

Hinweise und Beispiel für eine Speise- und Getränkekarte für die Gastronomie

Stand: Januar 2010

Bei unseren Überprüfungen in Schank-, Speise- und Imbisswirtschaften und Kantinen stellen wir häufig Kennzeichnungsfehler in den Speisen- und Getränkekarten fest. Da dies meist aus Unkenntnis erfolgt, haben wir eine Liste zusammengestellt, aus der die wichtigsten gesetzlichen Vorgaben bei der Auszeichnung für Speisen- und Getränkekarten entnommen werden können.

Die meisten rechtlichen Vorgaben ergeben sich aus der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) v. 02.1998 in der jeweils geltenden Fassung. Neben der ZZuV gelten aber auch andere zu beachtende Vorschriften (z.B. Verordnung für koffeinhaltige Getränke). Im Folgenden soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe zwingend auf einer Speisekarte angegeben werden müssen. Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, der der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, aus. 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 usw.. Sofern diese Produkte z. B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind sie anzugeben.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift.

Bezeichnung	Menge	Preis €	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!			<u>Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen.</u> Diese Rubrik „Bemerkungen“ soll nicht in die Speisekarte aufgenommen werden, sondern dient als Information für den Gastwirts zur korrekten Gestaltung einer Speisekarte.
Biere	€	Angaben: Art, Brauerei, Menge, Preis
Bier vom Fass hell, X-Brauerei	0,5 l€	
Flaschen – Bier, Y-Brauerei	0,3 l€	
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko (1;11)	0,33 l€	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
X Weizenbier	0,5 l€	
Berliner Weiße mit Schuss (grün) (1)	0,5 l€	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Alkoholische Getränke	€	
Schorle	0,2 l€	Weinhaltiges Getränk, kein „Wein“
Flutschi (1;9)	0,2 l€	Alkoholisches Mischgetränk mit Farbstoff und Koffein
Gin-Tonic (10)	2 cl€	
Wein			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben
Sekt			
Mumm trocken	0,75 l€	„Piccolo“ ist geschützt, daher nur Flaschen der Firma Henkel zulässig. Geschützte Herkunftsmarke!
Campagner Veuve Helene extra brut	0,75 l€	Geschützte Herkunftsangabe
Spirituosen			
Bols blau (1)	2 cl€	
Campari (1)	2 cl€	

Pernod (1)	2 cl€	
Cognac	2 cl€	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Asbach	2 cl€	
Southern Comfort	2 cl€	Likör, kein Whisky
Metaxa	2 cl€	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl€	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (1;3;9)	2 cl€	
Heißgetränke			
Kaffee/Tee	€	Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	€	Nicht koffeinfrei
Glas Tee mit Rum	€	Rumverschnitt angeben!
Glas Glühwein	€	Weinhaltiges Getränk, nicht Wein
Nicht alkoholische Getränke			Laut § 6 Gaststättengesetz (GastG) i. d. geltenden Fassung, ist mindestens ein alkoholfreies Getränk billiger zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk – auf den Literpreis gerechnet!
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l€	
Fanta* (1;3)	0,3 l€	* steht z.B. für Getränk i.S. des § 6 GastG
Cola (1;3;9)	0,2 l€	
Cola light (1;3;9;12)	0,2 l€	
Cola Mix * (1;3;9)	0,5 l€	* steht z.B. für Getränk i.S. des § 6 GastG
Ginger Ale (1)	0,2 l€	
Bitter Lemon (10)	0,2 l€	
Apfelsaft	0,2 l€	Qualität angeben! Saft
Apfelfruchtsaftgetränk	0,4 l€	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk
Orangennektar	0,2 l€	Qualität angeben! Nektar
Eistee (3)	0,2 l€	
Red Bull (14)	0,2 l€	
Suppen	€	
Nudelsuppe (3;4)	€	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel (2;3;4;7;8)	€	
Gulaschsuppe mit Brot (2)	€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Kalte Gerichte und Vorspeisen	€	
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2)	€	Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken, Etikett beachten
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat (2;4;7)	€	
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke (2;7)	€	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben! Vorderschinken, Formvorderschinken
Käseplatte (Schweizer Emmentaler)	€	
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler (2;4;7)	€	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1;2)	€	Lachersatz angeben

Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (1;2;4;6;7)	€	Schinken s.o.
Würste			
Bockwurst mit Kartoffelsalat (2;3;4;7;8)	€	
2 Paar Wiener mit Brot (2;3;4;7;8)	€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Currywurst (4;7)	€	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2;4;7;8)	€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Pizza			
Pizza Salami (1;2;4)	€	Keine Plockwurst
Pizza Schinken (2;4;7)	€	Schinken s.o.
Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödel	€	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2)	€	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)	€	
Kotelett mit Bratkartoffeln	€	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetztes mit Spätzle (1)	€	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1;2)	€	
Scampi	€	Großgarnelen? Etikett beachten!
Dessert			
Eisbecher (1;11)	€	
Fruchtsalat (1;2;11)	€	
Kuchen	€	Zusatzstoffe erfragen und angeben!

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich gemacht werden. Für den Bereich der Gastronomie ergeben sich z.B. folgende Angaben:

1. Beim Gehalt an Farbstoffen lautet die Deklaration "mit Farbstoff".
2. Beim Gehalt an Konservierungsstoffen lautet die Deklaration "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert".
3. Enthalten die Lebensmittel Antioxidationsmittel, muss der Gehalt an diesen Zusatzstoffen mit dem Hinweis "mit Antioxidationsmittel" kenntlich gemacht werden.
4. Enthalten die Lebensmittel Geschmacksverstärker lautet der Hinweis "mit Geschmacksverstärker".
5. Lebensmittel mit einem Gehalt von mehr als 10 mg/ kg bzw. 10 mg/ l Schwefeldioxid müssen durch die Angabe "geschwefelt" kenntlich gemacht werden.
6. Oliven, die mit den Zusatzstoffen E 579 (Eisen-II-gluconat) oder E 585 (Eisen-II-lactat) versetzt wurden müssen den Hinweis "geschwärzt" haben.
7. Bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen dürfen bestimmte Wachse eingesetzt werden. Die Deklaration heißt hier "gewachst".
8. Bei Fleischerzeugnissen dürfen Phosphate eingesetzt werden. Der Hinweis heißt hier "mit Phosphat".
9. Lebensmittel, die Zuckeraustauschstoffe und/ oder Süßstoffe enthalten tragen den Hinweis "mit Süßungsmittel".
10. Wurde bei Lebensmitteln Aspartam eingesetzt, ist der Hinweis "enthält eine Phenylalanin-Quelle" anzubringen.
11. Lebensmittel mit einem höheren Gehalt als 10g/ kg oder 100 g/ l an Zuckeraustauschstoffen müssen den Warnhinweis tragen "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken".

Bei der Kenntlichmachung sind die Angaben gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar anzubringen.

Deklarationen für die obige Beispielspeisekarte:	
1) mit Farbstoff	8) mit Milcheiweiß
2) mit Konservierungsstoff	9) koffeinhaltig
3) mit Antioxidationsmittel	10) chininhaltig
4) mit Geschmacksverstärker	11) mit Süßungsmittel
5) geschwefelt	12) enthält eine Phenylalaninquelle
6) geschwärzt	13) gewachst
7) mit Phosphat	14) mit Taurin
	15) genetisch verändert

Weitere Hinweise zur Kennzeichnung auf Speisekarten:

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. Hier liegt ein Verstoß gem. § 11 Abs. 1 Nr. 1 Lebens- u. Futtermittelgesetzbuch vor.

Wein:

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

Mengenangabe:

Nach der Preisangabe-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich. (z.B.: Bier: 0,3 l zu 2 Euro) 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, Lyoner, Fleischkäse, etc.) Phosphat, was Metzger als Kutterhilfsmittel bei der Wurstherstellung einsetzen.

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.

Alkoholfreie Getränke:

Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass § 6 des Gaststättengesetzes dahingehend ergänzt ist, dass seit 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränke. Ein besonderer Service für den Gast ist es, wenn die nicht alkoholischen Getränke, die nicht teurer sind als das billigste alkoholische Getränk, gekennzeichnet sind (z.B. mit einem *).

Qualitätsbegriffe:

Bietet der Gastwirt ein „Wiener Schnitzel“ an, so muss es sich gemäß den „Leitfäden“ 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- und Bedarfsgegenständegesetz darstellt.

Ein weiterer Hinweis: 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.

In diesem Zusammenhang wird auch auf die **Information** des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz zur **Kennzeichnungsregelung für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung** verwiesen, die über das **Landratsamt Cham - Amt für Verbraucherschutz und Gewerberecht** - erhältlich ist.

Diese Information kann aber auch über das Internet bezogen werden:

<http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/fachinformationen/verbraucherschutz/kennzeichnung/gaststaetten.htm>