vinetur

Wie man Glühwein herstellt

Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Winterklassiker

Montag, 23. Dezember 2024



Glühwein, ein warmes und gewürztes Getränk, ist eine tröstliche Tradition in der kalten Jahreszeit, vor allem in Europa, wo jedes weinproduzierende Land sein eigenes Rezept und seinen eigenen Namen für dieses Getränk hat. Die Franzosen nennen es vin chaud, die Ungarn nennen es forralt bor, die Deutschen genießen Glühwein, die Skandinavier schlürfen Glögg und die Italiener im Norden genießen vin brulé. Trotz regionaler Unterschiede liegt der universelle Reiz des Glühweins in seiner Fähigkeit, Körper und

Seele in kalten Wintern zu wärmen.

Die Zubereitung von Glühwein erfordert einige Finesse, um die oft herben Noten des warmen Rotweins in ein sanftes und geschmackvolles Getränk zu verwandeln. Der Schlüssel liegt in der Ausgewogenheit von Süße, Gewürzen und Temperatur.

Um Glühwein zuzubereiten, erhitzen Sie zunächst eine halbe Flasche Rotwein in einem Kochtopf bei schwacher Hitze. Fügen Sie eine oder zwei Nelken, eine Zimtstange, eine Sternanisschote, einen Streifen Orangenschale und zwei gehäufte Esslöffel Zucker hinzu. Rühren Sie häufig um, damit sich der Zucker auflöst und nicht karamellisiert oder an der Pfanne kleben bleibt. Während sich die Mischung erwärmt, geben die Gewürze und Zitrusfrüchte ihre aromatischen Öle ab und erfüllen die Luft mit dem charakteristischen Duft des Glühweins.

Nehmen Sie den Wein vom Herd, bevor er zu kochen beginnt, damit seine Aromen und sein Alkoholgehalt erhalten bleiben. Gießen Sie die Mischung ab, um die Gewürze und Orangenschalen zu entfernen, und servieren Sie das warme Getränk in Teetassen oder hitzebeständigen Gläsern. Ein besonderer Genuss ist es, ihn mit dunkler Schokolade oder Trockenfrüchten zu kombinieren, die die reichhaltigen und würzigen Noten des Getränks ergänzen.

Die Tradition des Glühweins hat uralte Wurzeln, die bis ins Römische Reich zurückreichen, wo er im 1. Jahrhundert n. Chr. erstmals als medizinisches Getränk für Legionäre dokumentiert wurde. Mit der Ausbreitung der römischen Armeen über ganz Europa verbreitete sich auch der Brauch, im Winter gewürzten und erwärmten Wein zu trinken. Seine anhaltende Beliebtheit wird auf seine Fähigkeit zurückgeführt, den Körper zu stärken, den Geist zu entspannen und in einen erholsamen Schlaf zu wiegen.

Jede Variante des Glühweins, ob mit Zimt, Nelken, Orangenschalen, Kardamom oder Sternanis, hängt von der Zugabe eines Süßungsmittels wie Zucker oder Honig ab. Dieser Schritt ist entscheidend, um die Schärfe des Alkohols und die Trockenheit der Tannine zu mildern und ein harmonisches Gleichgewicht der Aromen zu schaffen.

Die Auswahl des richtigen Weins ist ein weiteres wichtiges Element. Puristen mögen es zwar ablehnen, edle Weine mit Gewürzen zu verfälschen, aber nicht alle Rotweine eignen sich für das Mulling. Am besten eignen sich leichte, fruchtige Weine mit einem

frischen Geschmacksprofil, während Weine mit ausgeprägtem Eichenholz oder starker Reifung vermieden werden sollten. Glücklicherweise eignen sich erschwingliche Weine von guter Qualität hervorragend für diese Zubereitung.

Es gibt eine Debatte darüber, ob der Wein während der Zubereitung zum Kochen gebracht werden sollte. Auf der einen Seite kann das Kochen die nuancierten Aromen des Weins beeinträchtigen, auf der anderen Seite hilft es den Gewürzen, vollständig in die Flüssigkeit einzuziehen. Ein Kompromiss, der von den Ungarn mit ihrem Forralt Bor oft bevorzugt wird, besteht darin, den Wein nur bis an den Rand des Siedepunkts zu erhitzen. Diese Methode bewahrt die Integrität des Weins und stellt sicher, dass die Gewürze gut integriert werden.

Abgeseiht und dampfend heiß in Teetassen serviert, eignet sich der Glühwein perfekt, um ihn zu schlürfen, während man das eisige Treiben eines Flusses beobachtet oder einfach einen kalten Abend im Haus genießt. Ob es sich nun um die aromatische ungarische Version, den festlichen deutschen Glühwein oder eine andere regionale Interpretation handelt, Glühwein ist nach wie vor der Inbegriff winterlicher Gemütlichkeit.

Mehr Informationen
Wie man weißen Glühwein herstellt