bürgerhaus
Lützschena

INFORMATIONEN

ZUSATZSTOFFE
ALLERGENE

FÜR DIE VON UNS GELIEFERTEN LEBENSMITTEL

bürgerhaus Lützschena

DIE 14 ALLERGENE AUF EINEN BLICK

GLUTENHALTIGE GETREIDE Das sind Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Emmer, Einkorn, Grünkern, Triticale und Kamut.

KREBSTIERE Dazu gehören Krabben, Garnelen, Taschen- und Flußkrebse, Krebse, Shrimps, Scampis, Hummer und alle Krebstier-Erzeugnisse, zu denen z. B. auch asiatische Würzsaucen usw. gehören.

EIER Allergen aus Eiern und Erzeugnissen daraus. Dazu zählen auch Salatdressings und Backwaren mit z. B. einer Glasur bei der Ei verwendet wird usw. - also aufpassen!

FISCH Alle Fischsorten und deren Erzeugnisse sowie Kaviar, Rogen und Fischsauce haben dieses Allergen. Auch-tung: Teils auch in käuflichen Würzsaucen zu finden, daher im Zweifel die Zutatenliste beachten!

ERDNÜSSE Dazu gehören alle Erdnussarten und deren Erzeugnis-se, vor allem auch Backwaren, Snacks, Müsli, Desserts und teils auch Panaden und ab und an auch Curry-pulver!

SOJABOHNEN Enthalten in Sojabohnen und Soja-Erzeugnissen, wie z. B. Sojamehl, Sojamilch, Tofu, Miso, Tempeh und Gewürzmischungen.

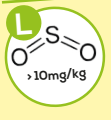
MILCH Betrifft alle tierischen Milchprodukte und Milch-Erzeugnisse von Kuh, Ziege, Schaf und auch Büffel. Lactose ist dabei nur eins der Allergene!

SCHALEN-FRÜCHTE Alle Arten von Schalenfrüchten wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse. Achtung auch bei Schokoprodukten und Frühstücksaufstrichen - im Zweifel die Zutatenliste beachten!

SELLERIE Hierzu zählen alle Sellerie-Sorten und Sellerie-Erzeugnisse. Sehr häufig auch in Fertigprodukten sowie Kräuter- und Gewürzmischungen zu finden.

SENF Alle Senfarten und deren Erzeugnisse. Als „Nebenzutat" häufig auch in Würzsaucen, Dressings, Marinaden und ab und an auch in Wurst zu finden.

SESAMSAMEN Alle Sesamsorten und deren Erzeugnisse wie z. B. Öl oder Pasten (Tahin), Panaden, Paniermehl, Sushi, Müsli und Knabbergebäck enthalten dieses Allergen.



SULFITE / SCHWEFEL-DIOXID Durch natürliche Prozesse auch enthalten in Wein, Meerettich und gezalzenem Trockenfisch. Die Zusatzstoffe E220 – E228 enthalten es ebenfalls. Erst anzugeben in der Konzentration von mehr als 10 mg/kg.

LUPINEN Alle Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse. Wird häufig eingesetzt, um Backwaren herzustellen, die glutenfrei sind. Teils auch in „Fleischersatzprodukten" enthalten.

WEICHTIERE Betrifft alle Arten von Weichtieren und deren Erzeugnisse. Auch Muscheln, Tintenfisch und Kalamare. Achtung: häufige Verwendung in der Asiatischen Küche!

ALLERGENE

DIE REINE NATUR HAT NUN HINWEISPFLICHT

Vielen von Ihnen ist es vielleicht aufgefallen: Unsere Speisen und Getränke haben nun zusätzliche Kennzeichnungen in Form von kleinen Buchstaben, die hinter der Bezeichnung des Produktes stehen.

Was bedeuten diese Angaben?

Diese Buchstaben stehen für sogenannte „Allergene". Es ist wichtig zu betonen, dass dies ganz natürliche Stoffe sind, die in vielen Nahrungsmitteln, Zutaten usw. vorkommen. Normalerweise sind diese völlig harmlos und gehören unmittelbar zu dem Lebensmittel selbst. Allergene sind somit immer ein vollkommen natürlicher Bestandteil unserer Nahrung! Einen Überblick der 14 wichtigsten Allergene haben wir für Sie auf der Rückseite zusammengefasst.

Was lösen Allergene aus?

Manchen Menschen vertragen diese bestimmten Stoffe nicht oder reagieren z. B. auf Eier, Fisch oder Nüsse „allergisch". Das Immunsystem dieser Menschen stuft ein harmloses Eiweiß (Protein) fälschlicherweise als gefährlich ein und reagiert über.

Reine „Unverträglichkeiten" zeigen sich meist nur in einer leichten Ausprägung und äußern sich z. B. durch Verdauungsbeschwerden. Allergische Reaktionen sind meist heftiger und können sogar zu einem lebensbedrohlichen Schock führen.

Warum werden diese Angaben gemacht?

Ein Höchstmaß an Transparenz und mehr Verbraucherschutz sind das „Motto"! Beide Dinge haben für das Bürgerhaus Lützschena selbstredend eine hohe Priorität. In diesem Sinne sollen Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien die Möglichkeit haben, sich vor der Wahl des Essens zu informieren, ob die Speise für sie geeignet ist oder nicht.

Neue Verordung regelt alle notwendigen Angaben.

Die neue Lebensmittel-Informationsverordung (LMIV) basiert auf einer EU-Verordung (1169/2011), die Ende des Jahres 2012 in allen Mitgliedsstaaten der europäischen Union in Kraft trat. Ziel war es, für Verbraucher größtmögliche Transparenz und Sicherheit zu gewährleisten.

Dazu gehört nun auch die Angabe zu „allergieauslösenden" Stoffen in Speisen, die in öffentlichen Restaurants, Imbissen und eben auch in der Gemeinschaftsverpflegung gereicht werden. Bei „verpackter" Ware aus dem Supermarkt ist das schon seit längerer Zeit eine Standardangabe.