auch «Ebbelwoi», «Äppler» oder «Stöffche» genannt, wird aus verschiedenen Apfelsorten hergestellt und hat einen eher säuerlichen Geschmack. Der Bembel hält den Apfelwein kühl und sorgt so für ein erfrischendes Trinkerlebnis.
4. **Grössen:** Bembel gibt es in verschiedenen Grössen, von kleinen, die nur für eine Person geeignet sind, bis hin zu grossen, die genug Apfelwein für eine ganze Gesellschaft enthalten können. Die Grösse eines Bembels wird oft in «Schoppen» angegeben, einer traditionellen Maßeinheit, die in Hessen etwa einem halben Liter entspricht.

Der Bembel ist mehr als nur ein Getränkebehälter - er ist ein Stück hessische Geschichte und Kultur. Ob Sie ihn zur Dekoration, zum Servieren von Getränken oder als Geschenk verwenden, mit einem Bembel bringen Sie ein Stück Hessen in Ihr Zuhause.

