



Glühwein und andere Heißgetränke im offenen Ausschank

Stand: November 2014

Dieses Merkblatt richtet sich an die Standbetreiber, die Glühwein und andere „glühweinähnliche“ Heißgetränke auf Märkten und Straßenfesten anbieten. Es soll eine Hilfestellung zu einer fehlerfreien Kennzeichnung und zu einer fachgerechten Zubereitung sein, um Beanstandungen zu vermeiden. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet den Standbetreiber nicht von seiner Sorgfaltspflicht. Bei Unklarheiten kann die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde oder die Weinkontrolle angefragt werden.

1. Glühwein

Glühwein ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen wird und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Im Fall der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch Wörter, die auf die Verwendung von Weißwein hinweisen, entsprechend ergänzt werden (z.B. durch das Wort „weiß“). Der Zusatz von Wasser und Alkohol, auch in Form von Spirituosen, ist nicht zulässig.

2. Glühwein mit Schuss, Turboglühwein ...

Das Verbot, einem Glühwein Alkohol, auch in Form von Spirituosen zuzusetzen (siehe Nr. 1), bedeutet nicht, dass ein solches Getränk nicht hergestellt und verkauft werden darf. Es muss auf der Karte jedoch richtig bezeichnet werden. In der Verkehrsbezeichnung darf der Wortbestandteil „Wein“ nicht enthalten sein. Mögliche Bezeichnungen wären z.B. „**Glühpunsch mit Rum, ...mit Kirschwasser...**“

3. Fruchtglühwein

Heißgetränke aus Obstweinen dürfen die Bezeichnung „Fruchtglühwein“, auch mit Ergänzung der Fruchtart z. B. „**Heidelbeerglühwein**“, „**Kirschlglühwein**“ tragen. Die alleinige Verwendung des Begriffs „Glühwein“ ist für Heißgetränke aus Obst- / und Fruchtweinen nicht zulässig.

4. Alkoholfreier Glühwein, Autofahrerglühwein, Kinder(punsch)glühwein ...

derartige Bezeichnungen für ein Heißgetränk auf Basis von gesüßtem und gewürztem Fruchtsaft sind unzulässig. Solche Produkte können z.B. als „**alkoholfreier Glühpunsch**“ bezeichnet werden.

5. Jagertee, Förstertee Hüttentee

(auch Jägertee/Jagatee) ist ein auf Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs aufgebauter, Tee und/oder Teeextrakt- und Rumhaltiger Likör unterschiedlicher Geschmacksrichtungen, dem aromatisierende Stoffe wie Obst oder andere Destillate oder Destillationsprodukte, ätherische Öle, Obstsäfte oder Konzentrate, Jamaikarum, Arrak, verschiedene Gewürze oder Auszüge aus Schalen- oder Zitrusfrüchten beigegeben werden können. Die Produkte werden von den Herstellern sowohl trinkfertig (12 %vol bis 15 %vol) und als Konzentrat mit bis zu 40 %vol angeboten. Die Konzentrate sollten stets nach den Angaben der Hersteller verdünnt werden. Zum Verzehr werden sie wie Glühwein heiß angeboten.



Zubereitung von Glühwein

Bei der Zubereitung sind folgende Punkte zu beachten:

- Nach den rechtlichen Vorgaben muss Glühwein einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol. aufweisen. Daher den Glühwein nur erwärmen (bis ca. 70 °C). Am besten geeignet hierfür sind Durchlauferhitzer, da bei diesen Geräten die Erhitzungstemperatur einfach einzustellen ist und somit kein Alkohol verdunstet. Infrage kommen auch Elektrokocher mit Thermostat. Diese sind gut geeignet, müssen aber mit einem Deckel verschlossen werden, um den Alkoholverlust beim Erhitzungsprozess zu minimieren. Den Glühwein niemals kochen, da es sonst zu einem drastischen Alkoholverlust kommt! Bereits bei Temperaturen von mehr als 70 °C kann der Alkohol in Abhängigkeit von der Kochzeit vollständig entweichen!
- Durch Kochen oder zu langes Erhitzen kann es außerdem zu sehr unangenehmen geschmacklichen Veränderungen des Glühweins kommen.
- Die Ansätze sollten dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden, deshalb keine zu großen Mengen auf einmal erhitzen.
- Werden Restmengen in den Erhitzungsgefäßen zu lange erwärmt, kommt es zu negativen geschmacklichen Veränderungen, einem sogenannten „Kochton“.
- Ansätze vom Vortag, insbesondere geringe Mengen, sollten daher nicht wieder verwendet werden, da sich sonst negative geschmackliche Veränderungen auf den neuen Ansatz übertragen. Außerdem ist es ratsam, mit zwei Erhitzungsgeräten gleichzeitig zu arbeiten: Deshalb immer erst einen Behälter vollständig entleeren und dann erneut ansetzen!
- Falls kein gebrauchsfertiger Glühwein verwendet wird, sollten für jeden neuen Ansatz neue Gewürze verwendet werden. Zimt nicht lange mit dem Glühwein erhitzen und sparsam dosieren, da sonst der Glühwein bitter wird. Achtung: Möglichst cumarinärmeren Ceylonzimt verwenden, keinen Cassiazimt (Chinazimt).
- Bereits eine leichte Braunfärbung des Produktes deutet auf eine Veränderung (Oxidation) hin, die sich in Geruch und Geschmack unangenehm auswirken kann. Eine solche Veränderung kann unter Umständen durch längere Heißmachung hervorgerufen werden.
- Die Produktqualität sollte durch das Verkaufspersonal in regelmäßigen Abständen durch Verkosten überprüft werden! Die Temperatur des Glühweins kann durch ein einfaches Haushaltsthermometer überprüft werden!

Gerätschaften

Beim Erhitzen und Vorrätighalten von Glühwein und ähnlichen Heißgetränken sind folgende beispielhaft aufgezählte Apparaturen generell **ungeeignet**:

- Kessel aus Kupfer
- Kessel innen verzinkt (führt zu überhöhten Zinngehalten)
- Aluminiumbehälter (führt zu überhöhten Aluminiumwerten)
- Edelstahlbehälter mit innenliegender kupferner Heizschlange
- Zapfhähne mit Anteilen von Messing (= Kupfer – Zinn – Legierung) z. B. innenliegende Befestigungsschrauben
- Schöpfkellen aus Kupfer
- Abgenutzte oder beschädigte Emaillebehälter
- Vernickelte Gerätschaften z. B. vernickelte Tauchsieder (führt zu hohen Nickelgehalten)



Direkte Heizsysteme führen zur Karamelisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxy-Methyl-Furfural (HMF).

Insbesondere sind zu vermeiden:

- Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen
- Tauchsieder
- Töpfe oder Kessel auf Gasflammen

Generell geeignete Gerätschaften sind:

- Einrichtungen aus Edelstahl, sowie alle Systeme, die im Verfahren der Durchlauferhitzung eine indirekte Erhitzung und sehr kurze Warmhaltezeit des Produktes gewährleisten.

Hinweise:

- Die Zubereitungsempfehlungen können auch auf die anderen Heißgetränke übertragen werden. Dies gilt auch für die Art der Gerätschaften.
- Ein Ausschank ist nur aus geeichten Tassen oder Behältern zulässig.

Herstellung:

- Die unter den Nummern 1 bis 4 aufgeführten Heißgetränke können auch selbst hergestellt werden. Zur Herstellung und Kennzeichnung von Glühwein verweisen wir auf das Merkblatt des Landesuntersuchungsamts Rheinland-Pfalz, das im Internet zu finden ist: <http://lua.rlp.de/downloads/weinueberwachung>
- Die Herstellung von „Jägertee“ (auch Jagatee und Jagertee) ist nach EU-Recht nur in Österreich möglich.
- „Förstertee“ ist die eingetragene Marke einer deutschen Kellerei, eine Eigenherstellung unter diesem Namen ist somit nicht zulässig.
- „Hüttentee“ ist die geschützte geografische Angabe für einen deutschen Likör. Eine Eigenherstellung ist nur in Deutschland möglich, die rechtlichen Vorgaben zur Herstellung von Spirituosen sind zu beachten.

Kontakt

- Gemeinsame Internetseite der Untersuchungsämter:
<http://www.ua-bw.de>
- CVUA Freiburg, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761 / 88 55-0,
Fax: 0761 / 88 55-100; E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de
- CVUA Karlsruhe, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe, Tel.: 0721/926-3611,
Fax: 0721 / 926-55 39; E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de
- CVUA Stuttgart, Schaflandstr.: 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711/3426-1234,
Fax.: 0711/58 88 76, E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de