

Weingut glüht besonders gut: Sieg für Misskam

Das Weingut Misskam liegt in der Gunst der OZ-Tester vorn, gefolgt von Dauerbrenner „Hüttengaudi“ und Schultzes Grillkutsche.

Von Ove Arscholl, Irene Burow und Steffen Eggebrecht

Stadtmitte – Zum sechsten Mal haben Leser und Mitarbeiter der OST-SEE-ZEITUNG gemeinsam die Glühweine auf dem Weihnachtsmarkt getestet und obwohl es wieder knapp war, wird auch in diesem Jahr ein Sieger gekürt. Das Weingut Misskam führt die Bestenliste an, dicht gefolgt von Hofmanns Hüttengaudi und Schultzes Grillkutsche. Fünf Gruppen waren unterwegs, um alle Weine zu probieren – nicht nur in puncto Geschmack. Auch Ambiente, Freundlichkeit und Temperatur wurden berücksichtigt. Aus allen Kategorien wurde schließlich eine Endnote gebildet – bis zu drei Glühweinbecher konnten jeweils vergeben werden.

Die erste Mannschaft nimmt den Neuen Markt unter die Lupe. Gleich am Anfang lobt Studentin Karina Trautmann die Lage der Après Hütte gleich am Riesenrad. „Da kann man schnell vom Glühwein trinken in die Gondel steigen. Das hebt den Flirtfaktor.“ Nach dem Genuss der ersten heißen Weine zeigt sich Volontär Hannes Ewert vom „Alex“ begeistert. „Auf der Toilette läuft ‚Sun of Jamaica‘, da musste ich ein bisschen mitwippen.“ Kurze Zeit später bemerkt Studentin Kira Stratmann, dass die beiden Männer im Team im Hintertreffen sind, was den Glühwein angeht: „Nach fünf Stunden haben wir unsere Gläser immer noch zuerst leer.“ OZ-Volontär Steffen Eggebrecht versucht, die Ehre zu retten: „Schließlich müssen wir die Aufnahmen für das Internet-Video einfangen.“ Servicepunkte vergibt die Gruppe für die gratis Erdnüsse bei Hofmanns Hüttengaudi: „Etwas Salziges ist ein schönes Beiwerk zu einem guten Glühwein“, resümiert Ewert.

Jede Menge Testerfahrung bringt der 50-jährige Rainer Skuras mit. Er ist bereits zum dritten Mal unter den Testern. „Der Wein darf nicht schäumen“, erinnert er seine Mitstreiter. Skuras' Gruppe hat sich die Kröpeliner Straße vorgenommen. Am Weingut Misskam sind sich die Umstehenden einig. „Hier gibt es einfach den besten Wein“, befinden Rolf und Gabriele Hennig aus Hohen Luckow. Ihnen ist die Test-Gruppe gleich aufgefallen und schnell ist man im Gespräch – auch hier herrscht ein hoher Flirtfaktor. Noch besser ist der in Schultzes Grillkutsche, wo ein Dach den Regen abhält und neben Glühwein gleich noch andere Leckereien, wie heißer Heidelbeerwein und die Spezialität des Jahres angeboten werden: heißer Irish-Cream-Likör mit Pfeffi. „Lecker“, sind sich Charlotte Berger und Theresa Doepke einig, bevor sie weiterziehen zu Glögg und Finnland.

Einige Meter weiter nehmen die Tester den Wein der Weihnachtspyramide auf die Zunge. Hier, aber auch bei Familie Stey und „Wurst Udo“, lässt es sich super flirten, erinnern sich die Tester, die schon letztes Jahr dabei waren. Kaum wird der OZ-Button gesichtet, geht es auch schon los – weil sich hier

So schmeckt der Glühwein auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt



OZ-Grafik | jochen.wenzel@ozgrafik.de

Platz	Glühweinstand	Standnummer	Geschmack	Service	Temperatur	Flirtfaktor	Gesamtbewertung
1.	Weingut Misskam	21	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
2.	Hofmanns Hüttengaudi	2	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
3.	Schultzes Grillkutsche	4	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
4.	Steigenberger Hotel Sonne	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
4.	Heyden-Wein Fass	21	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
4.	Rostocker Klönstuv	17	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
4.	Karpinskis Glühweinhütte	21	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
4.	Après-Hütte	17	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
9.	Feuerzangenbowle	19	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
9.	Le Café	11	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
11.	Nordische Meile	11	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
11.	Weihnachtspyramide	11	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
11.	Historischer Weihnachtsmarkt	11	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
13.	Met. Histor. Weihnachtsmarkt	30	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
13.	Weihnachtsmarkt am Brink	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
16.	Glögg & Pfefferkakor	16	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
17.	Hüttenzauber	17	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
17.	Zum Jägermeister	17	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
19.	Schwarzwaldhütte	19	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
19.	Grog und Glühwein	19	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
19.	Schmidts Ausschank	19	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
22.	Ahrend Glühweinstübchen	22	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Finnland	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Alex	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Schumis Hafenschänke	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Grand Café	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Rostocker Rauchwurst	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Wurst-Udo	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Stey Glühweinhütte	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺
23.	Schlemmerhütte	23	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	♥♥♥	☺☺☺

viele Durstige in überdachte Plauderecke zurückziehen können. „Wurst-Udos Glühwein macht schon vor dem Trinken betrunken“, scherzt Nadja Hoffmann. Unterdessen hat Charlotte Bergers Team den historischen Weihnachtsmarkt erreicht. Hier gibt es nicht nur Glühwein – original Dresdner Striezel, wie Wirt Peter Krumbiegel versichert – sondern am Stand neben auch Pflaumen-, Kirsch-, Heidelbeer- und Honigwein. Da fällt die Bewertung schwer – die Weine schmecken zu fortgeschrittener Teststunde inzwischen alle.

Noch relativ frisch im Kopf ist das kleinste Team des Abends. Jane Kelting ist mit Ulrike Kleist und Mareike Dech unterwegs von Schmidts Ausschank – wo der Glühwein sogar am Platz serviert wird – zum Doberaner Platz. Hier muss der Vorjahressieger, Weihnachtsdorf am Brink, seinen Ruf verteidigen. Der lange Weg macht dem Team nichts aus, Mareike Dech ist seit Jahren Stadtführerin und kann ihren Mitstreitern die Zeit mit spannenden Anekdoten verkürzen.

● Video vom Glühweintest auf www.ostsee-zeitung.de



Karsten Wilke, Irene Burow, Annelene Koch und Nadja Hoffmann verkosten den Glühwein vom „Le Café“ am Fingiebelhaus. Fotos: Ove Arscholl

Seit 2006 testet die OZ die Rostocker Glühweine

Nach fünf Jahren Glühweintest schmücken sich viele Stände auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt mit ihrem Testergebnis.

Hofmanns Hüttengaudi und Weingut Misskam belegten schon 2007 gemeinsam den ersten Platz. 2008 führten Hüttengaudi und Glöggstand die Rangliste an, 2009 der Finnland-Stand und 2010 das Weihnachtsdorf am Brink.

Tester des Jahres 2011 waren die OZ-Leser Mareike Dech, Theresa Doepke, Ulrike Kleist, Annelene Koch, Stefan Pohling, Henriette Schröder, Rainer Skuras, Kira Stratmann, Karina Trautmann. Unterstützt wurden sie von den OZ-Mitarbeitern Ove Arscholl, Charlotte Berger, Irene Burow, Steffen Eggebrecht, Hannes Ewert, Max Giesdorf, Nadja Hoffmann, Andrea Stapel und Karsten Wilke.



Jana Bernitt (29) serviert am Glögg-Stand den schwedischen Fruchtpunsch mit Mandeln und Rosinen.



In „Schmidts Ausschank“ serviert Dieter Schmidt seinen heißen Tropfen den Testern Ulrike Kleist, Mareike Dech und Jane Kelting am Platz.

Fünf Tassen für die „Hüttn Gaudi“

Der Händler auf dem Neuen Markt überzeugt die OZ-Glühweintester – wie auch schon in den Jahren 2007 und 2008. Neben dem Geschmack ist das Ambiente wichtig.

Von Vanessa Kopp

Rostock – Die OZ-Glühweintester haben ihr Urteil gefällt: Den besten Weihnachts-Trunk gibt es bei der „Hüttn Gaudi“ am Neuen Markt. „Da stimmt einfach alles“, erklärt Marion Schmolz (52). „Der Glühwein kommt von einem Winzer, das Personal ist freundlich, und es gibt selbstgebackene Plätzchen.“ In vier Teams aufgeteilt probierten sich 15 OZ-Leser durch die knapp 30 Verkaufsstände auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt. Neben dem Geschmack waren zudem die Temperatur, das Angebot und das Ambiente gefragt. Fazit: Der Glühwein muss nicht nur schmecken, auch die passende Stimmung ist wichtig.

Damit konnte das „Tavernchen“ auf dem Historisches Weihnachtsmarkt punkten. „Die Atmosphäre ist besonders“, lobt Stephan Holtz (28). „Wo sonst hat man Live-Musik?“ Getrunken wird nicht aus den herkömmlichen Tassen, sondern aus getöpterten Bechern.

In der „Rostocker Pyramidenstube“ auf dem Markt machen es sich die Tester gemütlich – Aussicht inklusive. „Das hat hier definitiv Flirtfaktor“, bemerkt Gudrun Schröder. Die 62-Jährige linst zum Treiben. „Und auch eine Geschirrspülmaschine. Das ist wichtig.“

Monja Naleppa (21) legt besonderen Wert auf Gemütlichkeit. Bei „Johannsons-Rauchwurst“ notiert sie sich auf ihrem Fragebogen: Heizstrahler über den Tischen, geschmückt mit Tannen. Geschmacklich überzeugt die Studentin allerdings mehr das „Glühwein-Eck“.

Günther Mewes (70), Ines Blietz (28) und Oliver Liebsch (30) testeten die Händler an der Fischerbastion. „Die Rummel-Ecke meide ich normalerweise“, meint Mewes. „Jetzt habe ich einen Grund, mir diese Ecke des Marktes anzuschauen.“ Die laute Party-Musik stimmt den Rentner aus Sievershagen anfangs allerdings skeptisch. Geschmacklich überzeugt das Trio der Glühwein von „Thomas Holz und Sohn“. Der Trunk stammt aus einem Weingut in Rheinhessen, den Unterschied merken die Tester gleich beim ersten Schluck. „Das Ambiente ist schön, wir können im Warmen sitzen, und dazu gibt es noch einen leckeren, heißen Glühwein“, zieht Oliver Liebsch sein Fazit. Seine Team-Kollegin Ines Blietz nickt zustimmend.

„Das Sternenzelt“ an der Ecke Lange Straße/Am Kanonsberg ist in diesem Jahr zum ersten Mal dabei. Das weiße Zelt bietet gemütlichen Loungecharakter, das Personal bedient in Häkelmützen, das Publikum ist jung und nascht russische Teigtaschen. „Das ist für mich KTV-Feeling auf dem Weihnachtsmarkt“, meint Liebsch. Als Abwechslung zum traditionellen roten Glühwein probiert der Student einen weißen Trunk mit Marzipan-geschmack – und reicht den Becher kameradschaftlich an seine Kollegen weiter.

● Video: www.ostsee-zeitung.de



Die OZ-Leser Oliver Liebsch (30), Ines Blietz (28) und Günther Mewes (70) testen die Glühweinstände an der Fischerbastion. Sie bewerten Geschmack, Temperatur, Angebot und Ambiente. Foto: Vanessa Kopp



Platz	Glühweinstand	Nr.	Preis (Euro)	Geschmack	Temperatur	Vielfalt	Ambiente	Gesamtbewertung
1	Hüttn Gaudi	2	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
2	Wurst-Udo	13	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Thomas Holz u. Sohn	28	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
3	Rostocker Pyramidenstube	1	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Rostocker Klönstuv	4	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Glühwein-Eck	11	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Grog u. Glühweinstübchen	14	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Johannson Rauchwurst	15	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Historischer Weihnachtsmarkt	16	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Weinwirtschaft	17	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Schmidts Ausschank	21	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Winzer Glühwein Rheinhessen	24	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Alte Bretterbude	26	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Brunnenschänke	27	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
4	Ahrend Glühweinstübchen	3	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Weingut Misskam	7	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Pyramide „Winzer Glühwein“	10	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Finnland	13	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Schlemmerhütte	18	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Karpinskis	19	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Weihnachtsdorf Brink	22	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Schumi's Hafenschänke	23	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Zum Sternenzelt	25	2,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Fa. Weiß, Grillpantry	29	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
5	Hüttenzauber	5	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Apres Hütte	6	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Schultzes Grillhütte	8	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Glöggstand	9	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	Alpenglühn	20	2,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★



Chef Lutz Hofmann (v.l.) und sein Sohn Hannes bekommen von den OZ-Glühweinbeauftragten Vanessa Kopp und Elisabeth Woldt das Sieger-Plakat und eine Urkunde überreicht.

Foto: Ove Arscholl

Ausgezeichnet! Rostocker Hüttn Gaudi verkauft den besten Glühwein im Land

Rostock – Der Landessieger des OZ-Glühweintests steht fest: Bei der Hüttn Gaudi am Neuen Markt in Rostock hat es den Testern am besten gefallen. Bestnoten in den Kategorien Geschmack, Temperatur, Angebot und Ambiente für Betreiber Lutz Hofmann und sein Team. „Jetzt haben wir doppelten Grund zu feiern“, erzählt der 54-Jährige stolz. „In diesem Jahr sind wir nämlich zum zehnten Mal auf dem Rostocker Weihnachtsmarkt.“ Was sein Geheimnis ist? „Ich versuche die Hütte so zu ge-

stalten, wie ich das als Gast auch gerne hätte“, verrät der Thüringer.

Seinen Wein bezieht Hofmann von einem Winzer seines Vertrauens aus dem Spessart im bayrischen Unterfranken. Neben einem guten und heißen Trunk schwört der Schausteller auf eine gemütlich Atmosphäre. „Ich nehme mir immer gerne Zeit für einen Schnack mit meinen Gästen.“ Selbstgebackene Plätzchen von der Tante aus Sachsen-Anhalt inklusive. Gemeinsam mit Sohn Hannes (25) und seiner Frau Andrea

(51) verkauft Hofmann zehn verschiedene Punschsorten. In diesem Jahr neu: Bratapfel- und Ingwergeschmack.

Neben dem Rostocker Weihnachtsmarkt prüften OZ-Leser auch die Verkaufsstände in den anderen Hansestädten. In Wismar überzeugte Axels Glühweinstube, in Stralsund die Turbine und in Greifswald der Stand Liebenow auf dem Marktplatz.

● Alle Videos der Testabende unter www.ostsee-zeitung.de/videos