

Goldstadtpokal: Karten für den 29. Januar 2000

Der „Goldstadtpokal 2000“ findet mit Tanzturnier und Ball am 29. Januar des nächsten Jahres statt. Dazu wird wieder die Weltelite in den latein-amerikanischen Tänzen erwartet. Seite 23

PFORZHEIM & REGION

NACHRICHTEN • HINTERGRÜNDE • MEINUNGEN

Pforzheimer Zeitung • Stadredaktion • Tel. 0 72 31-933 221

Donnerstag, 9. Dezember 1999

Redaktion Region: Tel. 0 72 31-933 222 • Fax 0 72 31-933

Wahl hat

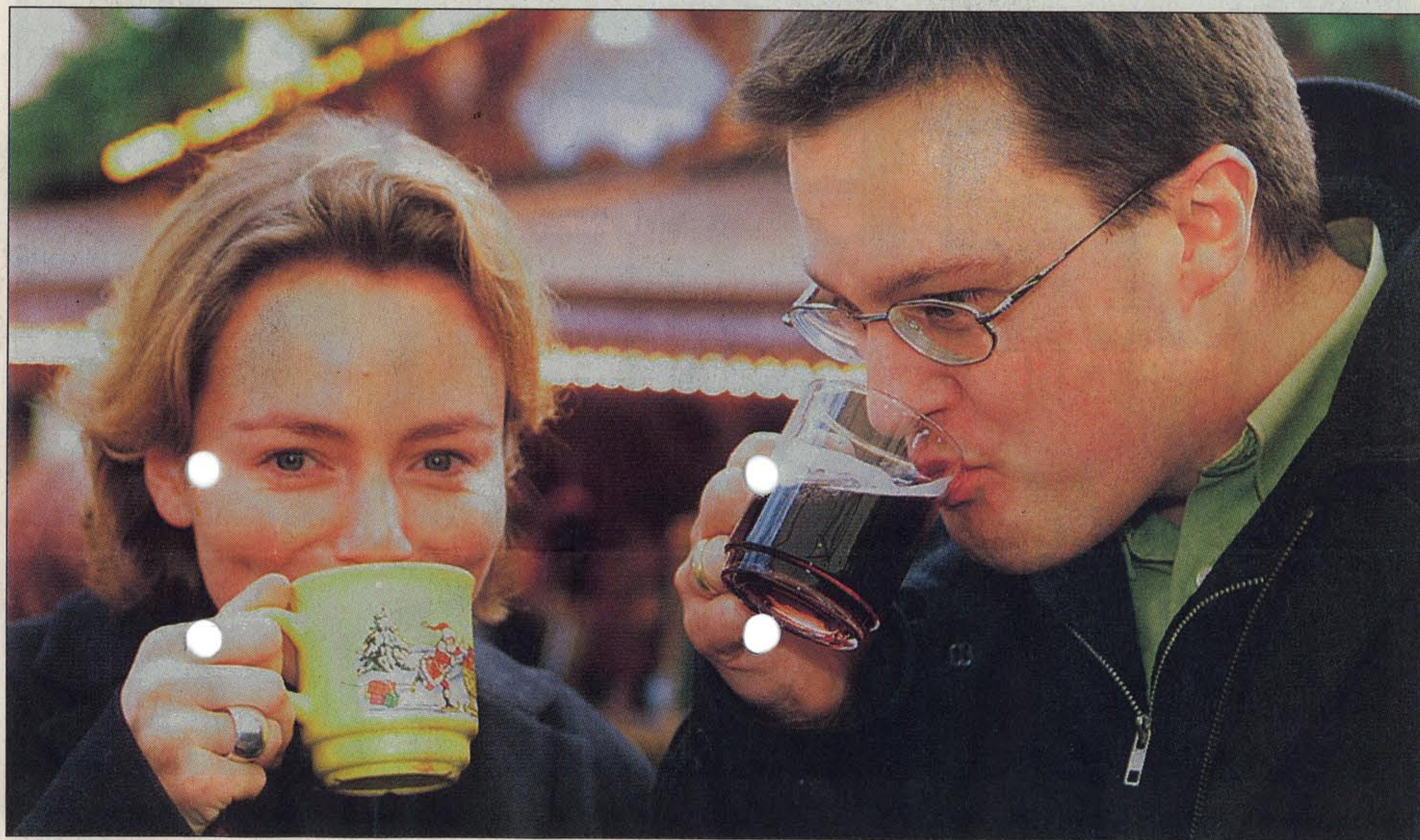
Die Harm ist gestört: die Einigung germeister-S lich musste

ZUMTHEMA

Edel-Glühwein

Zutaten: 2 Orangen, 1 EL Zucker, 750 ml kräftiger Rotwein, 125 ml heißes Wasser, Saft und Schale einer halben Zitrone, 2 Stangen Zimt, 5 Gewürznelken, 2 EL braunen Kandiszucker, 125 ml Schlagsahne

Zubereitung: Orangenschale mit einem Zistenschneider in lange feine Streifen schneiden und sofort mit Zucker bestreuen. Orange schälen und Schnitze in Stückchen schneiden. Rotwein, Wasser, Zitronensaft, Zimtstangen, Nelken und Kandiszucker bis kurz vor dem Sieden erhitzen und auf keinen Fall aufkochen lassen. Die Orangestückchen in Gläser verteilen und mit dem heißen Wein aufgießen. Schlagsahne mit etwas Zucker steif schlagen, 3/4 der gezuckerten Orangenschalen unterziehen. Einen Löffel der Sahne auf den Glühwein gleiten lassen, mit den restlichen Orangenschalen dekorieren.



In vino veritas: Die PZ-Redakteure Franziska Stavenhagen und Holger Knöferl gehen dem Glühwein auf den Grund.

Foto: Seibel

Wo Wein und Bäckchen glühen

Im Test: Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt – Das Geheimnis des Siegers: Ein guter Tropfen aus der Pfalz

PFORZHEIM. *Es gehört zum Weihnachtsmarkt, wie der Hase zu Ostern: ein Glas Glühwein. Nur: Wo schmeckt die Spezialität, die in diesen Tagen an zahlreichen Ständen auf dem Marktplatz ausgedient wird, am besten?*

Von PZ-Redakteur
Holger Knöferl

Die Redaktion hat die (Stich-) Probe aufs Exempel gemacht. Vier verschiedene Gläser Glühwein erstanden die Redakteure Holger Knöferl, Franziska Stavenhagen und Sebastian Seibel.

Vorneweg: Ein Dumping-Angebot macht keiner, 0,2 Liter des roten Seelenwärmers kosten allenthalben drei Mark.

Der Favorit der Testmannschaft stand schnell fest: Er kommt von der „Glühweinschänke“. Dem Glas entsteigt neben einem leichten Dampfschleier ein herrlich weihnachtliches Duft-Bukett nach Zimt, Anis und Nelken.

Im Geschmack leicht kirschtig ist dieser Glühwein dennoch kräftig – und dass es sich hierbei um ein alkoholisches Getränk handelt, lässt sich bereits nach dem ersten Glas nicht mehr

verleugnen. „Ein guter Wein aus der Pfalz“, sei das Geheimnis des Geschmacks, verrät der Chef am Stand – und ein Durchlauferhitzer. Da wird der heiße Schoppen zwar bloß gezapft, dafür geht aber beim Erhitzen kein bißchen Geschmack verloren. Übrigens: Laut Gesetz darf ein Glühwein ausschließlich aus Wein, Zucker und Gewürzen bestehen.

Wie ein warmer Trollinger

„Ohne Zusatz von Fruchtsäften“, so wirbt man bei Ahrends für den wärmeren Tropfen. Tatsächlich schmeckt dieser Vertreter mehr nach Wein und

weniger nach Weihnachten – ein bisschen wie ein angewärmter Trollinger.

Was für Nostalgiker ist der Glühwein vom „Schlemmerstüble“ Schuster aus Mannheim. Kredenz in einer gelben Tasse mit der Aufschrift „Pforzheimer Weihnachtsmarkt“, wird die Spezialität im offenen Kupferkessel auf Temperatur gebracht, in den jeder hineinschauen und dabei allerlei Zutaten entdecken kann.

Trotzdem (oder leider) schmeckt dieser Glühwein sehr leicht und die fruchtige Komponente merkt man doch sehr deutlich heraus – man erinnert sich

eher an einen Hagebuttentee mit einem Schuss Zitrone.

Der Vierte im Bunde ist schließlich was für Schleckige, denn der Glühwein im „Schwarzwaldhaus“ der Familie Dingeldein schmeckt vor allem lieblich – beinahe zu süß, befand die Testmannschaft, die ein wenig den weihnachtlichen Glanz im Glas vermisste.

Keine Bange: Die drei PZ-Redakteure haben sich die vier Proben redlich geteilt. Beim fröhlichen „Mahlzeit“ nach der Rückkehr aus der Mittagspause war ihnen trotzdem eines gemeinsam: rote Bäckchen und ein wohlwärmendes Gefühl im Bauch.