



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Glühwein

Stand: 04/2026

Glühwein und andere alkoholhaltige Heißgetränke im offenen Ausschank – Hinweise für Standbetreiber

Hinweis

Dieses Merkblatt bietet eine kurze praxisbezogene Übersicht für die Herstellung und Kennzeichnung von offen angebotenen Glühweinen und anderen alkoholhaltigen Heißgetränken. Es kann nicht alle Themen bei der Abgabe dieser Getränke auf Märkten oder Straßenfesten berücksichtigen, sondern dient vor allem zur Vermeidung häufiger Fehler.

Obwohl es mit größter Sorgfalt erstellt wurde, kann für etwaige Fehler keine Haftung übernommen werden.

Bezeichnungen

- **Glühwein**

„Glühwein“ ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk i. S. der Verordnung (EU) Nr. 251/2014, das **ausschließlich aus Rot-, Weiß- oder Roséwein oder einer Kombination dieser Weine** gewonnen wird, hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt ist und einen vorhandenen Alkoholgehalt von **mind. 7 % vol** und weniger als 14,5 % vol aufweist. Der Zusatz von Wasser, Farbstoffen, Fruchtsäften und Alkohol, auch in Form von Spirituosen, ist bei Glühwein nicht zulässig.

Im Fall der Zubereitung von Glühwein ausschließlich aus Weißweinen muss die Bezeichnung „Glühwein“ durch das Wort „**weiß**“ ergänzt werden. Erfolgt die Herstellung ausschließlich aus Roséwein, muss die Bezeichnung „Glühwein“ um das Wort „**rosé**“ ergänzt werden. Wird Glühwein durch Kombination von Rot- und Weißwein oder einem dieser Weine mit Roséwein gewonnen, darf das Wort „rosé“ nicht verwendet werden. Bei Herstellung aus einer Kombination von Rot-, Weiß- oder Roséwein wird die Bezeichnung „Glühwein“ um die Worte „**hergestellt aus**“ ergänzt, gefolgt von Begriffen, die die Farben der bei der Herstellung verwendeten Weine angeben.

Außer den geschützten **geografischen Angaben** „Thüringer“ und „Nürnberger“ dürfen keine zusätzlichen geografischen Angaben den Begriff „Glühwein“ ergänzen. Somit sind Begriffe wie „Stuttgarter Glühwein“ oder „Badischer Glühwein“ unzulässig.

Der Begriff „**Winzerglühwein**“ darf nur verwendet werden, wenn der verwendete Weinanteil aus Trauben gewonnen wurde, die von den Rebflächen des kennzeichnenden Betriebes stammen und die Weinbereitung **oder** die Herstellung des Glühweins vollständig in dem kennzeichnenden Betrieb erfolgt ist. Dies schließt die Verwendung von zugekauften Erzeugnissen aus.

Die Angabe der **Rebsorte(n)** oder des **Jahrgangs** ist bei Glühwein, sofern zutreffend, zulässig. Der Verantwortliche muss jedoch sicherstellen, dass das Ausgangsprodukt zu 100 % aus der/den angegebenen Rebsorte/n oder dem angegebenen Jahrgang stammt.

- **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**“.

- **Mischgetränk aus Glühwein und Spirituosen**

Das Verbot, einem Glühwein Alkohol, auch in Form von Spirituosen, zuzusetzen (s. oben), schließt die Herstellung und den Verkauf solcher Getränke nicht aus. Es ist auf die korrekte Bezeichnung der Erzeugnisse zu achten. Der Wortbestandteil „Wein“ darf nicht enthalten sein. Somit sind Bezeichnungen wie „Glühwein mit Schuss“, „Glühwein mit Rum“ oder „Turboglühwein“ nicht zulässig. Mögliche Bezeichnungen wären z. B. „**Glühpunsch mit Rum**“ oder „**Kirschwasser-Punsch**“.

- **Fruchtglühwein**

Heißgetränke aus Fruchtweinen dürfen die Bezeichnung „Fruchtglühwein“, auch mit Ergänzung der Fruchtart z. B. „**Heidelbeerglühwein**“ oder „**Kirschglühwein**“ tragen. Die alleinige Verwendung des Begriffs „Glühwein“ ist für Heißgetränke aus Fruchtweinen nicht zulässig.

- **Kinderglühwein**

Derartige Bezeichnungen für ein Heißgetränk auf Basis von gesüßtem und gewürztem Fruchtsaft sind unzulässig. Solche Produkte können z. B. als „alkoholfreier Glühpunsch“ o. ä. bezeichnet werden.

- **Jägertee / Jagatee / Jagertee**

Nach der EU-Spirituosenverordnung VO (EU) 2019/787 i. V. mit der entsprechenden Produktspezifikation^{1,2} handelt es sich bei der Bezeichnung „Jägertee“/„Jagatee“/„Jagertee“ um eine geographische Angabe, die für einen **ausschließlich in Österreich hergestellten Likör** geschützt ist. Er basiert auf Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Tee- und/oder Tee-Extrakt und Inländerrum. Aromatisierende Stoffe wie Obst oder andere Destillate oder Destillationsprodukte, ätherische Öle, Obstsäfte oder Konzentrate, Jamaikarum, Arrak, verschiedene Gewürze oder Auszüge aus Schalen- oder Zitrusfrüchten können beigegeben werden. 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 sollten stets nach den Angaben der Hersteller verdünnt werden. Zum Verzehr werden sie wie Glühwein heiß angeboten.

• Hüttentee

Hüttentee ist eine 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. Die rechtlichen Vorgaben der Produktspezifikation „Hüttentee“^{1,3} i. S. der VO (EU) 2019/787 sind zu beachten.

Hinweis: „Förstertee“ ist die eingetragene Marke einer deutschen Kellerei. Eine Eigenherstellung unter diesem Namen ist somit nicht zulässig.

Zubereitung

Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Heißgetränke sind folgende Punkte vom Standbetreiber bzw. dessen Verkaufspersonal zu beachten:

- **Temperatur:** Nach den rechtlichen Vorgaben muss Glühwein einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweisen. Daher sollte insbesondere Glühwein - aus Qualitätsgründen aber auch andere alkoholhaltige Heißgetränke - nur **bis max. 70 °C erhitzt** und **nicht gekocht** werden, da es sonst zu einem deutlichen Alkoholverlust kommen kann. Bereits bei Temperaturen über 70 °C kann Alkohol (Siedetemperatur 78 °C) in Abhängigkeit von der Erhitzungszeit größtenteils entweichen. Am besten geeignet für die Erhitzung sind Durchlauf-erhitzer, da hier nur die benötigte Menge erhitzt wird, die Erhitzungstemperatur einfach einzustellen ist und kaum Alkohol verdunstet. Infrage kommen auch Elektrokoher mit Thermostat. Diese müssen aber mit einem Deckel verschlossen werden, um den Alkoholverlust zu minimieren. Die Überprüfung der Temperatur des Produktes sollte unter Zuhilfenahme geeigneter Thermometer (quecksilberfrei) erfolgen.
- **Kochton:** Durch Kochen oder zu langes Erhitzen, insbesondere von Restmengen, kann es zu unangenehmen geschmacklichen Veränderungen des Glühweins kommen, dem sogenannten „Kochton“.
- **Ansatzmenge:** Die Ansätze sollten dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden, deshalb keine zu großen Mengen auf einmal erhitzen.
- **Wiederverwendung (rework):** Ansätze vom Vortag, insbesondere geringe Mengen, sollten nicht wiederverwendet werden, da sich sonst negative geschmackliche Veränderungen auf den neuen Ansatz übertragen können. Auch ist es ratsam, mit zwei Erhitzungsgeräten gleichzeitig zu arbeiten, so kann immer ein Behälter vollständig entleert und dann erneut angesetzt werden.
- **Gewürze:** Falls kein gebrauchsfertiger Glühwein verwendet wird, sollten für jeden neuen Ansatz neue Gewürze bzw. Gewürzmischungen verwendet werden. Den Zimt nicht lange mit dem Glühwein erhitzen und sparsam dosieren, da sonst der Glühwein bitter wird. Hinweis: Möglichst Cumarin-ärmeren Ceylonzimt statt Cassiazimt (Chinazimt) verwenden.
- **Verfärbung:** 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 Erhitzungsdauer hervorgerufen werden.
- **Personal:** Das Personal muss hinsichtlich der Zubereitung sowie in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein, um die einwandfreie Beschaffenheit der Getränke zu gewährleisten.

¹ EU-Register eAmbrosia (<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>)

² Österreichisches Lebensmittelbuch (<http://www.lebensmittelbuch.at>)

³ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (<http://www.ble.de>)

Gerätschaften

Generell **geeignet** sind beim Erhitzen und Vorrätighalten 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.

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
 - Aluminiumbehälter
 - Zapfhähne mit Bauteilen aus Messing (= Kupfer-Zink-Legierung), z. B. innenliegende Befestigungsschrauben
 - vernickelte Gerätschaften, z. B. Tauchsieder
- abgenutzte oder beschädigte Emaille-Behälter
- direkte Heizsysteme, da diese zur Karamellisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxymethylfurfural (HMF) führen. Insbesondere sind zu vermeiden
 - Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen,
 - Tauchsieder
 - Töpfe oder Kessel auf Gasflammen oder Feuer.

Ergänzender Hinweis: ein Ausschank ist nur aus geeichten, lebensmittelechten Tassen, Bechern oder Behältern zulässig.

Allergenkennzeichnung

Liegt der Gehalt an Schwefeldioxid (Sulfite) im Enderzeugnis über 10 mg/L, ist eine Allergenkennzeichnung vorzunehmen. Dies ist bei Wein bzw. Glühwein die Regel, bei zugekaufter Ware auch zu erkennen an der separaten Angabe „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ in der Etikettierung bzw. im Zutatenverzeichnis durch die hervorgehobene Zutat „**Sulfite**“ bzw. „**Schwefeldioxid**“.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

a) schriftliche Information

Die Angabe „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“ ist gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen

- auf einem Schild auf oder in der Nähe des Getränkebehältnisses,
- auf Getränkekarten oder Preisverzeichnissen (auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Getränks in hervorgehobener Weise hingewiesen wird) oder
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind und beim Getränk oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen wird, wie die Allergenkennzeichnung bereitgestellt wird.

b) mündliche Information

Grundsätzlich kann der Verantwortliche oder das Personal, das über die Verwendung der Allergene unterrichtet ist, **mündlich informieren**, sofern

- die Allergeninformation Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich mitgeteilt wird,
- eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des Getränks verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
- die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Bei den betreffenden Getränken oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Allergeninformationen mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Entscheidend ist in beiden Fällen, dass der Kunde **vor** Verkaufsabschluss und Übergabe des Getränks von der Anwesenheit möglicher Allergene Kenntnis nehmen kann.

Ausnahme: bei **gelegentlichem** Umgang mit und Verkauf von Lebensmitteln durch **Privatpersonen**, z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene (z. B. **Vereinsfeste**), ist eine Allergenkennzeichnung i. d. R. nicht verpflichtend. Bei mehrmaligen Veranstaltungen im Jahr sollte die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Landratsamt, Stadtbehörde) zur Beratung hinsichtlich der korrekten Allergenkennzeichnung hinzugezogen werden.

Weitere Information hierzu gibt es unter

https://www.verbraucherportal-bw.de/_Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Lebensmittelkennzeichnung bzw.

Fehler! Linkreferenz ungültig.https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bro_Leitfaden_Lebensmitteln_auf_Vereins-und_Strassenfesten.pdf

Rechtliche Grundlagen

- Verordnung (EU) Nr. 251/2014
- Verordnung (EU) 2019/787
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Kontakte:

- gemeinsame Internetseite der Untersuchungsämter BW: <http://www.ua-bw.de>
- CVUA Freiburg, Bissierstraße 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761 / 88 55-0,
Fax: 0761 / 88 55-100; E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de
- CVUA Stuttgart, Schaflandstraße 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711 / 3426-1234,
Fax: 0711 / 58 88 76, E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de