

# GlÃ¼hwein

Beigesteuert von Administrator  
Monday, 10. December 2018

## GlÃ¼hender Wein

Endlich ist wieder GlÃ¼hwein-Zeit. Er wÃ¤rmt von aussen erfrierende Finger und von innen die Seele und den Bauch. Weinkenner rÃ¼mpfen dabei gerne die Nase und meinen, das sÃ¼sse Gemisch habe mit Wein wenig zu tun.

Das Lexikon der Ã–nologie bezeichnet GlÃ¼hwein sogar als â€œweinÃ¤hnliches GetrÃ¤nkâ€, kaum ein Lob fÃ¼r den Wein darin. Dabei ist die Geschichte des GlÃ¼hweins sehr alt, schon in der Antike wurde Wein gewÃ¼rzt. Die Idee dazu hatten wohl die alten Griechen, ein erster Beleg findet sich als Rezept bei den RÃ¶mern, der â€œConditum paradoxumâ€ des Apicius. GewÃ¼rzt wurde der Wein mit Honig, KrÃ¤utern, Obst oder GewÃ¼rzen, das machte ihn feiner und durch den zusÃ¤tzlichen Zuckergehalt auch lÃ¤nger haltbar.

Im Mittelalter wurden die gewÃ¼rzten Weine zu einem regelrechten Statussymbol, die damals sehr seltenen GewÃ¼rze aus fernen LÃ¤ndern konnten sich nur reiche Menschen leisten. Die Weine wurden als wahre Kostbarkeit gehandelt, nicht selten wurde die gesellschaftliche Anerkennung eines Gastgebers daran gekoppelt, wie viel WÃ¼rzwein bei Festen gereicht wurde. Mit der Zeit wurde es Ã¼blich, in den kalten Monaten heisse Steine in den Trunk zu werfen oder einen glÃ¼henden Feuerhaken hineinzuhÃ¤ngen â€“ der GlÃ¼hwein war geboren. Wer ihm in der kommenden kalten Jahreszeit die Ehre antut, der sollte ihn so geniessen, wie er gedacht war: Nicht als Fertigkonzentrat sondern aus einem guten Rotwein selbst hergestellt. Zum Wein kommen Kandiszucker, Zimt, Sternanis, wenig Nelken und eine Scheibe Zitrone. Und wer ihn nach RÃ¶mer Art ausprobieren mÃ¶chte: hier noch das 2000 Jahre alte Rezept des Apicius, der â€œconditum paradoxumâ€, der â€œerlesene WÃ¼rzweinâ€. Auf fÃ¼nf Liter Wein kommt ein Liter Honig, dazu 30 Sternanis, drei Stangen Zimt, Lorbeer, Nelken, Koriander und Thymian.