

G'schichten aus dem Wienerwald

GROG DELUXE

Der Grog ist in seiner Urform ein alkoholisches Heißgetränk aus Rum, Zucker und heißem Wasser. In zahlreichen Variationen können statt des Rums auch Arrak, Weinbrand, Whiskey, Rotwein oder Tequila verwendet werden oder, wie auf den Nordfriesischen Inseln, mit Eigelb gemischt werden.

Woher kommt „Grog“?

Über die Entstehung des Begriffs gibt es mehrere Versionen: auf den Schiffen der Royal Navy wurde Rum als tägliche Schiffsration an die Mannschaft ausgegeben. Da das mitgeführte Trinkwasser schnell verdarb, ließ der englische Vize-Admiral Edward Vernon seine Matrosen Wasser nur noch mit Rum versetzt trinken. Später wurde das Getränk auch mit Zucker und Limettensaft versetzt. Vernons Spitzname war „Old Grog“, da er meist einen warmen Umhang aus Grog-ram trug. Dieser Name soll auf das Getränk übertragen worden sein. Nach einer anderen Interpretation steht das Wort Grog für „Grand Rum Of Grenada“ und wurde von den Engländern nach der Eroberung der karibischen Insel im 18. Jahrhundert geprägt. In der Karibik wurde mit Wasser verdünnter Rum als Grogg bezeichnet, die Schanklokale hießen Grogg Shoppe.

Haben Sie das gewusst?

Der Ausdruck groggy bezeichnete ursprünglich das Gefühl, wenn man zu viel Grog getrunken hatte, und ist heute gängiger Ausdruck, wenn man sich erschöpft fühlt.



Schlosspark Grog

Unser Geheimtipp:

Wir setzen beim Schlosspark Grog auf ein Mehr an Geschmack durch feine Zutaten.

Der Johannisbeersaft, am besten von regionalen Safterzeugern, gibt dem Grog Deluxe ein fruchtiges Aroma. Träufelt man noch ein wenig Orangensaft dazu, wird er noch einen Touch exotischer.

Die Gewürznelken geben dem Grog ein außergewöhnliches und natürliches Aroma. Mit dem Bio-Honig entfaltet sich eine ganz spezielle und angenehme Süße.

Bei der Rumauswahl gilt: Je reifer der Rum, desto faszinierender der Genuss.



Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Bio-Zitrone
- 50 ml brauner Rum
- 175 ml roter Johannisbeersaft
- 2 1/2 Zimtstangen
- 1 1/2 Gewürznelken
- 1/2 EL Honig
- 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Zitrone heiß waschen, trocken schleifen, halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und andere Hälfte auspressen.

Rum mit 2 EL Zitronensaft, Johannisbeersaft, 300 ml Wasser, 1 Zimtstange, übrigen Gewürzen und Honig in einen Topf geben und erwärmen lassen, jedoch nicht kochen.

Winterlichen Grog bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb in Gläser füllen. Mit je einer Zimtstange und einer Orangenscheibe garniert servieren.

1. Glückszahl

8