

Die OZ-Glühweinkarte verrät, wo es den besten Tropfen gibt

# Von Tetrapack bis selbst gemacht

Die Glühweintester der OSTSEE-ZEITUNG probierten elf Stände auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt. Das klebrig-süße Gemisch aus Rotwein, Zucker und Gewürzen wurde nach vier Kriterien bewertet.

Von UTA GENSICHEN

**Stadtmitte.** Der Gang über den Weihnachtsmarkt ist ein wahres Fest der Gerüche. Hier schnuppert es nach Bratwurst, dort hängt der Duft von gebackenem Brot in der Luft. Und überallhin verfolgt den Besucher das Aroma von Nelken, Zimt und Rotwein. Unter den vielen Glühweinen einen Favoriten zu finden, ist jedoch nicht so einfach. Schließlich bieten zwischen dem Neuen Markt und dem Kröpeliner Tor 30 Glühweinstände ihre Heißgetränke feil.

Die Leckermäuler haben dabei die berühmte Qual der Wahl. Manch einer mag es lieber süß, der andere dagegen kräftig. Und schließlich machen die exotischen Verwandten des Glühweins diesem große Konkurrenz. Dafür sprechen die langen Schlangen vor den skandinavischen Ständen, die mit Glögg und Punsch locken.

Mit dem handelsüblichen Glühwein haben diese mit Nüssen und Rosinen garnierten Leckereien nur wenig zu tun. „Im Glühwein dürfen keine Spirituosen enthalten sein“, sagt Werner Voß vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz. Jedes Jahr führt die Behörde Stichproben auf den Weihnachtsmärkten des Landes durch. So muss der Alkoholgehalt des Glühweins zwischen sieben und 14,5 Volumen-

prozent liegen. Ein weiteres Kriterium ist die Temperatur. „Bei zu großer Hitze entsteht der sogenannte Kochgeschmack“, sagt Voß. Fängt das Gemisch aus Wein, Zucker und Gewürzen also an zu sieden, wird daraus schnell ein braunes Getränk mit fadem Geschmack.

Mit geschärften Sinnen begaben sich die Glühweintester der OSTSEE-ZEITUNG in eine klebrig-süße Welt. Aus dem großen Angebot suchten sie sich einige Stände aus, um dort den Glühwein nach Geschmack, Temperatur, Service und Preis zu bewerten. Die ver-

schiedenen Vorlieben zeigten sich nach Abschluss der Testrunde. „Ich mag Glühwein am liebsten nicht ganz so süß“, stellte Jan Hinrichs fest. Der Favorit des 35-Jährigen ist der Glühwein vom Weingut Misskam. „Dort gefällt mir die Atmosphäre“, sagt Hinrichs über den Stand in der Kröpeliner Straße. Dagegen bevorzugt Kristin Ix den Weihnachtspunsch am finnischen Stand. „Aber den Glühwein von Hofmanns Hüttengaudi finde ich auch sehr gut“, wog die 29-Jährige ab. Kein Wunder: Das Getränk des Standes auf dem Neuen Markt kommt nicht aus dem Tetrapack, sondern aus Flaschen – direkt von einem Weingut im Spessart.

Allzu ernst sollte man das weihnachtliche Kultgetränk jedoch auch nicht nehmen. „Schließlich ist Glühwein kein Risikolebensmittel“, sagt Werner Voß vom Ministerium für Verbraucherschutz. Nur zuviele Tassen vom warmen Rotwein können am nächsten Tag Kopfschmerzen machen.



„Am gemütlichsten finde ich den finnischen Stand“, sagt Anke Bruhs, während sie ihren Weihnachtspunsch genießt. Fotos (5): Uta Gensichen



Hannes Hofmann und Artur Rygasiewicz (v.l.) verkaufen am Neuen Markt Glühwein aus dem Spessart. Den Testern schmeckte es hier besonders gut.

## Geschmacks-Test: Spessart vorn

Der Glühweinstand des Weinguts Misskam muss sich in diesem Jahr in puncto Geschmack das Siegestreppchen teilen. Denn der nicht mehr ganz so geheime Geheimtipp im Herzen der Kröpeliner Straße bekommt leckere Konkurrenz: „Hofmanns Hüttengaudi“. Das unscheinbare Holzhäuschen auf dem Neuen Markt überzeugte die Tester mit Glühwein aus dem Spessart. Den beiden Erstplatzierten folgt der Weihnachtspunsch am finnischen Stand. Als besonderes Schmankerl werden dem skandinavischen Weingemisch Nüsse und Rosinen beigemischt.

## Service-Test: Kekse punktet

Was es mit dem Namen „Glögg & Pepparkakor“ auf sich hat, erfährt jeder, der auf einen Schluck am schwedischen Stand in der Kröpeliner Straße verweilt. Pepparkakor heißt nichts anderes als Pfefferkuchen, und das leckere Gebäck wird zu jedem Glögg gereicht. Das ist Service, der schmeckt.

Mit ebenfalls drei Tassen belohnen die Glühweintester die Stände Misskam und Hofmanns Hüttengaudi in der Kategorie Service. Ein nettes Wort kann nämlich ebenso wie ein guter Glühwein die Herzen der Kunden erwärmen.



„Schade, dass die meisten Glühweinstände schon um 20 Uhr schließen“, findet Steffi Gloy.



Platz	Glühweinstand	Standnummer	Geschmack	Temperatur	Service	Preis	Gesamtbewertung
1.	Hofmanns Hüttengaudi	5	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
1.	Weingut Misskam	6	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
3.	Alex	1	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
3.	Finnland	8	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
5.	Glögg & Pepparkakor	7	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
5.	Grand Café	11	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
7.	Ahrend Glühweinstübchen	4	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
7.	Feuerzangenbowle	9	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
7.	Grog- und Glühweinstübchen	10	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
7.	Hüttenzauber	2	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺
7.	Rostocker Klönstuv	3	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺☺

## Elch wacht über das Treiben

Neben den vier untersuchten Kriterien besitzt natürlich jeder Stand seine ganz eigene Besonderheit. Nicht unbedingt energiesparend, aber dafür sehr gemütlich präsentiert sich zum Beispiel die Verkaufshütte des Restaurants „Alex“ am Neuen Markt – hier sorgen Wärmepflze für eine angenehme Außentemperatur.

Und auch an der Rostocker Klönstuv bleibt man gerne länger stehen. Denn vor der hübschen Hütte auf dem Neuen Markt stehen ausreichend Holzunterstände. Die „Feuerzangenbowle“ in der Breiten Straße macht ebenfalls optisch eine Menge her. Wer das Ge-



Der Glühwein des Restaurants „Alex“ wird in Glastassen und sogar bis Miternacht verkauft.

tränk mit dem Extra-Schuss Rum und Zucker mag, den werden die riesigen Zinnkessel bestimmt ansprechen.

Etwas weniger Platz, aber dafür einen mindestens genauso schönen Anblick bietet der finnische Stand. Auf dem Dach der hübsch dekorierten Holzhütte wacht sogar ein ausgestopfter Elch über das Treiben am Universitätsplatz. Wer sich nicht so gerne mit anderen vor einem Stand drängelt, ist im nahe gelegenen „Grog- und Glühweinstübchen“ gut aufgehoben. Das bietet in seinem gemütlichen Innenraum genügend Platz zum Sitzen.

## Temperatur-Test: keine Verlierer

Das Ministerium für Verbraucherschutz würde sich freuen. Schließlich bewerteten die OZ-Glühweintester alle probierten Getränke als „genau richtig“ temperiert. In dieser Kategorie gehen also drei Tassen an jeden Stand. Für den guten Geschmack ist ein wohlig warmer, aber nicht zu heißer Glühwein schließlich sehr entscheidend. So sollte das Rotweingemisch höchstens auf 80 Grad erhitzt werden. Fängt der Glühwein erst an zu kochen, wird er schnell fad, das Getränk färbt sich bräunlich, und der Alkohol verdampft.

## Preis-Test: Kaum Unterschiede

Alle Test-Stände verkaufen ihren Glühwein für 1,50 Euro. Lediglich die Höhe des Pfands variiert von einem bis zwei Euro Leihgebühr pro Tasse. Gesondert muss man jedoch die Preise der glühweinähnlichen Getränke betrachten. So kostet der alkoholfreie Glögg mit einem Schuss Rum satte 3,50 Euro. Der finnische Weihnachtspunsch, ein Gemisch aus Rotwein und Spirituosen, ist für zwei Euro zu haben. Und die mit dem Glühwein verwandte Feuerzangenbowle kostet 2,50 Euro. Neben Rotwein ist hierin Rum enthalten.



Kristin Ix konnte sich nicht zwischen finnischem Punsch und Glühwein aus dem Spessart entscheiden.

Die OZ testete 30 Glühweinstände auf dem Weihnachtsmarkt / Keiner fiel durch

# Schwede und Gaudi schossen Becher ab

Die Tester der OSTSEE-ZEITUNG haben 30 Glühwein-Stände auf dem Weihnachtsmarkt nach fünf Kriterien bewertet. Dieses Jahr gab es zwei Sieger.

Von SUSAN KOCH

**Stadtmitte.** „Hm, der ist aber schön heiß“, kommt es Bettina Brennwald spontan über die Lippen. Nein, sie meint damit nicht den gutaussehenden Mann vom Stand „Glögg und Pepparkakor“, bei dem sie gerade einen Glühwein gekauft hat. Das Kompliment galt dem süßen Getränk selbst. Die 34-Jährige ist eine der OZ-Tester, die an 30 Ständen des Rostocker Weihnachtsmarkts Glühwein probiert haben.

Der Glögg vom Schwedenstand und der Glühwein von Hofmanns Hüttengaudi, der bereits im vergangenen Jahr Sieger war, haben die besten Tropfen angeboten und somit die meisten Becher abgeschossen.

Für den charman- ten Verkäufer des Schwedenstands halte Oliver Fudickar (21), gastronomischer Leiter von Restaurant und Bar Silo 4, weniger ein Auge. Obwohl er ebenfalls feststellt: „Der Service ist wirklich sehr zuvorkommend.“ Besonders gut gefiel den OZ-Testern, dass auch schwedisch gesprochen wird. Das skandinavische Gebräu trifft die Geschmacksnerven. Einziger Minuspunkt: der Preis. Denn verkauft werden entweder alkoholfreie Getränke für 1,50 Euro oder mit Schuss für 3,50 Euro. „Der hilft am besten gegen kalte Füße“, bekun-

det Handballerin Antje Lenz (20), nach einem kräftigen Schluck.

Lutz Hofmann vom Stand Hüttengaudi auf dem Neuen Markt musste sogar schon Nachschub bei seinem Winzer ordern. „Sehr weihnachtlich, schön nach Nelken und Zimt“, beschreibt Fudickar den Geruch des dampfenden Rotweins. „Er schmeckt überhaupt nicht aromatisiert“, ergänzt der Weinexper-

te und vergibt für den Geschmack drei symbolische Becher. Etwas versteckt vom bunten Treiben auf der Langen Straße steht das Heyden-Weinfass. „Ein Geheimtipp“, findet Bastian Weiß (29). Der Glühwein kommt hier nicht aus dem Tetrapack, sondern von einem Weingut aus Rheinhessen. „Der Stand ist auch nicht so überlaufen wie andere“, sagt Weiß.

Mehr los ist in der Weihnachtspyramide auf der Kröpelin. „Sehr gemütlich, trotzdem eine ausgelassen Stimmung“, befindet Sabine Brennwald (31).

Die kommt auch im Alex auf. Wenn andere Stände um 20.30 Uhr schließen, geht hier die Glühwein-Party erst richtig los. „Wir haben sogar Rabatt bekommen“, freut sich Caroline Giese (19) von den „Dolphins“. Im Alex kann aber nicht nur der knackige Verkäufer punkten, sondern auch die Heizpilze, die für warme Hände sorgen.

## Glühwein sollte nicht kochen

Glühwein wird vorwiegend aus rotem Wein hergestellt und verschiedenen Gewürzen wie Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale und Sternanis erhitzt und je nach Geschmack gesüßt. Bei der Zubereitung darf der Glühwein nicht kochen, weil sich sonst der Alkohol verflüchtigt. Mindestens sieben Prozent Alkohol müssen im Glühwein enthalten sein. Wenn das Heißgetränk mit Schuss verkauft wird, ist häufig Rum oder Wodka drin.



Andreas Ebel (20), Tomas Callesen (23), Martina Kuhn (39) und Roland Wegner (50) (v.l.) freuen sich über den ersten Platz: „Wir sind total überrascht.“ Foto: Jan Eisel

## So schmeckt der Glühwein auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt



Platz	Glühweinstand	Standnummer	Geschmack	Service	Preis	Temperatur	Flirtfaktor	Gesamtbewertung
1.	Glögg & Pepparkakor	9	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
1.	Hofmanns Hüttengaudi	1	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
3.	Finnland	10	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
3.	Heyden-Weinfass	21	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
3.	Weihnachtspyramide	11	☺☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
6.	Hanse-Markt	29	☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
6.	Alex	6	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥♥	☺☺☺
6.	Karpinski's Glühweinhütte	24	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
6.	Le Café	18	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
6.	Schultze's Grillkutsche	8	☺☺☺	☺	☺☺☺	☺☺☺	♥	☺☺☺
6.	Stey-Glühweinhütte	13	☺☺	☺☺☺	☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
6.	Wurst-Udo	14	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
6.	Zum Schneemann	26	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Ahrend Glühweinstübchen	2	☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥	☺☺☺
14.	Aprés-Hütte	5	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Feuerzangenbowle	19	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
14.	Grog- und Glühwein	16	☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Hüttenzauber	4	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Mecklenburger Grillhütte	22	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥	☺☺☺
14.	Rostocker Klönstuv	3	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Rostocker-Rauchwurst	17	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Schleibach's	23	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥	☺☺☺
14.	Schlemmer-Pfanne	15	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥	☺☺☺
14.	Schlemmerhütte	25	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Schmidt's Ausschank	27	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Schumi's Hafenschänke	20	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Schwarzwaldhütte	12	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Weingut Misskam	7	☺☺	☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥	☺☺☺
14.	Zum Jägermeister	28	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥	☺☺☺



„Schwierige Entscheidungen. Mir schmecken so viele gut“, sagt Bettina Brennwald (34), Sängerin, während sie den Bewertungsbogen ausfüllt.