



PRESSEMITTEILUNG 07/10

## **Falscher Hase**

### **Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen warnt vor Irreführung von Gästen: Gastronomen müssen Schinkenersatz oder Analogkäse klar kennzeichnen**

#### **Klare Absage an freiwillige Selbstverpflichtung**

(Wiesbaden, 27. Mai 2010) „Das hessische Landwirtschaftsministerium hat erstmals ein Restaurant wegen der Verwendung von sogenanntem Mogel-Schinken öffentlich im Internet angeprangert.“, so titelt die Frankfurter Rundschau vom heutigen Tage. Der DEHOGA Hessen hat bereits im Juli letzten Jahres auf Vorwürfe an vereinzelte Betriebe 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.

Den Aussagen des Landwirtschaftsministeriums, man habe von der Gastronomie eine freiwillige Selbstverpflichtung zum Verzicht auf Lebensmittlersatzprodukte gefordert, widerspricht der Verband entschieden. „Eine solche Aufforderung hat weder unsere Geschäftsstelle noch das Ehrenamt je erreicht. Das ist uns neu.“, sagt Hauptgeschäftsführer Julius Wagner. Darüber hinaus sei eine vermeintliche Selbstverpflichtung keine geeignete Lösung, denn gerade für Allergiker stellen Lebensmittlersatzprodukte oft die einzige Alternative dar. Aus

diesem Grunde werde ganz gezielt im Bereich der Milchprodukteallergien beispielsweise Analog-Käse eingesetzt. „Das Problem ist nicht die Verwendung als solche, sondern die Transparenz!“

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.

DEHOGA Hessen Präsident Reinhard Schreek macht 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 weist daher auch mit Blickrichtung an Lebensmittelhersteller und Zulieferer ausdrücklich darauf hin, dass Lebensmittlersatzprodukte klar und erkennbar als solche ausgewiesen sein müssen, damit Gastronomen keine Deklarationsfehler unterlaufen. „Wir klären darüber seit langem bereits umfassend auf“, so Präsident Reinhard Schreek.

Der Verband stellt 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  
**Sebastian Maier**  
Referat Presse und  
Verbandskommunikation

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

Tel. 0611 99 201 - 0  
Fax 0611 99 201 - 22  
[maier@dehoga-hessen.de](mailto:maier@dehoga-hessen.de)  
[www.dehoga-hessen.de](http://www.dehoga-hessen.de)