

Pressemappe: Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

10.12.2009 | 00:00:00 | ID: 4117 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

## Untersuchung von Punsch

[Wien](#) (agrar-PR) - *Keine Probleme hinsichtlich Bakterien und Viren / Bis zu neun Zuckerwürfel im Häferl*

Kopfschmerzen nach dem Besuche eines Punschstandes kann man nicht ausschließen – das hängt von der Menge Punsch ab, die man zu sich genommen hat. Mit Durchfallerkrankungen auf Grund von Keimen hingegen braucht man nicht zu rechnen. Das zeigen aktuelle Untersuchungen von Punsch, der auf verschiedenen Adventmärkten ausgeschenkt wird: Die mikrobiologischen Untersuchungen auf bakterielle Krankheitserreger wie Staphylokokken, Escherichia coli, Enterobacteriaceae und den viralen Erreger Norovirus brachten ein negatives Ergebnis, d. h. die Punschhäferl sind gut gereinigt und entsprechen den hygienischen Erfordernissen.

### Hygiene

Die genannten Keime trägt jeder Mensch in sich: Staphylokokken finden sich auf der Haut und im Rachenraum; Escherichia coli, Enterobacteriaceae und Noroviren sind Darmbewohner. Daher eignen sie sich als so genannte „Hygieneindikatoren“: Werden die Häferl nicht entsprechend gereinigt, können die Keime am Häferlrand überleben und so von Person zu Person weitergegeben werden. Bei den aktuellen Untersuchungen wurden allerdings keine dieser Keime nachgewiesen, aus hygienischer Sicht waren alle Proben einwandfrei.

Viel Zucker, moderater Alkoholgehalt

Natürlich wurde nicht nur der Hygienezustand geprüft, auch Alkohol- und Zuckergehalt wurden getestet.

Der Alkoholgehalt der getesteten Punsche lag zwischen vier und sieben Volumsprozent. Zum Vergleich: ein Premiumbier liegt bei ca. fünf Volumsprozent. Allerdings lässt sich der Alkohol oft nicht mehr herausschmecken, da die Punsche stark gesüßt sind. Der Zuckeranteil lag bei bis zu zehn Prozent, das entspricht bis zu neun Zuckerwürfeln pro Häferl.

Der klassische Punsch (ein Begriff aus dem Indischen; er bedeutet „fünf“) besteht aus den fünf Zutaten Wasser, Zucker, Zitrone, Tee und Arrak (ein Palmweindestillat mit 50 bis 60 Volumsprozent Alkohol). In der ersten Auflage des Österreichischen Lebensmittelbuchs (Codex Alimentarius Austriacus) aus dem Jahr 1911 wurde Punsch als „Mischung von Rum, Arrak, Zitronensaft, Zucker und aromatischen Stoffen“ bezeichnet. Heutzutage gibt es viele Variationen dieses Getränks. Denn eine gesetzliche Regelung, welche Zutaten für den Punsch verwendet werden müssen, gibt es nicht mehr. Sie wurde in den 70-er Jahren aus dem Österreichischen Lebensmittelbuch gestrichen. Ein Faktum hat sich hingegen nicht geändert: Sämtliche Zutaten für den Punsch müssen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen.

### Pressekontakt

Frau Dr. Ingrid Kiefer

Telefon: +43 (0)505 - 5525000 E-Mail: [ingrid.kiefer@ages.at](mailto:ingrid.kiefer@ages.at)



[Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH \(AGES\)](#)

Spargelfeldstraße 191 1220 Wien Österreich

Telefon: +43 0505 550 Fax: +43 0505 5525025

E-Mail: [management@ages.at](mailto:management@ages.at) Web: [www.ages.at](http://www.ages.at) >>> [Pressefach](#)