

## Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

Zusatzstoffe und Allergene nicht vergessen!

Speisekarten müssen alle Zusatzstoffe/ Allergene aufführen – sonst drohen Bußgelder.

Für den Gastwirt bedeutet dies, dass er die Stoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss. Behörden kontrollieren dies zurzeit verschärft und drohen sogar mit Bußgeld.

Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichten auf der einen oder andere Verordnung beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe/ Allergene zukünftig zwingend auf der Speisekarte angegeben werden müssen.

Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, der der jeweiligen Zusatzstoff/ Allergene zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung angegeben werden.

Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe/ Allergene in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränke, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe/ Allergene den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den Inhaltsstoffen zu erkundigen. Eine problematische Zusatzstoffgruppe sind die **Geschmacksverstärker**. Diese finden sich in fast allen Fertig- oder Halbfertigprodukten, insbesondere in Brühwürfeln, gekörnter Brühe etc. Sofern diese Produkte z.B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind diese anzugeben.

Diese 14 Zusatzstoffgruppen und Allergene können in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. **mit Farbstoff(en)**
2. **mit Konservierungsstoff(en)**
3. **mit Antioxidationsmittel**
4. **mit Geschmacksverstärker**
5. **mit Schwefeldioxid** (z.B. Trockenfrüchte, geschälte Äpfel und Kartoffeln)
6. **mit Schwärzungsmittel** (oft bei schwarzen Oliven)
7. **mit Phosphat**
8. **mit Milcheiweiß**
9. **koffeinhaltig**
10. **chininhaltig**
11. **mit Süßungsmittel**
12. **enthält eine Phenylalaninquelle** (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. **gewachst** (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. **mit Taurin**
  - a. **Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel ...)**
  - b. **Krebstiere**
  - c. **Eier**
  - d. **Fisch**
  - e. **Erdnüsse**
  - f. **Soja**
  - g. **Milch/ Lactose**
  - h. **Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln...)**
  - i. **Sellerie**
  - j. **Senf**
  - k. **Sesamsamen**
  - l. **Schwefeldioxid/ Sulfite**
  - m. **Lupinen**
  - n. **Weichtiere**

### Fragen zur Kennzeichnung

*Wo müssen die Stoffe angegeben werden?*

Die Zusatzstoffe/ Allergene müssen nicht direkt am Produkt im Einzelnen aufgeführt werden. Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind, und diese in einer Fußnote zur Speisekarte erläutert werden.

*Müssen sich die Fußnoten auf jeder Seite der Karte befinden?*

Es ist ausreichend, wenn in der Fußnote, auf eine Seite am Ende oder Anfang der Speisekarte auf der die Erläuterung der Kennziffern stehen, hingewiesen wird.

Müssen bei einem Buffet die Zusatzstoffe/ Allergene ausgezeichnet werden?  
 Ja. Eine Liste auf der alle Produkte der Buffets aufgeführt sind ist zu erstellen.

Genügt ein Aushang über die Zusatzstoffe/ Allergene an der Theke?  
 Nein. Ein Aushang ist nicht ausreichend. Die Zusatzstoffe/ Allergene müssen in der Speisekarte angegeben sein.

### Musterspeisekarte

Die Erläuterung der Kennziffern entnehmen sie am Ende der Speisekarte.

#### Suppen:

Nudelsuppe <sup>4</sup>	3,50 €	Bemerkung:
Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen <sup>4,7,g</sup>	5,50 €	

#### Kalte Gerichte und Vorspeisen:

Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	8,50 €		
Gefüllte Tomaten und Fleischsalat <sup>2,4,7,a</sup>	6,50 €		
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	10,00 €	Achatschnecken sind keine	und Toast <sup>2</sup>
Weinbergschnecken, Etikett beachten!			
Lachsbrot mit Zwiebeln und Ei garniert <sup>1,2,d</sup>	3,50 €	Lachsersatz angeben	
Salatteller mit Mais, Oliven, Paprika <sup>2,4,6</sup>	7,50 €		
Pizza mit Salami, frische Tomaten, Zwiebeln <sup>1,2,4,a</sup>	6,80 €	keine Plockwurst	
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurken <sup>2,11</sup>	5,50 €	kein Hinterschinken, dann angeben	Vorderschinken, Formvorderschinken

#### Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>2,5,a</sup>	12,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Kotelett mit Bratkartoffeln	9,50 €	Schweinefleisch, sonst Tierart
Scampispieße mit Reis	16,00 €	Großgarnelen? Etikett beachten!

#### Dessert:

Eisbecher <sup>1,11,g</sup>	4,00 €
Fruchtsalat <sup>1,2,11,h</sup>	3,50 €

#### Getränkekarte:

Bier vom Faß, X-Brauerei	0,5 l	2,30 €	Angabe: Art, Brauerei Menge, Preis
Wein	0,2 l	2,50 €	Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe
Campari <sup>1</sup>	2 cl	2,30 €	
Whisky-Cola <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	2,50 €	
Kaffee/Tee		1,70 €	Mengen: Glas, Tasse, Kännchen
Fanta <sup>1,3</sup>	0,3 l	2,00 €	Zusatzstoffe auf dem Etikett!
Cola <sup>1,3,9</sup>	0,3 l	2,00 €	
Cola light <sup>1,3,9,12</sup>	0,3 l	2,00 €	
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	2,30 €	
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	2,30 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €	Qualität angeben ! Saft
Bananennektar	0,2 l	3,00 €	Qualität angeben ! Nektar
Eistee <sup>3</sup>	0,3 l	2,50 €	
Red Bull <sup>14</sup>	0,2 l	3,00 €	

Erläuterung der Kennziffern/ Buchstaben:

#### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phospat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin

#### Allergene:

**a.** Glutenhaltiges Getreide, **b.** Krebstiere, **c.** Eier, **d.** Fisch, **e.** Erdnüsse, **f.** Soja, **g.** Milch/ Lactose, **h.** Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln...), **i.** Sellerie, **j.** Senf, **k.** Sesamsamen, **l.** Schwefeldioxid/ Sulfite, **m.** Lupinen, **n.** Weichtiere

Sollten sie noch Fragen zu diesem Thema haben, stehe ich ihnen gerne noch einmal zur Verfügung. Sie können mich unter folgender Telefonnummer erreichen. 0641/9390-6235, Herr Becker