Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 30. Oktober 2017

Überwiegend schlechte Allergenkennzeichnung in Gaststätten

Verbraucherzentrale Hamburg macht Restaurantcheck

Ein aktueller Restaurantcheck der Verbraucherzentrale Hamburg in 38 Gaststätten der Hamburger Innenstadt und der Hafencity hat ergeben, dass sich noch zu wenige Gastronomen an die Kennzeichnungspflicht für allergene Inhaltsstoffe halten. In 21 Restaurants (55 %) wurde ungenügend informiert. 15 Gastronomen (39 %) zeigten erfreulicherweise, dass es auch besser geht und schnitten gut oder sehr gut ab.

Die wichtigsten Ergebnisse des Restaurantchecks

Keine Einheitlichkeit: Jeder Gastronom nutzte eine andere Form der Kennzeichnung. Neben vollständigen Hinweisen fanden die Verbraucherschützer unvollständige Allergenkarten, Vermischungen mit Zusatzstoffen oder anderen Lebensmittelbestandteilen. So wurde in einem der überprüften Restaurants beispielsweise einfach eine Karte aller Allergene ohne Bezug zu den angebotenen Gerichten aufgehängt.

Falschinformation: Auskünfte des angestellten Personals zu Allergenen in den Speisen waren nicht immer fachlich fundiert – insbesondere dann, wenn Koch oder Geschäftsführer nicht anwesend waren. Zudem weist der Hamburger Hotel- und Gaststättenverband seine Mitglieder nur auf eine mündliche Auskunftspflicht hin. Dabei ist auch eine schriftliche Information in der Speisekarte oder als Karte vorgeschrieben.

Mangelhaftes Kommunikationsverhalten: Gastwirte nehmen Anfragen zuweilen nicht ernst. So antworteten 14 Gaststätten nicht auf ein Anschreiben der Verbraucherzentrale mit Hinweisen zur gesetzlichen Verpflichtung für eine bessere Allergenkennzeichnung.

Bereits seit 2014 schreibt ein europaweit gültiges Gesetz Gastwirten vor, Speisen so zu deklarieren, dass möglicherweise allergene Bestandteile für Verbraucher erkenntlich sind. „Die Kennzeichnung der 14 wichtigsten Allergene ist eine Information, die nirgendwo fehlen sollte“, meint Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale Hamburg. Doch die teilweise sehr schwierige Informationssuche sei für Gäste unzumutbar. „Die rechtlich verbindlichen Vorgaben müssen endlich besser eingehalten und notfalls mit Bußgeldern durchgesetzt werden“, fordert Schwartau, die die Lebensmittelüberwachung in der Pflicht sieht.

Sonja Lämmel vom Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. ergänzt: „Eine verlässliche Allergenkennzeichnung ist für die Allergiker lebenswichtig. Aber leider müssen wir feststellen, dass diese wichtige Kennzeichnungspflicht nicht verantwortungsvoll umgesetzt wird. Das ist vor dem Hintergrund einer ständig steigenden Anzahl von Allergikern und Menschen mit Unverträglichkeiten nicht mehr hinnehmbar.“

Ausführliche Listen mit den beim Restaurantcheck untersuchten Gaststätten und deren Allergenkennzeichnung sind veröffentlicht auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter www.vzhh.de.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/ueberwiegend-schlechte-allergenkennzeichnung-gaststaetten