

Merkblatt Speisekarte/Musterspeisekarte

Gastwirte müssen in Speisekarten alle Zusatzstoffe aufführen – sonst drohen Bußgelder

Seit Oktober 1998 gilt die „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“. Für den Gastwirt bedeutet diese Zusatzstoffverordnung, dass er die Zusatzstoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss. Behörden kontrollieren dies zurzeit verschärft und drohen sogar mit Bußgeldern.

Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichten nun auf der Zusatzstoffverordnung oder auf der Verordnung 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, welcher 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 14 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 die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. mit Taurin

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 beigelegt werden, so enthält zwar 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.

Quelle: Ulrich Brandl
Gastgewerbe Magazin, Mai 2001

Durch falsche oder unvollständige Bezeichnungen in der Speise- u. Getränkekarte kann es zu Verstößen gegen folgende Rechtsvorschriften kommen:

- ◆ Zusatzstoffzulassungs-Verordnung
- ◆ Gaststättengesetz
- ◆ Weingesetz
- ◆ Preisangaben-Verordnung
- ◆ Lebensmittel- u. Bedarfsgegenständegesetz

Außerdem kann gegen die geltenden "**Leitsätze**" des Lebensmittelbuches verstoßen werden.

Fallbeispiele:

Saft:

Auf der Karte werden "Säfte" angepriesen, es wird jedoch nur "Nektar" oder ein "Fruchtsaftgetränk" angeboten. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränk um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100 % Frucht, Nektar dagegen nur 40-50 % Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), liegt hier eine Irreführung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß gem. § 17 Abs. 1 Nr. 5b Lebensmittel- u. Bedarfsgegenstand darstellt. Liegt vorsätzliches Handeln durch den Gastwirt vor, so ist von einer Straftat auszugehen, was eine Anzeige bei der Staatsanwaltschaft nach sich zieht.

Wein:

Bei der Angabe des Weines in der Getränkekarte fehlt die "Qualitätsstufe" des Weines, z. B.: Landwein, Tafelwein oder Qualitätswein, ausgedrückt durch QBA (Qualitätswein bestimmtes Anbaugebiet) oder bei ausländischen Weinen mit DOC. Diese Verstöße haben eine Anzeige nach dem Weingesetz zur Folge.

Mengenangabe:

Nach der Preisangaben-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich. (z. B.: Bier: 0,3 l zu 3,50 DM) Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich.

Zusatzstoffe:

Der Gesetzgeber läßt bei bestimmten Lebensmitteln den Einsatz sogenannter Zusatzstoffe zu, verlangt jedoch deren Kennzeichnung. So ist z. B.: dem Getränk "Campari" Farbstoff zugegeben, um eine entsprechend rote Farbe zu erzielen. Die Zugabe dieses Farbstoffes ist zulässig, muß jedoch auf der Flasche und auch auf der Getränkekarte durch den Gastwirt deutlich für den Verbraucher gekennzeichnet werden.

In einem Großteil der Fälle befindet sich in der sogenannten "Brühwurst" (Fleischwurst, Leoner, Fleischkäse, etc.) Phosphat, was von den Metzgern als Kutterhilfsmittel bei der Wurstherstellung eingesetzt wird.

Der Einsatz von "Phosphat" bei der Wurstherstellung ist grundsätzlich erlaubt, muß jedoch ebenfalls auf der Speisekarte gekennzeichnet werden, da es eine große Anzahl von Personen gibt, die auf diese Zusatzstoffe allergisch reagieren.

Alkoholfreies Getränk:

Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass § 6 Gaststättengesetz nunmehr dahingehend ergänzt wurde, dass ab 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk. Ein besonderer Service für den Gast ist es, wenn die nicht alkoholischen Getränke, die nicht teurer sind als das billigste alkoholische Getränk, gekennzeichnet sind.

Qualitätsbegriffe:

Bietet der Gastwirt ein "Wiener Schnitzel" an, so muß es sich gem. den "Leitsätzen" hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen "Schnitzel Wiener Art", so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Wird auf der Speisekarte "Schinken" angeboten, so muß es sich hierbei immer um ein "gewachsenes" Stück handeln und nicht um sogenanntes "Formfleisch", bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden. Oft handelt es sich bei dem "ausgewiesenen" Kochschinken (z. B.: auf der Pizza oder im Salat) nicht um Schinken sondern um dieses Formfleisch. Da es sich hierbei um minderwertige Ware handelt und der Verbraucher bei der Bezeichnung Schinken kein Formfleisch erwartet, liegt hier eine Täuschung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß nach dem Lebensmittel- u. Bedarfsgegenständegesetz darstellt.

So sieht eine Musterspeisekarte aus

Im Weiteren ist eine Musterspeisekarte aufgeführt, die jedoch weder vollständig noch rechtsverbindlich ist.

Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Musterspeisekarte eine Rubrik mit der Überschrift „Bemerkung“ enthalten, die auf mögliche Irrtümer hinweist. Die Rubrik „Bemerkung“ ist in der Speisekarte nicht aufzuführen, sondern dient lediglich der Information zur korrekten Gestaltung der Speisekarte.

Ab dem 1. Januar 2002 müssen die Preisangaben in Euro erfolgen.

Ein letzter Hinweis sei gestattet: Die Zusatzstoffzulassungs-Verordnung 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 Gastronomen helfen, neue Märkte zu erschließen. Denn durch die korrekte Kennzeichnung der Zusatzstoffe können neue Gäste, wie zum Beispiel Allergiker, gewonnen werden, die nun genau erkennen können, welche Zusatzstoffe sich in den Produkten befinden.

Bezeichnung	Menge	Preis in €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor, Lieferant nach!	ist bei Getränken anzugeben		Die in dieser Rubrik aufgenommenen Bemerkungen sollen nicht in die Speisekarte übernommen werden, sondern dienen dem Gastwirt nur zur Information, was er alles beachten muß und wo er evtl. noch etwas abklären sollte.
Suppen			
Nudelsuppe (4)		2,82 €	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel (4;7)		4,35 €	
Gulaschsuppe mit Brot (2)		3,58€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein - bei Ihrem Bäcker erfragen!
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich		5,63 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s.o.
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2)		2,56 €	Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken Etikett beachten
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat (2;4;7)		2,56 €	
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke		4,35 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken (s. Verpackung)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler)		4,10 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! (s. Verpackung)
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler (2;4;7)		3,94 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1;2)		2,05€	Es muß sich um echten Lachs handeln - sonst muß die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2;4;6)		4,56 €	Schinken s.o.
Würste			
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1;2;4;5;7)		2,05 €	
2 Paar Wiener mit Brot (2;4;7)		2,82 €	
Currywurst (4;7)		3,07 €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2;4;8)		3,58 €	
Pizza			
Pizza Salami (1;2;4)		4,56 €	Keine Plockwurst
Pizza Schinken (2;4)		4,71 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken, s.o.
Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (5)		7,17 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2,5)		11,52 €	Wiener Schnitzel muß immer aus Kalbfleisch bestehen, sonst Tierart angeben oder Bez. als "Schnitzel Wiener Art"
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)		8,19 €	
Kotelett mit Bratkartoffeln		7,68 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetztes mit Spätzle (1;5)		12,29 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1;2)		6,55 €	
Scampi		13,82 €	Scampi sind Kaisergarnelen oder Langustinen! Etikett beachten!
Dessert			
Eisbecher (1;11)		3,43 €	Angabe der Eissorten laut Verpackung (Milchspeiseeis, Eiskrem, etc.)
Fruchtsalat (1;2;11)		2,56 €	
Kuchen		2,30 €	Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben! z.B.: Belegkirsche mit Farbstoff, Schokoladenüberzug aus "kakaohaltiger Fettglasur".

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf Seite "XX" dieser Speisekarte informieren können

Biere			
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
Berliner Weiße mit Schuß (grün) (1)	0,5 l	2,46 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Wein			
			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben (z.B.: Landwein, Tafelwein, Qualitätswein)
Sekt			
Mumm trocken	0,75 l	20,48 €	„Piccolo“ ist geschützt, daher nur Flaschen der Firma Henkell zulässig Geschützte Herkunftsmarke!
Mumm trocken	0,25 l	7,68 €	
Champagner			Geschützte Herkunftsmarke - Etikett beachten
Spirituosen			
Bols blau (1)	2 cl	2,30 €	
Campari (1)	2 cl	2,30 €	
Pernod (1)	2 cl	2,30 €	
Cognac	2 cl	4,10 €	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Asbach	2 cl	2,45 €	
Southern Comfort	2 cl	2,05 €	Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe
Metaxa	2 cl	2,56 €	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	2,30 €	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (Whisky 2cl) (1;3;9)	0,2 l	1,79 €	Menge Whisky angeben
Gin-Tonic (Gin 2cl) (10)	0,2 l	2,30 €	Menge Gin angeben
Heißgetränke			
Kaffee/Tee			Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,28 €	Nicht koffeinfrei
Glas Tee mit Rum (Rum 2cl)		1,79 €	Rumverschnitt falls verwendet angeben!
Glas Glühwein		1,54 €	Oftmals kein Wein sondern ein "weinhaltiges Getränk", siehe Etikett
Nicht alkoholische Getränke			
			Die mit * gekennzeichneten Getränke sind auf den Liter gerechnet nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk (Bier hell). Diese Angabe ist nicht vorgeschrieben, wäre aber Service am Gast
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	1,28 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind kein Mineralwasser.
Fanta* (1;3)	0,3 l	1,28 €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten
Cola (1;3;9)	0,2 l	1,02 €	
Cola light (1;3;9;12)	0,2 l	1,02 €	
Cola Mix * (1;3;9)	0,5 l	2,15 €	
Ginger Ale (1)	0,2 l	1,54 €	
Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,54 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,05 €	Qualität angeben! Saft (100 % Saft - auf Etikett ablesen)
Apfelfruchtsaftgetränk *	0,4 l	1,79 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk (auf Etikett ablesen)
Orangennektar	0,2 l	1,54 €	Qualität angeben! Nektar (auf Etikett ablesen)
Eistee (3)	0,2 l	1,43 €	
Red Bull (14)	0,2 l	2,30 €	

- 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