



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Heißgeliebte Vorfrende

Glühwein, Kinderpunsch & Co. von Weihnachtsmärkten – Genuss oder Risiko?

Alle Jahre wieder: In der Adventszeit kontrollieren die Behörden der Lebensmittelüberwachung bundesweit auf den Weihnachtsmärkten angebotene Lebensmittel. Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien untersuchen die entnommenen Proben auf ihre Übereinstimmung mit den rechtlichen Vorgaben. So werden auch im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) am Standort Braunschweig lose ausgeschenkte und erhitzte Heißgetränke von Marktständen, hauptsächlich auf Weihnachtsmärkten, untersucht. Von Glühwein und Fruchtglühwein über Feuerzangenbowle bis hin zu verschiedenen Punschvariationen ist alles zu haben, was das Herz begehrt. Auch Kinder und Erwachsene, die keinen Alkohol trinken oder trinken wollen, kommen auf ihre Kosten, denn Kinderpunsch und andere alkoholfreie Erzeugnisse sind inzwischen fast an jedem Stand parallel zu den alkoholhaltigen Getränken erhältlich. Dabei liegen Erzeugnisse in immer neuen Kombinationen im Trend.

Eine kleine Warenkunde

Glühweine sind nach EU-Spezialrecht definierte Erzeugnisse, die den aromatisierten weinhaltigen Getränken zuzuordnen sind. Danach handelt es sich um aromatisierte Getränke, die ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt werden. Abgesehen von der Wassermenge, die aufgrund der Süßung (z.B. mit Flüssigzucker, Traubenmost oder Honig) zugesetzt wird, ist die Zugabe von Wasser bei der Bereitung von Glühwein untersagt. Für den Gehalt an vorhandenem Alkohol gilt eine Spanne von mindestens 7 %vol und höchstens 14,5 %vol.

Fruchtglühweine unterliegen als weinähnliche Erzeugnisse dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Ihre handelsübliche Beschaffenheit ist in den Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben. So werden Fruchtglühweine aus Fruchtweinen und genau wie Glühwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt, sie enthalten mindestens 5,5 %vol Alkohol.

Die Begriffe **Feuerzangenbowle** oder **Punsch** sind weder im europäischen noch im nationalen Recht definiert und können nur als Ergänzung zu einer näheren, die Zusammensetzung des Erzeugnisses beschreibenden, Bezeichnung verwendet werden. Bei **Kinderpunsch** handelt es sich um Getränke, für die es ebenso keine in Rechtsvorschriften festgelegte Definition gibt. Die Erzeugnisse bestehen demzufolge aus unterschiedlichen Zutaten. Der Großteil der als Kinderpunsch bezeichneten Erzeugnisse weist einen Fruchtgehalt von ca. 65% auf, der sich aus einer Mischung aus mehreren Fruchtsäften zusammensetzt. Die Erzeugnisse werden in der Regel mit Zucker gesüßt und mit Wasser versetzt. Neben Zimt und Gewürznelken werden allen hier beschriebenen Getränken auch andere Gewürze wie Anis, Kardamom, Muskat, Orangen- und Zitronenschalen oder Piment zugesetzt.

Untersuchungsschwerpunkte 2016/2017

Im Jahr 2016 wurden 77 alkoholhaltige sowie 18 alkoholfreie Erzeugnisse oben genannter Kategorien ins LAVES am Standort Braunschweig zur Untersuchung eingeschickt. Ein Focus lag auf der Analyse der wertbestimmenden Parameter, beispielsweise dem Alkoholgehalt der alkoholhaltigen Erzeugnisse und der sensorischen Beschaffenheit aller Proben. Darüber hinaus wurden die eingeschickten Erzeugnisse auf Kupfer untersucht. Die Betreiber der Weihnachtsmarktstände müssen eigenverantwortlich dafür Sorge tragen, dass sie die Heißgetränke nur in solchen Gerätschaften herstellen und aufbewahren, die die

Einhaltung der gesetzlich festgelegten Höchstmengen gewährleisten. Wird beispielsweise Glühwein in einem kupferhaltigen Gefäß erhitzt, kann sich bedingt durch den niedrigen pH-Wert der Flüssigkeit das Schwermetall bei zu langer Verweildauer im Behälter zu nicht unerheblichem Anteil herauslösen und in das Getränk gelangen.

Zur Vermeidung von unerwünschten Stoffübergängen sollten folgende Apparaturen bzw. Materialien vermieden werden:

- Kessel aus Kupfer
- im Inneren verzinnte Kessel (führt zu überhöhten Zinngehalten)
- Edelstahlbehälter mit innenliegender kupferner Heizschlange
- Zapfhähne mit Anteilen von Messing (=Kupfer-Zinn-Legierung) z.B. innen liegende Befestigungsschrauben
- Schöpfkellen aus Kupfer
- Zuckerhut-Halterung aus Kupfer (bei Geräten für Feuerzangenbowle)
- abgenutzte oder beschädigte Emaillebehälter

Übermäßige Alkoholverluste und geschmackliche Verschlechterungen können vermieden werden durch:

- langsames Erhitzen
- Abdecken des Behälters
- Keine Wiederverwendung der Vortagsreste!
- Verwendung von Zapfanlagen mit Durchlauferhitzer
- Verwendung von beschichteten Kupferkesseln

Ferner müssen Gerätschaften nach Gebrauch gründlich gesäubert und Trinkgefäße unbedingt heiß, möglichst in der Spülmaschine gereinigt werden.

Untersuchungsergebnisse 2016

Bei den alkoholhaltigen Proben wurden mehrere Abweichungen festgestellt. Unter anderem machten sich starke Erhitzung oder zu lange Standzeiten bei sechs Erzeugnissen sensorisch bemerkbar. Diese können in der Regel auch analytisch untermauert werden. Unter anderem wird dann der geforderte Mindestalkoholgehalt nicht mehr erreicht und die Extraktgehalte liegen gleichzeitig deutlich oberhalb der zu erwartenden Gehalte. Ebenso machen sich sensorisch abweichende Röstnoten bemerkbar, die vom zu starken Erhitzen der Gewürze und/oder des Zuckers herrühren. Der für die Erzeugnisse typische deutlich weinige Charakter geht nach und nach verloren, die ausgeschenkten Getränke sind mit solch gravierender Abweichung als nicht mehr handelsüblich und den rechtlichen Vorgaben nicht mehr entsprechend zu beurteilen.

Glühweinen, Feuerzangenbowle und sonstigen alkoholhaltigen Punschen ist eines gemeinsam: sie werden auf Basis von Wein hergestellt. Dieser enthält in der Regel Schwefeldioxid, ein zugelassenes Antioxidationsmittel für die Weinbereitung. Als allergene Zutat muss dieses bei Vorhandensein von mehr als 10 mg/l Schwefeldioxid auch bei loser Ware im Ausschank durch „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ kenntlich gemacht werden. Die erforderliche Kenntlichmachung war bei vielen der eingesendeten Proben nicht vorhanden und wurde dementsprechend bemängelt.

Auch von den 18 untersuchten alkoholfreien Proben fielen drei Erzeugnisse wegen sensorischer Mängel auf. Hier machen sich ebenfalls Erhitzung und Standzeiten unter anderem durch unerwünschte Geschmackseindrücke (Koch- und Röstnoten) bemerkbar.

Beanstandungen wegen unerwünschten Stoffüberganges von Kupfer mussten erfreulicherweise nicht ausgesprochen werden. Insofern war mit dem Verzehr von Glühwein, Kinderpunsch & Co. auf dem Weihnachtsmarkt kein Risiko verbunden.

Untersuchungen 2017

Im Dezember 2017 ist geplant, erneut ca. 50 alkoholhaltige Erzeugnisse und ca. 20 alkoholfreie Erzeugnisse zu untersuchen, die als lose Ware von Märkten entnommen werden sollen.

Fazit:

Die Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien verzeichneten bei der Untersuchung der Proben im Vergleich zu den Vorjahren eine relativ gleichbleibende Quote bei der Anzahl der Abweichungen. Ggf. festgestellte Abweichungen werden in Gutachten zusammengefasst. Diese dienen als Handlungsgrundlage für Maßnahmen der jeweiligen örtlich zuständigen Überwachungsbehörde. Dass immer wieder Mängel festgestellt werden zeigt, dass Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung auch auf Weihnachtsmärkten sehr wichtig sind. Daher werden in jeder Weihnachtsmarkt-Saison gezielte Überprüfungen durchgeführt. Nur durch die Tätigkeit von fachlich ausgebildeten Lebensmittelchemiker/-innen nicht nur in den Untersuchungseinrichtungen, sondern auch in den Überwachungsämtern vor Ort kann im Zusammenspiel mit den anderen Berufsgruppen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ein umfassender Verbraucherschutz gewährleistet werden.

Deshalb fordert der BLC die Präsenz von Lebensmittelchemiker/-innen in den Überwachungsbehörden vor Ort.

Veröffentlicht: November 2017

Geschrieben von: Landesverband Niedersachsen

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org