

Medienmitteilung

Salenstein, 26. November 2024

Ein fünffaches Hoch auf Glüh

Das Projekt «Glüh» startete vor fünf Jahren, mitten in der Pandemie. Gesucht war ein Produkt für alternative Weinverwendung um den Überschuss zu meistern. Agro Marketing Thurgau entwickelte einen roten Glühwein und in den kommenden Jahren kamen noch weitere Produkte dazu. Nach fünf Jahren umfasst das Sortiment: Glühwein, Glühmost und ganz neu Glühgold.

«Als wir vor fünf Jahren mit dem klassischen, roten Glühwein begannen, hätten wir nicht geglaubt, dass wir eine ganze Produktlinie entwickeln», sagt Projektleiterin Simone May. Denn als während der Pandemie überschüssiger Rotwein einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden musste, entwickelte das Team von Agro Marketing Thurgau einen Glühwein aus überschüssigem Wein, reduziertem Zucker und natürlichen Gewürzen. «Es war von Beginn weg ein Erfolg.» Einerseits weil das Produkt geschmacklich und in der einfachen Zubereitung überzeugten, andererseits weil es die Lebensmittelverschwendung reduziert. Die Produktion erfolgte von Beginn weg mit der Mosteria Bussinger in Hüttwilen.

Glühmost- die alkoholfreie Variante ohne zusätzlichen Zucker

Nach der guten Nachfrage beim roten Glühwein folgte der Glühmost, das alkoholfreie Mitglied der Glühgetränk-Familie. Dieser kam bereits im zweiten Jahr des Projekts auf den Markt. Ursprünglich wurde er aus kurzdatiertem Most produziert, der während der Pandemie nicht verkauft wurde. Heute fördert der Glühmost den Absatz von Mostobst aus dem Thurgau und wird als echtes Naturprodukt saisonal nach Verfügbarkeit produziert. Die Süsse entsteht auf natürliche Weise, ohne jeglichen Zuckerzusatz – ein frischer, unverfälschter Genuss für alle Altersgruppen.

Glühgold – die goldene Mitte

Der neueste Star unter den Schweizer Glühgetränken ist das Glühgold – eine besondere Variante, welcher das Beste von Most und Wein vereint. Dieser weisse Glühwein enthält ein Drittel klaren GALA-Apfelsaft, der die natürliche Süsse verstärkt und den Alkoholgehalt reduziert. Anders als klassische Glühweine ist Glühgold mit Ingwer und Kardamom verfeinert, was ihm eine erfrischende Note verleiht. «Der Frühling war so nass und kalt, dass uns auch lange nach Weihnachten der Sinne nach einem wärmenden Getränk stand», sagt May.

Ob Glühgold, Glühmost oder Glühwein – mit dieser Vielfalt an Glühgetränke bietet «Glüh» etwas für jeden Geschmack und Anlass. Alle Getränke haben die Grundidee sich für die Verwertung von überschüssigen Lebensmittel einzusetzen, weshalb die Verfügbarkeit der Getränke sehr eng mit jener von Most und Wein verbunden ist. «Somit stehen die Produkte jeweils unter dem Motto: «es hät so langs hät».

Mehr Infos auf www.glueh.ch

Bild v.l.: Auf die gute Zusammenarbeit – v.l. Cornelia Hänni (Mosteria Bussinger), Simone May (Agro Marketing Thurgau) und Tanja Capuano (Mosteria Bussinger)

Agro Marketing

Thurgau 

Kontaktperson:

Simone May, Agro Marketing Thurgau AG, 058 346 05 50

Agro Marketing Thurgau AG

Arenenberg 8

CH-8268 Salenstein

Tel. 058 346 05 50

www.agro-marketing.ch