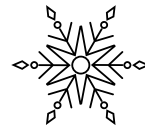


# FROHE Weihnachten aus Vechede und Sassenburg



19

In der barocken Anlage von Schloss Wackerbarth kann man mit Blick auf die Radebeuler Weinberge feine, wärmende Wintergetränke genießen.

© djd/Schloss Wackerbarth/Rene Jungnickel



## Und es wurde warm ums Herz

Wie aus gewürztem Wein ein beliebtes Wintergetränk entstand

**E**s beginnt damit, dass die Tage kürzer und die Jacken dicker werden. Am Ende kommt der Wunsch nach einem wärmenden, feinwürzigen Genuss: Es ist Glühweinzeit. Kaum ein anderes Getränk wird so sehr mit der stimmungsvollsten Zeit des Jahres in Verbindung gebracht. Doch woher stammt eigentlich der Glühwein? Die Spur führt Jahrhunderte zurück und über das alte Rom bis ins sächsische Elbtal.

### Genussreise in die Antike

Gewürzter Wein ist älter als Weihnachten. Bereits die alten Römer verfeinerten ihren Rebensaft mit Gewürzen, Zucker und Honig, um ihn zu aromatisieren und haltbarer zu machen. Dabei notierten sie eine Empfehlung, die heutigen Vorgaben recht nahe kommt: Sie fügten dem Wein Zimt, Lorbeer, Sternanis, Koriander und Thymian hinzu. Erhitzt getrunken haben sie das Ganze jedoch nicht. Auch im Mittelalter war kalt getrunkenen Würzwein verbreitet und beliebt. Dem „Hypocras“, einem stark gesüßten roten Wein, schrieb man sogar medizinische Eigenschaften zu. Da Gewürze sehr teuer waren, wurde dieser Wein jedoch überwiegend an den Höfen der Fürsten und Könige sowie von reichen Adligen getrunken. Im Weinland Sachsen war eine weiße Variante des Gewürzweins unter dem Namen „Claret“ bekannt.

### Eine geistreiche Idee

Über die Jahrhunderte wurden Rezepte für gewürzten Wein weitergegeben und dabei immer wieder um neue Ideen ergänzt. Das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands stammt von August Raugraf von Wackerbarth. Im Dezember 1834 stand er im winterlichen Belvedere seines Radebeuler Weinguts. Es war kalt, und der eisige

Schnee funkelte auf der barocken Anlage. Während die Tropfen aus den Trauben der letzten Lese in den Kellern reiften, suchte der Raugraf nach einem Trank, der die Kälte vergessen macht und Wärme ins Herz bringt. Er fügte allerlei exotische Gewürze wie Safran, Anis oder Granatapfel in weißen Wein und hatte eine zündende Idee: Er erwärmte die Flüssigkeit – der Glühwein war erfunden.

### Feinfruchtige Wintergetränke

Lange verschollen, wurde das besondere Rezept des Raugrafen Ende 2013 im Sächsischen Hauptstaatsarchiv in Dresden zwischen allerlei weinbautechnischen Daten wiederentdeckt. Die Kellermeister von Schloss Wackerbarth sichten das historische Dokument und machten sich sofort daran, diese beinahe vergessene Glühweintradition wiederzubeleben. Das Ergebnis ist „Wackerbarths Weiß & Heiß“, ein feinfruchtiges Wintergetränk mit sächsischen Trauben, Traubensaft und feinwürzenden Zutaten. Um es zu genießen, muss man heute nicht mehr adelig sein. Als Europas erstes Erlebnisweingut lädt Schloss Wackerbarth im Winter täglich mit „Wein & Licht“ zu wärmendem Genuss in stimmungsvoll beleuchteter Atmosphäre ein. (djd)



© djd/Schloss Wackerbarth/K. Grottker



© freepik

**- ELEKTRO -**

**Tausendfreund**

ELEKTROMEISTER

Dorfstraße 102  
38524 Neudorf-Platendorf  
Tel. (0 53 78) 5 13 · Fax 4 41

*Wir wünschen  
eine besinnliche  
Weihnacht und  
einen Guten Rutch  
ins neue Jahr*

35758101\_002425



## FROHE WEIHNACHTEN

wünscht Ihnen



Ihr Team von



**MUNDSTOCK REISEN**  
... leidenschaftlich auf Tour.

**Mundstock Reisen GmbH**  
Kurze Wanne 1  
38159 Vechede-Wedtlenstedt

Tel.: 05302 – 9200  
E-Mail: info@mundstock.de  
Internet: www.mundstock.de

36068402\_002425