

## Zusatzstoffe nicht vergessen

Seit Oktober 1998 gilt die "Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe". Für den Gastwirt bedeutet diese Zusatzverordnung, dass er die Zusatzstoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss. Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im Folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichtigen nun auf der Zusatzstoffverordnung für koffeinhaltige Getränke etc. beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe zukünftig zwingend auf einer Speisekarte angegeben werden müssen. Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, der der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung oder gar die chemische Formel angegeben werden. Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe 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.

### Das müssen Sie angeben:

Diese 15 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. mit Farbstoff (en)
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker (n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
14. Taurin
15. mit Nitritpökelsalz

Die Zusatzstoffverordnung enthält auch eine Einschränkung, welche die technische Umsetzung jedoch nicht unbedingt vereinfacht. Nach der Zusatzstoffverordnung sind Zusatzstoffe nämlich nur dann anzugeben, wenn sie eine sogenannte technologische Wirkung entfalten. Wenn z.B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken kleingeschnitten beigefügt werden, so enthält die Essiggurke den eigentlich anzugebenden Zusatzstoff "Konservierungsstoff". Dieser Konservierungsstoff entfaltet jedoch auf eine große Schüssel Fleischsalat keine technologisch konservierende Wirkung mehr. Der Konservierungsstoff wäre demnach in der Speisekarte nicht auszuweisen. Ab welcher Menge von Essiggurken der Konservierungsstoff eine technologische Wirkung entfaltet, kann hingegen nur in einem lebensmittelchemischen Labor festgestellt werden.

Unser Tipp: Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten. Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Musterspeisekarte eine Rubrik mit der Überschrift "Bemerkungen". Diese ist aber in der Speisekarte nicht aufzuführen, sondern dient lediglich Ihrer Information zur korrekten Gestaltung der Speisekarte. Ein letzter Hinweis sei gestattet: Die Zusatzstoffverordnung sollte nicht als Schikane seitens des Gesetzgebers angesehen werden, sondern als Chance, möglichst viele zusatzstofffreie

Produkte dem Gast präsentieren zu können. Sie dient der Verbraucheraufklärung und kann auch dem Gastronom helfen, neue Märkte zu erschließen. Denn durch die korrekte Kennzeichnung der Zusatzstoffe können neue Gäste, wie Allergiker, gewonnen werden, die nun genau erkennen können, welche Zusatzstoffe sich in den Produkten befinden.

**So sieht eine Musterspeisekarte aus,**  
diese ist jedoch weder vollständig noch rechtsverbindlich

Bezeichnung	Menge	Preis	Bemerkungen
<b><u>Getränke</u></b>			
Bier vom Fass hell, X-Brauerei	0,5 l	2,30 €	Angaben: Art, Brauerei, Menge, Preis
Pils vom Fass, Y-Brauerei	0,3 l	1,64 €	Bier mit der Angabe "nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut" darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten.
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko (1 ; 11)	0,33 l	2,05 €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Radler (11)	0,5 l		Biermischgetränk
Wein			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben
<b><u>Spirituosen</u></b>			
Bols blau (1)	2 cl	2,30 €	Bei Spirituosen den Alkoholgehalt mit angeben
Campari (1)	2 cl	2,30 €	z.B. alc. ....% vol
Cognac	2 cl	4,10 €	"Cognac" geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
<b><u>Heißgetränke</u></b>			
Kaffee (9) /Tee			Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend
Glas Tee mit Rum		1,79 €	Rumverschnitt angeben
Glas Glühwein		1,54 €	Weinhaltiges Getränk, nicht Wein
<b><u>Nicht alkoholische Getränke</u></b>			
			Die mit * gekennzeichneten Getränke sind nicht teurer, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge (Bier hell). Diese Angabe ist nicht vorgeschrieben, wäre aber Service am Gast.
Fanta (1; 3)	0,3 l	1,28 €	
Cola (1; 3; 9)	0,2 l	1,02 €	
Cola light (1; 3; 9; 12) *	0,2 l	1,02 €	
Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,54 €	
Apfelsaft *	0,2 l	2,05 €	Qualität angeben! Saft
Apfelfruchtsaftgetränk *	0,4 l	1,79 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk
Orangennektar *	0,2 l	1,54 €	Qualität angeben! Nektar
Red Bull (10; 14)	0,2 l	2,30 €	

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß,

9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz