

## **Fortbildungsveranstaltung „Glühwein und Weihnachtsgebäck“ am 27.11.2013**

Passend zur Vorweihnachtszeit organisierte die AG Fortbildung die Weiterbildungsveranstaltung zum Thema „Glühwein und Weihnachtsgebäck. Am 27.11.2013 fand die Veranstaltung im Tagungsraum des Landeslabors Berlin Brandenburg (LLBB) in Berlin statt.

Im ersten Teil der Fortbildung stand der „**Glühwein**“ im Mittelpunkt. **Peter Scheib**, Diplom-Verwaltungswirt, staatlicher Weinsachverständiger und Weinkontrolleur im Land Berlin referierte über die rechtlichen Grundlagen, Kennzeichnung und die Probenahme. Er stellte die verschiedenen Varianten von Glühwein und anderen alkoholhaltigen und alkoholfreien Heißgetränken vor. (hier: Kinderpunsch, Fruchtglühwein, Glög u.a.)

Glühwein wird zum größten Teil aus minderwertigen, so nicht verkehrsfähigen Weinen hergestellt.

Durch die Zugabe von viel Zucker und Gewürzen wird der Geschmack optimiert.

Ein Glas/Tasse/Becher Glühwein hat bedingt durch den hohen Zuckergehalt ca. 200 kcal.

Im Weiteren beleuchtete er das Thema aus der Sicht der Praxis. So wurde in einer am Landeslabor Berlin Brandenburg untersuchten Probe Glühwein ein Wassergehalt von 50% ermittelt.

Eine nachteilige Beeinflussung auf den Glühwein haben aber auch Grillstände, unmittelbar neben den Glühweinhütten → Glühwein mit Wurstgeschmack!

Durch das Nachgären können Glühweinflaschen auch zerplatzen. Als Beispiel nannte Peter Scheib Glühwein mit Amarettogeschmack.

Die Probenahme von Glühwein, empfiehlt er am Nachmittag vorzunehmen. Hier kann davon ausgegangen werden, dass je nach der eingesetzten Technik der Glühwein bereits über einen längeren Zeitraum heiß gehalten wurde.

Durch dieses lange heiß halten „entgeistet“ der Glühwein. Er ist „untergrädig“.

Zur Probenentnahme sind hitzebeständige Behältnisse zu verwenden, vorzugsweise aus Glas. Plastikflaschen sind problematisch, da es geschmackliche Beeinträchtigungen geben kann. Geeignete Glasbehältnisse können vom LLBB angefordert werden!

Die Probemenge sollte 1 Liter erhitzter Glühwein und 1 Liter Originalglühwein als Vergleichsprobe sein. Hier ergab sich hinsichtlich der Probenmenge eine Diskussion unter den Teilnehmern der Fortbildung.

Zurückgegangen ist die Anzahl der entnommenen Proben von Glühwein, so wurden früher 30 bis 40 Proben in der Saison untersucht und heute nur noch 10 bis 12 Proben.

Wichtig ist es auf dem Probenahmeschein zu vermerken, wann die Erhitzung begann und ob durch benachbarte Imbissrichtungen geschmackliche Abweichungen möglich sein könnten.

Von der theoretischen Praxis ging es nach einer kleinen Pause zur konkreten Geschmacksprobe.

Probiert wurden die verschiedensten Glühweine (weiß, rot, Premium-Qualität), Eierpunsch, Kinderpunsch, Fruchtglühwein, Glög u.a. Peter Scheib erläuterte die verkosteten Getränke. Es gab sehr deutliche Reaktionen hinsichtlich der unterschiedlichen Qualitäten und der verschiedenen Geschmackseindrücke.

Im zweiten großen Teil der Fortbildungsveranstaltung beschäftigten wir uns mit der Thematik „**Weihnachtsgebäck**“. **Wolfgang Weber**, Leiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin-Brandenburg erläuterte die Qualitätsmerkmale und die Kennzeichnung. In den Leitsätzen für Feine Backwaren, unter der Kategorie Dauerbackwaren, sind die verschiedenen Gebäcksorten, die saisonal als Weihnachtsgebäck vermarktet werden, aufgeführt und ihre Zusammensetzung und spezifischen Anforderungen dargelegt.

Eine Grundregel zur Festlegung eines Mindesthaltbarkeitsdatums gibt es nicht. Jeder Hersteller von Lebensmitteln legt diese Frist nach eigenem Ermessen fest. Wolfgang Weber empfiehlt einen Lagertest der Produkte durchzuführen.

Für eine optimale Qualität der Backwaren ist auf der Verpackung ein Lagerhinweis hilfreich für den Kunden, das Verkaufspersonal und für den Hersteller. Bei der losen Ware kann dies im Verkaufsgespräch, im Produktspezifikationsordner o.ä. übermittelt bzw. verfügbar sein.

Im Vorfeld der Veranstaltung bestand die Möglichkeit Fragen zum Thema „Hygienische Anforderungen auf Weihnachtsmärkten“ an die AG Fortbildung einzureichen. In der anschließenden Diskussion unter den Teilnehmern der Veranstaltung gab es verschiedene Meinungen und Standpunkte zu den angesprochenen Themen.