

Verehrte Gäste,

zum Wohle der Bürger und zum Schutz des Verbrauchers ist die EU nicht untätig.

So gibt es z.B. seit dem 25. Oktober 2011 die:

Verordnung (EU) Nr.1160/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinie 2002/67/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

Dieser Überschrift folgen, mit Anhängen, 46 (in Worten –sechshundvierzig-) Seiten Text, wie beispielsweise über

- Ausnahme vom Erfordernis eines Zutatenverzeichnisses (Art. 19)
- Angaben zu Portion bzw. Verzehrinheit (Art. 33)
- Darstellungsform (Art. 34)
- Eigenstaatliche Vorschriften (Art. 38)
- Nettofüllmengen (Art.42)
- usw.

So auch über die

- **Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (Art.21) (Anhang II /L304/43) vom 22.11.2011.**

Diese infrage kommenden, eventuell Allergien verursachende Stoffe entnehmen Sie bitte der folgenden Seite.

Seit dem 13. Dezember 2014 sind wir verpflichtet, Speisen, die diese Stoffe enthalten, auf Speisekarten zu kennzeichnen!

Dies ist sicher zum Schutze von Allergikern überall dort, wo mit **festgelegten und standardisierten Rezepten** gearbeitet wird, wie Systemgastronomie, Großküchen und Kantinen, Gemeinschaftsverpflegungen und, ganz besonders, in der Lebensmittelindustrie bei Convenienceprodukten sinnvoll und machbar.

In der ländlichen, gutbürgerlichen Gastronomie, mit einer Küche die sich an den Jahreszeiten und dem Marktangebot orientiert, in der eine gewisse Intuition und Kreativität dazugehört, die sich durch Handwerkskunst und Individualität von jedweder Gleichheit und Standardisierung abhebt, ist dieser Aufwand, den eine solche (fast) täglich neue Kennzeichnung nach sich zöge, nahezu nicht zu bewältigen.

Um dem Gesetz jedoch Genüge zu tun, sei hier vorsorglich mitgeteilt, dass **alle** diese allergieauslösenden Stoffe in **allen** unseren Speisen vorkommen könnten!

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, teilen Sie es uns bitte mit; wir werden Sie gerne über unser Angebot informieren, und wenn erforderlich, - im Rahmen unserer Möglichkeiten – eine Ihren Wünschen entsprechende Speise zubereiten.

Karl Ludwig Schaller

PS.: Was wird wohl für den Bürger die nächste Wohltat aus Brüssel sein? Vielleicht ein „Wüschelrutenpass“ für Immobilien, um vor der Intensität von Magnetfelder oä. zu warnen?

ANHANG II

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.