









Mogeleien im Restaurant: So können Sie getäuscht werden




Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Mineralwasser	<ul style="list-style-type: none"> • aufgesprudeltes Leitungswasser • Tafelwasser aus einer Schankanlage • billige Discounterware - in teure Markenflaschen umgefüllt 			<p>... Leitungswasser oder Tafelwasser sehr viel billiger als Mineralwasser ist, z.B. Hamburgs Trinkwasserpreis: weniger als 1 Cent pro Liter. Tafelwasser stammt meist aus Leitungswasser und kann aus unterschiedlichen Wässern zusammen gemischt werden.</p>	<p>Das Mineralwasser befindet sich nicht in einer Flasche. Diese müsste am Tisch geöffnet werden.</p> <p>Verlangen sie eine original verschlossene Flasche, geöffnete Flaschen können von Ihnen zurückgewiesen werden.</p> <p>Bestellen Sie immer ausdrücklich Mineralwasser und nicht nur „ein Wasser“.</p>
Grüner Tee mit Vanille	<ul style="list-style-type: none"> • aromatisierten Tee 			<p>... Aromen aus dem Labor sehr viel billiger als echte Vanilleschoten sind.</p>	<p>Nach dem Aufschneiden eines Teebeutels sind kleine Aromakügelchen zu erkennen (siehe Pfeil auf dem Foto).</p> <p>Auf der Teeverpackung (eventuell im Restaurant zugänglich?) wird auf die Aromatisierung hingewiesen.</p> <p>Am Geschmack und am Geruch, denn Aromen aus dem Chemielabor haben einen sehr intensiven und einheitlichen Geschmack, den natürliche Bestandteile nicht erzielen können.</p>











Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Orangensaft	<ul style="list-style-type: none"> • Fruchtsaftgetränk • Nektar • verdünnten Orangensaft 			<p>... Zucker und Wasser billiger als Saft sind.</p>	<p>Orangensaft ist trüber, gelber, säuerlicher und fruchtiger im Geschmack. Direkt gepresster Saft enthält auch meistens etwas Orangenfruchtfleisch.</p> <p>Saft besteht aus 100 % Orangen (z.B. Direktsaft mit Fruchtfleisch oder aus rückverdünntem Konzentrat). Fruchtnektare enthalten lediglich 50 % Orangensaft, Fruchtsaftgetränke nur 6 %, der Rest ist Zuckerwasser.</p>
Latte Macchiato	<ul style="list-style-type: none"> • ein Getränk mit normalem Kaffee, korrekterweise „Milchkaffee“ genannt • ein Getränk, das fast nur nach Milch und kaum nach Kaffee schmeckt 			<p>... Espresso teurer als Milch ist.</p>	<p>Die normale Rezeptur bzw. die gängige Verbrauchererwartung ist: Die untere Schicht besteht aus Milch. Dann folgt Espresso, der ca. 1/3 der Milch einfärbt, danach Milchschaum (Übersetzung Latte Macchiato: „Gefleckte Milch“).</p> <p>Wenn man den Inhalt sieht, z.B. im durchsichtigen Glas, wird seltener gemogelt.</p>

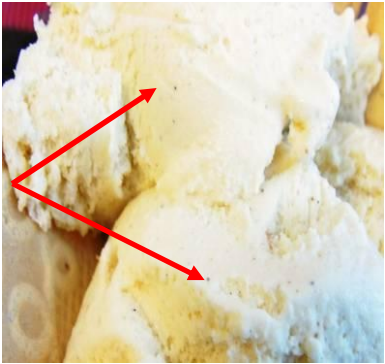







Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Salat mit Schafskäse oder Feta	<ul style="list-style-type: none"> • Schafskäse-imitat statt echtem Schafskäse im Salat 			<p>...das Käseimitat deutlich billiger (ca. 40%) als echter Schafskäse ist. Es enthält z. B. Wasser, Pflanzenfett, Milcheiweiß und diverse Zusatzstoffe, z.B. Geschmacksverstärker.</p>	<p>Schafskäse ist eher porös, das Imitat besteht aus einer homogenen, schnittfesten Masse, die keine Lufteinschlüsse hat und am Rand nicht ausbröselt. Müsste eigentlich als „Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“ gekennzeichnet werden. Feta ist ein Schafskäse, der aus einer geschützten geografischen Region aus einem begrenzten Gebiet Griechenlands stammt. Ohne Originalverpackung kann man das nicht erkennen. Geschmacksverstärker müssten auf der Speisekarte gekennzeichnet werden.</p>
Auflauf mit Käse überbacken	<ul style="list-style-type: none"> • Käseimitat • eine Mischung aus Käse und Imitat 			<p>... ein Käseimitat billiger als echter Käse ist. Das Imitat besteht z.B. aus Wasser, Pflanzenfett, Milcheiweiß, Stärke, Aromen oder Geschmacksverstärkern.</p>	<p>Unterscheidungen kaum möglich. Imitate bräunen weniger gut und bilden nicht die typischen „Ziehfäden“. Imitate müssten z.B. als „Pizzabelag mit Pflanzenfett“ gekennzeichnet werden. Einige Wirte schreiben nur „überbacken“ auf die Speisekarte und vermeiden dadurch den Hinweis auf Imitate. Farbstoffe und gegebenenfalls Geschmacksverstärker müssten auf der Speisekarte gekennzeichnet werden.</p>



Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Wiener Schnitzel	<ul style="list-style-type: none"> • paniertes Schweineschnitzel • paniertes Putenschnitzel 			<p>... Schweine- und Putenfleisch billiger als Kalbfleisch ist. Kalbfleisch kostet aktuell ca. dreimal soviel wie Schweinefleisch.</p>	<p>Ein Wiener Schnitzel wäre ein dünnes, paniertes Schnitzel aus Kalbfleisch. Ohne Sachkenntnis ist die Unterscheidung schwierig, weil die Panade das Fleisch ummantelt. Der Panadeanteil darf bis zu 35% betragen. Fleisch von anderen Tieren darf nur „Schnitzel Wiener Art“ heißen. Beim Aufschneiden unterscheidet sich die Fleischfarbe: Natürliches Kalbfleisch (keine eisenarme Fütterung) ist meistens dunkler als Schweine- oder Putenfleisch.</p>
Meeresfrüchte-salat	<ul style="list-style-type: none"> • Meeresfrüchte, vermischt mit Surimi (ein Krebsfleisch-imitat) 			<p>... Surimi billiger ist. Es wird aus Fischresten zusammengefügt, neu geformt und ersetzt teilweise die deutlich teureren Meeresfrüchte und enthält Zusatzstoffe wie Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.</p>	<p>Surimi ist relativ leicht zu erkennen, es besteht aus einer einheitlichen Masse und einer gleichmäßigen Form (z.B. rundliche Stäbchen mit 1 cm Durchmesser) und die Oberfläche ist meistens grell orange gefärbt (siehe Pfeile auf den Surimistückchen). Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphat und gegebenenfalls Konservierungsstoffe müssten auf der Speisekarte gekennzeichnet sein, auch ein Hinweis auf Surimi im Salat sollte erfolgen.</p>



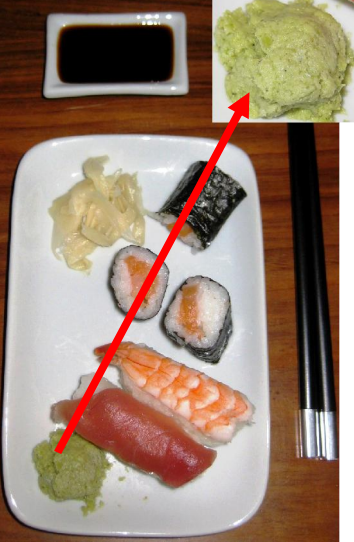
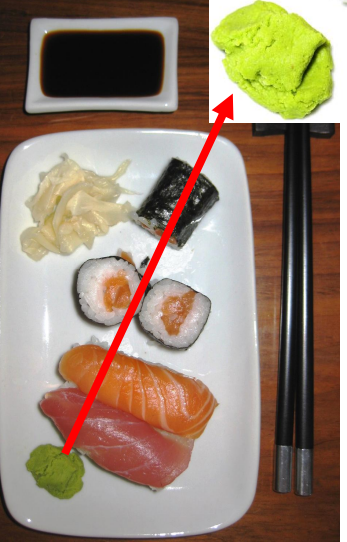
Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Scampi (ital.) oder auch Kaisergranat	<ul style="list-style-type: none"> Garnelen 			<p>...Scampi mindestens doppelt so teuer wie Garnelen sind.</p>	<p>Scampi haben Scheren, Garnelen nur Fühler. Scampi sind zarter im Biss, sie schmecken ähnlich wie Hummerfleisch. Das Fleisch der Garnelen ist fester. Wenn sie ohne Panzer serviert werden, sind die Unterschiede schwer zu erkennen.</p> <p><i>Zusatzhinweis:</i> Die Fang- oder Zuchtmethoden für Garnelen sind oft problematisch (z.B. Grundschleppnetze oder Antibiotikaeinsatz). Wenn Scampi beispielsweise aus der Nordsee stammen (Wildfang mit Körben) gelten sie nicht als überfischt.</p>
Seezunge	<ul style="list-style-type: none"> Tropenzunge Pangasius Seelachs 	 <p>Bildquelle: Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe</p>	 <p>Bildquelle: CVUA Karlsruhe</p>	<p>...Seeseezunge ein teurer hochwertiger Salzwasserfisch mit einem Kilopreis von ca. 25 € (als Filet sogar 50 €) ist, Pangasius kostet ca. 4 € pro Kilo.</p>	<p>Filets ähneln sich. Seeseezunge schmeckt aromatischer und ist nur für Fischkenner leicht erkennbar. Die anderen sehr preiswerten Speisefische, z.B. Pangasius (Süßwasser-Aquakulturen) aus Vietnam schmecken eher fade. Die Lebensmittelüberwachung beanstandet im Durchschnitt jede 3. Probe – obwohl Seeseezunge auf der Speisekarte steht, wird ein Billigfisch serviert.</p> <p><i>Zusatzhinweis:</i> „Seeseezungen kommen in Deutschland meistens aus der Nordsee. Diese sind nicht überfischt. Weitere Informationen – auch zu überfischten Beständen : www.fischbestaende-online.de oder zu nachhaltigen Fangmethoden unter www.msc.org</p>

Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Schinken	<ul style="list-style-type: none"> • Schinkenimitat insbesondere auf Pizzen oder in Nudelsaucen • Formfleischschinken 		 <p>Schinken-Imitat mit „angeklebtem“ Speckmantel und Schwarte</p> <p>Bildquelle: CVUA Stuttgart</p>	<p>... Schinkenimitate oder Formfleischschinken mindestens 50% preiswerter sind als gewachsener Schinken im Stück. Gleichmäßige Scheiben des Imitats lassen sich kostengünstiger verarbeiten.</p>	<p>Das schnittfeste Gel enthält ca. 40 - 60% Fleischstücke, Wasser, Stärke und fleischfremdes Eiweiß, z.B. Soja. Die Imitate sehen oft brühwurstähnlich aus. Sie sind an ihrer unterschiedlichen Muskelfaserrichtung zu erkennen, aber meistens nur von Fachleuten mit Hilfe eines Mikroskops. Richtige Kennzeichnung wäre z.B. <i>„Pizzabelag aus Vorderschinkenanteilen nach Brühwurstart zusammengefügt“</i>. Die Beanstandungsquote bei der Lebensmittelüberwachung ist hoch: sie lag in den letzten Jahren in unterschiedlichen Bundesländern zwischen 40 % und 95 %.</p> <p>Formfleischschinken sind kaum zu erkennen, z. B. nur bei der Lebensmittelüberwachung auf speziellen Leuchttischen. Korrekte Deklaration: <i>„Formfleischschinken aus Schinkenteilen zusammengefügt“</i></p>
Suppe Hausmacher Art	<ul style="list-style-type: none"> • Suppe mit Geschmacksverstärkern und Aromen, häufig aus der Dose 			<p>... die Zutaten in der Dosensuppe teilweise nicht so hochwertig (z.B. Aromen statt echter Gewürze) sind, daher ist sie billiger im Einkauf und bequemer zuzubereiten (wird nur heiß gemacht).</p>	<p>In der tatsächlich hausgemachten Suppe sind Zutaten wie Zwiebelstücke, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren oder Pimentkörner noch erkennbar.</p> <p>Dosensuppen sind dickflüssiger und schmecken stark nach Geschmacksverstärkern oder Aromen, die auch lange nach dem Essen noch auf der Zunge verbleiben. Suppe müsste <i>„mit Geschmacksverstärker“</i> auf der Speisekarte gekennzeichnet werden.</p>

Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Vanilleeis	<ul style="list-style-type: none"> Eis mit Vanillearoma 			<p>... Eis mit Aromen und Farbstoffen billiger ist, eine echte Vanilleschote kostet ca. ein Euro, Aromen und Farbstoffe nur wenige Cent.</p>	<p>Schwierig erkennbar, Bestandteile des Marks („Stippen“) oder zermahlene Vanilleschoten-Stücke sind im Eis erkennbar (siehe Pfeile). Das Problem: Teilweise wurden die Schoten vorher extrahiert, sind geschmacklos und dienen nur der Optik. Oft sind es auch Mischungen: Aromastoffe aus dem Labor und echte Vanillebestandteile. Manchmal werden die bekannten „schwarzen Punkte“ auch gefälscht und nachgemacht. Natürliches Vanilleeis ist nicht gelb. In der Speisekarte müsste gekennzeichnet werden „mit Farbstoff“.</p>
Selbst-gebackene Erdbeertorte	<ul style="list-style-type: none"> aufgetaute Tiefkühltorte 			<p>... das Auftauen von Tiefkühlware einfacher ist und Personalkosten gespart werden.</p>	<p>Schwierig erkennbar, z.B. an der gleichmäßigen Form der Sahnetupfer oder an der abgegrenzten Creme. Tortenguss wirkt partiell wie aufgesprüht. Teilweise am Geschmack, weil typisches Erdbeearoma fehlt und die Beeren eher wässrig schmecken, Fruchtcreme ist oft aromatisiert. In der Speisekarte müsste gegebenenfalls gekennzeichnet werden „mit Farbstoff“.</p>
Frische Waffeln	<ul style="list-style-type: none"> fertige Waffel, aufgetaut fertige Waffel vorgefertigt. 			<p>... das Verwenden von Fertigwaffeln einfacher ist und Personalkosten gespart werden.</p>	<p>Industriell hergestellte Waffeln sind gleichförmiger als selbstgemachte, sie weisen keine ungleichmäßige Färbung auf. Geschmacklich sind sie meistens „pappig“, nicht so knusprig und riechen nicht so lecker. Wenn man bei der Zubereitung auf dem Waffeleisen zuschauen kann, geht man auf Nummer sicher.</p>



Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
<p>Frische Frühkartoffeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln alter Ernte, z.B. aus der Dose, aus dem Glas oder aus der Vakuumverpackung. 			<p>... die Zubereitung einfacher ist und Personalkosten gespart werden.</p>	<p>Vorgeschnittene Kartoffeln sind runder, gleichförmiger und haben keine typischen Kanten, wie beim Schälen mit der Hand. Die Farbe ist bei frischen Kartoffeln häufig kräftiger.</p> <p>Viele Dosen- oder Glaskartoffeln sind salziger und enthalten zusätzlich Antioxidationsmittel. In der Speisekarte müssten deshalb die Kartoffeln „mit Antioxidationsmittel“ gekennzeichnet werden.</p>
<p>Selbstgemachte Bratkartoffeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Getrocknete Bratkartoffeln aus der Tüte oder Tiefkühlbratkartoffeln 	<p>Ohne Bilder</p>		<p>... die Zubereitung einfacher ist und Personalkosten gespart werden.</p>	<p>Schwierig zu erkennen, häufig kräftiger Einheitsgeschmack (durch Geschmacksverstärker), im Innern weichere Konsistenz. Von Außen können sie stark abweichen in der Bräune beim nochmaligen Braten.</p> <p>In der Speisekarte müsste gegebenenfalls gekennzeichnet werden „mit Geschmacksverstärker“ und/oder „mit Farbstoff“.</p>

Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
<p>Rührei aus frischen Eiern</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rührei aus Eipulver • Flüssigei-zubereitung aus dem Tetrapack 			<p>... die Zubereitung einfacher ist und Personalkosten gespart werden. Frische Eier sind zerbrechlicher, es müssen zusätzliche Hygienemaßnahmen (z.B. Schutz vor Salmonellen) eingehalten werden.</p>	<p>Schwierig zu erkennen, Ei aus Pulver kann farbintensiver sein (z.B. gelber), teilweise fehlt der typische Eigengeschmack.</p> <p>In der Speisekarte müsste „mit Konservierungsstoff“ und „mit Antioxidationsmittel“ gekennzeichnet werden</p>
<p>Wasabi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mischung aus grün eingefärbtem Meerrettichpulver, Senfpulver und Stärkeverbindungen als Füllstoff 			<p>...die Wasabiwurzel sehr teuer ist.</p>	<p>Der echte Wasabi wird gerieben und besteht aus kleinen Stückchen. Er hat einen leicht süßen Geschmack zu seiner Schärfe.</p> <p>Der Meerrettich hingegen ist sehr scharf und hat eine cremige Konsistenz.</p> <p>In der Speisekarte müsste gekennzeichnet werden „mit Farbstoff“.</p>



Sie bestellen laut Speisekarte	Sie erhalten stattdessen	Original	Fälschung	Gastronomen mogeln, weil ...	Wie kann man das erkennen?
Weinberg-schnecken	<ul style="list-style-type: none"> Achatschnecken 	Ohne Bilder		... Weinberg-schnecken teuer sind.	<p>Ohne Gehäuse schwierig zu erkennen. Mit Gehäuse: Weinberg-schnecken haben eine runde Muschel (typisches Schneckengehäuse). Achatschnecken haben ein spiralförmiges Gehäuse.</p> <p>In Deutschland stehen freilebende Weinberg-schnecken unter Artenschutz, Zuchtweinberg-schnecken nicht.</p>
Hausgemachten Apfelstrudel	<ul style="list-style-type: none"> Tiefkühlapfel-strudel 	Ohne Bilder		... die Zubereitung einfacher ist und Personalkosten gespart werden.	<p>Kaum zu erkennen. Kuchenkenner schmecken den Unterschied: tiefgekühlter Kuchen schmeckt teilweise nicht so „nach Apfel“, Blätterteig ist pappiger.</p> <p>In der Speisekarte müsste gekennzeichnet werden „mit Farbstoff“.</p>
Hausgemachtes Kartoffelgratin	<ul style="list-style-type: none"> Fertiges Kartoffelgratin, z.B. TK- Ware 	Ohne Bilder	 die Zubereitung einfacher ist und Personalkosten gespart werden.	<p>Kaum zu erkennen</p> <p>In der Speisekarte müsste gegebenenfalls gekennzeichnet werden „mit Farbstoff“.</p>