

wien.orf.at, 20.6.2014

Allergene: EU-Verordnung fordert Wirte

Ab 13. Dezember müssen die Wirte laut EU-Verordnung ihre Gäste informieren, welche Allergene in den angebotenen Speisen sind; entweder auf der Speisekarte oder durch das Personal. Dieses wird derzeit von der Wiener Wirtschaftskammer entsprechend geschult.

Das Wiener Schnitzel bekommt ab 13. Dezember in Gastronomiebetrieben das zusätzliche Kürzel AC. Die Buchstaben kennzeichnen Gluten und Ei und sind zwei der insgesamt 14 auszuweisenden Allergene. Zu den gängigsten Allergenen gehören etwa auch Erdnüsse oder Laktose. Für jedes gilt ein Buchstabe zwischen A und R, der in der Speisekarte unter jedem Gericht aufgelistet werden kann.

Mündlich Informieren spart kaum Arbeit

Um mündlich zu informieren, gibt es derzeit eine spezielle Schulung, die an einigen Instituten angeboten wird. Diese Sonderregelung der mündlichen Auskunft gilt für Österreich und drei weitere EU-Länder.

Der Vorsitzende der Wiener Kaffeehausbetreiber, Berndt Querfeld, erwartet, dass viele Speisekarten umgeschrieben werden: „Das hat irgendwie als nette Lösung geklungen, mündlich zu informieren. Aber da wir ja alle dann eine schriftliche Dokumentation über jedes einzelne Gericht in der Küche brauchen, ist dann das mündliche Informieren fast schon die doppelte Arbeit.“

Eigene Allergene-Speisekarte angeraten

Neben mündlicher und schriftlicher Information gibt es laut Wilhelm Turecek, Obmann der Fachgruppe für Gastronomie, noch eine „österreichische Lösung“: „Ich würde eine Allergene-Speisekarte machen und in die anderen Speisekarten hineinschreiben: Wenn Sie eine Allergene-Speisekarte wünschen, bitte verlangen Sie sie.“

Bis Dezember 2015 läuft die Übergangsfrist, danach steht eine Strafe von bis zu 50.000 Euro an.

Gemischte Gefühle bei Ernährungsexperten

Ob die Regelung der Kennzeichnungspflicht wirklich sinnvoll ist, da hegen sogar Ernährungsexperten Zweifel. Kurt Widhalm, Präsident des Österreichischen Institutes für Ernährungsmedizin befürchtet gegenüber „Radio Wien“ sogar eine Verunsicherung unter den Gästen: „Diejenigen, die wirklich eine Allergie haben, die wissen über die Zusammensetzung von Speisen ziemlich genau Bescheid. Diejenigen, die vermutete Allergien oder Intoleranzen haben, die werden zum Teil auch verunsichert und es nicht immer leicht haben, die Speisen auszuwählen, die ihnen gut tun.“

Zusammensetzung der Produkte kennen

Ob ein Wirt seine Kundschaft schriftlich oder mündlich informiert, das bleibt ihm überlassen. Will ein Gastwirt nur mündlich informieren, muss immer ein eigens geschulter Mitarbeiter im Lokal anwesend sein, der über die Allergene Bescheid weiß - egal ob am Würstelstand oder im Haubenlokal.

Auch da ist Widhalm skeptisch: „Ich glaube, dass es Probleme geben wird, weil etwa die Würstelstände natürlich nicht die über Zusammensetzung aller Produkte, die sie vertreiben, genau Bescheid wissen.“ Anbieter würden sich künftig noch mehr über die Herkunft der Lebensmittel informieren müssen.

Quelle: <http://wien.orf.at/news/stories/2674644/>