

Thema: Prater Wien

Autor: Birgit Seise

Von zuckersüß bis superstark: Der Wiener Punsch im Test

VON BIRGIT SEISER

Weihnachtsmarkt.

Neun Würfelzucker pro Häferl oder acht Prozent Alkoholgehalt. Die 443 Wiener Punschstände schneiden im Test unterschiedlich ab.

Schon um halb zwölf Uhr Mittag hat sich eine kleine Fangemeinde vor dem „Strobl“-Punschstand in der Meidlinger Hauptstraße versammelt. „Das ist der beste Glühwein, den ich kenne“, heißt es allseits. Besagter Glühwein ist aber nicht nur der angeblich beste, sondern mit 7,44 Prozent Alkoholgehalt auch einer der stärksten der Stadt.

Das ergab ein Test der Arbeiterkammer (AK), bei dem die beliebten Heißgetränke auf ihre Inhaltsstoffe hin geprüft wurden. Mit drei Euro pro Häferl ist das Preis-Leistungs-Verhältnis durchaus fair. Weniger Alkohol für mehr Geld bekommt man beim Weihnachtsdorf im Alten AKH. Beim Stand des „Unibräu“ kostet der Beerenpunsch vier Euro und ist mit 1,87 Prozent Alkohol einer der Schwächsten. Trotzdem wird er gerne getrunken, verrät Standler Stefan Lucin: „Wir kochen jeden Tag frisch, und das merkt man auch. Vor allem bei den weiblichen Gästen ist der Beerenpunsch sehr beliebt.“

„Typisch Wienerisch“

Ein weiterer Renner bei den Damen ist der Haselnusspunsch am Riesenradplatz im Prater – zumindest solange die Konsumentinnen nicht den hohen Zuckergehalt kennen. Eine Tasse, also zirka

200 Milliliter, enthalten stolze 9,2 Würfelzucker – ein kleines Gulasch hat etwa gleich viel Kalorien. Dennoch ist das Getränk sehr beliebt, wie uns „Steirer Eckerl“-Standlerin Ursula M. versichert: „Wir bieten den Haselnusspunsch schon seit drei Jahren an. Vor allem Touristen lieben den Geschmack, der an Mannerschnitten erinnert. Das ist eben typisch Wienerisch.“

Auch wenn so mancher Punsch oder Glühwein den Zeiger der Waage hochschnellen lässt, ist die Qualität der Vorweihnachts-Getränke sehr gut. Rund 80 Mitarbeiter des Marktamtes sind zurzeit im Einsatz, um die Hygiene und die Zutaten zu prüfen: „Jeder Punsch wird von uns mindestens einmal pro Saison kontrolliert. Die Qualität ist heuer sehr gut, weil viele Standler den Punsch wieder selbst herstellen“, so Alexander Hengl vom Marktamt Wien.

Prämierter Punsch als Massenware

Hintergrund. Beschwerden von Konsumenten gab es in den vergangenen Jahren viele, wie das Wiener Marktamt bestätigt. „Der Punsch kommt aus dem Kanister und schmeckt bei jedem Stand gleich.“

Vor allem der Christkindlmarkt am Wiener Rathausplatz stand diesbezüglich stark in der Kritik. Die Meinung ihrer Kundschaft haben sich die Standler 2013 zu Herzen genommen und gehandelt. Das Heißgetränk kommt zwar immer noch aus dem Kanister, der Inhalt ist

aber prämiert.

Das Weingut Urbanihof wurde Ende November von Falstaff bewertet und sowohl der Himbeer-Brombeer-Punsch als auch die anderen 33 Sorten wurden mit Bestnoten versehen. Seit 20 Jahren ist man im niederösterreichischen Fels am Wagram bemüht, den besten Punsch herzustellen, verrät Hersteller Franz Paschinger: „Wir verwenden nur reine Fruchtsäfte ohne jegliche Konzentrate. Die Rückmeldung unserer Kunden ist sehr gut.“



Der Haselnusspunsch im Prater ist vor allem bei Touristen beliebt

Thema: Prater Wien

Autor: Birgit Seise



Hoch die Tassen in der Meidlinger Hauptstraße: Der vermutlich stärkste Glühwein der Stadt lässt schnell gute Stimmung aufkommen