
LIEBLINGSPUNSCH

Wenn überall der süße und verführerische Duft von Orangen, Vanille und Zimt, von Lebkuchen, Maronen und Spekulatius in der Luft liegt, dann wissen wir: bald ist Weihnachten! Auch wir wollen euch gern die kommende Weihnachtszeit „versüßen“ – mit Punsches aus aller Welt, die den Bauch und das Herz erwärmen und euch und eure Liebsten köstlichen einstimmen auf die festlichste Zeit des Jahres.

Der Punsch kommt ursprünglich aus Indien. Der Name für dieses Mischgetränk hat seine Wurzeln im Hindi-Wort „panc“ und bedeutet „fünf“, weil es aus fünf Grundzutaten zubereitet wird: Arrak (ein aus Palmzuckersaft und vergorenem Reis hergestellter Branntwein), Zucker, Zitrone, Wasser und schwarzer Tee. Die Seefahrer der britischen Ostindien-Kompanie fanden schnell Gefallen an „panc“, weil er nicht nur gut schmeckt, sondern durch den Zucker im erwärmten Alkohol auch besonders schnell wirkt. Untern dem Namen „Punch“ brachten sie das Getränk im 17. Jahrhundert mit in ihre Heimat Großbritannien, im deutschen Sprachraum wurde daraus schließlich „Punsch“.

Doch nicht nur die Engländer, auch die Iren kamen schnell auf den Geschmack und nahmen „ihren“ Punsch bei der Auswanderung mit auf die Reise nach Nordamerika und in andere Weltgegenden, wo er sich ebenfalls schnell größter Beliebtheit erfreute. So hat mittlerweile fast jedes Land der Erde eine eigene Punsch-Variante entwickelt – heiß oder kalt, mit und ohne Alkohol: bei uns in Deutschland wurde daraus der Glühwein (mit dem Unterschied, dass die „anheizende“ Spirituose nicht Rum, sondern ein gewürzter Wein ist – wobei in Süddeutschland und im Alpenraum Glühwein gern auch aus Weißwein zubereitet und dann „Heißer Seehund“ genannt wird), die Amerikaner haben ihren Apple Punch, die Österreicher schlürfen Jagertee, die Skandinavier lieben Glögg (mit Korn, Wodka oder Rum verstärkter Rotwein, der ähnlich wie Glühwein gewürzt und mit Mandelstiften und Rosinen „eingelegt“ wird), die Matrosen auf den Schiffen der Royal Navy haben ihren Grog (zwei Drittel heißes Wasser, ein Drittel Rum und Zucker) und so weiter, und so weiter...

Übrigens: die berühmte Feuerzangenbowle ist ebenfalls eine, wenn auch recht spezielle Variante des Punsch!

Auch wir haben eine eigene Punsch-Variante entwickelt: unsere LieblingsPunsches verfeinern wir mit einem eigenen „SpicedRum“, den wir mit Nelken, Anis, Orangenschalen, Zimt, Ingwer und anderen Gewürzen ansetzen. Und für einige von unseren anderen Punsch-Kreationen verwenden wir den wunderbaren Rye Whiskey von Bulleit, der mit seinen Aromen von Vanille und Karamell perfekt zu unseren Weihnachts-Punsches passt. In diesem Sinne: „HoHoHo“ und „High 5“!

Wir wünschen euch und euren Liebsten eine tolle Weihnachtszeit in unserer „LieblingsBar“!

Deutschland und die Nachbarschaft

GLÜHWEIN Rotwein, Orangen, Nelken, Vanille und andere erlesene Gewürze	5,50 €
mit DiSaronno Amaretto	7,70 €
mit selbstgemachtem SpicedRum	7,70 €
TOTE TANTE Selbstgemachter SpicedRum, Schokolade, Sahne, Schokostreusel	7,70 €
FEUERZANGENBOWLE Selbstgemachter SpicedRum, Rotwein, Orangen, verschiedene Gewürze, Zuckerwürfel	8,80 €

USA

WINTER APPLE PUNCH Bulleit Bourbon, naturtrüber Apfelsaft, selbstgemachter Gewürzsirup aus Zimt, Sternanis, Vanille und Ingwer	7,70 €
BULLEIT MILK PUNCH (KALT) Bulleit Rye, Milch, weißer Zuckersirup, Bourbon-Vanillezucker, Muskatnuss	8,80 €
BEN'S CHOCOLATE PUNCH (KALT) Rum, Mandelmilch, Kakaotee, frischer Limettensaft, weißer Zuckersirup	9,90 €

Großbritannien

GROG Selbstgemachter SpicedRum, dunkler Muscovado-Zucker, heißes Wasser, gedörnte Limette, Minze	6,60 €
IRISH COFFEE Roe & Coe Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Sahne, Schokostreusel	7,70 €
HOT BUTTERED RUM Selbstgemachte Gewürzbutter, selbstgemachter SpicedRum, Bergamottenlikör, heißes Wasser, gedörnte Limette	8,80 €

LieblingsPunsch