

Glühwein selber machen – gewusst wie



Er gehört für viele zu Weihnachten wie Tannenbaum und Krippenspiel – der Glühwein.

Was viele gar nicht wissen: Glühwein existiert schon länger als die Weihnachtstradition selbst. Der Vorläufer des Glühweins in der Antike hieß „Conditum Paradoxum“.

Im Mittelalter gab es dann kalt getrunkene Würzweine wie den „Hypocras“. Der Geschmack soll dem heutigen Glühwein sehr ähnlich gewesen sein.

Und auch die alten Römer versetzten ihren Wein mit Gewürzen, um ihn haltbarer zu machen.

Wenn Sie Wert darauf legen zu wissen, was in Ihrem Glühwein alles enthalten ist, können Sie das beliebte Getränk auch mit wenig Aufwand selbst herstellen.

Wichtigste Zutat ist natürlich der Wein – hier sollte man nicht sparen, sondern einen hochwertigen Rebensaft verwenden.

Je nach Region kommen hier Rot- oder auch Weißweine zum Einsatz.

So findet in Deutschland vor allem Rotwein Verwendung, Norditalien bevorzugt Weißweine, Österreich wiederum verwendet beide Weinarten als Grundzutat.

In Hessen, Heinz Schenk würde dies bestätigt haben können, wird sogar Apfelwein „Äbbelwoi“ zur Zubereitung verwendet.

Wichtig bei der Zubereitung ist, den Alkohol keinesfalls über 80 Grad Celsius zu erwärmen. Der Alkohol würde verdampfen, die Gewürze ihren Geschmack nachteilig verändern. Und noch schlimmer: es entsteht das Krebs erregende Zuckerabbauprodukt Hydroxymethylfurfural.

Besteht das Endprodukt ausschließlich aus dem Ausgangsstoff Wein und diversen Gewürzen sowie Aromen, wurden zur Süßung nur natürliche Zuckerstoffe verwendet und wurde der Wein dann auch noch im Betrieb eines Winzers aus dessen eigenen Trauben hergestellt, darf er sich Winzerglühwein nennen.

Glühweine im offenen Verkauf wie auf Weihnachtsmärkten müssen übrigens einen Alkoholgehalt zwischen 7 und 14 % Vol. aufweisen.

Und nun noch eine gute Nachricht für alle Biertrinker: Auf immer mehr Weihnachtsmärkten kann man nun auch Glühbier probieren. Diese Variation des eigentlich aus Belgien stammenden „Glühkriek“, wird oft mit Gewürzen, Kirsch- oder Orangensaft verfeinert.

Grundlage für dieses Glühbier sollte stets ein dunkles Bier sein. Gut geeignet ist Bockbier, aufgrund seiner süßen, malzigen Aromen.

Welche der Aussagen sind richtig (r), welche sind falsch (f)? Bitte markieren Sie.

hier falten

	r	f		r	f
Glühwein als weihnachtliches Getränk ist seit dem Mittelalter bekannt.					x
In der Antike nannte man den Glühwein „vino vulcano“.					x
Leider lässt sich Glühwein nicht selbst herstellen.					x
Zu Herstellung von Glühwein verwendet man wahlweise Rot- oder Weißweine.				x	
In Hessen wird auch der beliebte „Äbbelwoi“ dafür verwendet.				x	
Der Alkoholgehalt im öffentlichen Ausschank muss zwischen 7 – 14 Vol.% betragen.				x	
Bei der Zubereitung muss der Glühwein über 80 Grad Celsius erwärmt werden.					x
Soll der Glühwein das Prädikat „Winzerglühwein“ tragen dürfen, muss er auch von einem Winzer produziert sein.				x	
Auf immer mehr Weihnachtsmärkten bekommt man neuerdings auch Glühbier.				x	
Weihnachtsbier ist eine bayrische Spezialität.					x
Glühwein kann bedenkenlos konsumiert werden, da der Alkohol verdampft ist.					x
Glühwein darf nur in speziellen Tassen mit Aufdruck „Achtung heiß!“ verkauft werden.					x

Herr Findig erwartet Gäste. Beim Stöbern in einer Bibliothek, entdeckt er ein Glühweinrezept aus dem Jahre 1843.

Er möchte nun seine Gäste mit diesem Getränk verwöhnen.



Glühweinrezept (1843)

pro Kanne (ein Liter Rotwein)

ein Gran Zimt,

zwei Loth Ingwer,

ein Loth Anis,

ein Loth Granatapfel,

ein Loth Muskatnuss,

ein Loth Kardamom

sowie ein Gran Safran.

Süßen mit Honig nach Belieben.

Ein Loth = 16 g

1 g = 1.000 mg

Ein Gran = 60 mg

Herr Findig möchte Glühwein für 10 Personen zubereiten. Im Laufe des Abends wird wohl jeder Gast zwei Becher Glühwein à 0,2 Liter trinken.

Wie viel Liter Glühwein müssen Sie zubereiten?

Antwort: _____ Liter

Bitte berechnen Sie nun, wie viel der jeweiligen Zutaten Herr Findig benötigt.

Benutzen Sie dazu die Umrechnungsangaben in die heutigen Gewichtseinheiten.

	Mengen pro 1 Liter → pro 4 Liter	
Wein	_____ l	_____ l
Zimt	_____ mg	_____ mg
Ingwer	_____ g	_____ g
Anis	_____ g	_____ g
Granatapfel	_____ g	_____ g
Muskatnuss	_____ g	_____ g
Kardamom	_____ g	_____ g
Safran	_____ mg	_____ mg

Als Herr Findig die Zutaten und deren Mengen aufgeschrieben hat, wirft Frau Findig einen kritischen Blick auf die Notizen ihres Mannes.

Ihr fällt sofort auf, warum es kaum gelingen kann die Zutaten in den richtigen Mengen dem Wein beizugeben.

Bitte notieren Sie, warum Frau Findig so skeptisch ist.

Das leuchtet Herrn Findig ein und er beschließt, seinen Lieblingsrotwein als Basis zu nutzen und eine fertige Glühweinsmischung beizugeben.

Im Internet vergleicht er die Angebote:

Kirchner Glühweingewürz:

10 Beutel für 8,95 €

1 Beutel / 0,5 Liter Wein

Glühwein Gewürz Westmann

Beutel mit 12 g Inhalt für 1,70 €

4 g / Liter Wein

Teepott Glühfix

Verkaufseinheit 5 Beutel

Preis 10 €

1 Beutel / Liter Wein

Vergleichen Sie nun die Preise.

Notieren Sie das günstigste und das teuerste Angebot.

Günstigstes Produkt: _____

Preis pro 4 Liter: _____ €

Teuerstes Produkt: _____

Preis pro 4 Liter: _____ €

Im unten stehenden Fließtext sind Zutaten aus dem Glühweinrezept von Seite 4 versteckt. Bitte unterstreichen Sie diese und notieren Sie diese dann in alphabetischer Reihenfolge.

Welche Zutat fehlt noch?

sdfhjksjjhrotweincnbjsajhizimtasdhjhkajhdjhasadingwerdji
 hkjhasdjkhaniishhhjkkjhsjhfggranatapfeljhjhgsdhgmulratinio
 sehkhfkjhkhkardamombbhshghpoigsmuskatnusshghgf
 dshgfassiukiojihfpahjkhqhoniguhfqjhfohqfhjksjdhakjehtruh

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Die fehlende Zutat ist _____.

Bitte vervollständigen Sie den folgenden Dialog aus dem Einkaufsmarkt.

V = Verkäufer K = Käufer (Sie selbst)

(V) Guten Tag. Suchen Sie etwas Bestimmtes?

(K) Guten Tag. Ja, ich benötige _____ für selbstgemachten _____.

(V) Selbstgemacht? Das ist doch nicht nötig. Wir haben ihn auch abgepackt in Flaschen und im Tetra Pak. Einfach in der Mikrowelle aufwärmen und genießen.

(K) Nein, nein. Ich habe ein tolles, altes _____ für Glühwein gefunden. Ich habe _____ in einer _____ in einem Buch aus dem 19. _____ entdeckt.

(V) Das klingt ja _____. Haben _____ gezielt nach so einem Rezept gesucht?

(K) Nein. Ich habe _____ rein _____ beim Schmökern entdeckt. Und nun will ich _____ für meine Bekannten zubereiten.

(V) Gut. Dann wollen _____ mal sehen, ob wir alle Zutaten für _____ finden können. Welcher Wein soll es denn sein?

(K) Ich hätte gerne _____ Spätburgunder oder Portugieser. Die sind leichter und fruchtbetonter.

(V) Da haben wir beides in _____ Weinabteilung. Ich zeige Sie _____.

(K) Das ist ja schon mal sehr gut. Schwieriger wird es vielleicht mit den _____.

(V) Da haben wir auch Vieles im _____. Geradeaus den Gang runter finden Sie _____ Gewürzabteilung. Die Kollegin dort wird _____ gerne bei den restlichen _____ behilflich sein. Ich wünsche Ihnen gutes _____ und einen schönen Abend.

(K) Vielen _____ für Ihre Hilfe. Ich kann _____ ja mal berichten, wie der _____ gelungen ist.

Dank, Gelingen, Einkäufen, Sortiment, Gewürzen, wir, einen, ihnen (3x), unsere, unserer, zufällig, sie (2x), interessant, Jahrhundert, Bibliothek, es (3x), Rezept, Glühwein (2x), Zutaten

Bitte ergänzen Sie folgende Wortanfänge.

Wein- _____

Bier- _____

Foto- _____

Jahres- _____

Saft- _____

Welche Wörter sind hier gemeint?

TAIDRNTOI

AWRNBIEND

ÜHWGILENRZETPE

FSHCLWEENIA

HAGLTELOHLAKO

Lösungen

Lösungen Seite 5:

Sie müssen 4 Liter zubereiten.

	Menge pro 1 Liter	→ x 4
Wein	1 Liter	4 Liter
Zimt	1 Gran = 60 mg	240 mg
Ingwer	2 Loth = 32 g	128 g
Anis	1 Loth = 16 g	64 g
Granatapfel	1 Loth = 16 g	64 g
Muskatnuss	1 Loth = 16 g	64 g
Kardamom	1 Loth = 16 g	64 g
Safran	1 Gran = 60 mg	240 mg

Lösungen Seite 6:

Frau Findig weiß, das Küchenwaagen nicht zum Wiegen von Kleinstmengen in Milligramm geeignet sind.

Lösungen Seite 7:

Günstigstes Produkt: Glühwein Gewürz Westmann

Preis: 3,40 €

Teuerstes Produkt: Teepott Glühfix

Preis: 10 €

Lösungen Seite 8:

1	Anis
2	Granatapfel
3	Honig
4	Ingwer
5	Kardamom
6	Muskatnuss
7	Rotwein
8	Zimt

Die fehlende Zutat ist Safran.

Lösungen Seite 9:

(V) Guten Tag. Suchen Sie etwas Bestimmtes?

(K) Guten Tag. Ja, ich benötige Zutaten für selbstgemachten Glühwein.

(V) Selbstgemacht? Das ist doch nicht nötig. Wir haben ihn auch abgepackt in Flaschen und im Tetra Pak. Einfach in der Mikrowelle aufwärmen und genießen.

(K) Nein, nein. Ich habe ein tolles, altes Rezept für Glühwein gefunden. Ich habe es in einer Bibliothek in einem Buch aus dem 19. Jahrhundert entdeckt.

(V) Das klingt ja interessant. Haben Sie gezielt nach so einem Rezept gesucht?

(K) Nein. Ich habe es rein zufällig beim Schmökern entdeckt. Und nun will ich es für meine Bekannten zubereiten.

Lösungen Seite 10:

(V) Gut. Dann wollen wir mal sehen, ob wir alle Zutaten für Sie finden können. Welcher Wein soll es denn sein?

(K) Ich hätte gerne einen Spätburgunder oder Portugieser. Die sind leichter und fruchtbetonter.

(V) Da haben wir beides in unserer Weinabteilung. Ich zeige Sie Ihnen.

(K) Das ist ja schon mal sehr gut. Schwieriger wird es vielleicht mit den Gewürzen.

(V) Da haben wir auch Vieles im Sortiment. Geradeaus den Gang runter finden Sie unsere Gewürzabteilung. Die Kollegin dort wird Ihnen gerne bei den restlichen Einkäufen behilflich sein. Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und einen schönen Abend.

(K) Vielen Dank für Ihre Hilfe. Ich kann Ihnen ja mal berichten, wie der Glühwein gelungen ist.

Lösungen Seite 11:

Wein	-glas, -flasche, -keller, -karte, -sorte
Bier	-flasche, -sorte, -fahne, -fass, -deckel, -marke, -kiste, -glas
Foto	-album, -apparat, -session, -buch, -graf
Jahres	-zeit, -wechsel, -abschluss, -rückblick
Saft	-sorte, -presse, -laden

Lösungen Seite 12:

Tradition

Brandwein

Glühweinrezept

Weinflasche

Alkoholgehalt