

## Glühwein-Kontrolle auf dem Weihnachtsmarkt

Sind die heißen Getränke auf Sachsens Weihnachtsmärkten nicht nur teuer, sondern auch gut? Wir haben amtliche Prüfer auf ihrem Weg von Bude zu Bude begleitet.

09.12.2016 Von Susanne Plecher

Bild 1 von 2



Hygienetest auf dem Dresdner Striezelmarkt: Lebensmittelkontrolleur Maik Wittke misst elektronisch nach, ob der Glühwein die richtige Temperatur hat.

© Thomas Kretschel

Wenn Maik Wittke und Enrico Schulz über den Striezelmarkt in Dresden gehen, haben sie Kühltasche, Laptop und Drucker dabei – ihr mobiles Büro. Es passt in einen schwarzen Trolley. Die Lebensmittelkontrolleure der Städte und Landkreise verlagern jetzt in der Adventszeit ihren Arbeitsplatz stundenweise auf die Weihnachtsmärkte im Freistaat. Mit Romantik hat das nichts zu tun, sondern mit Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften, manchmal auch mit Bußgeldern.

Der Trolley rattert übers Kopfsteinpflaster. Regen und Weihnachtsgedudel rieseln schon am Vormittag. 52 Glühweinstände und 37 Imbissbuden hat der Striezelmarkt in diesem Jahr. Wittke und Schulz ziehen die Köpfe ein und steuern zielstrebig auf einen Glühweinstand zu. Die Firma WOK hat ihn gleich neben dem Riesenrad aufgebaut. „Guten Tag, Lebensmittelkontrolle!“, sagen die Männer und zeigen ihre Ausweise. Bei Daniel Christoph auf der anderen Seite des Tresens steigt der Puls. Wenn unangekündigt die

Offiziellen kommen, ist wohl jeder angespannt. Sei es drum, der Test beginnt:

### Die Preise

WOK verkauft den Glühwein wie viele andere für 3 Euro. Fruchtglühweine kosten 50 Cent mehr, ebenso der Winzerglühwein. Für den Punsch werden 4 Euro fällig. Es geht aber auch noch teurer auf dem Striezelmarkt. Für den Chemnitzer Weihnachtsmarkt dagegen, auf dem Lebensmittelkontrolleurin Carola Eibisch unterwegs ist, sind 3 Euro üblich. Auf kleineren Märkten in Sachsen – wie in Stolpen – gibt es den Glühwein schon für 2,50 Euro.

### Die Namen

Was der Kunde dafür bekommen sollte, definieren die Deutsche Weinverordnung und EU-Verordnungen. Glühwein ist reiner Traubenwein, versetzt mit Gewürzen wie Nelke und Zimt. Er darf mit Zucker, Honig oder Sirup gesüßt sein. Punsch darf zusätzlichen Alkohol enthalten. Fruchtglühwein wird aus Fruchtweinen hergestellt. Und Winzerglühwein? „So darf sich ein Glühwein nur nennen, wenn er von einem Winzer im eigenen Betrieb angebaut, aromatisiert und vertrieben wird“, erklärt Tobias Haufe, Lebensmittelchemiker der Landesuntersuchungsanstalt in Dresden (LUA). Sobald Weine zugekauft werden oder an einem anderen Ort zu Glühwein zubereitet werden, sei der Name verboten. Geschummelt wird in Sachsen aber nur selten. Im vergangenen Jahr enttarnten die Kontrolleure einen Glühwein, der sich mit fremden Federn schmückte.

### Die Kennzeichnung

Auf dem Striezelmarkt stellen Wittke und Schulz schon auf den ersten Blick einen Mangel fest. Der Betreiber hat nicht angegeben, welcher Wein Sulfite enthält. Der Konservierungsstoff ist kennzeichnungspflichtig. Eine Auflistung der Allergene befindet sich in einem blauen Hefter. Wo war der noch gleich? Nach kurzer Suche taucht er auf. „Solche kleinen Mängel machen einen Großteil der Beanstandungen aus“, sagt Schulz, inzwischen in weißem Kittel. Er hat bereits eine Originalprobe aus einem Glühweinkanister in ein steriles Glas abgefüllt. Eine zweite Probe stammt aus dem gleichen Gefäß, fließt aber durch den Schankhahn ins Glas. So lässt sich später herausfinden, ob schon das Originalprodukt zu beanstanden war oder erst durch die Erhitzung Mängel aufgetreten sind.

### Die Temperatur

Schulz holt ein digitales Thermometer aus dem Trolley, Wittke füllt am Laptop einen Entnahmeschein aus. Den benötigt die LUA für die chemischen und sensorischen Analysen. 67,4 Grad Celsius – die Temperatur ist in Ordnung. Ab 78 Grad beginnt der Glühwein zu kochen, und dann flüchtet der Alkohol.

### **Der Alkohol**

Am WOK-Stand kocht nichts. „Wir erwärmen unsere Glühweine mit Durchlauferhitzern“, erklärt Mitarbeiter Daniel Christoph und deutet auf die silbern glänzende Schankanlage. Über den Hähnen kleben kleine Spicker: „Heidi“ und „normal“ steht da. Jede Sorte hat ihren eigenen Hahn. Wird ein Becher gezapft, fließt der Wein mittels Pumpe durch das Gerät und wird dabei sofort erhitzt. Große Kübel, in denen der Glühwein lange warm gehalten wird, gebe es auf dem Striezelmarkt nicht mehr, so Kontrolleur Wittke. „Seitdem haben wir auch kaum noch Probleme.“

Auf dem Chemnitzer Weihnachtsmarkt sind noch nicht alle Anbieter auf die teuren Schankanlagen umgestiegen. In der Grog-Bar, dem Platzhirsch vor den Rosenhof-Arcaden, geht so viel Glühwein über den Tresen, dass Betreiber Udo Reetz ein Schlauchsystem entwickelt hat, mittels dessen der Wein aus 600-Liter-Kanistern direkt in die Durchlauferhitzer gepumpt wird. Die Kanister stehen im benachbarten Lager. Kontrolleurin Carola Eibisch zapft dort eine Probe weißen Glühwein ab.

Sachsenweit musste vergangenes Jahr nur eine Probe wegen verkochten Alkohols beanstandet werden. Sie enthielt noch 2,6 Volumenprozent, angegeben waren 9,6. Laut Vorschrift muss Glühwein mindestens sieben, maximal 14,5 Volumenprozent Alkohol beinhalten. Wasser hat darin nichts verloren. Auch das hatte wohl ein Verkäufer übersehen – und bekam ein Bußgeld. Insgesamt 33 Glühweine und 23 Fruchtglühweine hatten die Lebensmittelüberwachungsämter 2015 auf sächsischen Weihnachtsmärkten beprobt. Ähnlich viele werden es in der laufenden Saison sein. Die meisten Ergebnisse stehen aber noch aus.

### **Der Geschmack**

Jede dritte Glühweinprobe und fünf Fruchtglühweine waren im Vorjahr nicht in Ordnung. „Immer wieder gibt es zum Teil drastische sensorische Abweichungen, weil die Glühweine unsachgemäß erhitzt wurden“, erklärt Tobias Haufe. Die Weine haben dann eine Kochnote, ihre Farbe rutscht ins Bräunliche ab, der Alkoholgehalt schwindet. Gesundheitlich bedenklich waren die Getränke aber nicht. Dafür süß – erlaubtermaßen. Nach oben sind der Süße keine Grenzen gesetzt. Bei Flaschenglühweinen hatte die LUA in der vergangenen Woche bis zu 113,6 Gramm Zucker in einem Liter Wein festgestellt. Umgerechnet sind das rund 38 Stück Würfelzucker. Stark gesüßte Weine, so der Dresdner Sommelier Silvio Nitzsche, seien oft ein Zeichen für minderwertige Grundweine. Zucker, Hitze und Gewürze täuschten leicht über Mängel hinweg.

### **Die Speisen**

Bei Kontrolleurin Carola Eibisch in Chemnitz stehen neben 17 Heißgetränke- auch 24 Speisenstände auf ihren Listen. Dazu kommen Buden mit Süßwaren, Käse und Wurst. Selbst Bekleidungs- und Spielzeugstände werden beprobt. „Lebensmittelstände kontrollieren wir mehrfach“, sagt sie. Letztes Jahr hat sie bei 160 Kontrollen 25 Proben entnommen. „In der Regel ist alles in Ordnung. Wir kontrollieren schließlich Gewerbetreibende und keine Verbrecher“, so Eibisch. Die Kleidung der Verkäuferinnen an der Grog-Bar ist sauber, notiert sie. Augenscheinlich sei alles in Ordnung.

### **Das Geschirr**

Und mikrobiologisch? Die Kontrolleurin entnimmt ihrer Tasche vier Röhrchen mit Tupferproben und fährt damit auf der Innenseite von vier unbenutzten Glühweintassen entlang. „Die lassen wir in der zentralen Spülstation reinigen, alles andere lässt sich überhaupt nicht machen“, erklärt Betreiber Reetz. Auch in Dresden funktioniert das so. Schmutziges Geschirr wird abgeholt und in großen Spülmaschinen gereinigt. Keiner muss die Tassen in den Buden mehr selber spülen. Das wäre hygienisch bedenklich. Gehen die Becher an den Ständen aus, wird sofort sauberes Geschirr nachgeliefert. Carola Eibisch verschraubt die Tupfer in den Röhrchen. Im Labor der Landesuntersuchungsanstalt in Chemnitz sollen sie auf Keime untersucht werden. Durchschnittlich zwei Wochen dauert es, bis alles bewertet ist. „Die Befunde sollten schon bis Weihnachten da sein, damit Beanstandungen noch nachgegangen werden kann“, erklärt Haufe.

### **Die Ergebnisse**

Diesmal sollen auf Sachsens Weihnachtsmärkten insgesamt 28 Glühwein- und 25 Fruchtglühweinproben genommen werden. „Mehr schaffen wir personell und zeitlich nicht“, so Haufe. Auf den großen Märkten, so sind sich die Lebensmittelkontrolleure einig, könne man ziemlich sicher sein, dass alles seine Ordnung habe. Prüfer Wittke: „Die knappen Standplätze sind dort so begehrt, dass die Händler die Vorgaben schon allein deshalb einhalten, um nicht von der Liste gestrichen zu werden.“ Schon häufiger gebe es Beanstandungen auf kleineren Märkten, die zum Teil nur ein Wochenende lang geöffnet sind. In jedem Fall helfe es, sich die Stände genau anzuschauen, bevor man bestellt, rät Wittke und schließt den schwarzen Trolley.