



Die Moderatoren der Glühwein-Probierung, Carolin Bordon und Nicolas Sigloch, stoßen mit Käthchen Enni Wielsch auf die drei Siegertröpfchen an.

Fotos: Ralf Seidel

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

Früher galt Glühwein ja als Massenprodukt, als „Plörre“, wie Steffen Schoch unverblümt sagt. Kellereien hatten dafür Billigwein aus Südländern aufgekauft oder Restposten aus heimischen Beständen aufgehübscht. Doch inzwischen hat sich das „radikal“ zum Besseren gewandelt, meint der Chef der Heilbronn Marketing GmbH (HMG). Schoch spricht nicht nur aus persönlicher Erfahrung. Bester Beweis für den Qualitätssprung der Heißgetränke sei vielmehr der regelmäßige Glühwein-Wettbewerb, zu dem die HMG alle Jahre wieder eine Jury aus Winzern, Gastronomen, Touristikern und Medien rekrutiert, die das Glühwein-Angebot auf dem Käthchen-Weihnachtsmarkt testet.

Sage und schreibe 13 Würzgetränke stellte die illustre Kenner-Runde in einem Separée der Almhütte am Marktplatz auf die Probe. Sie kosten zwischen 4 und 5 Euro pro Tasse und werden an 18 Ständen ge-

„Bester Glühwein? Ich bin noch auf der Suche.“

Weinkönigin Larissa I.

reicht. Die meisten stammten von heimischen Gütern oder Genossenschaften, wurden aus unterschiedlichen Sorten mit eigenen Mixturen komponiert: vier in Weiß, acht in Rot und einer in Rosé, was weinrechtlich seltsamerweise erst seit dem Vorjahr erlaubt sei, wie Winzer Björn Heinrich einfließen ließ. Während Jungwinzerin Luisa Albrecht zur allgemeinen Verwunderung wusste: „Glühwein aus Blanc de Noir, also aus weiß gekelterten roten Trauben, ist verboten.“ Ob sich wohl alle deutschen Haushalte, die ihre Würzgetränke selber verfeinern und kochen, daran halten – und welche Strafe wohl bei Verstößen droht? Das sei dahingestellt.

Die Sieger Am Ende hatte tatsächlich der auf dem Kiliansplatz am Stand von Sabine Ernst gereichte „Rote Winzerglühwein“ der Justizvollzugsanstalt Hohrainhof aus Talheim die Nase vorn. Die Moderato-

Glühwein aus dem Gefängnis ist der beste

HEILBRONN Fachjury stellt im Weihnachtsmarkt 13 verschiedene heiße Würzgetränke auf die Probe



Die Württemberger Weinkönigin und Hochschulstudentin Larissa Salcher bei der Suche nach dem besten Glühwein im Heilbronner Weihnachtsmarkt.

ren Carolin Bordon, Sommeliere der Genossenschaftskellerei Heilbronn, und Nicolas Sigloch von der Sitt Weinbar im Deutschhof, fanden sogar die passenden Worte. Im Geschmack erinnere er an 1001 Nacht und an fruchtige Südsee, im Abgang an Marzipan und Mandel.

Außer Konkurrenz Auf Platz zwei landete ein weiterer Tropfen vom Kilianplatz: „Grafes Glührosé“ aus dem Heilbronner Weingut G.A. Heinrich, den es am Stand von Ursula Reichert gibt. Er besticht laut Bordon durch ein „sehr frisches und animierendes, von Blutorangen geprägtes Bouquet mit dezent-feiner Zimtnote, ausgewogenem Süße-Säure-Spiel und elegantem Nachhall“. Dritter wurde der nach Nelken, Anis, Lorbeer und Orange schmeckende Käthchen Glühwein der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Er wurde quasi außer Konkurrenz gereicht, da er auf dem Weihnachtsmarkt gar nicht ausgedient wird, was das amtierende Käthchen Enni Wielsch nicht weiter kümmerte. Schließlich sei er ja flaschenweise in der Tourist-Info oder direkt bei der WG zu kaufen.

Passende Speisen Ihren zweiten offiziellen Auftritt als 58. Württemberger Weinkönigin hatte Jury-Mitglied Larissa Salcher aus Bretzfeld-Schepbach. Die Heilbronner Hochschulstudentin mag das Heißgetränk übrigens „klassisch rot mit

Historie

Würzweine gab es schon in die Antike. Allerdings hatten Griechen und Römer solche mit Kräutern und Honig verbesserten Weine kalt getrunken. Erhitzter Würzwein ist in Deutschland urkundlich erstmals 1845 erwähnt. Der Begriff „Glühwein“ hat sogar erst 1956 in Augsburg erstmals Verwendung gefunden, zumindest auf Flaschenetiketten. Spätestens seit dem Deutschen Weingesetz von 1971 ist „das Erzeugnis Glühwein definiert als aromatisiertes Getränk“, welches zunächst ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein hergestellt wurde. Erst seit einer **aktuellen Gesetzesänderung** dürfen auch Rosé-Weine verwendet werden. *kra*

Zimt, Nelken und Organgennoten, schön fruchtig“. Wo es wohl den besten „Lüli“ gibt? „Da bin ich noch auf der Suche.“ Was im Sinne des sogenannten Food Pairing wohl am besten zu Glühwein passt?, wird Professorin Nicole Graf von der Dualen Hochschule Heilbronn nicht müde zu fragen. Zur Beantwortung dieser Frage lade sie gerne Freunde zum Wintergrillen mit klassischem Grillgut auf ihre Terrasse ein. In der Jury selbst schwankten die Meinungen zwischen Kochendorfer Knacker, Heilbronner Curry-Wurst und variantenreich belegter Holzofen-Dinnette aus Ravensburg.