

## Behandlung von Glühwein im offenen Ausschank

Bei der Untersuchung von Glühwein im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden in den letzten Jahren vielfach Mängel festgestellt. Dieses Merkblatt soll dazu dienen, Mängeln vorzubeugen und Ihnen helfen, einen Glühwein anzubieten, der dem Handelsbrauch entspricht.

### Kennzeichnung

Gem. Art. 2 Abs. 3 Buchstabe f der Verordnung (EWG) Nr. 1601 des Rates vom 10. Juni 1991 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung aromatisierter weinhaltiger Getränke ist Glühwein ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen wird und hauptsächlich mit Zimt und / oder Gewürznelken gewürzt wird. Der Zusatz von Wasser ist nicht zulässig. Im Fall der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden.

Heißgetränke aus Obstweinen können nach der alkoholhaltigen Getränke-VO unter der Bezeichnung „Fruchtglühwein“, auch mit Ergänzung der Fruchtart z. B. „Heidelbeerglühwein“, „Kirschlühwein“, an den Verbraucher abgegeben werden; die alleinige Verwendung des Begriffs „Glühwein“ ist für Heißgetränke aus Obst- / und Fruchtweinen nicht zulässig, da es keine Erzeugnisse im Sinne des Weinrechts sind.

Unzulässig sind auch Bezeichnungen wie „alkoholfreier Glühwein“ bzw. „alkoholreduzierter Glühwein“ oder „Kinderglühwein“ für heißen Fruchtsaft.

### Zubereitung

Bei der Zubereitung sind unbedingt folgende Punkte zu beachten:

1. Die Flüssigkeit darf nur erwärmt werden (bis ca. 70 °C). Als zweckmäßig haben sich Elektrokocher mit Thermostat bzw. Durchlauferhitzer erwiesen, da bei diesen Geräten die Erhitzungstemperatur einfach einzustellen ist und gehalten wird. Der Kochpunkt von Alkohol (Ethanol) liegt bei 78 °C. Aufgrund des niedrigen Kochpunktes von Ethanol entweicht beim Erhitzen alkoholischer Flüssigkeiten Alkohol. Aus diesem Grund sollte das Erhitzungsgefäß auch mit einem Deckel verschlossen werden, um den Alkoholverlust beim Erhitzungsprozess zu minimieren. **Bitte 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.**  
Nach den rechtlichen Vorgaben muss Glühwein einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol. aufweisen. (Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 Art. 2 b).  
Durch kochen lassen kann es außerdem zu sehr unangenehmen geschmacklichen Veränderungen des Glühweins kommen.
2. Die Ansätze sollten dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden, deshalb keine zu großen Mengen auf einmal erhitzen.

3. 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.
4. Für jeden neuen Ansatz sollten neue Gewürze verwendet werden, falls kein gebrauchsfertiger Glühwein benutzt wird. Zimt nicht lange mit dem Glühwein erhitzen und sparsam dosieren, da sonst der Glühwein bitter wird.
5. 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.
6. Die Produktqualität sollte durch das Verkaufspersonal in regelmäßigen Abständen durch Verkosten überprüft werden. Die Temperatur des Glühweins kann durch ein einfaches Haushaltsthermometer überprüft werden.

**Hinweis:**

Glühwein darf nur aus geeichten Tassen oder Behältern verkauft werden.