



Wer den Glühwein selbst kocht, weiß auch was drin ist.

mso/Foto: Pixabay

Jetzt ist Glühweinzeit!

Glühwein – das Lieblingsgetränk in der Adventszeit

Die Weihnachtsmärkte öffnen und in Firmen oder auch zu Hause wird wieder Glühwein zubereitet. An einem Marktstand kann der Verbraucher die Qualität eines Glühweins nur schwer vorab beurteilen. Aber es gibt ein optisches Merkmal, das wissen die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD: die Farbe. Frischer Glühwein hat eine satte, rote Farbe. Wird das Getränk länger warmgehalten, wird es nämlich braun.

Ein guter Glühwein schmeckt fruchtig und auch würzig. Wenn das Getränk aber zu lange erhitzt ist, schmeckt es nur noch süß und das Gewürzaroma ist leider auch verflogen. Wer Wert auf die Inhaltsstoffe und Qualität legt, sollte seinen Glühwein selbst zube-

reiten. Hierfür haben die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD ein paar Tipps.

Auch für einen Glühwein sollte ein guter Wein gekauft werden, ein qualitativ schlechter Wein wird auch durch Erwärmen nicht besser. Generell gilt, den Wein nicht zu kochen, denn dann verdampft das Aroma. Zum Warmhalten eignen sich geschlossene Gefäße besser als offene, wie zum Beispiel Thermoskannen.

Den typischen Geschmack erreicht man durch Gewürze wie Nelken, Zimtstangen, Kardamom, Vanille und auch Sternanis. Viele schätzen Süße im Glühwein, dann kommt noch Zucker nach Belieben dazu. Nur kurz erhitzen und am besten frisch genießen. (mso)