

Erläuterungen und Informationen

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten

Nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz müssen Zusatzstoffe und Zutaten auf den Speiseplänen gekennzeichnet werden. Das bedeutet für Sie – Sie sind informiert, welche Zusatzstoffe und Zutaten in den jeweiligen Speisen enthalten sind. Wir kennzeichnen diese auf den aushängenden Speiseplänen mit Fußnoten.

- | | | |
|-----|--------------------------|--|
| (1) | mit Farbstoff | Mit Farbstoffen werden Lebensmittel entweder insgesamt – in ihrer Masse oder auf der Oberfläche gefärbt. Oft soll die Farbe den natürlichen Farbton wieder herstellen, der durch Kochen oder andere Behandlungen verloren gegangen ist. In Süßwaren, Desserts oder Getränken signalisiert die Farbe die zu erwartende Geschmacksrichtung. |
| (2) | mit Konservierungsstoff | Konservierungsstoffe hemmen das Wachstum von Mikroorganismen wie Schimmelpilzen, Gärungs- und Fäulniseregern. Sie bewahren Lebensmittel vor dem Verderb und machen sie länger haltbar. |
| (3) | mit Phosphat | Phosphate binden in Lebensmitteln vorhandenes Calcium. Dadurch werden Eiweiße besser löslich und werden zu Verdickungs- und Geliermitteln. Deshalb werden Phosphate in Milcherzeugnissen, Desserts, Fleischwaren, Schmelzkäse u.a. eingesetzt. In der Fleischverarbeitung erhöhen sie das Wasserbindungsvermögen und verleihen den Erzeugnissen eine höhere Schnittfestigkeit und verbessern die Farbe. |
| (4) | geschwefelt | Dieser Zusatz wirkt desinfizierend, konservierend, bleichend, antioxidativ, enzymhemmend, farberhaltend und tötet Bakterien ab. Für die Lebensmittelherstellung gelten Höchstmengenbegrenzungen. Wegen seiner umstrittenen Wirkung empfiehlt sich ein maßvoller Verzehr dieser Produkte. |
| (5) | mit Antioxidationsmittel | Sie schützen Lebensmittel vor dem Verderb durch Luftsauerstoff, d.h. durch Oxidation. Dazu zählen z.B. das Ranzigwerden von Fetten, ein Verblässen von Farben, das Braunwerden von Äpfeln und Kartoffeln und ein Verlust von Aroma. |
| (6) | mit Geschmacksverstärker | Es handelt sich hierbei um Stoffe, die den vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, die jedoch selber keinen besonderen Eigengeschmack haben. Die wichtigsten und bekanntesten Geschmacksverstärker sind Glutaminsäure und Glutamate; diese werden vor allem in Brühen, Suppen, Saucen, Fertiggerichten, Wurstwaren, Gemüsekonserven und Getränken zugesetzt. Wegen der umstrittenen Wirkung empfiehlt sich ein maßvoller Verzehr dieser Produkte. |

Erläuterungen und Informationen

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Zutaten

- | | | |
|------|----------------------------|---|
| (7) | geschwärzt | Geschwärzt werden z.B. Oliven, da sie normalerweise erst schwarz werden, wenn sie gereift sind. Dann sind sie aber so weich, dass man sie nicht mehr in Gläsern konservieren könnte. |
| (8) | gewachst | Gewachst werden häufig verschiedene Obstsorten, z.B. Äpfel, um sie vor dem Verderb durch Schimmelbefall, Aromaverlust und Austrocknen zu schützen. Wachse verleihen zudem den Produkten ein glänzendes Aussehen. |
| (9) | mit Süßstoff | Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam, Neohesperidin, Thaumatin) schmecken vielfach süßer als Zucker. Sie sind praktisch ohne Kalorien (gut für die Gewichtskontrolle), benötigen kein Insulin (für Diabetiker gut geeignet) und wirken nicht kariesfördernd. Süßstoffe gibt es in flüssiger Form, Tabletten und Streusüße. |
| (10) | mit Aspartam | Aspartam gehört zu den Süßstoffen und enthält eine Phenylalaninquelle. Deshalb ist Aspartam für bestimmte Erkrankungen (PKU) nicht geeignet. |
| (11) | mit Zuckeraustauschstoffen | Durch Zuckeraustauschstoffe (Sorbit, Isomalt, Xylit, Mannit, Maltit) kann Zucker in Lebensmitteln ersetzt werden. Größere Mengen können Blähungen verursachen und abführend wirken. |
| (12) | mit Milcheiweiß | Milcheiweiß ist bislang nur für Fleischerzeugnisse deklarationspflichtig. Es wirkt emulgierend, d.h. es verhindert das Absetzen von Fett. |
| (13) | mit Eiklar | Eiklar ist bislang nur für Fleischerzeugnisse deklarationspflichtig. Es wirkt ebenfalls emulgierend. |
| (14) | gentechnisch verändert | Es besteht keine Kennzeichnungspflicht für alle betreffenden Lebensmittel und Lebensmittelzutaten. |
| (15) | bestrahlt | Diese Form der Lebensmittelbearbeitung dient der Entkeimung. Derzeit dürfen in Deutschland nur in dieser Form behandelte getrocknete Kräuter und Gewürze zum Verkauf angeboten werden. |
| (16) | chininhaltig | Chinin ist ein bitter schmeckendes, kristallines, weißes Pulver. Im Lebensmittelbereich kommt Chinin als Geschmacksstoff zum Einsatz, vor allem bei Getränken wie Bitter Lemon und Tonic Water. In größeren Mengen konsumiert, kann es für einige Verbrauchergruppen gesundheitlich problematisch sein. |
| (17) | koffeinhaltig | Koffein ist wegen seiner anregenden Wirkung für Schwangere und Kinder nicht geeignet; deshalb muss es gekennzeichnet werden. |