

Die Lebensmittelüberwachung informiert

Thema: Glühwein

Überprüfungen von Glühweinständen gaben in den letzten Jahren wiederholt Anlass zu Beanstandungen. Hauptsächlich wurden überhöhte Gehalte von Kupfer und Zinn festgestellt, bzw. zu niedrige Alkoholgehalte und geschmackliche Abweichungen, bis hin zur Bildung von unerwünschten Nebenstoffen.

Die Quelle für die Kontamination der Getränke mit Kupfer und Zinn ist in den Erhitzungsgeräten zu finden. Auffällig waren hier Kupferkessel, verzinnte Kessel und Geräte aus Edelstahl mit einer offenen Kupferheizschlange.

Als Ursache für einen zu niedrigen Alkoholgehalt (unter 7%) und einer Verschlechterung des Geschmacks sind zu lange Warmhaltezeiten, zu heiße Temperaturen und das Wiederaufwärmen von Resten.

Was muss man beachten?

- Keine Kupferkessel und Kupferschöpfkellen
- Keine innen verzinnte Kessel
- Keine beschädigten Emaillebehälter
- Keine Behälter mit offener Kupferheizspirale
- Keine Tauchsieder

Was kann ich tun?

- Erhitzungstemperatur so niedrig wie möglich
- Glühwein langsam erhitzen
- Behälter nach Möglichkeit immer abgedeckt lassen
- Erhitzen und Vorrätighalten in umsatzorientierten Mengen
- Reste vom Vortag nicht verwenden

Direkte Heizsysteme führen zur Karamellisierung, Geschmacksverschlechterung und zur Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxy-Methyl-Furfural.

Dass alle Gerätschaften nach Gebrauch gründlich gereinigt werden müssen, ist selbstverständlich.