

# Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

## Informationsblatt

### Ausschank von Glühwein, Punsch, Feuerzangenbowle und ähnlichen Heißgetränken

#### 1. Allgemeines

Nach den rechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 ist Glühwein ein aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein und Zucker hergestellt und mit Gewürzen - hauptsächlich Zimt und/oder Gewürznelken aromatisiert wird. Glühwein aus Weißwein ist durch den Zusatz „aus Weißwein“ zu kennzeichnen.

Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens sieben Volumenprozent betragen. Ein Zusatz von Wasser ist nicht zulässig.

#### 2. Geräte zum Erhitzen

2.1 Beim Erhitzen und Vorrätig halten von Glühwein, Punsch, Feuerzangenbowle und ähnlichen Heißgetränken sind Apparaturen, die möglicherweise Metallspuren wie Zinn, Aluminium oder Nickel an den Glühwein abgeben können, generell ungeeignet.

Hierzu gehören folgende beispielhaft aufgezählte Gerätschaften:

- Kessel aus Kupfer und innen verzinnte Kessel
- Aluminiumbehälter
- Edelstahlbehälter mit innen liegender, kupferner Heizschlange
- Zapfhähne mit Anteilen von Messing gleich Kupfer-Zinn-Legierung mit zum Beispiel innen liegenden Befestigungsschrauben
- Schöpfkellen und Zuckerhut-Halterungen aus Kupfer bei Feuerzangenbowlegeräten
- abgenutzte oder beschädigte Emaillebehälter

2.2 Direkte Heizsysteme führen häufig zu unangenehmen Geschmacksveränderungen des Glühweins (Kochnote), da sich die tatsächliche Temperatur nur unzureichend regeln lässt. Verursacht werden diese Veränderungen durch Karamellisierung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxy-Methyl-Furfurol (HMF).

Insbesondere sind folgende Gerätschaften 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.

