

KREIS OSTHOLSTEIN Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Lübecker Straße 41 23701 Eutin	Tel.: 04521 / 788-222 Fax: 04521 / 788-651 E-mail: veterinaer@kreis-oh.de Internet: www.kreis-oh.de
--	---

Merkblatt

Ausschank von Glühwein, Punsch, Feuerzangenbowle und ähnlichen Heißgetränken

Glühwein ist ein aromatisiertes, weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein und Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Der Zusatz von Wasser ist untersagt.

Wird Glühwein aus anderen Frucht- bzw. Beerenweinen hergestellt, muss zusätzlich zur Bezeichnung „Glühwein“ die Frucht angegeben werden, z.B. Apfel-Glühwein, Heidelbeer-Glühwein, Obst- und Beeren-Glühwein o.ä..

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

- Kessel aus Kupfer
- Kessel innen verzinnt (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
- Zuckerhut-Halterung aus Kupfer (bei Feuerzangenbowlegeräten)
- 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-Furfurol (HMF). Insbesondere sind zu vermeiden:

- Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen
- Tauchsieder
- Töpfe und 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
- Punschbehälter mit einwandfreien Innenbeschichtungen und Auslaufhähnen (bei säuregeschädigten, metallhaltigen Legierungen können gesundheitsschädliche Schwermetalle, z.B. Blei, Nickel, Kupfer, Zink, freigesetzt werden).

Weitere Empfehlungen, um übermäßige Alkoholverluste und geschmackliche Verschlechterungen zu vermeiden:

- langsam und nicht über 70 bis 75 °C erhitzen (78° C = Siedepunkt des Alkohols)
- Behälter mit Heißgetränk möglichst abdecken
- Erhitzen und Vorrätighalten in absatzorientierten Mengen
- Reste vom Vortag nicht wiederverwenden
- Gerätschaft nach Gebrauch heiß reinigen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift oder an Frau Linssen (Weinsachverständige des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein, Mercator-Str. 3, 24106 Kiel, Tel.: 0431/ 988-7264)