

ANALYSE.

Themenbeilage im TagesAnzeiger



Glühwein zu Hause – pur. einfach. fair.



gluehweinwerk.ch bietet mit ihrer Glühweingewürzmischung gemütliche Glühwein-Erlebnisse für Zuhause – in höchster Qualität, mit besten Zutaten und transparenter Herkunft.

Holen Sie sich den Weihnachtsmarktklassiker – den klassischen GLÜHMIX mit Orangen, Nelken, Kardamom, Sternanis und Zimt – ganz einfach in das heimische Wohnzimmer. Ein wahres Geschmackserlebnis sind auch der intensive GLÜHMIX mit Apfel, Ingwer, Muskatblüten, Nelken und Zimt sowie der süssliche GLÜHMIX mit seinem Geschmack von Datteln, Zimt, Nelken, Sternanis und Koriandersamen.

Einfache Zubereitung

Die Zubereitung von Glühwein mit GLÜHMIX dauert etwa 25 Minuten und es wird nur Wein und Zucker zusätzlich benötigt. In jedem GLÜHMIX sind zwei Gewürzbeutel enthalten, um die Mischungen individuell dosieren zu können. Der Beutel kann vor dem Servieren mit einem Handgriff entsorgt werden. Mit den GLÜHMIX Gewürzmischungen für Glühwein können bis zu drei Liter,

was etwa vier Flaschen entspricht, Glühwein gezaubert werden. Für alle, die gerne etwas Neues ausprobieren, finden sich auf www.gluehweinwerk.ch leckere Rezeptvorschläge.

Wissen wo es herkommt

Im GLÜHMIX stecken leckere, kräftige Gewürze und selbst getrocknete Früchte. Das sozial nachhaltige Unternehmen setzt auf verantwortungsvolle Premium-Gewürze von 1001 Organic aus Kleinbauernkooperationen in Zanzibar. Die anschließende Produktion findet in der Stiftung Faro durch Menschen mit Beeinträchtigung statt. Ausserdem finanziert gluehweinwerk.ch mit 2% des Umsatzes Weiterbildungen für die Gewürzbauern in nachhaltiger Landwirtschaft im Practical Permaculture Institute Zanzibar.

GLÜHMIX kann in über 50 Läden erworben werden – unter anderem in allen Weinfachgeschäften des Partners Schuler St. Jakobskellerei und online in dessen Webshop.

So wird's gemacht



Die Hälfte des GLÜHMIX im Gewürzbeutel mit 1.5L Wein oder Most in eine Pfanne geben.



Langsam kurz vor den Siedepunkt bringen und Zucker hinzugeben.



Zugedeckt ca. 20 min. auf niedriger Stufe ziehen lassen. Gewürzbeutel entfernen.



Beliebig mit Honig und Spirituosen verfeinern. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.