

Adventzauber im Glas

Von „Le Bureau“ - U. Schächer + Team, Schreib-/Übersetzungsbüro in Rosbach

5 Liter Rotwein, 1 Liter Honig, 30 Sternanis, 3 Stangen Zimt, Lorbeerblätter, Nelken, Koriander und Thymian - so liest sich das **Rezept für den „erlesenen Würzwein“** im 2000 Jahre alten Rezeptbuch des Marcus Gavius Apicius, eines berühmten römischen Feinschmeckers.

Mittelalterliche Weine waren oft herb. Honig versüßte den Geschmack damals nicht nur, sondern machte den Wein auch haltbarer. Exotische, kostbare Gewürze wie Zimt aus Ceylon, Nelken aus Ägypten, Sternanis aus China, Lorbeerblätter aus Südamerika veredelten den Geschmack. Aus dem Würzwein wurde ein extravagantes Getränk für den Adel. Wer verschwenderisch gewürzten Wein anbot, war nicht nur reich, sondern auch gesellschaftlich anerkannt. Dieser gewürzte Wein wurde im Sommer kalt getrunken und im Winter erwärmt. Aus dem Würzwein wurde der **Glühwein** (lat. conditum paradoxum, engl. mulled wine, franz. vin chaud). Die Gewürzrezepte sind über Jahrhunderte nahezu unverändert geblieben, auch wenn viel experimentiert wurde und wird.

Ein vielversprechendes Rezept:

- 1 Flasche halbtrockenen Rotwein
- 1 unbehandelte Apfelsine
- 2 Zimtstangen
- 6 Nelken
- 1 - 2 Sternanis
- 1 - 2 Kardamomkerne

Wein in einen Topf geben, Apfelsine mit Schale in Scheiben schneiden und hinzufügen. Gewürze in einen Teefilter geben und zusammen mit dem Wein und den Apfelsinenscheiben erhitzen (nicht kochen). Hat der Wein den richtigen Geschmack, Filter und die Apfelsinenscheiben herausnehmen. Probieren Sie's.

