

allergene – informiert statt verwirrt!

mit umsetzung der lebensmittelinformations-verordnung (lmiv) müssen seit mitte dezember 2014 allergene auch in der gastronomie, z.b. auf speisekarten, deklariert werden.

hier erfahren sie auf einen blick, was sie wissen müssen.

die 14 hauptallergene lösen etwa 90 % aller allergischen und unverträglichkeits-reaktionen aus. was ist die lmiv und welche änderung bringt sie? die lmiv regelt in der europäischen union die kennzeichnung von lebensmitteln. mit der umsetzung der lmiv im dezember 2014 müssen allergene zutaten auch bei den in der gastronomie angebotenen gerichten – also u. a. auch auf speisekarten – deklariert werden.

sollte ich allergene meiden?

für mich als gastgeber ist es wichtig, dass sich auch nichtbetroffene gäste bei uns wohlfühlen. daher ist es nicht zielführend, allergene, die grösstenteils wichtiger bestandteil einer ausgewogenen ernährung sind, aus der küche zu verbannen. wichtig ist hingegen, dass ich als gastronom sensibel und verantwortungsbewusst mit dem thema umgehe und betroffene jederzeit richtig informieren kann. **dafür kenne ich die allergenen zutaten in meinen speisen ganz genau – wir stellen sie ja auch her.**

gibt es allergenfreie produkte?

nein – gibt es im restaurant oder einer normalen küche nicht!

allergenfrei ist ein produkt nur dann, wenn auch spuren durch kontakt mit allergenen zutaten im herstellungsprozess ausgeschlossen werden können. **dies ist in der regel nur bei wenigen spezialherstellern der fall.** produkte, bei denen allergene keine direkte zutat sind, werden bei herstellern durch die angabe „o.d.a“ (ohne deklarations-pflichtige allergene) bzw. „allergenfrei laut rezeptur“ oder mit der aussage „minus allergene“ gekennzeichnet.


wir deklarieren unsere gerichte, die laut rezeptur keine allergenen zutaten enthalten, nicht.

gleichzeitig geben wir den hinweis auf mögliche im produkt enthaltene spuren.

auch in unserem betrieb kann es zu kontaminationen durch allergene kommen, weil die zubereitung von produkten oder speisen – ähnlich wie in der industrie – quellen für kontaminationen birgt; z.b. wenn geschirr und küchengeräte zur zubereitung mehrerer speisen verwendet werden.

als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte bei uns frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb- oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber.

zu den 14 hauptallergenen zählen:

G	glutenhaltiges getreide und daraus gewonnene erzeugnisse, weizen, roggen, gerste, hafer, dinkel, kamut (urweizen)
E	eier und daraus gewonnene erzeugnisse
F	fisch und daraus gewonnene erzeugnisse
K	krebstiere und daraus gewonnene erzeugnisse
N	erdnüsse und daraus gewonnene erzeugnisse
S	sojabohnen und daraus gewonnene erzeugnisse
M	milch und daraus gewonnene erzeugnisse (einschliesslich laktose)
Sch	schalenfrüchte und daraus gewonnene erzeugnisse, erd-, hasel-, kaschu-, pecan- und walnüsse, mandeln, pistazie, maccadamia
Sel	sellerie und daraus gewonnene erzeugnisse
Mu	senf und daraus gewonnene erzeugnisse
Se	sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse
L	lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse
W	weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse, muschel, miesmuscheln, schnecken
Su	schwefeldioxid und sulfite (in konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
	vegan

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber. **SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN. BITTE FRAGEN SIE UNSEREN KÜCHENCHEF.**