

Merkblatt

Behandlung von Glühwein im offenen Ausschank

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.

Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 7 % vol. betragen.

Ein Zusatz von Wasser ist nicht zulässig!

Bei der Zubereitung sind folgende Punkte zu beachten:

1. Glühwein niemals kochen, sondern nur in einem mit Deckel verschlossenen Gefäß erwärmen. Die Temperatur sollte **65 °C bis max. 70 °C** betragen. So wird das Verdampfen von Alkohol vermindert. Durch zu hohes Erhitzen kommt es auch zu unangenehmen Geschmacksveränderungen des Glühweins (Kochton). Da sich beim direkten Erhitzen die Temperatur nicht genau regeln lässt, sollte den *Durchlauf- erhitzern* der Vorzug gegeben werden.

Direkte Heizsysteme führen zur Karamellisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxy-Methyl-Furfol (HMF). Insbesondere sind zu vermeiden:

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

Gefäße, Zuleitungen und Zapfhähne müssen aus Materialien bestehen, die beim Kontakt mit dem Glühwein keine Metallspuren abgeben. Daher sind Gegenstände aus Kupfer, Aluminium und Legierung dieser Metalle ungeeignet.

2. Die Glühweinansätze sollten dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden, deshalb nicht zu große Mengen auf einmal erhitzen!
3. Wird der Glühwein zu lange warmgehalten, kommt es neben einer Braunfärbung auch zu negativen Geschmacksveränderungen (Oxidation). Restmengen vom Vortag sollten daher nicht wieder verwendet und mit neuem Glühwein vermischt werden, da sich sonst die negative Veränderung auf den neuen Ansatz überträgt.

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen

Tel.Nr.: 03591/ 5251 39001