

AUF EIN WORT

Ab dem 13. Dezember 2014 gilt !!!!

Die LMIV (Lebensmittelinformationspflicht) schreibt unter anderem vor, dass künftig erkennbar sein muss, ob Lebensmittel Stoffe enthalten, die allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten auslösen können. Diese Art von Stoffen müssen im Zutatenverzeichnis deutlich hervorgehoben werden.

Ich finde, dass Sie selbst am besten wissen, ob Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren. Unsere Speisekarte würde eine Flut von Zahlen und Erklärungen enthalten, die uns und Ihnen sicherlich den Spaß verderben würden.

Laut Verordnung müsste zum Beispiel bei unseren "Gambas aijoli" der Hinweis "enthält Schalentiere" ausgewiesen sein. Da wo enthaltene Allergene nicht aus dem Text erkennbar sind, werden wir die entsprechende Zahl anhängen.

Ich will Ihnen hier kurz die Allergene vorstellen, die ab dem 13. Dezember erkennbar ausgewiesen sein müssen:

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- 1) Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (ist eine alte Sorte des Sommerweizens) oder Hybridstämme davon
- 2) Krebstiere
- 3) Fisch
- 4) Soja
- 5) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 6) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie)
- 7) Sellerie
- 8) Senf
- 9) Sesamsamen
- 10) Weichtiere
- 11) Lupinen
- 12) Ei und Ei-Erzeugnisse
- 13) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 14) Weine enthalten Sulfite (nicht als Allergene zu deklarieren)

Die meisten dieser Allergene sind aus dem Text in der Speisekarte selbstverständlich schon erkennbar (Fisch, Schalenfrüchte etc.).

Häufige Unverträglichkeiten wie Gluten und Laktose sagen Sie bitte unserem Servicepersonal.

Wir können in der Regel fast alle Speisen gluten- und oder lactosefrei für Sie zubereiten:

Kompliziert wird es mit Sellerie und Senf, für uns als Geschmacksträger unverzichtbar. Für Sie nicht aus der Karte erkennbar und trotzdem in nahezu allen Saucen, Suppen enthalten.

Falls Sie unter diesen seltenen Allergien leiden, sprechen Sie uns an. Auch hier werden wir eine Lösung finden.

Zum Schluss möchte ich Ihnen auch weiterhin einen vorzüglichen Appetit wünschen, wobei ich mir einen kleinen Nachsatz nicht verkneifen kann:

Wenn Sie zu uns kommen, befinden Sie sich in einem Fachbetrieb mit gut ausgebildeten Köchen, denen Sie vertrauen können.