



# Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Glühwein

Stand: 11/2019

## 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- oder Weißwein** 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. Im Fall der Zubereitung von **Glühwein aus Weißweinen** muss die Bezeichnung „Glühwein“ durch Wörter ergänzt werden, die auf die Verwendung von Weißwein hinweisen (z. B. „weißer Glühwein“). Erfolgt die **Herstellung aus Rosé-Weinen**, darf die Bezeichnung „Glühwein“ nicht verwendet werden. Der Zusatz von Wasser und Alkohol, auch in Form von Spirituosen, ist bei Glühwein nicht zulässig.

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 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.

- **Mischungen aus Glühwein und Spirituosen**

Das Verbot, einem Glühwein Alkohol, auch in Form von Spirituosen, zuzusetzen (siehe 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**“, „**Kirschglühwein**“ tragen. Die alleinige Verwendung des Begriffs „Glühwein“ ist für Heißgetränke aus Fruchtweinen nicht zulässig.

- **alkoholfreie Varianten**

Bezeichnungen wie „alkoholfreier Glühwein“, „AutofahrerGlühwein“ oder „Kinderglühwein“ für Heißgetränke 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<sup>1, 2</sup> handelt es sich bei der Bezeichnung „Jägertee“/„Jagatee“/„Jagertee“ 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**. Aromatisierende Stoffe wie Obst oder andere Destillate oder Destillationsprodukte, ätherische Öle, Obst-säfte 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 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. Die rechtlichen Vorgaben der Produktspezifikation „Hüttentee“<sup>1, 2</sup> 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 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 ca. 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 hierfür sind Durchlauferhitzer, 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.

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

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

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

- **Kochton:** Durch Kochen oder zu langes Erhitzen, insbesondere von Restmengen, kann es zu unangenehmen geschmacklichen Veränderungen des Glühweins kommen, dem „Kochton“.
- **Ansatzmenge:** Die Ansätze sollten dem zu erwartenden Verbrauch angepasst werden, deshalb keine zu großen Mengen auf einmal erhitzen.
- **Wiederverwendung:** Ansätze vom Vortag, insbesondere geringe Mengen, sollten nicht wieder verwendet 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 cumarinärmeren 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.
- **Produktqualität:** Die einwandfreie Beschaffenheit des Produktes sollte durch das Verkaufspersonal sichergestellt werden. Die Überprüfung der Temperatur des Produktes sollte unter Zuhilfenahme geeigneter Thermometer (quecksilberfrei) erfolgen.

## 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 offener 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 können. Insbesondere sind zu vermeiden
  - Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen,
  - Tauchsieder
  - Töpfe oder Kessel auf Gasflammen.

## Ergänzender Hinweis

- ein Ausschank ist nur aus geeichten, lebensmittelechten Tassen oder Behältern zulässig

## Allergenkennzeichnung

Liegt der Gehalt an Schwefeldioxid (Sulfite) im Enderzeugnis über 10 mg/L, ist eine Allergenkennzeichnung vorzunehmen. Dies ist bei Wein / Glühwein die Regel. Bei zugekaufter Ware ist der Zusatz bzw. die Anwesenheit von Sulfiten an der Angabe „enthält Sulfite“ bzw. „enthält Schwefeldioxid“ in der Etikettierung des Behältnisses bzw. in entsprechenden Handelspapieren zu erkennen.

Art und Weise der Allergen-Kennzeichnung:

### 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 (siehe hierzu auch die Hinweise unter <https://www.verbraucherportal-bw.de/Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Lebensmittelkennzeichnung>).

## Rechtliche Grundlagen

Verordnung (EU) Nr. 251/2014, Verordnung (EU) 2019/787, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

## Kontakt

- gemeinsame Internetseite der Untersuchungsämter Baden-Württemberg: [www.ua-bw.de](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](mailto: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](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de)