

## **Alkoholische Seelenwärmer**

**Sie wärmen und sind in der kalten Jahreszeit beliebte Getränke: Punsch, Glühwein und Grog. Gemeinsam ist ihnen der Alkohol. Ihre Namen verdanken sie einer Zahl, einer Zubereitung und einem Admiral.**

Tee oder Kaffee wird das ganze Jahr getrunken. In der kalten Jahreszeit jedoch haben die Getränke Hochsaison, die den Körper von innen wärmen und für eine gesellige Atmosphäre stehen. Manch einer bezeichnet sie deshalb als „Seelenwärmer“. Sie fehlen auf keinem Weihnachtsmarkt, aber auch zu Hause, wenn's draußen so richtig kalt ist, sorgen sie für wohlige Stimmung. Die Rede ist von jenen aromatisch duftenden Getränken, die als Punsch, Glühwein oder Grog daherkommen. Alle haben eines gemeinsam: Sie enthalten Alkohol, Zucker und manchmal auch Gewürze.

### **Punsch: die Wortherkunft**

Der Punsch ist im 17. Jahrhundert von britischen Kaufleuten, die als Vertreter von Handelsgesellschaften in Indien waren, gewissermaßen erfunden worden. Und von dort stammt auch der Name.

Englisch ausgesprochen, nämlich panʃ – „punch“, bedeutet das Wort „Punsch“ nichts anderes als auf Hindi „fünf“: paanch. Und die Zahl stellt die Verbindung her zur Anzahl der Zutaten. Denn der Punch besteht aus fünf Grundzutaten: Rum oder Arrak –zwei Alkoholsorten – Zucker, Limonensaft, Gewürzen und Wasser, Tee oder Rotwein.

### **Punsch: das Geheimrezept der Brüder Grimm**

Und wer bei dem Wort „Punsch“ an das Verb „pan(t)schen“ denkt, liegt gar nicht so falsch. Was beim Wein verpönt, ja verboten ist, macht den Punsch gerade aus: die Mischung aus fünf Bestandteilen. Und wie bei jedem besonderen Getränk: Jedes hat ein anderes Geheimrezept.

So nennt das Wörterbuch der Deutschen Sprache von Wilhelm und Jakob Grimm als Zutaten Branntwein, Wasser, Zucker, Pomeranzensaft und Muskatnuss. Eine Mischung, die ein – wie es heißt – „geistiges Getränk“ ergibt.

### **Punsch: Jeder wie er es mag**

Und dieses erfreute sich bald auch in Europa großer Beliebtheit. Der Dichter Johann Heinrich Voss schreibt ihm 18. Jahrhundert geradezu ehrfürchtig: „Hohen Muts in unsrer Mitte, steht der Punsch, der stolze Britte.“

Übrigens: Die Pomeranze ist eine Bitterorange. Wer die aber gerade nicht bekommt, kann auch Zitrone, Apfelsine oder Ananas nehmen. Erlaubt ist, was schmeckt. Und nicht zuletzt deshalb gibt es inzwischen unzählige Punschrezepte.

## **Glühwein: geregelter Alkoholgehalt**

Beim Glühwein sollte man etwas strenger sein. Rotwein beziehungsweise Weißwein ist unverzichtbar. Hinzu kommen Zucker und Gewürze wie Zimt, Nelken, Kardamom, Lorbeer sowie Sternanis und Zitronenschale. Das ist die klassische Rezeptur. Streng verboten ist die Zugabe von Wasser.

Es gibt sogar eine eigene Glühweinverordnung der Europäischen Union. Hier wird allerdings nur geregelt, wie hoch der Alkoholgehalt des verwendeten Weins sein muss. So muss ein Heißgetränk, das als „Glühwein“ bezeichnet wird, mindestens sieben Prozent und maximal 14,5 Prozent Alkohol enthalten. Denn wenn der Wein zu stark erhitzt wird, verdampft ein Teil des Alkohols. Welche Zutaten verwendet werden müssen, ist dagegen nicht festgelegt.

## **Glühwein: ein edler Tropfen ist wichtig**

Apropos Wein: Es sollte schon ein guter Tropfen sein, kein „Fusel“. Theodor Fontane schreibt zwar, Glühwein sei „diejenige Form des Weines, in der der Wein nichts und das Gewürz alles bedeutet“. Aber wer mal den Vergleich hatte zwischen Glühwein aus preiswertem und teurerem Wein, weiß, warum das so nicht stimmen kann.

Nicht umsonst machen unsere französischen Nachbarn diesen „Seelenwärmer“ mit Bordeaux. Denn wer ihn einmal getrunken hat, muss zugeben, dass guter Wein, langsam erwärmt – niemals aufkochen lassen! – das Aroma der Gewürze erst entfaltet. Daher rührt übrigens auch der Name „Glühwein“: Geglühter Wein ist heiß gemachter Wein.

## **Grog: drei Zutaten und ein Grogram**

Beim Grog hat man es wesentlich einfacher: Er wird aus Rum, Zucker und heißem Wasser gemischt. Weshalb den Alkohol verdünnen, möchte man fragen? Aber das Originalrezept schreibt dies zwingend vor. Es soll auf einen englischen Admiral namens Edward Vernon zurückgehen. Der kommandierte im 18. Jahrhundert die englische Flotte vor Westindien und sorgte sich um die Gesundheit seiner Leute, weil die zu viel Rum tranken.

Also befahl er, ihn verdünnen zu lassen. Mit Zucker und heißem Wasser. Vernon trug stets einen damals üblichen grob-gewebten Mantel, der aus einem Gemisch aus Seide und Wolle bestand. Das englische Wort für dieses Kleidungsstück ist „Grogram“. Lassen wir die zweite

Silbe weg, bleibt „Grog“. Und so kam der Admiral zu seinem Spitznamen: Die Matrosen nannten ihn „Old Grog“ und das Getränk, das er ihnen verordnet hatte, der Einfachheit halber „Grog“. Aber wie konnte es anders sein: Jeder schwört natürlich auf seine Grog-Rezeptur. So können auch Weinbrand oder Whisky, Zitronensaftspritzer und brauner Zucker verwendet werden – wobei der Zucker am besten in einem Kupferkessel aufgelöst werden sollte.

## **Punsch, Glühwein, Grog: die Menge macht's**

Für welche Zubereitung man sich auch immer entscheidet, egal wie gut sie auch schmeckt, sollte ein Rat möglichst beherzigt werden: Nur nicht zu viel trinken! Sonst könnte man in einen Zustand kommen, für den die englische Sprache einen Ausdruck hat, der Ursache und Wirkung trefflich beschreibt: „groggy“.

*Autor: Michael Utz  
Redaktion: Beatrice Warken*

## **Arbeitsauftrag**

Um nicht „groggy“ zu sein, kann man auch weihnachtliche Heißgetränke zubereiten, die alkoholfrei sind und trotzdem gut schmecken. Recherchiert im Internet nach Rezepten und wählt eines aus, das euch am besten gefällt. Probiert es aus und berichtet in eurer Lerngruppe.