

Frankfurt, 27. November 2015



ÖKO-TEST Glühwein

Schwefelgeruch und Zuckerschok

Das ÖKO-TEST-Magazin hat in der aktuellen Dezemberausgabe Glühweine einer Schadstoff- und Aromastoffanalyse unterziehen sowie von Spezialisten den Geschmack testen lassen. Die Hälfte patzte bei der Sensorik. Weitere Kritikpunkte sind die zugesetzten billigen Aromen, überflüssige Konservierungsmittel und ein Zuviel an Zucker. Als große Enttäuschung erwiesen sich dieses Mal auch manche Bio-Produkte.

Glühwein gehört für die meisten zum vorweihnachtlichen Glück. Mittlerweile gibt es nicht mehr nur billige Massenprodukte aus dem Supermarkt, sondern auch hochwertige Produkte von deutschen Winzern. ÖKO-TEST wollte wissen, wie gut die jeweilige Qualität ist. Das Ergebnis ist teilweise überraschend: So überschritt ein Bio-Glühwein den gesetzlichen Grenzwert für Kupfer und ist damit als nicht verkehrsfähig zu beurteilen.

Bei der Hälfte der Produkte hagelte es zudem Abzüge für die Sensorik. Besonders schlimm war der Schwefelböckser in einem Glühwein. Dieser leicht vermeidbare Weinefehler lässt sich am Geruch nach faulen Eiern erkennen. Teilweise verderben auch billige, industriell hergestellte Aromen den Geschmack. In drei Produkten steckte das Konservierungsmittel Sorbinsäure, das überflüssig ist, weil der enthaltene Alkohol und ätherische Öle ausreichend vor Verderb schützen.

ÖKO-TEST bemängelt zudem die hohen Mengen an Zucker, die manche Glühweine enthalten. Zwar gehört laut Rezept etwas Zucker in das Getränk, aber mit so beachtlichen Gehalten wie bis zu 144 Gramm pro Liter enthält manches Produkt mehr Zucker als Coca-Cola.



Die Hälfte der Glühweine konnte ÖKO-TEST nicht überzeugen.

Kostenloses Bildmaterial zum Download:
<http://presse.oekotest.de>

Das **ÖKO-TEST-Magazin Dezember 2015** gibt es seit dem 27. November 2015 im Zeitschriftenhandel. Dieses Mal im Heft: *Extra Weihnachten*. Das Heft kostet 4,50 Euro.