

Zusatzstoffe und Allergene

Wissenswertes über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Um Ihnen einen schnelleren Überblick der von uns gekennzeichneten Produkte zu ermöglichen, haben wir auf unseren Speiseplänen und Produktauszeichnungen die Zusatzstoffe und die Allergene gekennzeichnet.

Zusatzstoffe

Bei der Auswahl von Lebensmitteln bevorzugen wir stets kennzeichnungsfreie Erzeugnisse und sind bemüht nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden, Fleisch und Fleischerzeugnisse aus artgerechter Tierhaltung und Fisch sowie Fischerzeugnisse aus nachhaltigem Fischfang. Es gibt jedoch nicht bei allen Lebensmitteln deklarationsfreie Alternativen.

Auch sind in einigen Produkten Zusatzstoffe einfach nicht vermeidbar. In diesen Fällen bevorzugen wir Ware die die geringste Anzahl an Zusatzstoffen enthält.

Die Angaben über die Zusatzstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der einzelnen Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Zusatzstoffen in den Produkten enthalten sind.

Der Betrieb einer Küche kann jedoch nicht ausschließen, dass bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten in den einzelnen Produktionsschritten Kreuzkontaminationen entstehen.

Wir können daher nicht garantieren, dass in den angebotenen Speisen, neben den gekennzeichneten, nicht noch weitere Zusatzstoffe vorhanden sind.

Daher kann keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Zusatzstoffe auf unseren Speiseplänen und Produktbeschilderungen übernommen werden.

Zusatzstoffe

sind nicht gleichbedeutend etwas Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes zu sein. Bei einigen Lebensmitteln können Zusatzstoffe durchaus sinnvoll sein. So können Zusatzstoffe wichtige Funktionen übernehmen oder ein Lebensmittel sogar sicher machen.

Sie sichern eine gleichbleibende Qualität, ermöglichen eine bessere Vorratshaltung und ein jahreszeitlich unabhängiges Lebensmittelangebot.

Konservierungsstoffe gewährleisten, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleiben, bis sie verzehrt sind, und vermeiden die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen.

Sie werden den Lebensmitteln zugesetzt um den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel durch Bakterien, Pilze und Hefen zu verzögern oder gar zu verhindern.

Antioxidationsmittel

verlängern die Haltbarkeit und erhalten den Geschmack. Sie wirken einer Oxidation entgegen oder verlangsamen diese, wodurch der Lebensmittelverderb durch Luftsauerstoff verhindert wird.

So werden zum Beispiel der Vitaminabbau von luftempfindlichen Vitaminen und das Ranzigwerden von Fett gehemmt.

Schwefel

dieser vielseitige Stoff wird bei der Konservierung von Nahrungsmitteln eingesetzt.

Er tötet Bakterien und Schimmelpilze ab.

Phosphate

sind praktisch in allen Lebensmitteln natürlicherweise enthalten, hauptsächlich in eiweißreichen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch, Fisch und Eiern, und sind lebenswichtige Bestandteile unseres Organismus.

In Form von Polyphosphaten finden Phosphate als Zusatzstoffe in der Lebensmittelindustrie Verwendung.

Sie werden beispielsweise als Schmelzsalz für Schmelzkäse, bei der Herstellung von Brühwürsten, Surimi oder Fischstäbchen sowie in colahaltigen Getränken verwendet.

Gewachste Lebensmittel

zum Beispiel stückige Käseleibe oder Früchte, werden vor Austrocknung, Aroma- und Qualitätsverlust sowie Verderb geschützt.

Es handelt sich hierbei um Wachse und Harze, die warm oder als Emulsion durch Sprühen oder Tauchen auf die Oberfläche aufgetragen werden und einen festen, elastischen Oberflächenfilm bilden.

Durch gründliches Abwaschen oder abtrennen wird die Wachsschicht entfernt.

Light und zero Softgetränken

enthalten u. a. eine Phenylalaninquelle sowie aspartamhaltige Nahrungsmittel.

Für Menschen ist Phenylalanin eine essentielle Aminosäure, die im Stickstoffstoffwechsel eine wichtige Rolle spielt.

In der Leber können Phenylalanin zu Tyrosin umgewandelt werden.

Bei der vererbaren Stoffwechselerkrankung Phenylketonurie, kurz PKU,

kann die Aminosäure Phenylalanin im Körper nicht zu Tyrosin abgebaut werden.

Allergene

kennzeichnungspflichtig

Lebensmittelallergien sind echte Erkrankungen und keine Abneigungen gegen bestimmte Lebensmittel. Es ist uns wichtig, das Anliegen eines allergischen Gastes ernst zu nehmen. Es ist uns bewusst, dass Allergiker auf die korrekte Auskunft angewiesen sind. Denn schon sehr kleine Mengen des unverträglichen Lebensmittels können Beschwerden hervorrufen.

Unsere Allergenkennzeichnung erfolgen mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler nicht völlig vermieden werden. Bestandteile, die nicht in der Rezeptur vorgesehen wurden, können unbeabsichtigt in Lebensmittel bzw. Speisen gelangen. Die Bestandteile können, im Gegensatz zur vorgeschriebenen Allergenkennzeichnung, nicht mit berücksichtigt werden. Es ist daher nicht auszuschließen, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen. Umgekehrt kann manchmal die Kennzeichnung möglicher Allergenspuren ausgewiesen sein, die nicht zwangsläufig enthalten sein müssen, da dem Hinweis des Lieferanten - kann Spuren von allergenen Stoffen enthalten - sicherheitshalber mit berücksichtigt wurden. Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht gänzlich auf unsere Kennzeichnung verlassen. Im Zweifel sprechen Sie bitte mit uns.

Rückstände in Form von Spuren

Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen, z. B.

- wenn verschiedene Lebensmittel in denselben Räumen oder Anlagen nacheinander produziert werden.
- wenn beim Getreide ein so genannter Durchwuchs stattfindet, d. h. einige Pflanzen die im Vorjahr auf der Ackerfläche angebauten waren reifen ebenfalls durch das im Erdreich noch vorhandene Saatgut heran und werden bei der Ernte mit erfasst.
- wenn ein Betrieb eine ganze Reihe verschiedener Lebensmittel mit den gleichen Maschinen nacheinander produziert oder wäscht.

Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sehr geringe Reste von Zutaten in den Maschinen verbleiben.

Die Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können.

Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht, denn es handelt sich um Rückstände, nicht um reguläre Zutaten.

In der Regel hat dieser sehr geringe Anteil auf Spuren allergener Lebensmittel in den meisten Fällen keine Auswirkungen. Um dennoch kein Risiko einzugehen, geben die Hersteller den Hinweis kann Spuren von enthalten. Diese Hinweise sind für sehr viele Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten nicht hilfreich, da sie auf diese Weise häufig mehr Produkte meiden, als sie

eigentlich müssten. Dennoch müssen wir als Verbraucher die Angaben der Hersteller berücksichtigen und gegebenenfalls übernehmen, um eventuelle allergische Reaktionen ausschließen zu können.

Kennzeichnungen

- 1 = mit Konservierungsmittel / Rauch
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = mit Geschmacksverstärker
(u. a. Natriumglutamat)
- 5 = mit Schwefel
- 6 = mit Phosphat
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel
(u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton)
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = mit Säuerungsmittel
- 12 = mit Stabilisatoren
(u. a. Natriumdiphosphat)
- 13 = mit Phosphorsäure
- 14 = mit Nitritpökelsalz
(u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit
/ sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)
- 15 = mit Milcheiweiß
(Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)
- 16 = koffeinhaltig
- 17 = chininhaltig
- 18 = enthält Schwefeldioxid und Sulfite
(mehr als 10 mg/kg oder l)

- A = Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose
- B = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- C = Soja und Sojaerzeugnisse
- D = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- E = Senf und Senferzeugnisse
- F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- G = Lupine und Lupinenerzeugnisse
- H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- I = Fisch und Fischerzeugnisse
- J = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- K = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
(u. a. Muscheln, Schnecken)
- L = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- M = Eier und Eierzeugnisse

Nitritpökelsalz

sowie mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz und Kochsalzersatz, ist wohl die bekannteste Konservierung und ist das wirksamste Verfahren Lebensmittelverderb bei Fleisch zu verhindern. Das Botulinumtoxin ist z. B. das stärkste biologische Gift des Bakteriums Clostridium Botulinum und kann durch alleiniges Erhitzen nicht abgetötet werden, nur die Anwendung von Nitrit kann das verhindern.

Es werden jedoch auch Zusatzstoffe eingesetzt, die weniger notwendig wären. Der Endverbraucher beeinflusst durch sein Kauf- und Essverhalten, die Hersteller jedoch diese einzusetzen. Hierzu sollte nicht unerwähnt bleiben, dass die Verwendung eines Zusatzstoffes erst dann erlaubt wird, wenn klar nachgewiesen wird, dass dieser Stoff sicher und zugleich notwendig ist und die technologische Notwendigkeit ausreichend begründet wurde. Wenn dies nicht der Fall ist, erfolgt keine Zulassung, ganz gleich wie sicher der Zusatzstoff auch sein mag. Der Verbraucher darf durch die Verwendung von Zusatzstoffen nicht getäuscht werden, z. B. um eine fehlerhafte Verarbeitung zu verbergen oder schlechte Qualitäten der Rohstoffe zu vertuschen.

Farbstoffe

werden angewandt, um Lebensmitteln ein besseres Aussehen zu verleihen. Dürfen jedoch nicht den Farbton des frischen Lebensmittels übertreffen. Farbstoffe werden unterschieden zwischen natürliche, naturidentische und künstliche. Wir verarbeiten überwiegend Produkte, die z. B. Carotinoide enthalten. Dieser Farbstoff ist natürlicherweise in Karotten enthalten und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Natürliche bzw. naturidentische Farbstoffe wie Carotinoide sind der Gesundheit eher zuträglich, statt das von ihnen eine Gefahr ausgeht.

Geschmacksverstärker

intensivieren den Geschmack bestimmter Geschmacksrichtungen, die während der Verarbeitung vermindert wurden. Überwiegend werden sie angewandt bei Produkten, denen Wasser entzogen wurde oder, die durch Hitze oder Tiefgefrieren konserviert wurden.

Die Kennzeichnung

geschwärzt

findet sich überwiegend bei schwarzen Oliven wieder.

Hier wurden Oliven mit Eisen-II-gluconat oder mit Eisen-II-lactat gefärbt, um die tiefschwarze Farbe einer reifen Olive zu erreichen.

Süßungsmittel

sind Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton. Sie werden in Lebensmitteln eingesetzt, um bei Kalorien verminderten Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu erzielen.

Stabilisatoren

(u. a. Emulgatoren oder Gelier- und Dickungsmittel) verändern die Konsistenz bzw. erhalten die Festigkeit und Streichfähigkeit.