



# Glühwein: Heisser Wein für kalte Tage

Auf Weihnachtsmärkten, an dunklen Winterabenden oder an einer Silvesterparty: Glühweine sind weit mehr als bloss süsse Fingerwärmer.

## Bericht

Jede Jahreszeit hat ihre Vor- und ihre Nachteile. Im Sommer bringt uns die Hitze um den Schlaf, im Winter stehen wir mit klammen Füssen bibbernd in der Kälte. Und während wir uns die Hitze mit einer kalten Dusche und eisgekühlten Drinks wegspülen können, setzen wir bei Kälte auf dick gefütterte Kleider und heisse Getränke. Ganz besonders Glühwein wärmt von innen und macht die kalten Abende erst richtig gemütlich. Den heissen Wein kennt man etwa seit dem Mittelalter. Weil die Qualität des Weines oft zu wünschen übrig liess, mischte man ihm Gewürze und Honig bei, um den säuerlichen Geschmack zu verbessern. Zunächst trank man ihn kalt, doch irgendwann begannen die Menschen, den Wein mit heissen Steinen oder einem glühenden Feuerhaken zu erhitzen, um in den kalten Monaten ein warmes Getränk zu haben.



Feuerzangenbowlen findet man auch auf vielen Weihnachtsmärkten.

**Heute ist die Mischung** aus Rotwein, Zucker und Gewürzen vor allem an Weihnachtsmärkten ein beliebtes Getränk. Mittlerweile wird oft auch die Variante mit Weisswein angeboten, die in Norditalien und Österreich verbreitet ist. Wer Glühwein zu Hause zubereitet, hat den Vorteil, dass er selbst bestimmen kann, wie viel Zucker er begeben möchte und welche Gewürze er mag. Denn eigentlich spricht nichts dagegen, mit Wein, Zitrusfrüchten und Gewürzen wie Anis, Nelken, Zimt, Kardamom und Ingwer ein bisschen zu experimentieren. Wichtig ist einfach, dass man den Wein nie kochen lässt. Ab etwa 80 Grad Celsius verdampft nämlich der Alkohol. Einem lustigen Abend mit Freunden steht dann nichts mehr im Weg. Schliesslich wird gewissen Gewürzen auch eine stimmungsaufhellende oder gar aphrodisierende Wirkung nachgesagt ...

## Rezepte

### Ein Schluck voller Wärme

#### Roter Glühwein

##### Zutaten

- 1 l Rotwein
- 2 dl Wasser
- 6 Kardamomkapseln
- 6 Nelken
- 4 Sternanis
- 2 Stangen Zimt
- 1 TL Anissamen
- 1 Bio-OrangeEinweg-Teebeutel
- Zucker, nach Bedarf

##### Zubereitung

Kardamomkapseln zerdrücken. Mit Nelken, Sternanis, Zimtstangen und Anissamen in einen Einweg-Teebeutel geben und zubinden. Rotwein und Wasser mit dem Teebeutel zugedeckt bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Die Orange in Scheiben schneiden und dazugeben. Bei tiefer Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Den Teebeutel über dem Wein ausdrücken und entfernen. Glühwein mit Zucker süssen.

#### Glühprosecco

##### Zutaten

- 1 Flasche Prosecco
- 1 Stange Zimt
- 6 Nelken

Schale von 1 Bio-Orange, gerieben oder geschnitten  
 250 ml frisch gepresster Orangensaft (etwa 3–4 Orangen)  
 1 EL Rohrzucker  
 40 ml Holunderblütensirup  
 60 ml Amaretto (oder Cointreau)

### Zubereitung

Prosecco bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Zimtstange, Nelken und Orangenschale zugeben und ca. 3 Min. ziehen lassen. Währenddessen die Orangen pressen. Danach den frisch gepressten Saft, Zucker, Holunderblütensirup und Amaretto zum Prosecco geben und während etwa 5 Min. erhitzen – nicht kochen. Je nach Belieben mehr Sirup, Amaretto und Zucker begeben.

**Serviertipp:** Die Gläser mit Zuckerrändern versehen und mit Orangenscheiben dekorieren.

## Schwedischer Glögg

### Zutaten

2,5 dl Wasser  
 1 Stück Pomeranzenschale (= Bitterorange; Alternativ geriebene Schale einer halben Orange oder etwas Orangeat)  
 1 Stück Ingwer (ca. 2,5 cm)  
 2 Zimtstangen  
 8 Nelken  
 1 TL Kardamomkapseln  
 1 Flasche (7,5 dl) Rotwein  
 ca. 1 dl Zucker (entspricht ca. 130 g)  
 1–2 dl Vodka

### Zubereitung

Zimtstangen und Pomeranzenschale in kleine Stücke zerbrechen. Ingwer fein reiben. Alle Gewürze ins Wasser geben und ca. 30 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Gewürze aussieben. Wein dazugeben, erhitzen, mit Vodka und Zucker abschmecken.

**Serviertipp:** Glögg wird heiss in kleinen Tassen serviert, mit Mandelsplittern und Rosinen.

**Tipp:** Die Gewürzmischung kann über Nacht stehen gelassen werden und/oder zusammen mit dem Wein erhitzen, bevor sie ausgesiebt wird.

## Alkoholfreier Fruchtponsch

### Zutaten

¼ l Wasser  
 ¼ l Cranberrysaft oder -nektar  
 ¼ l Cassissaft  
 2 Beutel Früchtetee mit Holunderblüten (Twinings)  
 1 Päckli Vanillezucker  
 2 Sternanis  
 1 Stange Zimt  
 1–2 TL Honig

### Zubereitung

Wasser mit Anissternen und Zimtstange aufkochen, vom Herd nehmen, Teebeutel einhängen, Säfte und Vanillezucker zufügen und alles bei niedriger Temperatur 10 Min. ziehen lassen (nicht kochen). Nach Belieben mit 1–2 TL Honig süssen.

## Feuerzangenbowle/Krambambuli

### Zutaten

Feuerzange (Alternativ: alte Gemüseraffel, Backgitter, feuerfester Schöpflöffel mit sehr breitem Stiel)  
 1 Zuckerhut (in Online-Shops oder Spezialitäten-Läden erhältlich)  
 1,5 l Rotwein  
 ½ l Orangensaft  
 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale  
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
 1 Zimtstange  
 2 Sternanis  
 2 Kardamomkapseln  
 2–3 dl Strohrum (z. B. Stroh «80»)

### Zubereitung

Den Wein mit Orangensaft, Schalen der Zitrusfrüchte und Gewürzen in einen Topf geben, erhitzen (nicht kochen!). Auf ein Rechaud stellen oder auf sehr kleinem Feuer auf dem Herd stehen lassen. Den Zuckerhut auf eine Zange über den Topf legen und mithilfe einer Schöpfkelle mit Strohrum beträufeln. Vorsichtig anzünden und nach und nach mehr Rum darübergeben, bis der ganze Zuckerhut karamellisiert und in den Wein getropft ist. Heiss servieren.

**Tipp:** Zuckerhut ist gepresster Feinkristallzucker in Kegelform. Zum Selbermachen: Ca. 250 g Zucker in Plastik- oder Kartonbecher geben. Unter Rühren sehr wenig Wasser

begeben, bis alles schön zusammenklebt. Mehrere Tage auf einer Heizung trocknen lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Danach den Becher entfernen.

---



**Nicole Hättenschwiler**  
Redaktorin

**Foto:** Pixelio / Keystone  
**Veröffentlicht:** Montag 18.11.2013, 16:30 Uhr