

Weihnachtsmarkt im Stadtgarten

Köln, im November 2015

Der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt im Kölner Stadtgarten

Als wir im Jahr 2006 zum ersten Mal den Weihnachtsmarkt im Stadtgarten eröffnet haben, war es unser Ziel, einen Weihnachtsmarkt zu schaffen, den es in dieser Form noch nicht gab.

Dazu gehört neben der besonderen Atmosphäre unseres Gartens mit dem alten Baumbestand ein einzigartiges Händler- und Gastronomie-Angebot.

So haben wir uns für unseren Glühwein schon sehr früh auf die Suche nach einem Winzer begeben, der uns einen Rotwein liefern konnte,

- der unseren hohen Qualitätsansprüchen entsprach,
- der bereit war, den Glühwein nach unserer eigenen Rezeptur herzustellen und
- der seinen Wein nach strengen ökologischen Richtlinien produziert.

Mit Georg Forster und seinem Bio-Weingut* in Rummelsheim an der Nahe haben wir diesen Winzer gefunden. (Rummelsheim liegt im Trollbachtal westlich der Nahe kurz vor deren Einmündung in den Rhein.)

Für die Weinkenner: Unser **Bio-Glühwein** ist eine Cuvée aus den Rotweinsorten Dornfelder und Regent. (Der Regent ist eine Neuzüchtung zwischen Silvaner, Müller-Thurgau und Chambourcin. Sie gehört zurzeit zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Qualitäts-Rebsorten weltweit und liefert farbintensive, kräftige Rotweine.) Diese Cuvée wird verfeinert mit einer von uns entwickelten Rezeptur aus Orangen, Zitronen, Nelken, Zimt und raffiniertem Zucker - alles ebenfalls aus biologischem Anbau.

Warnhinweis: Wir raten dazu, unseren Bio-Glühwein in Maßen zu trinken, da er einen **Alkoholgehalt von 13 % Vol.** hat und damit deutlich über dem allgemein erhältlichen Glühwein liegt, der oft nur den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 7 % Vol. hat.

Für alle, die unseren Glühwein auch zu Hause genießen oder verschenken wollen, bieten wir ihn in der Ein-Liter-Flasche zum Preis von EUR 6,80.- an allen Glühwein-Verkaufsständen an.

Im letzten Jahr neu hinzugekommen ist der "**Weißer Stadtgarten Bio-Glühwein**", die traditionelle Variante des Glühweins in unseren Breiten. Hier dient die Traube Müller-Thurgau, ebenfalls vom Bioweingut Georg Forster, als Grundlage.

Der "**Weißer**" wird nach unserer Rezeptur mit Orangen, Zitronen, Zimt und Sternanis verfeinert und mit raffiniertem Zucker gesüßt - alles aus ökologischem Anbau. Er hat einen **Alkoholgehalt von 12 % Vol.**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir den "**Weißer Stadtgarten Bio-Glühwein**" nur an drei Verkaufsständen auf dem Weihnachtsmarkt anbieten. (**Erhältlich in den Hütten 19, 30 und 35**)

Was für den "Roten" gilt auch für den "Weißer": Genießen Sie ihn in Maßen, lassen Sie Ihr Auto stehen und schieben Sie Ihr Fahrrad nach Hause! Kindern, Jugendlichen, Auto- und Radfahrern bieten wir an allen Glühwein-Verkaufsständen alternativ einen alkoholfreien Bio-Punsch an.

Ihr Stadtgarten-Team

*Das Bio-Weingut Georg Forster unterliegt der Öko-Zertifizierungsstelle "Ökologische Landwirtschaft" mit der Zertifizierungsnummer DE-RP-039-7015-ABOD-2013-V1.