

**Klärung:** Gesundheitsministerium hat auf Sorgen der freiwilligen Feuerwehren reagiert

# Allergenkennzeichnung: Sie gilt nicht für private Mehlspeisen

Obwohl sich Spitzenjuristen noch immer nicht restlos einig sind, dürfte jetzt fest stehen, dass die freiwilligen Feuerwehren sehr wohl der Allergenkennzeichnung unterliegen. Mit einer Ausnahme: Die von privaten Personen zu Festen angelieferten Mehlspeisen müssen keine Hinweise auf allergene Stoffe enthalten. Dies wurde uns nun in einem Brief des Gesundheitsministeriums bestätigt.

Text: Franz Resperger  
Foto: bilderbox.at

Auf die Frage, ob die Allergenkennzeichnung auch für die freiwilligen Feuerwehren gilt, kam aus dem Gesundheitsministerium folgende schriftliche Antwort: „Für Feuerwehrfeste und Feste von gemeinnützigen Vereinen gilt, dass jene Lebensmittel, die von Privatpersonen hergestellt und verkauft werden, wie Mehlspeisen, von der Ausnahme umfasst sind. Für vom Verein als Veranstalter vor Ort hergestellte Speisen gilt, dass sie der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014, unterliegen. Bezüglich der Frage, wie mit den von Privatpersonen hergestellten und gespendeten Mehlspeisen umzugehen ist, die grundsätzlich von der Feuerwehr verkauft werden, wäre ein möglicher Lösungsansatz, vor Ort klar zu stellen, dass es sich hier um Spenden aus der Bevölkerung handelt (Privatpersonen).“

## Allergenkennzeichnung in der Praxis

Künftig muss den Gästen die Information über bestimmte in den Gerichten ent-

haltene Allergene angeboten werden. Ob man die Kunden schriftlich oder mündlich informiert, bleibt der Feuerwehr selbst überlassen. Entschließt sich der Veranstalter für die mündliche Information, so muss immer ein eigens geschulter Mitarbeiter anwesend sein. Auf diese Auskunftsperson ist entweder auf der Speisekarte oder mit deutlich sichtbarem Aushang hinzuweisen (z.B.: „Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben: Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.“).

Informiert eine Feuerwehr seine Gäste schriftlich, müssen die problematischen Stoffe für jedes Gericht einzeln zuordenbar sein (siehe Musterspeisekarte). Ein Generalsatz wie „Wir kochen mit Weizenmehl, Milchprodukten, Sellerie und Nüssen“ ist nicht zulässig. Ebenfalls unzulässig ist, auf der Karte nur jene Gerichte hervorzuheben, die bestimmte Zutaten nicht enthalten. Zulässig ist dagegen die Verwendung von Symbolen oder Abkürzungen in Speisekarten, sofern die Erklärung dazu auf derselben Seite erfolgt – etwa „F“ für Fische. Nur wenn die Zutat, in diesem Fall Fisch, in der Bezeichnung des Gerichts klar erkennbar ist, etwa bei „Karpfen, gebacken“ oder „Räucherlachs“, erübrigt sich der entsprechende Hinweis. Ist jedoch davon auszugehen, dass der

Fisch weniger bekannt ist (z.B. Knurrhahn), so muss eine entsprechende Klarstellung vorgenommen werden. ■

## Musterspeisekarte

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Bratwurst mit Gebäck/Brot/Semmel    | M, A          |
| Käsekrainer mit Senf/Brot/Semmel    | G, M, A       |
| Schweinsbraten mit Semmelknödel     | C, A, G       |
| Schweinsnitzel mit Kartoffelsalat   | C, A, G, O    |
| Putensnitzel mit Pommes             | C, A, G       |
| Surschnitzel mit Sauerkraut         | C, A, G, M, O |
| Gebackene Hühnerkeulen              | C, A, G       |
| Cevapcici                           | C, A          |
| Surbraten mit Knödel und Sauerkraut | C, G, A, O    |
| Spare Ribs mit Ofenkartoffel        | M             |
| Kotelett mit Pommes                 | M             |
| Stelze mit Sauerkraut               | M, O          |
| Gemüselabichen                      | O, A, C       |
| Gebackene Champignons               | C, A, G       |
| Feuerflecken mit Schinkenrahmsauce  | A, G, C       |
| Fleischlaberl mit Kartoffelsalat    | C, A, O       |
| Griechischer Bauernsalat            | G, O          |
| Mozarella mit Tomaten               | G, O          |
| Schafkäse                           | G             |
| Geselchtes                          | M             |
| Surbraten                           | M             |
| Liptauer                            | G, M          |
| Eiaufstrich                         | G, M          |
| Blutwurst in Essig und Öl           | O, L          |
| Presswurst in Essig und Öl          | O, L          |
| Rindfleischsalat                    | O             |
| Saure Extra in Essig und Öl         | O             |
| Käseplatte                          | G             |
| Speckbrot                           | A, M          |
| Wurstbrot                           | A, M          |
| Kartoffelsalat                      | O, M          |
| Schwarzwurzelalat                   | O             |
| Bohnensalat                         | O             |
| Gurkensalat                         | O             |
| Tomatensalat                        | O             |
| Maissalat                           | O             |
| Krautsalat                          | O             |
| Grüner Salat                        | O             |

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Senf            | M       |
| Ketchup         | C, A, O |
| Majonaise       | M, C    |
| Palatschinken   | A, C, G |
| Waffeln         | A, C, G |
| Gebackene Mäuse | A, C, G |

| Kurzbezeichnung         | Buchstabencode |
|-------------------------|----------------|
| glutenhaltiges Getreide | A              |
| Krebstiere              | B              |
| Ei                      | C              |
| Fisch                   | D              |
| Erdnuss                 | E              |
| Soja                    | F              |
| Milch oder Laktose      | G              |
| Schalenfrüchte          | H              |
| Sellerie                | L              |
| Senf                    | M              |
| Sesam                   | N              |
| Sulfite                 | O              |
| Lupinen                 | P              |
| Weichtiere              | R              |

