

Hier ist das GANZE JAHR WEIHNACHTEN

Wenn es etwas nicht gibt, muss man es halt erfinden.
Nach diesem Motto packte die fröhliche Landfrau es
kurzerhand an und entwickelte ihren eigenen Glühweinsirup

Schuld ist eigentlich mein Mann“, sagt Gabriele Schuster (57) aus Untersteinbach im Steigerwald. Der trank nämlich auch in der Vorweihnachtszeit lieber Bier als Wein. „Und da ich mir im Advent gern abends einen Becher Glühwein gönne, habe ich für meine kleine Portion handelsübliche Beutel mit Gewürzmischungen benutzt“, erinnert sich die Bauersfrau. „Überzeugend geschmeckt hat das allerdings nie.“

Die Küche als Versuchslabor

Selbst ein zweiter Beutel und ein zusätzlicher Schuss frischer Zitronensaft halfen nicht. „Die Gewürze lösen sich im rund 70 Grad warmen Glühwein einfach nicht richtig auf“, sagt die 57-Jährige. „Dann können sich der wunderbare Duft und das volle Aroma erst gar nicht entwickeln.“ Also entschloss die Fränkin sich, dies zu ändern. Sie nahm Zimtstangen, Nelken, Kardamom, Sternanis, getrocknete Orangen- und Zitronenschalen sowie Rohrohrzucker und kochte sie so lange, bis ein zufriedenstellender Sirup entstand. „Bis dahin vergingen mehrere Wochen“, sagt sie. Immer wieder hat sie die Mischung verändert, probiert und neu dosiert. „Mein Anspruch war hoch, aber es hat sich gelohnt.“ Sie mischt fünf Teile Wein

mit einem Teil Sirup in einem Becher. „Das funktioniert übrigens auch mit anderen Getränken wie Fruchtsaft oder Früchtetee. Mir schmeckt der Sirup besonders gut in Cocktails“, sagt sie. „Im Sekt reicht schon ein kleiner Schuss.“

Gemeinsam mit Tochter Hanna

Ungefähr zur gleichen Zeit, als Mutter Gabriele in der heimatischen Küche experimentierte, absolvierte Tochter Hanna ein Praktikum in den USA. Sie hatte Lebensmitteltechnologie studiert und entwickelte für einen Getränkehersteller in Pennsylvania ein Hygienekonzept. Von dort zurück brachte sie frischen Gründergeist mit. „Sie ist der Profi, wenn es um Qualitätskontrolle geht“, sagt die Mutter. Gemeinsam gründeten die beiden 2012 Schusters Spezialitäten. Neben dem Glühweinsirup vertreiben sie mittlerweile Shrub, einen Fruchtsirup auf Essigbasis, und andere Produkte im Hofladen. Und Vater Schuster? „Der lässt mittlerweile auch mal das Bierglas stehen und trinkt gern einen Glühwein – zumindest zur Weihnachtszeit“, sagt Gabriele, lacht und nippt an ihrem Becher.

Weitere Infos:
www.schusters-shrub.de



Klassischer Glühwein

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER
(À CA. 200 ML)

- ♥ 1 Bio-Orange
- ♥ 1 Flasche (0,75 l) trockener Rotwein
- ♥ 1 TL Gewürznelken
- ♥ 1 Zimtstange
- ♥ 50 ml Rum
- ♥ 2–4 EL Zucker
- ♥ 4 EL Mandelstifte

Orange heiß waschen. Von der Schale dünn ein Stück abschneiden. Orange auspressen. Rotwein, Orangenschale, -saft, Nelken und Zimt in einem Topf langsam erhitzen (nicht kochen) und ca. 10 Minuten köcheln. Herd ausschalten und den Glühwein weitere 15 Minuten ziehen lassen. Rum zugeben. Glühwein mit Zucker abschmecken. Mandeln in vier Gläser verteilen, mit Glühwein auffüllen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

Weihnachtsdeko
im ganzen Jahr:
In Schusters
Hofladen kann
man auch im
Sommer
Glühweinsirup
kaufen

