

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Gastronomie - Wien

Täuschungsfreie Lebensmittelkennzeichnung in der Gastronomie

Benennung von Speisen

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) hat neben dem Gesundheitsschutz des Verbrauchers auch den Schutz des Verbrauchers vor Täuschung zum Ziel.

Eine Täuschung des Verbrauchers ist immer dann gegeben, wenn Lebensmittel unter irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Eigenschaften, Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten werden.

Nach dem LMSVG ist demnach verboten, Lebensmittel in Verkehr zu bringen, die „verfälscht“ oder „mit zur Irreführung geeigneten Angaben versehen sind“ (§ 5 LMSVG).

Inhalt

[Schinken](#)

[Käse](#)

[Formfleisch](#)

[Surimi](#)

[Bio Kennzeichnung](#)

[Steviolglycoside](#)

Schinken in der Gastronomie

In vielen Pizzerien, Gasthäusern, Cafés, Kantinen und dergleichen findet sich Schinken als beliebte Zutat für Pizza, Toast und andere Gerichte (z.B. Cordon bleu). Doch auch hier gilt der Grundsatz: Was drauf steht, muss auch drin sein.

Was versteht man eigentlich unter Schinken?

Laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) versteht man unter der Bezeichnung "Schinken" ein Produkt aus dem Fleisch vom Schweinsschlegel (hintere Körperpartie).

Dabei wird unterschieden zwischen dem Beinschinken mit Knochen (auch „Original Beinschinken“), Schinken aus großen Fleischstücken (Beinschinken) und solchen aus kleineren Fleischstücken (Toastschinken, Pizzaschinken,...).

Wird in der Speisekarte "Schinken" angeführt, so muss auch tatsächlich Schinken im Sinne des Lebensmittelbuches verwendet werden. Fleisch aus anderen Stücken des Schweins (d.h. nicht aus dem Schlägel) darf nicht als Schinken bezeichnet werden.

Was sind Schinkenersatzprodukte?

Bei diesen Ersatzprodukten handelt es sich um Kochpökelfleisch mit niedrigerem Fleischgehalt. Der fehlende Fleischgehalt wird einerseits mit Wasser ausgeglichen, andererseits werden Bindemittel (z. B. Stärke) sowie Gelier- und Verdickungsmittel zugeben, damit aus der Mischung von Fleischstückchen und Wasser eine schnittfeste Masse entsteht. Zusätzlich wird noch fleischfremdes Eiweiß wie Soja- und Milcheiweiß zugesetzt.

Korrekte Kennzeichnung von Ersatzprodukten:

Werden diese "Ersatzprodukte" in der Speisekarte entsprechend angeführt (z.B. Toast mit Toastblock, Pizza mit Pizzablock) ist ihre Verwendung lebensmittelrechtlich in Ordnung. Es gilt jedoch als Irreführung des Konsumenten, wenn diese Produkte ohne entsprechende Kennzeichnung verwendet werden (z.B.: Schinken-Käse-Toast unter Verwendung von Toastblock).

Auch ohne ausdrückliche Bezeichnung ist von einer Täuschung auszugehen, wenn der Gast aufgrund der allgemeinen Verkehrsauffassung von der Verwendung echten Schinkens ausgehen konnte. So ist beispielsweise die Bezeichnung "Cordon Bleu" nur für mit echtem „Schinken“ und Käse gefüllte Kalbsschnitzeln zulässig.

Käse in der Gastronomie

Auch bei Käse wird in der Gastronomie vereinzelt auf Ersatzprodukte zurückgegriffen. Manchmal bewusst, da diese Produkte gegenüber Käse aus Milch ein besseres Schmelzverhalten sowie eine höhere Hitzebeständigkeit aufweisen, manchmal aber auch aus Unwissenheit oder Nachlässigkeit. Die Verwendung dieser Ersatzprodukte ist grundsätzlich kein Problem, sofern der Gast dadurch nicht getäuscht wird.

Was versteht man eigentlich unter Käse?

Laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) versteht man unter der Bezeichnung „Käse“ nur Erzeugnisse, die aus Käsereimilch hergestellt sind.

Was ist „Analogkäse“?

Dabei handelt es sich um Erzeugnisse, die dem Aussehen nach Käse ähneln, aber eben keine reinen Milchprodukte sind. Das Grundprodukt dieser Imitate sind pflanzliche Fette, z.B. aus Palmöl, ergänzt mit Milcheiweiß, Salz und Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffen sowie Geschmacksverstärker. Dieses Imitat enthält kein tierisches Fett, weniger Cholesterin und ist ernährungsphysiologisch betrachtet grundsätzlich nicht schlecht, aber eben kein Käse.

Korrekte Kennzeichnung von Ersatzprodukten:

Bei Speisen, die "Käse" in der Sachbezeichnung tragen (Schinken-Käse-Toast, Käsefondue, Kaspressknödel, Käsekrainer,...) oder Käse als wertbestimmenden Bestandteil enthalten (Griechischer Salat, Berner Würstel, Cordon bleu...) bzw. Käse als sichtbare Zutat enthalten (Pizza, Baguettes,...), erwartet der Verbraucher, dass Käse verwendet wurde. Die (teilweise) Verwendung von Ersatzprodukten entspricht nicht der Verbrauchererwartung.

Daher muss im Falle der Verwendung von Imitaten der Verbraucher in geeigneter Weise darüber informiert werden. Aufgrund der gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben zum Schutz von Milchprodukten darf das Wort Käse (auch in Wortverbindungen) nur für Erzeugnisse aus Milch verwendet werden, daher sind auch Bezeichnungen wie Analogkäse od. Käseimitat nicht zulässig (einzige Ausnahme „Leberkäse“). Beispiele für eine korrekte Bezeichnung wären: Zubereitung aus Pflanzenfett, Pflanzenfettzubereitung zum Schmelzen, etc.

Formfleisch in der Gastronomie

Was ist Formfleisch?

Formfleisch ist eine Fleischzubereitung, die aus geschnittenem Muskelfleisch hergestellt ist. Bei Geflügelfleisch kann der natürliche Anteil an Haut mitverarbeitet werden. Die etwa walnussgroßen - bei Geflügel haselnussgroßen - Fleischstücke werden in einem Arbeitsgang mit Kochsalz versetzt, allenfalls gewürzt, dann mechanisch bearbeitet und unter Anwendung von Druck in Formen zu "Formfleisch" zusammengefügt. Zusatzstoffe werden nicht verwendet. Dem Formfleisch wird Faschiertes, Brät, Separatorenfleisch nicht zugesetzt.

Werden jedoch ganze Fleischteile (z.B. Filets) im Rahmen dieser Technologie eingesetzt, liegt kein Formfleisch vor. Sind daher im Schnittbild größere als walnussgroße - beziehungsweise bei Geflügelfleisch haselnussgroße Fleischstücke - erkennbar, liegt kein Formfleisch vor.

Wie erkennt man Formfleisch?

Nach Aussage der Lebensmitteluntersuchungsanstalt AGES ist es selbst technisch nicht immer möglich, Formfleisch von ganzen Schnitzeln bzw. laut Deklaration „zusammengefügtten Filetteilen“ zu unterscheiden.

Korrekte Kennzeichnung von Formfleischprodukten

Formfleischprodukte dürfen in der Speisekarte nicht als "Schnitzel", "Schnitte", "Steak" oder "Stück" bezeichnet werden. Sie dürfen auch nicht hervorhebend bezeichnet werden (z.B. als "Cordon bleu"). Die Deklaration von solchen Produkten enthält in der Zutatenliste folgende zusätzliche Angabe: „aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt“ oder sinngemäß.

Krebsfleischimitate – Surimi

Was ist Surimi?

Die Grundsubstanz für Meeresfrüchte-Imitate ist eine aus Fisch hergestellte Masse. Diese wird gesalzen und unter Zugabe von Hühnereiweiß oder Stärke durch Wärme verfestigt. Der Einsatz weiterer Zutaten und Zusatzstoffe wie Würzmittel, Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe und Konservierungsmittel verleiht dann zum Beispiel dem Krebsfleischimitat die rote Farbe und den typischen Geschmack.

Korrekte Kennzeichnung von Ersatzprodukten:

Die maschinell zu Hummerschwänze, Langustenschere, Krebsfleisch und Garnelen geformten Produkte sind dem Original zum Teil täuschend ähnlich.

Auch hier gilt der Grundsatz: Was drauf steht, muss auch drin sein. Die korrekte Bezeichnung hierfür lautet beispielsweise "Surimi - Krebsfleischimitat" udgl. "Surimi-Garnelen" allein reicht als Verkehrsbezeichnung dagegen nicht.

Bio-Kennzeichnung in der Gastronomie

Seit 1. Juli 2009 müssen alle, die in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie „Bio“, „biologisch“, „Öko“ udgl. ausloben bzw. mit der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werben, von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert werden.

Hintergrund dieser aufgrund der EU-Bio-Verordnung erlassenen Regelung ist auch hier der Konsumentenschutz. Gäste sollen darauf vertrauen können, dass sie auch tatsächlich Bio-Qualität erhalten wenn sie Bio-Gerichte bestellen.

Jedes Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie, das sein Angebot als Bio-Angebot bewirbt, muss eine unabhängige Bio-Kontrollstelle für Beratung und die Bio-Zertifizierung auswählen. Es ist weder die Menge noch die Häufigkeit des Bio-Einsatzes für die Bio-Zertifizierung ausschlaggebend. Das Bio-Zertifikat gilt in der Großküche bzw. in der Gastronomie wie beim Biobauern jeweils für ein Jahr. Neben der jährlichen vollständigen Besichtigung des Betriebes, kann die Kontrollstelle unangekündigte Inspektionen durchführen. Kontrolliert werden die Herkunft der Erzeugnisse und die Verarbeitungsprozesse, z.B. dass die zu verarbeitenden biologischen Rohstoffe nicht mit konventionellen vermischt oder gemeinsam gelagert werden. Außerdem müssen Gastronomen Aufzeichnungen führen. So hat zur Mengen- und Herkunftskontrolle über An- und Verkäufe von Lebensmitteln bzw. Speisen Buch geführt zu werden.

Möglichkeiten der Auslobung

Es gibt grundsätzlich zwei Möglichkeiten der Auslobung:

- **Auslobung als Bio-Gericht**

Ein Gericht kann als Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn sämtliche Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft stammen.

- Hinweis in der Überschrift (z.B. Unsere Bio-Gerichte), dann müssen alle darunter aufgelisteten Gerichte den genannten Anforderungen entsprechen
- Hinweis direkt in der Bezeichnung des Gerichtes (z.B. Bio-Rinderbraten), dann muss das Gericht inklusive Beilagen biologischen Ursprungs sein.

- **Auslobung von Bio-Zutaten**

Die meisten Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie entscheiden sich für die Bio-Zutatenvariante. Eine konventionelle Zutat wird zur Gänze bei allen Gerichten durch eine Bio-Zutat ersetzt.

- Allgemeine Auslobung von bestimmten Rohstoffen – z.B. alle Kartoffeln stammen aus biologischem Anbau
- Auslobung direkt beim Gericht – z.B. Vanilleeis mit Bio-Erdbeeren.

Steviolglycoside

Die Stevia-Pflanze, auch Süßblatt oder Honigkraut genannt, gilt in der Europäischen Union als „neuartiges Lebensmittel“ und benötigt daher eine Zulassung. Da diese noch nicht erteilt wurde, ist die Verwendung von Steviablättern als Lebensmittel oder Lebensmittelzutat noch verboten.

Im November 2011 wurden Steviolglycoside als Zusatzstoff E 960 in der EU zugelassen. Steviolglycoside werden durch chemische Verfahren gewonnen, die mit „Natürlichkeit“ wenig zu tun haben. Sie dürfen daher nicht als „natürliche Süßstoffe“ bezeichnet werden.

Um eine täuschungsfreie Kennzeichnung zu garantieren, wurde vom Bundesministerium für Gesundheit im Juni 2012 eine Leitlinie für Lebensmittel mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside erlassen.

Korrekte Kennzeichnung von Ersatzprodukten:

Alle Angaben auf Speisekarten oder sonstigen Auslobungen, die auf die „Natürlichkeit“ von Steviolglycosiden hinweisen gelten nach der Leitlinie als

Irreführung.

Dazu gehören etwa folgende Bezeichnungen:

- natürlich gesüßt
- mit natürlichem Süßungsmittel
- mit natürlicher Süße
- mit Süße aus pflanzlicher/natürlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)
- mit der natürlichen Süße aus der Stevia-Pflanz
- mit Stevia/extrakt (Steviaextrakt ist kein Synonym für Steviolglycoside)
- Süße aus Stevia - sowie bildliche Darstellungen oder Symbole der Steviapflanze oder des Steviablattes, mit welchen der irrige Eindruck erweckt wird, die Pflanze selbst werde zum Süßen verwendet- ausgenommen ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside - ist mit gleichem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe und für den Verbraucher mit demselben Blick erfassbar angebracht

Folgende Angaben werden derzeit als TÄUSCHUNGSFREI angesehen:

- „mit Steviolglycosiden
- „mit Rebaudiosid A“ bzw. „mit Steviosid“ (abhängig vom Gehalt mind. 75 %
- „mit Steviolglycosiden aus Stevia/Steviapflanzenteilen
- „mit Süßungsmittel/Süßstoff Steviolglycoside aus Stevia/Steviapflanzenteilen
- „mit Steviolglycosiden isoliert/gewonnen/hergestellt aus natürlicher Quelle
- „mit Steviolglycosiden aus pflanzlicher Quelle/pflanzlicher Herkunft/pflanzlichem Ursprung“

Stand: 15.11.2018