LAVE
Für Mensch und Tier
in NRW

Landesamt für
Verbraucherschutz und Ernährung
Nordrhein-Westfalen



© AdobeStock / Marco Martins

Glühwein und andere alkoholhaltige Heißgetränke im offenen Ausschank

Merkblatt für Standbetreibende

lave.nrw

Dieses Merkblatt soll Standbetreibenden, die Glühwein und andere alkoholhaltige Heißgetränke auf Märkten und Straßenfesten anbieten, eine Hilfestellung zu einer fehlerfreien Kennzeichnung und zu einer fachgerechten Zubereitung sein, um Beanstandungen zu vermeiden. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet den Standbetreibenden nicht von seiner Sorgfaltspflicht.

Kennzeichnung

- **Glühwein:** Nach EU-Bestimmungen ist Glühwein ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das **ausschließlich aus Rot-, Weiß- oder Roséwein oder einer Kombination dieser Weine** gewonnen wird und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird und einen Alkoholgehalt von **mindestens 7 % vol** und weniger als 14,5 % vol aufweist. Der Zusatz von Wasser und Alkohol, auch in Form von Spirituosen, ist nicht zulässig. Ebenso der Zusatz von Fruchtsäften wie z. B. Orangensaft.

  Im Fall der **Zubereitung aus oder mit Weißwein** muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch Wörter ergänzt werden, die auf die Verwendung von Weißwein hinweisen wie z. B.: „Glühwein weiß“, „Glühwein aus Weißwein“, „Glühwein aus Rotwein und Weißwein“ etc. Die Bezeichnung **„Glühwein rosé“ ohne weiteren Zusatz** ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis aus Roséwein hergestellt wurde.

  Der Begriff **„Winzerglühwein“** darf nur verwendet werden, wenn der verwendete Wein aus Trauben gewonnen wurde, die von den Rebflächen eines entsprechenden Betriebes stammen und die Weinbereitung oder die Herstellung des Glühweins vollständig in diesem Betrieb erfolgt ist. Dies schließt die Verwendung von zugekauften Erzeugnissen aus. Ein **Nachweis ist** bei loser Ware **durch Begleitdokumente oder** bei abgefüllter Ware durch entsprechende **Kennzeichnung auf dem Behältnis vor Ort zu erbringen.**

  Die Angabe der **Rebsorte(n)** oder des **Jahrgangs** ist bei Glühwein nur zulässig, sofern das Ausgangsprodukt zu 100 % aus der/den angegebenen Rebsorte(n) oder dem angegebenen Jahrgang stammt. Auch hier sind **vor Ort** entsprechende **Nachweise zu erbringen.**

  Außer den geschützten geografischen Angaben „Thüringer“ und „Nürnberger“ dürfen **keine zusätzlichen geografischen Angaben bzw. regionalen Bezüge** den Begriff „Glühwein“ ergänzen.

  Die Bezeichnung **„Glühwein mit Schuss“** auf Preistafeln bzw. Getränkekarten wird nur dann akzeptiert, wenn der „Schuss“ (in Form einer Spirituose) **erst direkt bei der Abgabe an den Verbraucher / die Verbraucherin dem Glühwein zugegeben wird.**

- **alkoholfreier bzw. alkoholreduzierter Glühwein:** Wird Glühwein aus Weinen gewonnen, die vollständig oder teilweise einer **Entalkoholisierung** gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt E der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 unterzogen wurden, ist die Bezeichnung „Glühwein“ um die folgenden Begriffe zu ergänzen:
  - **„alkoholfrei“,** wenn der vorhandene Alkoholgehalt des Erzeugnisses höchstens 0,5 % vol beträgt,
  - **„alkoholfrei 0,0 %“**, wenn der vorhandene Alkoholgehalt des Erzeugnisses höchstens 0,05 % vol beträgt,
  - **„alkoholreduziert“,** wenn der vorhandene Alkoholgehalt mehr als 0,5 % vol beträgt und mindestens 30 % unter dem vorhandenen Mindestalkoholgehalt der Erzeugnisse der Kategorie vor der Entalkoholisierung liegt
  - und in allen drei Fällen zusätzlich um den Begriff **„durch Entalkoholisierung gewonnen“**.

- **„Punsch“ oder „Glühgetränk“**: Für Erzeugnisse auf Weinbasis, die der Definition eines Glühweins nicht entsprechen, wie zum Beispiel bei der Herstellung unter Verwendung von Fruchtsäften oder Spirituosen, können Bezeichnungen wie „Punsch“, „Glühpunsch“ oder „Glühgetränk“ verwendet werden. **Der Wortbestandteil „Wein“ darf** in der Bezeichnung solcher Getränke **nicht enthalten sein**. Für Getränke, die nach traditioneller Art aus Wein und Rum hergestellt wurden, kann die Bezeichnung **„Feuerzangenbowle“** verwendet werden.
- **Fruchtglühwein:** Heißgetränke aus Fruchtweinen dürfen die Bezeichnung **„Fruchtglühwein“**, auch unter Ergänzung der Fruchtart z. B. „Heidelbeerglühwein“, „Kirschglühwein“ tragen. Die **alleinige Verwendung des Begriffs „Glühwein“** ist für Heißgetränke aus Fruchtweinen **nicht zulässig.**
- **Kinderglühwein:** Derartige Bezeichnungen für Heißgetränke auf Basis von gesüßtem und gewürztem Fruchtsaft sind nicht zulässig. Solche Produkte können zum Beispiel als **„alkoholfreier Glühpunsch“, „Kinderpunsc**h“ oder ähnliches bezeichnet werden.
- **Eierpunsch:** Für die Herstellung von Eierpunsch gibt es eine Vielzahl von Rezepturen. Sollten bei der Herstellung nur Eiextrakte oder gar nur Eiaroma verwendet worden sein, ist dies entsprechend zu kennzeichnen, wie zum Beispiel **„Eierpunsch aus Eiextrakt“** oder ähnliches.
- **Jägertee / Jagatee / Jagertee:** Bei dieser Bezeichnung handelt es sich um eine **geschützte geografische Angabe** für einen **ausschließlich in Österreich hergestellten Likör.** Er basiert auf Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Tee- und/ oder Tee-Extrakt und Inländerrum. Eine **Inländerrum**-Note muss wahrnehmbar sein. Die Produkte werden von den Herstellern trinkfertig (12–15 % vol) und als Konzentrat (mit bis zu 40 % vol) angeboten. Die Konzentrate sind stets nach den Angaben der Hersteller zu verdünnen. Zum Verzehr werden sie wie Glühwein heiß angeboten. **In Deutschland selbst hergestellte vergleichbare Produkte dürfen diese Bezeichnung nicht tragen!**
- **Hüttentee:** Hüttentee ist eine **geschützte geografische Angabe für einen deutschen Likör**, der aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs unter Zugabe von Tee bzw. Tee-Extrakt, **Rum**, Zucker und weiteren Zutaten wie z. B. Obstdestillate (Obstgeiste oder Obstbrände), Arrak oder Obst-/Fruchtsäfte sowie Schalen von Zitrusfrüchten und Gewürze, ggf. weitere natürliche Aromen und ggf. Farbstoffe hergestellt wird. Eine **Eigenherstellung** ist **nur in Deutschland möglich**. Sowohl für „Jägertee / Jagatee / Jagertee“ als auch für „Hüttentee“ sind die von der EU veröffentlichten **Vorgaben der jeweiligen Produktspezifikation** zu beachten.
- **Glüh-Gin / Hot-Gin**: Die Bezeichnung „Glüh-Gin“ oder „Hot-Gin“ ist nur dann zulässig, wenn es sich bei dem Erzeugnis um die Spirituose „Gin“, handelt, die u. a. einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. aufweist und ggf. zusätzlich mit Gewürzen wie z. B. Zimt und Gewürznelken versehen wurde. Für ein Heißgetränk, das als Mischgetränk überwiegend auf Weinbasis und/oder Fruchtweinbasis mit einem Schuss Gin hergestellt wurde, ist die Bezeichnung nicht zulässig.

Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

Glühwein und andere Erzeugnisse auf Weinbasis enthalten im Enderzeugnis meist Schwefeldioxid (Sulfite) über 10 mg/l. In einigen Fällen können auch Eierzeugnisse oder Milcherzeug-

nisse enthalten sein. Die **Anwesenheit von Allergenen geht** in der Regel **aus der Etikettierung des Behältnisses oder den Handelspapieren hervor.**

Durch den **Standbetreibenden** ist zu gewährleisten, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich der **Anwesenheit von Allergenen** und speziellen Zusatzstoffen (z. B. Farbstoffe) vor Verkaufsabschluss und Übergabe des Getränks **informiert werden.** Bei Fragen zur **Art und Weise der Kenntlichmachung** empfehlen wir eine Kontaktaufnahme mit der **örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.**

Zubereitung

Bei der Zubereitung alkoholischer Heißgetränke, insbesondere bei Glühwein sind unbedingt folgende Punkte zu beachten:

Alkoholhaltige Heißgetränke sollten nur bis **circa 70 °C erhitzt werden**, da bereits bei Temperaturen über 70 °C in Abhängigkeit von der Erhitzungszeit Alkohol größtenteils entweichen kann. Aufgrund der vergleichsweise niedrigen **Siedetemperatur von Alkohol von circa 78 °C** dürfen alkoholische Heißgetränke und im Besonderen Glühwein **niemals kochen**. Zum einen besteht die Gefahr, dass der bei Glühwein erforderliche **Mindestalkoholgehalt von 7 % vol unterschritten** wird. Zum anderen gehen mit dem Kochen **erhebliche negative geruchliche und geschmackliche Veränderungen** einher. Es entsteht ein sogenannter Kochton, der unter anderem zu Karamellnoten (Verbrennen des Zuckers) und zur Bitterkeit führt. Darüber hinaus verändert sich die Farbe ins Braune und der Glühwein wird trüb.

- Bei der Erhitzung in Elektrokochern mit Thermostat und in Töpfen mit Gasbrennern ist die **Kerntemperatur** zum Beispiel mittels **Stechthermometer** (Infrarotthermometer sind ungeeignet) regelmäßig zu überprüfen. Die Deckel sind stets verschlossen zu halten, um einen möglichen Alkoholverlust zu minimieren.
- Die **Ansätze** sollten **dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden,** deshalb keine zu großen Mengen auf einmal erhitzen. Werden Restmengen in den Erhitzungsgefäßen zu lange erwärmt, steigt die Gefahr der Temperaturüberschreitung mit den bereits oben dargestellten Folgen.
- **Ansätze vom Vortag**, insbesondere geringe Mengen, **sollten nicht wiederverwendet werden**, da sich sonst negative geruchliche und geschmackliche Veränderungen auf den neuen Ansatz übertragen.
- Für jeden neuen Ansatz sollten neue Gewürze verwendet werden, falls kein gebrauchsfertiger Glühwein benutzt wird. Zimt sollte nicht zu lange mit dem Glühwein erhitzt und sparsam dosiert werden, da sonst der Glühwein bitter wird.
- Die **Produktqualität** sollte **durch das Verkaufspersonal in regelmäßigen Abständen** durch Verkosten **überprüft werden!**

Gerätschaften

Generell geeignet sind beim Erhitzen und Vorrätig halten von Glühwein und ähnlichen Heißgetränken Gerätschaften bzw. Einrichtungen aus Edelstahl sowie alle Systeme, die im Verfahren der Durchlauferhitzung eine indirekte Erhitzung und sehr kurze Warmhaltezeit des Produktes gewährleisten. Schläuche, Schlauchverbindungen, Vorratsbehälter und Pumpen müssen genauso wie Tassen, Becher etc. für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein. Dies ist entweder durch das bekannte Symbol mit dem Glas und der Gabel auf dem Gegenstand oder durch eine Konformitätsbescheinigung zu belegen.

Generell **ungeeignet** sind Apparaturen/Gerätschaften, die Metalle in unerwünschten Mengen an das Produkt abgeben können, z. B.

- Kessel bzw. Schöpfkellen aus Kupfer oder Edelstahlbehälter mit offenliegender Kupfer-Heizschlange
- innen **verzinnte** Kessel
- **Aluminium**behälter
- Zapfhähne, Armaturen, Schlauchverbindungen etc. aus **Messing** (= Kupfer-Zink-Legierung), zum Beispiel auch innenliegende Befestigungsschrauben
- **vernickelte** Gerätschaften, zum Beispiel Tauchsieder
- **abgenutzte oder beschädigte Emaille-Behälter**

Weiterhin ungeeignet sind **direkte Heizsysteme**, da diese zur Karamellisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxymethylfurfural (HMF) führen können. **Insbesondere sind zu vermeiden:**

- Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen,
- Tauchsieder
- Wasserkocher

Landesamt für
Verbraucherschutz und Ernährung
Nordrhein-Westfalen (LAVE)
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen

Telefon 02361 305-0
poststelle@lave.nrw

lave.nrw
lave.nrw
lave nrw