

05.03.2002 – 08:00 Uhr

Flambieren mit Spirituosen: Es bleibt mehr Alkohol als angenommen

Lausanne (ots) -

Beim Flambieren von alkoholischen Getränken und Speisen löst sich der Alkohol der abgepackelten Spirituosen nicht völlig in Luft auf. Je nach Brenndauer und -temperatur sowie Oberfläche des flambierten Gutes kann der Restalkohol nach dem Feuerzauber beträchtlich sein. Darauf weist die Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (SFA) in Lausanne alle hin, die sich und andere vor verstecktem Alkoholkonsum schützen wollen.

Der Feuerzauber des Abbrennens alkoholischer Getränke beeindruckt Gross und Klein. Doch nur wenige haben eine Vorstellung davon, was beim Flambieren von Speis und Trank eigentlich genau passiert. Verbrennt der Alkohol nun vollständig? Wenn nicht, wie viel Sprit bleibt auf der abgepackelten Banane oder in der Feuerzangenbowle übrig? Fragen, die für Eltern, die ihre Kinder vor vollprozentigen Desserts schützen wollen oder für Alkoholabhängige, die nicht mehr mit Alkohol in Berührung kommen dürfen, von grosser Bedeutung sind. Deutsche Rechtsmediziner von der Universität Giessen haben genauer in die Gläser geschaut und sind den Mysterien des Flambierens auf die Spur gekommen.

Erstaunlich hoher Restalkoholgehalt

Flambiert wird mit Spirituosen und dabei ist es für den Alkoholverlust egal, wie hochprozentig die verwendete Sprintsorte ist. Als weitere Erkenntnis haben die Flambieforscher¹ gefunden, dass der Alkoholschwund von der erreichten Temperatur beim Flambieren, der Brenndauer und der Grösse der Flüssigkeitsoberfläche abhängt. Dennoch: Die wissenschaftlichen Versuche erbrachten nach zwei Minuten Feuerzauber in breit auslaufenden Glasformen einen Ethanol(Alkohol)verlust von lediglich 18 Prozent des Ausgangsalkohols. Da bleibt viel Sprit im Glas. Mehrere flambierte Schnäpse können die Fahrtüchtigkeit somit durchaus beeinträchtigen. Eine Nachfrage der SFA beim deutschen Forschungsteam zum Flambieren von Speisen erbrachte, dass dabei von geringeren Alkoholmengen und Brenntemperaturen, aber auch von grösseren Oberflächen auszugehen ist. Doch auch bei längerer Brenndauer verbleiben Alkoholgehalte von zirka 10 Prozent auf dem Teller. Sicher zuviel für Kinder und Alkoholabhängige.

Quelle: Verhoff M.A. et al.: Ethanolverluste durch Flambieren hochprozentiger alkoholischer Getränke. Blutalkohol: Vol. 38/2001, 401-406.

Kontakt:

SFA Lausanne
Sekretariat Prävention und Information
Tel. +41/21/321'29'76

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000980/100015119> abgerufen werden.