

Wunschpunsch!

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

Schon die großen Dichterfürsten Schiller und Goethe liebten ihn, den Punsch. Friedrich von Schiller gab sein Urrezept als Gedicht preis („Punschlied“). Seit dem 17./18. Jahrhundert ist der Name für das beliebte (alkoholische) Heißgetränk belegt. In Europa machten es die Tee trinkenden Engländer bekannt (engl. punch). Zu vermuten ist, dass es sich an das Hindi-Wort „panch“ anlehnt, was so viel bedeutet wie „fünf“. Für einen echten Punsch benötigt man nämlich fünf Grundzutaten: Arrak, Zucker, Zitronensaft, Wasser (oder Tee) und Gewürz.

Den Punsch gibt es als kalte oder warme Variante. In den USA kennt man den heiß zubereiteten Hot Buttered Rum oder den Christmas Punch - aber auch der Eggnogg (eine Art besonders cremiger Eierlikör), der kalt serviert wird, ist beliebt. Auch in Europa gab es damals schon so etwas wie einen „Punsch“, allerdings aus Wein oder Schnaps, den Glühwein oder den Glögg in Skandinavien.

Es finden sich noch ältere Schriftstücke, in denen von einem Getränk namens „Palepunschen“ bzw. „Palipuntz“ die Rede ist. Das passt zu dem älteren französischen Worte „bolleponge“ und dem englischen Ausdruck „bowl o' punch“, woraus vermutlich das englische Wort „punch“ als Kurzversion entstand.

Woher die Bezeichnung „Punsch“ auch immer stammt, seiner Zubereitungsvielfalt sind keine Grenzen gesetzt - und ob es sich um einen Kalifornischen Punsch, Holunder-Punsch, Weihnachtspunsch und gar den Wunschpunsch handelt, er ist bei Kindern ebenso beliebt wie bei Erwachsenen.



Eines von vielen Punsch-Rezepten für 2 Personen:

400 ml weißer Traubensaft
2 TL Rosinen (wer sie nicht mag, lässt sie weg)
2 TL Mandeln gehackt
2 Prisen Zimt, gemahlen
2 Prisen Nelken, gemahlen
2 Prisen Kardamom
Zitronensaft

Den Traubensaft mit den Rosinen, Mandeln und Gewürzen in ein großes Glas geben. Das Glas abgedeckt in der Mikrowelle (600 Watt, ca. ½ Min.) oder im Topf erhitzen. Nach Geschmack mit Zitronensaft würzen.