NW
Neue Westfälische
Bünder Tageblatt

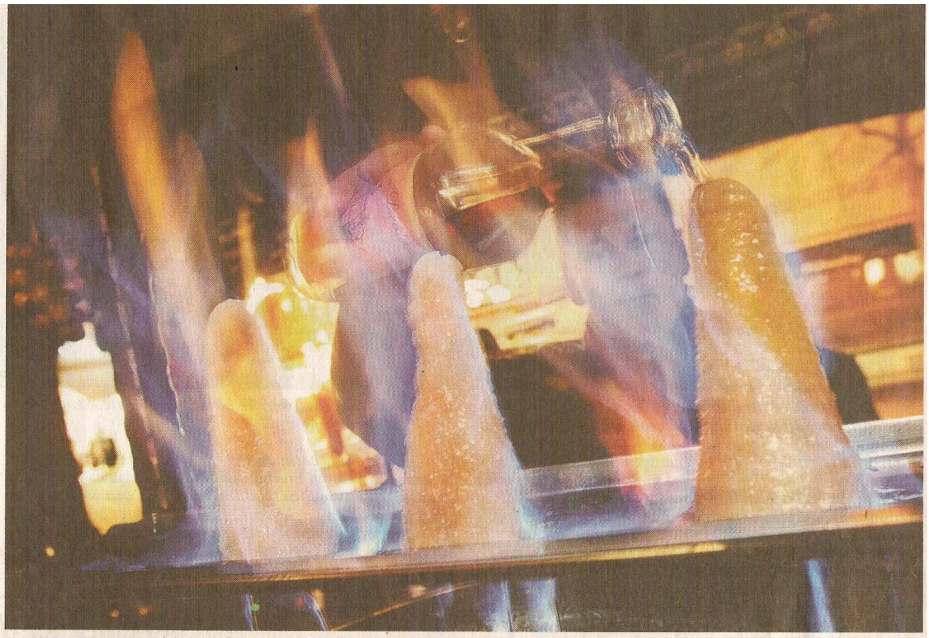
Samstag/Sonntag, 4./5. Dezember 2010

NWBünde: Hochprozentiges im Gaumen-Test

Heiße Köstlichkeit: *Helga Bartel füllt Glögi in einen Becher.*

■ **Bünde.** Ein dampfender Becher voller Glühwein ist des Deutschen liebstes Weihnachtsmarkt-Getränk. Die Stand-Beschicker im weihnachtlichen Bünde halten aber weitauş mehr Heißgetränke als nur Weinpunsch für ihre Gäste bereit. Die NW machte den Spezialitäten-Test.

Der Spezialitätentest in der Innenstadt Bünde war der Redaktion ein Aufhänger auf der Titelseite wert!



Spiel mit dem Feuer: *Der spannendste Moment einer Feuerzangenbowle ist der, in dem durch den brennenden Rum karamellisierter Zucker in die Bowle tropft. Willi Marx macht diesen Augenblick zu einem Erlebnis.*

Einige Bilder auf der Lokalseite.

Text dazu: siehe nächste Seite

Große Vielfalt: *Marcel Budde hat 17 Wein-Varianten parat.*

Hoch die Tassen: *Bettina Burstedt, Friederieke Beckmann, Irina Neufeld und Eva Langewellpott genießen ein heißes Feierabend-Getränk.*

Bitte mit Sahne: *Thomas Heitmann zaubert einen Bonbongino.*

Heiß und hochprozentig

Eine geschmackvolle Tour durch das weihnachtliche Bünde: Getränke-Spezialitäten im Test

VON FELIX EISELE (TEXT)
UND PATRICK MENZEL (FOTOS)

■ Bünde. Vorbei sind die Zeiten, in denen der klassische Glühwein – gerne auch mit Schuss – zur inneren Wärme beim Bummeln durch die Wunderwelt der Weihnachtswaren völlig ausreichte. Längst wimmelt es auf den Weihnachtsmärkten von Ausstellern, die mit allerlei heißen Eigenkreationen um die Gunst der Kunden werben. Auch im weihnachtlichen Bünde, wo gleich acht Glühweinbuden mit verschiedenen Spezialitäten eine fast grenzenlose Vielfalt feilbieten. Die Tester der Neuen Westfälischen ließen sich gerne überraschen.

Keinen klassischen Glühwein, dafür aber „Heiße Beerenweine" bietet Marcel Budde am Tönnies-Wellensiek-Platz an. Die „Drachenglut", eine Mischung aus Met, Holunder- und Kirschwein, besticht durch ein ausgewogenes süß-sauer-Verhältnis und avanciert dank des einzigartiges Geschmackserlebnisses schnell zum Geheimtipp. 16 weitere Heißgetränke beherbergt das Sortiment. „Und jeder darf erst einmal probieren, bevor der Becher gefüllt wird", verspricht Budde und heimst sich damit einen Extrapunkt ein.

Vor der *NW*-Redaktion treffen wir Michael Dupré in seiner kleine Holzhütte. Bei eisigen Temperaturen fällt sein Windschutz positiv auf, dazu serviert uns der Mindener einen weiteren Weihnachtsklassiker. „Unser Eierpunsch wird seit 30 Jahren nach eigener Rezeptur zubereitet", sagt Dupré stolz. Tatsächlich punktet sein traditioneller Trunk mit einem hohen Alkoholanteil und einer ebenso hohen Temperatur, die sich in Windeseile im Körper ausbreitet.

Seit mittlerweile 25 Jahren besetzt Thomas Heitmann seinen Stammplatz in der Eschstraße. Er verwöhnt uns mit seiner Eigenkreation „Bonbongino", deren Rezeptur aber streng unter Verschluss gehalten wird. Zumindest harmoniert das cremige Getränk hervorragend mit dem aufgesetzten Sahnehäubchen, einen weiteren Pluspunkt gibt es für die gemütliche Holzhütte, die mit einem Gästebereich und Heizpilzen ausgestattet, auch bei rauem Wetter zum Verweilen einlädt.

Nur wenige Meter weiter wartet das nächste Urgestein: die Glögi-Hütte der Deutsch-Finnischen Gesellschaft bietet die skandinavische Glühwein-Variante an, die sich aufgrund der finnischen Gewürzmischung geschmacklich deutlich von der Konkurrenz abhebt. Und sowohl Lakka-Likör als auch Rosinen-Einlage sind wahrlich einzigartig, können dem Genießer aber auch arg zusetzen.

Ebenfalls Tradition: der Lions-Club-Stand, wo die Getränke noch ehrenamtlich ausgeschenkt werden. Zum äußerst würzigen Glühwein werden Kekse gereicht, was positiv auffällt. Und beim Konsum bleibt das Gewissen rein: hier trinkt man zugunsten sozialer Zwecke.

Den „wänzigen Schlock" aus der Feuerzangenbowle, wie er im gleichnamigen Film-Klassiker propagiert wird, bietet Willi Marx an. In seiner urgemütlich eingerichteten Holzhütte am Museumsplatz dampft der Kessel unter drei brennenden Zuckerhüten. Mit Rum karamellisiert sorgen diese für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Das berühmte Heißgetränk serviert der Bünder Stammgast in Tonkrügen, die mangels Henkel ein Segen für die kaltgefrorenen Finger darstellen.

Die Friesen-Kate, ein Dauerbrenner in der Nähe des Rathausplatzes, hält ein weiteres Unikum parat. „Unser Eiergrog ist unvergleichbar", sagt Susanne Herold, als sie uns ihre mit Sahne verzierte Spezialität serviert. Und tatsächlich: weniger süß als der große Punsch-Bruder, hebt sich die Eigenkreation deutlich von allem bislang gereichten ab.

Im „Roten Salon", wie der Getränkestand der Firma Schwarz ob seiner Vorhänge liebevoll genannt wird, beenden wir unsere Tour. Thomas Walter serviert uns einen Cidrepunsch, der dank seines geringen Alkoholgehalts auch für Autofahrer geeignet ist. „Für alle anderen gibt es einen Schuss Calvados dazu", sagt er und verfeinert den ohnehin schon köstlichen Trunk zu einem gelungenen Absacker.

Acht Aussteller, acht Spezialitäten, acht Geschmackserlebnisse – die Getränkevielfalt im weihnachtlichen Bünde ist wahrlich phänomenal. Ein Besuch lohnt sich. Je nach Geschmack, versteht sich.