

Hochgekocht

Tipps für den Schwips

Um den Ruf von Glühwein ist es unter Feinschmeckern nicht gut bestellt. Zu Unrecht, wie ich finde. Für mich gehört der Glühwein zur Weihnachtszeit wie das Amen in die Kirche. Ich meine damit nicht diese unsägliche Brühe, wie sie auf den meisten Berliner Weihnachtsmärkten verkauft wird, die nach aufgelösten Gummibärchen schmeckt, extrasüß, um die miserable Qualität zu kaschieren. Jeder, der schon mal einen Glühwein auf dem Gendarmenmarkt (die S-Klasse unter den Weihnachtsmärkten) gekostet hat, wird mir beipflichten müssen: Es ist ein Vergnügen. Hier wo Lutter & Wegner, Hotels wie das Palace oder die Gourmetabteilung der Galeries Lafayette ihre Zelte aufgeschlagen haben, wird ordentlicher Wein mit Zimtstangen, Gewürznelken, etwas Kardamom, Orangen und einigen Korinthen behutsam aromatisiert. Auf dem Markt am Opernpalais gibt es sogar einen Winzerglühwein aus der Pfalz. Man sieht, mit der Qualität ist es hier wie bei allen Lebensmitteln: Der Erzeuger ist wichtig. Bei schlechtem Glühwein hilft nur eins: schöntrinken. Das geht sogar ziemlich flott. „Schnelle Anflutung“ nennt das die Medizin, wenn durch den heißen Wein die Blutgefäße erweitert werden und der Alkohol besonders schnell das Gehirn erreicht.

Torsten Hahn probiert gerne alles aus.
Manchmal aber auch nur einmal.

Prinz- Berlin
26.11.2009