

Bei der Untersuchung von Glühwein im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden in den letzten Jahren teilweise Mängel festgestellt.

Aufgrund neuer Erkenntnisse wurde in den vergangenen beiden Jahren auch die Metallproblematik überprüft. Es zeigte sich, dass insbesondere bei Aluminium und Kupfer Grenzwertüberschreitungen auftraten. Dieses Merkblatt soll dazu dienen, Mängeln vorzubeugen und Ihnen helfen, einen Glühwein anzubieten, der den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

- Bei der Auswahl der Gefäße, Pumpen, Zuleitungen und Zapfhähne ist auf Folgendes zu achten:
  1. Alle Pumpen, Zuleitungen und Verbindungsstücke der o.g. Teile müssen aus Materialien bestehen, die beim Kontakt mit dem Glühwein keine Metallspuren abgeben und für das Produkt geeignet sind. Als Materialien kommen hier Pumpen mit Edelstahlgehäuse, Edelstahlleitungen und lebensmittelgeeignete Kunststoffschläuche (z.B. : Schläuche mit SK-Nummer gemäß Schankanlagenverordnung) in Betracht.
  2. Töpfe und Kessel aus Kupfer, Aluminium und Legierungen dieser Metalle sind durch Töpfe und Kessel aus inerten Materialien zu ersetzen. Geeignet sind Töpfe und Kessel aus Edelstahl und emaillierte Töpfe und Kessel (auf Beschädigungen achten!!!).
  3. Zapfhähne aus kupfer-, aluminium- und anderen metallhaltigen Materialien sind durch solche aus inerten Materialien zu ersetzen (z.B.: Edelstahl).
  4. Bei Durchlauferhitzern, deren innere Leitungen bauartbedingt nicht vollständig aus inerten Materialien bestehen, ist nach längeren Standzeiten z.B. über Nacht eine angemessene Menge Glühwein zu entnehmen und dieser zu entsorgen.

Nach den rechtlichen Vorgaben der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 handelt es sich bei Glühwein um ein aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein und Zucker hergestellt wird und hauptsächlich mit Zimt u./o. Gewürznelken aromatisiert wird. Der vorhandene Alkohol muss mindestens 7 %Vol betragen. Ein Zusatz von Wasser ist nicht zulässig!

- Darüber hinaus sind bei der Zubereitung folgende Punkte zu beachten:
  1. Glühwein **niemals kochen**, sondern nur in einem mit Deckel verschlossenen Gefäß erwärmen (Temperaturen ca. 70 °C). So kann einem Entweichen des Alkohols (die Siedetemperatur von Alkohol beträgt 78 °C) entgegengewirkt werden. Durch Kochen kann es außerdem zu sehr unangenehmen geschmacklichen Veränderungen des Glühweins kommen (Kochton).

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 warm gehalten, kommt es neben einer Braunfärbung auch zu negativen geschmacklichen Veränderungen (Kochton). Ansätze vom Vortag sollten daher nicht wieder verwendet werden, da sich sonst negative geschmackliche Veränderungen auf den neuen Ansatz übertragen.

Es ist ratsam, mit zwei Erhitzungsgeräten gleichzeitig zu arbeiten. Ein Behälter kann vollständig entleert werden, um dann mit völlig neuem Ansatz (z.B. auch neuen Gewürzen) befüllt zu werden. Durchlauferhitzer haben sich sehr bewährt.

4. Die Produktqualität ist regelmäßig durch Verkosten zu überprüfen.