Ausgabe Dezember 2025

trinkgut Dirnberger

Trinkgut Dirnberger • Edekastraße 5 • 93083 Obertraubling • Öffnungszeiten: Mo. bis Sa.: 8 - 20 Uhr

GENIESSEN SIE DAS FEST MIT UNS – UND MIT ALLEN SINNEN!
GLÜHWEINWARM, „GEISTREICH“, EXQUISIT UND VOLLER ÜBERRASCHUNGEN!

Vom wohlig-warmen Zauber des Glühweins!

Schließen Sie beim Lesen dieser Zeilen – zumindest in Gedanken – doch einmal die Augen und nehmen Sie diese einzigartig winterliche Stimmung in sich auf: Glitzernder Frost auf den Fensterscheiben und in der Luft liegt ein wunderbarer Duft von Zimt und Orangen! Augen wieder auf – und ja, Sie haben vollkommen recht: Die schönste Zeit des Jahres beginnt: die Glühweinzeit!
Kaum ein Getränk steht so sehr für winterliche Gemütlichkeit wie der aromatische, dampfende Glühwein. Er wärmt von innen, schafft Geselligkeit und weckt Kindheitserinnerungen an funkelnde Weihnachtsmärkte und gemütliche Abende im Kerzenschein. Doch woher kommt dieser beliebte Winterklassiker eigentlich – und wie gelingt er am besten?

Die Geschichte des Glühweins reicht weit zurück. Schon die alten Römer würzten ihren Wein mit Honig und exotischen Gewürzen, um ihn haltbarer und aromatischer zu machen. Auch im Mittelalter erfreuten sich sogenannte Würzweine großer Beliebtheit – damals meist kalt serviert. Erst später begann man, Wein zu erhitzen, um ihn der winterlichen Kälte anzupassen. Damit war der Glühwein, wie wir ihn heute kennen, geboren. Ein wichtiger Meilenstein in seiner modernen Geschichte war das Jahr 1956, als der Augsburger Weinhändler Rudolf Kunzmann den ersten abgefüllten Glühwein auf den Markt brachte – ein echter Pioniermoment, auch wenn das Süßen von Wein damals rechtlich noch umstritten war.

SO BEREITEN SIE DEN PERFEKTEN GLÜHWEIN ZU!

Das Geheimnis liegt – wie so oft – in der Qualität der Zutaten und in der Sorgfalt bei der Zubereitung. Als Basis eignet sich ein trockener oder halbtrockener Rotwein, beispielsweise ein Spätburgunder oder Dornfelder. Wer es etwas frischer mag, kann auch zu Weißwein greifen – die sogenannte „weiße" Glühweinvariante liegt voll im Trend. Dazu kommen klassische Gewürze wie Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis sowie die Schalen von unbehandelten Orangen oder Zitronen. Gesüßt wird nach Geschmack mit Zucker oder Honig, wobei weniger oft mehr ist – der Wein sollte seinen Charakter behalten.

Bei der Zubereitung ist Geduld gefragt: Der Wein wird gemeinsam mit den Gewürzen langsam erhitzt, darf aber keinesfalls kochen. Etwa 70 Grad Celsius sind ideal – so bleiben Alkohol und Aromen erhalten. Nach rund 15 Minuten Ziehzeit wird der Glühwein durch ein feines Sieb gegossen, damit keine Gewürze zurückbleiben, die Bitterstoffe abgeben könnten. Serviert wird er heiß, gern garniert mit einer Orangenscheibe oder einer Zimtstange. Ein kleiner Schuss Rum oder Likör verleiht ihm auf Wunsch eine festlich-würzige Note – dann spricht man allerdings eher von Punsch.

Regionale und internationale Klassiker!

WÄHLEN SIE BEI UNS AUS ÜBER 80 VERSCHIEDENEN SORTEN GLÜHWEIN!

Glühwein selbst zuzubereiten, hat seinen Reiz. Im Trubel der Vorweihnachtszeit aber ganz entspannt durch unser Sortiment zu streifen und sich aus der Vielzahl an Glühweinspezialitäten den neuen Lieblingsglühwein auszusuchen und einfach fix und fertig mitzunehmen, ganz sicher auch. Willkommen in unserem vielfältigen Glühweinsortiment – mit über 80 verschiedenen regionalen und internationalen Klassikern. Sie haben Fragen zum Sortiment? Dann sprechen Sie uns einfach an: Gemeinsam „glühen wir schon einmal vor"!

MÄRCHENHAFTES AUS DER STEINWÄLDER PUNSCH-WERKSTATT

Kennen Sie schon den alkoholfreien roten Glühwichtel oder die elegant-weiße Sternenfee? Nein? Dann wird es höchste Zeit, die beiden einmal kennenzulernen. Beide stammen aus der Steinwälder Punschwerkstatt, in der auf eine sehr traditionelle Art und Weise und mit großem handwerklichen Geschick beste Zutaten zu absoluten Glühweinmärchen verarbeitet werden. Wie gemacht für märchenhafte Abende vor dem heimischen Kaminfeuer oder der lodernden Feuerschale.

Regionale und internationale Klassiker!

HERRLICH WARMER WINTER-SPASS AUS ÖSTERREICH

Mit den Spezialitäten der Fein-Brennerei Prinz aus Voralberg holen Sie sich den alpinen Winterspaß nach Hause. Auch alkoholfrei – zum Beispiel als fruchtiger Kinderpunsch oder als heißer Winterapfel. Entdecken Sie spannende Sorten wie den Blutorangen-Limetten-Punsch oder den fruchtigen Glühmost aus Äpfel und Birnen nach traditioneller Rezeptur. Und wer´s klassisch man, kommt mit dem Klassiker in Rot oder als Rosé-Variante garantiert auf seine Kosten: Die Kombination aus Zimt, Nelken und Kardamom sorgt für die typische winterliche Würze.

JAGERTEE: FRUCHTIG-FRISCHER GESCHMACK AUS ORANGEN

Inländer-Rum und Obstdestillate, Schwarzteeauszüge und der Saft sonnengereifter Orangen - das steckt im „Jagertee Orange" von Prinz. Mit seinem Geschmack ist er eine gute Alternative für alle, die es lieber etwas fruchtiger mögen. Das österreichische Traditionsgetränk genießt schon lange über die Grenzen hinaus Kultstatus. Unsere Trinkempfehlung: Ein Teil „Jagertee Orange" mit zwei bis drei Teilen heißem Wasser mischen. Geben Sie anschließend noch eine frische Orangenscheibe dazu - damit schmeckt´s gleich noch besser.

ALKOHOLFREIER WINTERPUNSCH VOM FAMILIENUNTERNEHMEN KUNZMANN

Dank der Verwendung hochwertiger, natürlicher Fruchtsäfte und ausgewählter Trauben bekannter Rebsorten in den alkoholfreien Winterpunschvarianten kann hier vollständig auf Zuckerzusätze verzichtet werden. Tauchen Sie ein in die genussvolle Welt der Weinkellerei Kunzmann, dem Traditionsfamilienunternehmen aus Dasing, das sich der Herstellung exklusiver Glühweinspezialitäten verschrieben hat.

WEIHNACHTEN UND FEINE SPIRITUOSEN – EIN FEST DER SINNE!

Weihnachten ist mehr als ein Fest der Geschenke – es ist der Moment, in dem man innehält, Geschmack zelebriert und Gemeinschaft spürt.

Zu einem festlichen Menü gehört nicht nur gutes Essen, sondern auch ein runder Abschluss. Ein feiner Digestif – sei es ein edler Obstbrand, ein aromatischer Grappa oder ein gereifter Whisky – krönt das Mahl auf elegante Weise. Doch was macht ihn so besonders?

Ein Digestif ist mehr als ein alkoholisches Getränk: Er ist ein kleines Ritual. Seine Wärme, seine Tiefe und die oft vielschichtigen Aromen regen nach einem reichhaltigen Essen sanft die Verdauung an und lassen das Festmahl harmonisch ausklingen. Wer einen guten Brand oder Likör wählt, entscheidet sich für Handwerkskunst, Geduld und Qualität – Eigenschaften, die in unserer schnelllebigen Zeit besonders kostbar sind.

Ob im Kreis der Familie, nach einem festlichen Menü oder beim leisen Gespräch am Abend – feine Spirituosen schenken nicht nur Geschmack, sondern auch Momente der Ruhe. Vielleicht ist es gerade das, was Weihnachten ausmacht: die Freude am Augenblick, das bewusste Genießen, das Verweilen.

Verschenken Sie edle Spirituosen der Fein-Brennerei Prinz – stilecht abgefüllt in einer Christbaumkugel oder in der künstlerisch-edlen Schmuckflasche. In jedem Fall ein Fest für alle Sinne!

Geistreiche Geschenke der Fein-Brennerei Prinz

MEISTERHAFTE DESTILLATE AUS DEM HERZEN VORARLBERGS!

Schnäpse, kraftvolle Obstbrände und fruchtige Liköre sind die Leidenschaft der Fein-Brennerei Prinz im österreichischen Hörbranz. Seit nunmehr 140 Jahren und vier Generationen veredelt die Brennerei die Früchte, die hier seit jeher auf den großen Obstplantagen am Bodenseeufer gedeihen, zu geschmackvollen Premiumgenüssen.
Seit 20 Jahren verarbeitet Prinz die gewonnene Obstmaische im Vakuumbrennverfahren zu hocharomatischem Obstdestillat. Diese Prozedur unter hohem Druck ermöglicht das Brennen des Alkohols bei Temperaturen, die um 30 Grad niedriger sind als an der Luft. Das wiederum resultiert zwar in einer längeren aber auch schonenderen Brenndauer. Außerdem – und darauf kommt es an – sind die Ergebnisse deutlich ausdrucksstärkere Obstbrände, bei denen die komplexen Fruchtaromen erhalten bleiben. Die Energieeinsparung ist ein positiver Nebeneffekt.
Unsere Auswahl der Premium-Brände, -Schnäpse, -Liköre und -Creams der Prinz-Feinbrennerei ist außergewöhnlich. Und jeder Prinz-Brand ist purer Genuss an winterlichen Abenden. Auch als stilvolles (Weihnachts-)Geschenk bereitet er viel Freude und verwöhnt alle Genießersinne!

VORFREUDE HINTER 24 TÜRCHEN!

Der Adventskalender ist eine beliebte Tradition, der die Zeit bis Weihnachten auf besondere Weise verkürzt. Ursprünglich entstand er im 19. Jahrhundert im deutschsprachigen Raum: Kinder strichen Kreidestriche an die Wand oder hängten 24 kleine Bilder auf, um die Tage bis zum Heiligen Abend zu zählen. Später entwickelten sich daraus gedruckte Kalender mit Türchen, hinter denen sich Bilder, Bibelverse oder kleine Süßigkeiten verbargen.

Unser Tipp: Genießen Sie die Adventszeit mit unseren liquide gefüllten Adventskalendern – von originell (nix für Feiglinge!) bis edel-stilvoll befüllt von der Fein-Brennerei Prinz. Hier kommen alle auf ihre Kosten, die die Vorweihnachtszeit jeden Tag mit etwas Besonderem begehen möchten.

WÄRMT KÖRPER UND SEELE: UNSERE AUSWAHL WINTERLICHER BIERSPEZIALITÄTEN!

Winterliche Biere haben eine lange Tradition und werden speziell für die kalte Jahreszeit gebraut. Sie zeichnen sich durch ihren kräftigen Körper, höheren Alkoholgehalt und vollmundigen Malzaromen aus, die an Karamell, Schokolade oder Gewürze erinnern. Oft kommen dunkle Malze und besondere Zutaten wie Honig, Zimt oder Orangenschalen zum Einsatz, die dem Bier eine wärmende, festliche Note verleihen.

Diese Biere gibt es nur im Winter, weil sie ursprünglich dafür gedacht waren, den Körper zu wärmen und in der dunklen Jahreszeit Genuss und Gemütlichkeit zu spenden – ähnlich wie ein kräftiger Eintopf oder ein Glas Glühwein. Zudem passen sie hervorragend zu winterlichen Speisen und Festtagsmenüs, was sie zu einem festen Bestandteil der saisonalen Braukultur macht.

KAFFEEGENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

VIER FESTLICHE STUNDEN IM ADVENT!

Wie kaum eine andere Zeit im Jahr steht der Advent für eine ganz besonders feierliche Stimmung. Gerade die Adventsstunde ist ein liebgewonnenes Ritual, das im hektischen Treiben der Vorweihnachtszeit vier einzigartige Möglichkeiten bietet, zusammenzukommen und tatsächlich einmal zur sprichwörtlichen Besinnung zu finden. Und vielleicht haben Sie es auch schon selbst gespürt: Eine Tasse feinen Röstkaffees, dazu vielleicht ein Stück Christstollen – diese Köstlichkeiten schmecken im Schein der flackernden Adventskranzkerzen gleich viel, viel besser als zum Kaffeekränzchen an „gewöhnlichen Sonntagen", denn die Vorfreude aufs Fest zaubert eine heimelige Atmosphäre in jedes Haus.

NEU IM SORTIMENT UND UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN ADVENTS-KAFFEE: DIE REGENSBURGER KAFFEEMISCHUNG! DIESER GENIESSER-KAFFEE SCHMECKT ALLEN FREUNDEN HOCHWERTIGEN KAFFEE-GENUSSES!

Unsere Spezialröstung (nicht nur) für genussvolle Adventsstunden – der Regensburger Kaffee: Die feine Spezialitätenauswahl der Kaffeerösterei Dirnberger ist da die perfekte Empfehlung – entweder als Mitbringsel oder Geschenk in der stilvollen Geschenkverpackung oder als exklusive Spezialitätenröstung. Pünktlich zur Adventszeit präsentieren wir Ihnen den „Regensburger Kaffee" – eine betörende Röstung mit feiner Schoko- und Nussnote. Ein Aroma, das allen Kaffeefreunden jeden Alters ein Genießer-Lächeln ins Gesicht zaubert. Wir laden Sie herzlich ein, die spannende Welt der Dirnberger Kaffeerösterei Tasse für Tasse kennenzulernen. Gerne beraten wir Sie hierzu im trinkgut Dirnberger in Obertraubling.

WILLKOMMEN IN DER FEINEN DIRNBERGER-KAFFEEWELT!

„Das Besondere an unserer Kaffeequalität ist die sorgfältige und professionelle Verkostung jeder einzelnen Röstcharge. Dieser Prozess, bekannt als Cupping, erlaubt es uns, die sensorischen Qualitäten und feinen Noten unseres Kaffees genau zu bewerten", skizziert Röster und Geschäftsführer Manuel Dirnberger-Ammon einen Teil seiner genussvollen Arbeitsschritte – und Anna Ammon (Mitgründerin und Geschäftsführerin) ergänzt: „Als leidenschaftliche Röster nehmen wir uns die Zeit, jede Charge zu verkosten, um sicherzustellen, dass nur der beste Kaffee in Ihre Tasse gelangt. Durch diese aufwendige Qualitätskontrolle können wir garantieren, dass unser Kaffee nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seine herausragende Qualität überzeugt."

Mehr spannende Fakten und Infos zu den Kaffeespezialitäten der Dirnberger Kaffeerösterei?
Kein Problem:
Einfach hier scannen!

5-, 20-, 30- UND 50-LITER-FÄSSER VORRÄTIG

SIE ZELEBRIEREN DIE WEIHNACHTSFEIER, WIR HABEN DAS EISKALTE FASSBIER!

Welches Bier, frisch vom Fass, darf es sein? Mallersdorfer, Augustiner, Paulaner, Rahner oder Eichhofener? Wir haben sie nicht nur alle, wir bieten Ihnen Ihre Lieblingssorten vom Fässchen bis zum Fass auch eiskalt aus unserem exklusiven Kühlhaus an. Einmal abgesehen davon, dass Fassbier das praktischere Partygebinde darstellt, bietet frisch Gezapftes auch noch weitere Vorteile. Oder hätten Sie gewusst, dass Fassbier oft eine feinere und cremigere Kohlensäure besitzt? Beim Zapfen wird das Bier nämlich mit CO^2-Druck aus dem Fass gedrückt, was zu einer gleichmäßigeren Perlage führt – das beeinflusst Geschmack und Mundgefühl positiv. In diesem Sinne: O'zapft is!

DIESER WINTER SCHMECKT EISKALT AM BESTEN!

3,2,1 ... kalt! Nutzen Sie unseren kostenlosen Kühlservice – exklusiv im trinkgut Dirnberger in Obertraubling. Statt der 3,2,1 wählen Sie aber besser die **09401 8801188.** Einfach kurz durchrufen und nur einen Augenblick später stellen wir Ihnen die gewünschte Ware kostenlos zum Abkühlen in unseren Kühlraum. Bei angenehmen 3 °C wartet Ihr Lieblingsbier dann darauf, von Ihnen abgeholt zu werden.

Lieber scannen als durchklingeln? Kein Problem! Sie vermissen etwas in unserem Sortiment oder möchten gekühlte Getränke vorbestellen? Schreiben Sie uns einfach auf WhatsApp und wir machen uns daran, Ihre Wünsche zu erfüllen.

SO KLAPPT`S MIT DER WEIHNACHTSPOST!

Profitieren Sie von unseren Postdienstleistungen vor Ort: UPS-, DPD- und Hermes-Paketservice während der Öffnungszeiten (8 – 20 Uhr).

Punkte sammeln und sparen: ob mit PAYBACK oder der trinkgut-App. Mit jedem Schluck Vorteile genießen!

JETZT TICKETS SICHERN!

EXKLUSIVE TASTINGS IM TRINKGUT DIRNBERGER IN OBERTRAUBLING

Unter fachkundiger Anleitung in geselliger Runde erlesene flüssige Spezialitäten zu genießen, hat immer einen ganz besonderen Reiz. Als echte Genussmenschen möchten wir vom trinkgut Dirnberger Sie, liebe Kundinnen und Kunden, deshalb auf zwei exklusive Tasting-Termine aufmerksam machen – und Sie herzlich einladen, Teil unserer Genießerrunde zu werden. Tickets erhalten Sie ganz einfach im tringut-Markt in Obertraubling! Wir freuen uns auf Sie und spannende Genussmomente!

SAVE THE TASTING DATES!

29. November 2025

DESTILLAT UND CHARAKTER – DIE WELT DER FEINEN BRÄNDE!

An diesem Abend widmen wir uns unter Anleitung von Edelbrandsommeliere Katja Lachmayr den feinen Unterschieden zwischen Traubenbrand, Tresterbrand (Grappa) und Weinbrand. Zudem unternehmen wir eine „geistreiche Reise" in die spannende Welt feiner Brände aus Stein- und Kernobst. Genießen Sie nicht nur edle Tropfen, sondern erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes zu den Unterschieden von Geschmack und Herstellung.

Tickets sind im Markt erhältlich: **20 Euro pro Person**

5. Dezember 2025

BIER IST NICHT GLEICH BIER! – DAS EXKLUSIVE BIERTASTING

Schon einmal vom Hopfenstopfen gehört? Oder gefragt, warum das richtige Glas für jedes Bier so entscheidend ist? Im Rahmen unseres Biertastings entdecken Sie mit Biersommelier Thomas Lachmayr die spannende Welt der Braukunst. Gemeinsam werden verschiedene Bierstile verkostet – von traditionellen Klassikern bis hin zu kreativen Spezialitäten. Ein Abend voller Geschmack, Wissen und neuen Eindrücken rund um das Thema Bier.

Tickets sind im Markt erhältlich: **20 Euro pro Person**

Impressum

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Trinkgut Raphael Dirnberger
Edekastraße 5
93083 Obertraubling
Telefonnummer:
09401 8801188

Objektleitung/Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (05332) 9686-54
Fax: (05332) 9686-58

E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de
Redaktionsleitung: Mirko Uhde
Telefon: (05332) 9686-489
E-Mail: m.uhde@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Alicia Völker
E-Mail: info@proexakt.de
Tel.: (05332) 9686-56

Auflage: 12.057 Exemplare

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige Kaufleute.