



Merkblatt

Ausschank von Glühwein, Punsch, Feuerzangenbowle und ähnlichen Heißgetränken

Beim Erhitzen und Vorrätighalten von Glühwein, Punsch, Feuerzangenbowle und ähnlichen Heißgetränken sind folgende beispielhaft aufgezählte **Apparaturen generell ungeeignet**:

- Kessel aus Kupfer
- Kessel innen verzinkt (führt zu überhöhten Zinngehalten)
- Aluminiumbehälter (führt zu überhöhten Aluminiumwerten)
- Edelstahlbehälter mit innenliegender kupferner Heizschlange
- Zapfhähne mit Anteilen von Messing (= Kupfer – Zinn – Legierung)
z.B. innenliegende Befestigungsschrauben
- Schöpfkellen aus Kupfer
- Zuckerhut-Halterung aus Kupfer (bei Feuerzangenbowlegeräten)
- Abgenutzte oder beschädigte Emaillebehälter
- Vernickelte Gerätschaften z.B. vernickelte Tauchsieder (führt zu hohen Nickelgehalten).

Direkte Heizsysteme führen zur Karamelisierung, Geschmacksverschlechterung und Bildung von unerwünschten Nebenstoffen wie Hydroxy-Methyl-Furfurol (HMF). Insbesondere sind zu vermeiden:

- Heizröhren, die unmittelbar mit dem Getränk in Berührung kommen
- Tauchsieder
- Töpfe und Kessel auf Gasflammen.

Generell **geeignete Gerätschaften** sind:

- Einrichtungen aus Edelstahl sowie alle Systeme, die im Verfahren der Durchlauferhitzung eine indirekte Erhitzung und sehr kurze Warmhaltezeit des Produktes gewährleisten
- Punschbehälter mit einwandfreien Innenbeschichtungen und Auslaufhähnen (bei säuregeschädigten, metallhaltigen Legierungen können gesundheitsschädliche Schwermetalle, z.B. Blei, Nickel, Kupfer, Zink, freigesetzt werden).

Weitere Empfehlungen, um übermäßige Alkoholverluste (Mindestalkoholgehalt von 7% muß gewährleistet sein) und geschmackliche Verschlechterungen zu vermeiden:

- langsam und nicht über 70 bis 75 °C erhitzen (78° C = Siedepunkt des Alkohols)
- Behälter mit Heißgetränk möglichst abdecken
- Erhitzen und Vorrätighalten in absatzorientierten Mengen
- Reste vom Vortag nicht wiederverwenden.

Wichtiger Hinweis zur Einhaltung der Hygienevorschriften:

- Gerätschaften nach Gebrauch gründlich säubern
- Trinkgefäße unbedingt heiß, möglichst in Spülmaschine reinigen.

Es liegt in der Sorgfaltspflicht des Benutzers, sich beim Hersteller durch geeignete Zertifikate die Unbedenklichkeit des kompletten Behälters und aller mit dem Lebensmittel in Kontakt kommender Materialien zusichern zu lassen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift oder an Frau Linssen (Weinsachverständige des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein, Mercator-Str. 3, 24106 Kiel, Tel.: 0431/ 988-7264)