



Glühwein aus koscherem Wein

Glühwein wird in Mitteleuropa gerne in der Vorweihnachtszeit getrunken. Sein Ursprung reicht weit zurück in die Antike. Im Römischen Reich trank man mit Gewürzen aufgekochten Wein, genannt Mulsum. Anders als unser Glühwein wurde er allerdings kühl serviert. Die Römer sprachen dem Gewürzwein eine gesundheitsfördernde Wirkung zu. Das tat man auch im Mittelalter. Der Gewürzwein hieß dann Hypocras, abgeleitet von dem berühmten griechischen Arzt Hippokrates. Wegen der damals sehr teuren Gewürze war der Wein allerdings vor allem reichen Menschen vorbehalten.

Heute darf der würzige Glühwein auf keinem Weihnachtsmarkt fehlen. Auf dem im Jüdischen Museum jedes Jahr im Dezember stattfindenden Chanukka-Markt können Besucher neben jüdischen Spezialitäten auch diesen Glühwein probieren, der aus koscherem Wein hergestellt wird!

Für 5 Personen:

- 750 ml koscherer, trockener Rotwein
- 200 ml Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 3 Kardamomkapseln
- 150 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten auf 80 Grad Celsius erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen.

