

Glühwein, weinähnliche Getränke und andere alkoholische Heißgetränke im offenen Ausschank

Stand: September 2016

Dieses Merkblatt richtet sich an alle Anbieter von Glühwein, weinähnlichen und anderen alkoholischen Heißgetränken im offenen Ausschank auf Märkten und Straßenfesten.

Dem Verbraucher soll ermöglicht werden, die Art des alkoholischen Erzeugnisses und deren möglicherweise enthaltenen Allergene zu erkennen. Dafür ist eine Kennzeichnung im Sinne des geltenden Lebensmittelrechts notwendig, wobei dieses Merkblatt als Hilfestellung dienen soll. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet die Anbieter von alkoholischen Getränken nicht von ihrer Sorgfaltspflicht. Bei Unklarheiten kann sich an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gewendet 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.

Die Bezeichnungen „Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas“ sind geschützte Synonyme für aromatisierte weinhaltige Getränke. Sprachliche Abwandlungen dieser geschützten Bezeichnungen (z.B. „Glögg“, „Glögi“) dürfen damit nicht verwechselt werden. Hier handelt es sich um Fantasiebezeichnungen. Diese dürfen nur in Ergänzung mit der rechtlich geregelten Bezeichnung (z.B. aromatisiertes weinhaltiges Getränk) oder einer beschreibenden Bezeichnung (z.B. wenn im Getränk Spirituosen enthalten sind - siehe Punkt 2.) verwendet werden.

Die Bezeichnung „Winzerglühwein“ ist nur zulässig, wenn sowohl die Weinbereitung als auch die anschließende Aromatisierung zu einem Glühwein in einem Weinbaubetrieb stattgefunden hat („beim Winzer“). Der verwendete Wein muss aus selbst erzeugten Trauben des Winzers hergestellt sein (kein zugekaufter Wein).

2. „Glühwein mit Schuss“

„Glühwein mit Schuss“ ist keine zulässige Bezeichnung nach geltendem Recht für einen Glühwein, dem Alkohol zugesetzt wurde. Dieses Verbot bedeutet nicht, dass ein solches Getränk nicht hergestellt und verkauft werden darf. Es muss auf der Preisliste jedoch richtig bezeichnet werden. Der Wortbestandteil „Wein“ darf in der beschreibenden Bezeichnung nicht enthalten sein. Mögliche Bezeichnungen für einen „Glühwein mit Schuss“ wären z.B. **„Glühpunsch mit Rum, ...mit Kirschwasser...“**.

3. Fruchtglühwein

Heißgetränke aus Fruchtweinen 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. Jagertee

(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) als auch 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. Es handelt sich hierbei um eine geschützte Bezeichnung für österreichische Erzeugnisse.

5. Eierpunsch, Heiße Heidi, Hot Caipirinha ...

Bei derartigen Bezeichnungen handelt es sich um Fantasiebezeichnungen, aus denen der Verbraucher nicht erkennt, ob es sich um weinhaltige, weinähnliche oder andere alkoholische Erzeugnisse handelt.

Sie sind in der Regel mit einer beschreibenden Bezeichnung zu versehen, aus der ihre Beschaffenheit und die Art des verwendeten Alkohols zu erkennen ist (z.B. Heiße Heidi - **eingelagerte Heidelbeeren in Rum und Glühwein**). Enthält ein Erzeugnis mehr als 50 % Wein, so ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „**Aromatisiertes weinhaltiges Getränk**“ zu verwenden (z.B. Eierpunsch - **aromatisiertes weinhaltiges Getränk**).

Allergenkennzeichnung

Enthalten die angebotenen Erzeugnisse Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und wird dies durch die Bezeichnung des Lebensmittels nicht offensichtlich, so sind die Allergene für den Verbraucher gut sichtbar kenntlich zu machen. Hierbei handelt es sich insbesondere um folgende Allergene:

- Schwefeldioxid („enthält Sulfite“) – z.B. in weinhaltigen Erzeugnissen
- Milchprodukte („enthält Milch“/Sahne ...) – z.B. Getränke mit Sahnelikörzusatz
- Nüsse („enthält Walnüsse“ ...) – z.B. in Likören

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 ist der Glühwein nur zu erwärmen (bis ca. 70 °C). 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 langes Erhitzen kann es außerdem zu unangenehmen geschmacklichen Veränderungen, wie dem sogenannten „Kochton“, kommen. Deshalb sollten die Ansätze dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden.
- Die Produktqualität sollte durch das Verkaufspersonal in regelmäßigen Abständen durch Verkosten überprüft werden! Die Temperatur des Glühweins kann durch ein geeignetes Thermometer überprüft und dokumentiert werden!
- Ansätze vom Vortag, insbesondere geringe Mengen, sollten 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: Immer erst einen Behälter vollständig entleeren und erneut ansetzen! Bereits eine leichte Braunfärbung des Produktes deutet auf eine Veränderung (Oxidation) hin, die sich in Geruch und Geschmack unangenehm auswirken kann. Eine solche Veränderung wird unter Umständen durch längere Heißhaltung hervorgerufen.



- Falls kein gebrauchsfertiger Glühwein verwendet wird, sollten für jeden neuen Ansatz neue Gewürze eingesetzt werden. Es wird empfohlen, Zimt nicht zu lange mit dem Glühwein zu erhitzen und sparsam zu dosieren, da der Glühwein sonst bitter wird.

Gerätschaften

Generell geeignete Gerätschaften sind:

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

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

- Kessel und Schöpfkellen 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
- Abgenutzte oder beschädigte Emaillebehälter
- Vernickelte Gerätschaften z. B. vernickelte Tauchsieder (führt zu hohen Nickelgehalten)

Direkte Heizsysteme führen zur Karamellisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen („Kochton“). Insbesondere sind zu vermeiden:

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

Dieses Merkblatt entstand nach der Vorlage von:

- www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_gluehwein.pdf
- https://lua.rlp.de/fileadmin/lua/Downloads/Wein/Merkblatt_Gluehwein_2015.pdf