

Weihnachten: Kalter Glühwein & ein Fischbrötchen-Terminator

Weihnachten ist ein seltsames Geschäft

Champagner-Glühwein – so eine Idee kann auch nur aus München kommen. Dort wird er auf dem Weihnachtsmarkt des Sofitel München Bayerpost im Krug serviert. Einem Perrier-Jouët kann es offenbar nicht schaden, mit Anis, Zimt und anderen Gewürzen aufgefrischt zu werden. Weil die Glühweine auf unseren Weihnachtsmärkten meist nur Plörre sind, wagen sich auch immer mehr Winzer an das Thema. Viele schaffen es allerdings nur, dem ganzen ein neues Etikett, aber keinen besseren Inhalt zu geben. Winzer Jürgen Andres aus der Pfalz hat sich mehr Mühe gegeben und bietet seine Winterpullen benannten Literflaschen in Rot, Rosé und Weiß sowie als Punsch ohne Alkohol an. Der Glühwein aus Dornfelder bringt alle Gewürze mit, die man von einem Glühwein erwartet, wobei das Ergebnis weit harmonischer ausfällt als man das auf den Weihnachtsmärkten erfährt. Er duftet und schmeckt nach dunklen Beeren, Orangenschalen, Nelken, Sternanis und Zimt. Am besten gefällt uns aber der Rosé, aber nicht warm, sondern kalt. Warm gerät er zu süß, kalt duftet er vollkommen nach Weihnachtsmarkt, wie man es sich wünscht. Wer es dennoch lieber warm mag: Glühwein darf nicht zum Kochen gebracht und auf höchstens 80 Grad erhitzt werden.

Wir werden immer wieder von sehr vielen Lesern darauf

angesprochen, dass der Frankfurter Weihnachtsmarkt durch unfreundliches Personal negativ auffalle. Das lässt sich natürlich nicht pauschal sagen, doch viele Mitarbeiter sind tatsächlich schroffer als selbst in den übelsten Sachsenhäuser Sumpflokalen. Erlebt an der Roie-Fischkate auf dem Römerberg: Das letzte armselige matte Ersatzlachsbrötchen will der Kunde nicht und wartet auf die sich anbahnende neue Lieferung. Der klein-bullige Mitarbeiter kann es nicht glauben und wirft das vernachlässigte Brötchen vor den Augen der Gäste wütend und fluchend in die Tonne. Welch ein dummer Mensch, welch ein Lebensmittel-Idiot.

Weihnachten ist ein seltsames Geschäft.