

Der Markt der Besten

Die niedrigen Temperaturen kurbeln den Glühweinkonsum auf dem Weihnachtsmarkt an. Und jeder Stand bietet – natürlich – den leckersten an. Unterschiede gibt es dennoch

Von Rulof Albert

Das Wichtigste beim Glühweintrinken ist die Temperatur. Nein, nicht die des heißen und vorweihnachtlichen Getränkes, sondern die Außen- und Umgebungstemperatur ist der entscheidende Faktor dafür, sich abends in einen Menschenpulk am Stehtisch in un-

„Wer keinen Kakao hat, braucht erst gar nicht aufzumachen“

mittelbarer Nähe eines der vielen Glühweinstände auf dem Duisburger Weihnachtsmarkt zu stellen. Und die niedrigen Temperaturen der vergangenen Tage, die gen und unter Null tendierten, luden ein zum Nippen an der Tasse. Natürlich gibt es an jedem Stand den besten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt. Ist doch klar.



Christine Kuhnt schenkt in der Glühweinhütte aus. Foto: Albert

Nur Stefan von der Heiden, der den Stand neben der Eisfläche betreibt, bleibt bescheiden. „Die Glühweine hier auf dem Markt sind alle gut. Jeden kann man trinken. Es ist ja eh reine Geschmackssache“, sagt er. Das, was seinen Winzerglühwein ausmacht ist, dass

ihm kein Zucker beigemischt wurde. Den können sich die Kunden selbst nehmen. Der größte Teil der Stammkundschaft bevorzugt den Glühwein mit einem Schuss Orangenlikör. Was aber heutzutage auf jeden Fall anbieten müsse, sei Kakao. „Wer keinen Kakao hat, braucht auch gar nicht erst aufzumachen“, glaubt von der Heiden.

Eine ganze Reihe Kakao-Varianten bietet die „Zinnecker Weihnachtspyramide“: Kakao mit Pfefferminzlikör, Kirschlikör oder Rum wird dort ausgeschenkt. Und der Glühwein ist – wieder natürlich – der beste auf dem Markt. „Er wird beim Winzer nach ei-

ner persönlichen Rezeptur gemischt“, sagt Verkäuferin Nadine Krasenbrink, „und es ist ein Mehr-Fruchtwein.“ Der absolute Renner der Pyramide ist der Kirschglühwein mit Amarettoликör. „Diese Mixtur ist super lecker und ein Knaller“, empfiehlt Krasenbrink.



Am Glühwein-Zapfhahn: Stefan von der Heiden. Foto: Albert

Roter Glühwein (natürlich der beste auf dem Markt) mit einer Gewürzmischung wird bei „Bernies Glühweinhütte“ am meisten getrunken. Doch Christine Kuhnt empfiehlt den Eierpunsch nach einem Geheimrezept oder den weißen Glühwein mit einem Schuss Passionsfruchtlikör. „Der ist nicht so süß“, sagt Kuhnt.

Auf der „Santa Maria“ kommt der Glühwein – übrigens der beste auf dem Markt – auch vom Winzer, wird aber mit Nelken und Zitronen serviert. So riecht es dort auch. „Die Duftnote wirkt anziehend“, findet Carmen Blüme.

Ihren besten Glühwein, den finden auch Sie. Bestimmt!



Leckerer Glühwein, Kakao und Kinderpunsch wird auf dem Weihnachtsmarkt an der „Zinnecker Weihnachtspyramide“ auf der Königstraße ausgeschenkt. Foto: WAZ, Andreas Mangen



Carmen Blüme ist an Bord der „Santa Maria“. Foto: Albert

Skandinavisch

Der Glühwein wird in Schweden (glögg) und Finnland (glögi) mit Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken gewürzt. In die Tassen kommen auch Rosinen und Mandeln.