



PRESSEMITTEILUNG 12/09

Falscher Hase

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen: Gastronomen müssen Schinkenersatz oder Analogkäse klar kennzeichnen

(Wiesbaden, 16. Juli 2009)

Wie das Verbraucherschutzministerium bekannt gab, wurde bei aktuellen Lebensmittelkontrollen in der hessischen Gastronomie festgestellt, dass einige Gastronomen teilweise keinen richtigen, sondern künstlichen Schinken verwenden. Staatssekretär Mark Weinmeister warnte öffentlich die hessische Gastronomie vor einem schweren Imageschaden. Die Presse hat sich des Themas in den letzten Tagen verstärkt angenommen. Der DEHOGA Hessen hat umgehend reagiert und im hessischen Fernsehen klargestellt: „Wo Schinken drauf steht, muss auch Schinken drin sein!“

Gastwirte sind laut Gesetz verpflichtet, ihre Gäste zu informieren. Das bedeutet, dass Gastronomen Informationen wie „Vorderschinkenanteile nach Brühwurstart“ oder „Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch“ in die Speisekarte schreiben müssen.

In Deutschland weisen Schinken, Vorderschinken und Formfleischerzeugnisse nach allgemeiner Verkehrsauffassung einen Fleischgehalt von circa 95 % auf, der Gehalt an fleischfremdem, das heißt über die Pökellake zugesetztem Wasser liegt bei maximal 5 %. Die Produkte, die in der Gastronomie häufig als „Ersatz“ verwendet werden, weisen einen Fleischgehalt zwischen circa 50 und 65 % auf, selten darüber, oft zum Teil deutlich darunter. Diese Produkte stammen überwiegend aus dem europäischen Ausland. Der niedrige Fleischanteil schlägt sich in einem geringeren Preis nieder. Eine EU-Richtlinie aus dem Jahr 2000 erlaubt grundsätzlich Ersatzprodukte, solange sie nicht gesundheitsschädigend sind. Dagegen wollen Deutschland und Österreich jetzt vorgehen.

Kontakt
RA Julius Wagner
Hauptgeschäftsführer

DEHOGA Hessen e.V.
Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden

Tel. 0611 99 201 - 0
Fax 0611 99 201 - 22
wagner@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Der DEHOGA Bundesverband arbeitet an einer Infokampagne, damit Gastronomen keine weiteren Deklarationsfehler unterlaufen. „Wir klären darüber bereits umfassend auf“, so DEHOGA Hessen Präsident Reinhard Schreek.

Schreek machte jedoch auch deutlich, dass viele Gastronomen beim Einkauf nicht immer sicher feststellen könnten, was eigentlich beispielsweise im sog. „Pizzamix“ tatsächlich verarbeitet wurde. „Unsere Branche ist sensibilisiert und wachsam, aber auch die Lebensmittel herstellende Industrie ist aufgefordert klar zu deklarieren!“

Der DEHOGA Hessen stellte noch einmal ausdrücklich – im Interesse der Mehrheit der hessischen Betriebe – klar, dass in den Mitgliedsbetrieben hoher Wert auf Qualität gelegt wird. Die meisten Gastronomen distanzieren sich von Ersatzprodukten. „Im Gegenteil – frische Produkte aus der Region liegen im Trend!“, so Hauptgeschäftsführer Julius Wagner. „Wir unterstützen die Branche in Hessen dabei aktiv z. B. mit der Kooperation ‚Hessen à la carte‘!“

Kontakt
RA Julius Wagner
Hauptgeschäftsführer

DEHOGA Hessen e.V.
Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden

Tel. 0611 99 201 - 0
Fax 0611 99 201 - 22
wagner@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de