

# Nach einigen Testläufen war der «Glögg» geboren

**MEILEN.** Adventszeit ist Glühweinzeit. Davon profitiert Hans Kunz aus Feldmeilen. Sein «Glögg»-Konzentrat, das er vor Jahren in der heimischen Küche kreierte, hat sich zum Verkaufshit entwickelt.

DANIEL FRITZSCHE

Hans Kunz' Wohnung muss man gesehen haben. Im Eingangsbereich türmen sich Kanister mit kaltem Glühwein, in der Küche wird selbiger aus grossen Bottichen in kleinere geschüttet, im Kamin ruhen zwei riesige Glasbehälter mit frisch zubereitetem Röteli. An der gegenüberliegenden Wand: die Hausbar – ein Sammelsurium an Likören, Schnäpsen und sonstigen Alkoholika. Und inmitten all dieser Wässerchen steht Hans Kunz, ein 66 Jahre alter Halbbündner. Seine Mutter stammt aus Vals, sein Vater aus Flums, seit 20 Jahren lebt er in Feldmeilen. In seinem früheren Leben war Kunz IT-Fachmann und Unternehmensberater. Heute ist er ein Pensionär, dessen Hobby immer mehr zum Beruf wird.

Begonnen hat es vor 15 Jahren. Kunz begleitete eine Freundin, die einen Stand betrieb, an unzählige Herbst- und Adventsmärkte. Die Stunden in der Kälte liessen in ihm eine geniale Idee reifen. «Alle Marktbesucher mögen Glühwein. Aber nur die wenigsten bereiten ihn zuhause selber zu.» Um den Arbeitsmüden aufwändige Schritte in der Küche abzunehmen, kreierte Kunz ein Glühwein-Konzentrat. In einen Spaghetti-Kochtopf schüttete er allerlei Lebkuchen-Gewürze – Zimt, Anis, Nelken, Kardamon, Kümmel, Koriander et cetera – und kochte sie mit Birnendicksaft und weiteren Zutaten ein. Nach einigen Testläufen war der «Glögg» geboren.

## Das Ur-Rezept bleibt erhalten

Die Spagettitopf-Episode erzählt Kunz noch heute mit einem Schmunzeln. Irgendwann sei ihm die Arbeit in der heimischen Küche zu aufwändig geworden. Denn der «Glögg» – der Begriff stammt aus dem Schwedischen – fand am Winterthurer Weihnachtsmarkt unerwartet grossen Absatz, wo der Meilemer auch heute noch während der ganzen Adventszeit präsent ist. «Jeden Abend musste ich literweise neues Konzentrat köcheln», erinnert sich Kunz an die Anfangszeiten seines Kleinbetriebs. «Das wurde mir mit der Zeit zu viel.»

Er wandte sich an die Schweizer Getränke AG in Obermeilen, einer Firma, die sich auf die Verarbeitung von Früchten und die Kreation von Aromen spezialisiert hat. «Das war genau der richtige Partner», sagt Kunz. Zusammen schufen sie ein Extrakt, das sich streng an das Ur-Rezept hielt. «Alles andere hätten mir meine Stammkunden übel genommen.» Damit waren alle Voraussetzungen geschaffen, um mit der Produktion im grösseren Stile zu beginnen. In Flaschen abgefüllt wird der «Glögg» seither im Toggenburg. Wie viele Liter er pro Jahr verkauft, will Kunz nicht verraten.

## Sieger im Blindtest

Dass aus dem Hobby mittlerweile ein gut laufender Betrieb geworden ist, verneint Kunz aber nicht. Der Tüftler schildert die Entwicklung anhand eines Erlebnisses. Kaum hatte er seine neu gegründete Firma – HK Drinks – im Handelsregister angemeldet, standen die Lebensmittelkontrolleure vor seiner Türe. Kunz zeigt einen ganzen Bundesordner voller Dokumente und Bewilligungen, die er in der Folge einzuholen hatte.

Die bürokratischen Hürden scheinen den Feldner aber nicht entmutigt zu haben – im Gegenteil. Heute verkauft Kunz



Hans Kunz in der «Fabrikationsanlage» seiner Wohnung in Feldmeilen: Hier entwickelt der Pensionär laufend neue Drinks. Bild: Manuela Matt

nicht bloss Glühwein-Konzentrat, sondern eine ganze Reihe von anderen hausgemachten Spezialitäten. In seinem Internet-Shop bietet er zehn Liköre an, die auf Namen wie «Himbi-Häx», «Wilderer Tee» und «Grand Orange» lauten. Besonders stolz ist Kunz auf seinen Röteli, den er mit Valser Wasser, biologischen Kirschen aus dem Baselbiet und

ein paar weiteren Ingredienzen in einem Nebenzimmer seiner Wohnung – «meiner Fabrikationsanlage» – zubereitet. In einem Blindtest von Forschern der ETH Zürich habe sein Kirschen-Likör am besten abgeschnitten, erzählt Kunz stolz. Im Gegensatz zum «Glögg», der mittlerweile zum Selbstläufer geworden ist, kann der 66-Jährige hier seine ganze Kreativität

ausleben. Der Meister selbst sagt es so: «Es gibt nichts Schöneres, als das Aroma eines Likörs auf die Spitze zu treiben. Das möchte ich noch viele Jahre weitertun.»

Hans Kunz' «Glögg» und Liköre kann man im Internet bestellen: [www.gluehwein.ch](http://www.gluehwein.ch). Oder man besucht seinen Stand am Winterthurer Weihnachtsmarkt, täglich, bis zum 23. Dezember.

## Schon die alten Römer würzten ihren Wein

Hans Kunz aus Feldmeilen bereitet nicht bloss Glühweinextrakt zu, er ist auch ein Kenner der Geschichte des alkoholhaltigen Heissgetränks. Auf seiner Internetseite fasst Kunz die Historie so zusammen:

«Die Idee, Wein zu würzen, hatten bereits die alten Griechen. Später, vor mehr als 2000 Jahren, verbreiteten die Römer die Weinkultur in ganz Europa. Wein in seiner reinen Form war damals ziemlich sauer und wurde darum oft mit

Honig, Kräutern, Obst oder Gewürzen verfeinert. Nicht nur geschmacklich wurde der Trunk dadurch aufgewertet, sondern auch die Haltbarkeit des Weins liess sich durch den Zuckergehalt des Honigs deutlich erhöhen. Erstmals wurde das Rezept eines Glühweins im Kochbuch des Apicius, eines römischen Feinschmeckers und Kochbuchautors, festgehalten. Bei dem sogenannten Conditum Paradoxum (antiker römischer Würzwein) wurde Honig mit etwas Wein

eingekocht und mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Safran und Datteln gewürzt.

Als Kostbarkeit wurde dieser mit Gewürzen veredelte Wein im späten Mittelalter gehandelt. Nicht nur sein Geschmack, sondern auch die bei Festen gereichte Menge entschied über die gesellschaftliche Anerkennung des Gastgeber. Ursprünglich wurde der sogenannte Würzwein kalt getrunken. Erst später kam man auf die Idee, den Wein heiss zu geniessen.» (dfr)

## Schüler sammelten 4340 Franken

**ZUMIKON.** Die Mittelstufenschülerinnen und Mittelstufenschüler des Zumiker Schulhauses Juch haben am Dienstagabend beim traditionellen Schnappesingen («ZSZ» von gestern) 4340 Franken gesammelt, wie Primarlehrer Daniel Vogler mitteilt. Der Erlös kommt dem Projekt «Elternentlastung» der Stiftung Aladdin zugute. (zsz)

## Fussgänger auf Trottoir angefahren

**ADLISWIL.** Ein 30-jähriger Fussgänger ist am Dienstagabend in Adliswil auf einem Trottoir von einem Auto angefahren worden. Mit Beinverletzungen musste er ins Spital gebracht werden. Der 27-jährige Unfallverursacher hatte an seinem Auto keine Winterreifen montiert. Wegen der Sommerreifen geriet er auf der teilweise schneebedeckten Strasse ins Rutschen, schlitterte aufs Trottoir und kollidierte dort mit dem Fussgänger, wie die Kantonspolizei mitteilte. (sda)

## ETWAS GESEHEN?

Etwas Neues oder Aussergewöhnliches in der Region Zürichsee gesehen? Etwas, was viele Leser interessieren könnte? Rufen Sie an: 044 928 55 55. (zsz)

## IMPRESSUM

Erscheint täglich von Montag bis Samstag. Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Erlenbach, Herrliberg, Hombrechtikon, Küsnacht, Männedorf, Meilen, Oetwil am See, Uetikon am See, Stäfa, Zumikon.

**Redaktion Zürichsee-Zeitung,** Seestrasse 86, 8712 Stäfa. **Telefon:** 044 928 55 55. **Fax:** 044 928 55 50. **E-Mail:** [redaktion.staefa@zsz.ch](mailto:redaktion.staefa@zsz.ch). **E-Mail Sport:** [sport@zsz.ch](mailto:sport@zsz.ch). **Online:** [www.zsz.ch](http://www.zsz.ch).

**Chefredaktion**  
**Chefredaktor:** Benjamin Geiger (bg).  
**Stv. Chefredaktoren:** Michael Kaspar (mk), Martin Steinegger (mst).

**Regionalredaktion Bezirk Meilen**  
**Leitung:** Christian Dietz-Saluz (di). **Region:** Patrick Gut (pag), Daniel Fritzsche (dfr), Regine Imholz (rim), Katrin Meier (kme), Anna Six-Moser (amo), Michel Wenzler (miw), Frank Speidel (fsp), Jacqueline Surer (jsu), Tanja Zweifel (tz). **Ständige Mitarbeit:** Mirjam Bättig-Schnorf (mbs), Eva Robmann (ero), Maria Zachariadis (mz).

**Zentralredaktion**  
**Dienstredaktion:** Thomas Schär (ths), Seraina Sattler (sat), Martin Steinegger (mst). **Gesellschaft:** Angela Bernetta (net). **Beilagen/Veranstaltungen:** Guida Kohler (guk).

**Sportredaktion**  
**Sportchef:** Peter Hasler (ph). **Redaktion:** David Bruderer (db, Stv.), Urs Köhle (uk), Martin Müller (müm), Silvano Umberg (su).

**Fotografen**  
**Leitung:** Manuela Matt (mma). **Fototeam:** Kurt Heuberger (kh), Silvia Luckner (slu), Sabine Rock (roc), Reto Schneider (rs), André Springer (as).

**Mantelredaktion**  
«Landbote», «Zürichsee-Zeitung», «Zürcher Oberländer» und «Zürcher Unterländer» sind Partner im Medienverbund «Zürcher Regionalzeitungen».

**Redaktion Landbote,** Garmarkt 10, 8401 Winterthur, **Telefon** 052 266 99 01, **E-Mail:** [redaktion@landbote.ch](mailto:redaktion@landbote.ch).

**Leitung:** Colette Gradwohl. **Kanton:** Marius Huber (hub), Thomas Marth (tma), Thomas Schraner (tsc), Sandra Tesch (tes), Anna Wepfer (awe). **Inland, Ausland, Wirtschaft, Letzte:** Peter Granwehr (gr), Michael Brunner (mbr, Bundeshaus), Luca de Carli (ldc), Philipp Hufschmid (phh), Karin Landolt (kal), Jann Lienhart (jl), Thomas Münzel (tm), Peter Trösch (tr), Reto Wäckerli (wä). **Kultur:** Angelika Maass (aa), Herbert Büttiker (hb), Stefan Busz (bu), Helmut Dworschak (dwo).

**Verlag**  
**Abonnement:** Zürichsee-Zeitung, AboService, Seestrasse 86, 8712 Stäfa. **Telefon:** 0848 805 521. **Fax:** 0848 805 520. **E-Mail:** [abo@zsz.ch](mailto:abo@zsz.ch). **Preis:** Fr. 358.– pro Jahr, **E-Paper:** Fr. 182.– pro Jahr. **Leitung Lesermarketing:** René Sutter, Zürcher Regionalzeitungen AG, Garmarkt 1, 8400 Winterthur. **Telefon:** 044 515 44 44. **E-Mail:** [marketing@zrz.ch](mailto:marketing@zrz.ch).

Umleitungen und Unterbrüche Fr. 6.– Bearbeitungsgebühr, kostenlos auf [www.zsz.ch/abo](http://www.zsz.ch/abo). Unterbrüche werden ab dem 1. Tag vergütet.

**Druck**  
Tamedia AG, Druckzentrum, Zürich.

**Inserate**  
**Zürcher Regionalzeitungen AG,** Seestrasse 86, 8712 Stäfa. **Telefon:** 044 515 44 00. **Fax:** 044 515 44 09. **E-Mail:** [staefa@zrz.ch](mailto:staefa@zrz.ch). **Todesanzeigen:** [todesanzeigen@zsz.ch](mailto:todesanzeigen@zsz.ch).

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Texten, Bildern, Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

**Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Zürcher Regionalzeitungen AG i.S.v. Art. 322 StGB:** DZO Druck Oetwil a.S. AG, Neues Bülacher Tagblatt AG