

Mehr Punsch für die Leut'

Ursprünglich kommt Punsch aus Indien, gelangte so nach England und wurde dort 1764 von Mozart entdeckt und nach Österreich gebracht.

Punsch gehört ja zu den Protagonisten des alljährlichen Weihnachtszaubers, (auch wenn dieser auch heuer wieder eingeschränkt stattfinden wird). Punsch duftet unglaublich verführerisch nach Wintergewürzen, wärmt und weckt die Sinne. So weit, so gut. Allerdings dampfen hier manchmal eher Fertigmischungen fragwürdigen Inhalts aus den Tassen: Viel zu süß, mit chemischen Aromen und manchmal sogar matschigen Früchten. Dabei ist der Weg zum perfekten Heißgetränk nicht schwierig, wenn man auf die Zutaten achtet oder

sich an unsere heimischen Produzenten hält. Übrigens war bereits Friedrich Schiller begeisterter Punschtrinker und verfasste sogar das Punschlied: „Vier Elemente, innig gesellt, bilden das Leben, bauen die Welt. Da wären: Zitrone, Zucker, Wasser und der Tropfen des Geistes.“

Fünf Zutaten

Da ist dem großen Dichter allerdings ein kleiner Fehler unterlaufen. Denn das ursprünglich aus Indien stammende Getränk besteht aus fünf Zutaten,

die ihm auch seinen Namen gegeben haben. Denn das Wort panca beutet auf Hindi fünf. Der Punsch von Schiller ist vielleicht literarisch perfekt, aber technisch gesehen fehlt nun mal doch das fünfte Element, und zwar die Gewürze. Das Wasser kann auch durch Tee ersetzt werden, und im ursprünglichen Rezept ist die Alkoholkomponente ein Arrak, ein Destillat aus Zuckerrohr und Reis, mit einem sehr würzigen und intensiven Aroma. Heutzutage wird der Punsch seinem Namen „fünf“ allerdings nicht mehr gerecht – der Arrak wird



© unsplash

meistens durch Rum, Weinbrand oder Wein ersetzt. Es wird gemischt, was dem Gaumen schmeckt. Gute Zutaten gibt es natürlich auf bauernladen.at.

PUNSCH-GENUSS

*„Aus der Ferne dieser Wunsch:
Glückliche Sterne und guten Punsch.“*

Theodor Fontane

Mehr punschiges Vergnügen auf bauernladen.at

Punschkrapferlschokolade Schmankerlbox e.U.

Feinste, weiße Schokolade mit 28% Kakaoanteil in der Hülle. Hat man sich durch eben diese knackige Hülle „seinen Weg gebahnt“, wartet eine zart schmelzende Ganage aus Punsch, Obers, Trüffel sowie Haselnuss- und Biskuit-Stückchen. Hmm... – eine wunderbare Komposition!
70 g 3,80 €



© Schmankerlbox



© Mohnwirt Neuwiesinger

Mohn-Marillienpunsch Mohnwirt Neuwiesinger

Punsch braucht Korn, und in diesem Fall gleich doppelt. Nämlich den Schnaps mit 30 Volumenprozent und Mohn. Einfach mit heißem Wasser aufgießen und mit Orangen- oder Marillensaft verfeinern. Großartig.
0,5l 19,40 €

VERglüher

Verjus Shop | Vinberg
Markus Steinbäcker

Eine alkohol- und histaminfreie Glühweinvariante mit authentischem Glühweingeschmack. Eine echte Alternative für Kinder, Autofahrer und kalorienbewusste Genießer, denen Punsch viel zu süß ist.
1l 7,52 €



© Verjus Shop Markus Steinbäcker

Alle Produkte unserer
Gut-Schein-Partner auf
www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.103

PRODUKTE

17.133

auf www.bauernladen.at



© Andrea Knara

REZEPT: Honig-Apfelbrot

... auf bauernladen.at



© Ligges

Tiroler Apfelinges
Ligges – Obstbau
80 g 3,50 €

Blüten-Waldhonig
Kräuter- &
Honigmanufaktur Moser
1.000 g 14,40 €



© Moser