

Punsch

Besonders, aber nicht nur in der kalten Jahreszeit sind Heißgetränke allseits beliebt. Sie verursachen nach Ausflügen in der klirrenden Kälte und schlechtem Wetter ein wohlig-warmes Gefühl ums Herz und machen somit den Winter erträglicher. Speziell abends greift man auch gerne auf die alkoholhaltigen Varianten der Heißgetränke zurück: Punsch, Jagertee und Grog.

Punsch

Den meisten Leuten ist es nicht bekannt, aber der Punsch stammt ursprünglich aus Indien und nicht aus England oder Deutschland. Die Engländer brachten ihn nur unter dieser Bezeichnung nach Deutschland. Der alkoholische Punsch besteht hauptsächlich aus Rotwein, Rum, Orangen und Gewürzen. Mittlerweile gibt es aber auch Varianten ohne Alkohol, die unter der Bezeichnung Kinderpunsch verkauft werden. Diese bestehen dann aus verschiedenen Fruchtsäften und Gewürzen. Der Punsch wird am besten in einem großen Topf erhitzt und dann sofort getrunken. Wichtig ist, dass er nicht anfängt zu köcheln, da sonst Aroma verloren gehen kann. Punsch – ob alkoholischen oder „Kinderpunsch“ (der übrigens häufig auch gerne von Erwachsenen getrunken wird) kann man sehr gut zu Hause selber machen. Im Internet und in Kochbüchern findet man vielfältige Rezepte.

Wegen der hohen Temperatur und dem im Punsch enthaltenen Zucker gelangt der Alkohol besonders schnell in die Blutbahn. Eine angeheiterte Stimmung beim Punschtrinken kommt also nicht von ungefähr. Leider sind auch Kopfschmerzen deswegen nicht auszuschließen. Die in Deutschland bekannteste Punschvariante ist übrigens zweifelsohne die Feuerzangenbowle.

Jagertee

Jagertee, vielen Menschen auch als Jagatee oder Jägertee bekannt, ist ein traditionsreiches österreichisches Heißgetränk. Es besteht aus schwarzem Tee, Obstler und/oder Rum. Wer die 12-15%ige Mischung nicht selbst brauen kann, kann Jagertee auch fertig im Handel kaufen. Dann muss der Trunk nur noch erhitzt werden – das geht auch in der Mikrowelle gut.

Seinen Namen verdankt der Jagertee den Jägern, Förstern und anderen Waldarbeitern. Weil er von den Jägern getrunken wurde, verliehen sie ihm diesen Namen. In Deutschland ist der Genuss von Jagertee mit Ausnahme des bayerischen Raums noch nicht so verbreitet. Wenn Sie jedoch einmal in Österreich im Skiurlaub gewesen sind, können Sie sich sicher noch an den Geschmack des auf den Skihütten angebotenen Jagertees erinnern.

Wenn Sie jedoch auch hierzulande einmal den klassischen Jagertee genießen wollen, haben wir hier ein traditionelles Rezept für Sie:

In Großmutter's Jagertee werden Blätter von Himbeere, Erdbeere und Brombeere mit einigen Stücken Sternanis, einem Löffel Gewürzmischung, mit einem drei viertel Liter Wasser kurz zu einem Tee aufgebrüht. Seihen Sie das Ganze ab und süßen Sie, falls nötig. Fügen Sie dann einen achtel Liter Obstler und einen achtel Liter Rum hinzu. Je nach Belieben können Sie den Geschmack mit etwas trockenem Rotwein, Orangensaft oder Zitronensaft aufpeppen. Servieren Sie den Jagertee sofort und trinken Sie ihn heiß.

Grog

Grog hat von den hier vorgestellten Heißgetränken wohl den höchsten Alkoholgehalt. Kein Wunder, denn schließlich stammt er aus Großbritannien – und die Briten sind schließlich für

ihre Trinkfreudigkeit und Trinkfestigkeit bekannt. In irischen und englischen Pubs ist das englische Traditionsgetränk fester Bestandteil der Getränkekarte. In Deutschland bieten einige Cafés und vereinzelt Kneipen das Alkohlgemisch an. Alles in allem sind die Deutschen jedoch noch nicht so sehr auf den Groggeschmack gekommen – doch was nicht ist, kann ja noch werden. Der nächste kalte Winter kommt mit Sicherheit und dann können Sie einmal die wärmende Wirkung des Groggs testen.

Grog besteht hauptsächlich aus Rum und heißem Wasser. Dazu wird erst das siedende Wasser in ein sprungsicheres Grogglas gegeben und dann mit etwa 4cl Rum aufgefüllt. Zwei bis drei Zuckerstückchen sorgen für die richtige Süße. Mittlerweile kennt der Grog übrigens auch sehr viele Abwandlungsformen und Variationen. So kann man statt des Rums auch Arrak, Whiskey oder Weinbrand verwenden.

Übrigens entstand der Grog auf den englischen Schiffen im 18. Jahrhundert. Vom 17. Jahrhundert an bis 1970 bekam die Besatzung eines Royal Navy Schiffes Rum als Verpflegung mit an Bord. Das führte jedoch zu exzessiven Alkoholgenüssen und deren Folgen. Die Matrosen beeinträchtigten in der Trunkenheit ihre Sicherheit und die Sicherheit des Schiffes. So fällte der englische Vize-Admiral Edward Vernon im Jahr 1740 eine Entscheidung: Rum durfte von nun an nur noch verdünnt getrunken werden, und zwar mit Wasser. Um den Geschmack des Gemisches zu verbessern, fügten die Matrosen später noch Zucker und Limettensaft hinzu. In der kalten Jahreszeit kam man auf die Idee, das Wasser zu erwärmen – der Grog war geboren. Von dem Vize-Admiral, der die Verdünnung des Rums anwies, hat der Grog übrigens auch seinen Namen bekommen. Edward Vernon trug nämlich den Spitznamen „Old Grog“, da er oft einen Umhang aus dem Material Grogram – einem Woll-Seide-Gemisch- anhatte.