



Fritz-Löffler-Straße 18
01069 Dresden

Telefon-Nr.	(0351) Durchwahl	4697 545
	(0351) Vermittlung	4697 50
Telefax-Nr.	(0351)	4697 623

Ihr Gesprächspartner Frau Stephan
hannelore.stephan@swdd.tu-dresden.de

Dienstag, 10. März 2009

Keine Angst mehr vor Nüssen & Co: Allergene werden künftig gekennzeichnet

Am 9.3.2009 hat das Studentenwerk Dresden mit der Allergen Kennzeichnung begonnen, vorerst für die angebotenen Speisen in der Mensa Bergstraße. Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Phosphate, wurden gemäß der Zusatzstoffkennzeichnungspflicht bisher schon immer gekennzeichnet. Zudem wurden verschiedene Hinweise zur Fleischart ("enthält Rindfleisch" und "enthält Schweinefleisch bzw. Gelatine vom Schwein"), aber auch Informationen wie "enthält Alkohol", "enthält Knoblauch" oder dieses Gericht ist "fleischlos" gegeben. Zu diesen Hinweisen kommen nun noch die Angaben zu Allergenen hinzu, und zwar zu den zwölf häufigsten Auslösern für Lebensmittelallergien.

Wie gewährleistet das Studentenwerk eine sichere Kennzeichnung? Die Kennzeichnung der Allergene und auch der Zusatzstoffe ist in den Mensen des Studentenwerks nicht so einfach wie in der Lebensmittelindustrie. Das hat unterschiedliche Gründe. Zum einen gibt es für ein Produkt oft mehrere Lieferanten, die auch wechseln können. Dabei enthält das Produkt beim Lieferanten A zum Teil andere Allergene als beim Lieferanten B. Durch das PC-gestützte Warenwirtschaftsprogramm sichert sich das Studentenwerk aber vor solchen Fehlern in der Allergen Kennzeichnung ab.

Zweitens werden spezifische Anforderungen an das Personal gestellt. Die Mitarbeiter der Mensa Bergstraße sind vom Lagerist bis zum Koch alle im Umgang mit allergenen Zutaten geschult. Es ist auch gewährleistet, dass die Daten über die Allergene und Zusatzstoffe von den Köchen sofort aktualisiert werden, sobald sich etwas ändert. Das Studentenwerk hat also sein Möglichstes getan, um die Kennzeichnung der Allergene sicher zu gestalten. Leider kann aber dennoch nicht 100%ig garantiert werden, dass die Kennzeichnung alle möglichen Spuren der zwölf Allergene in den Speisen enthält. Im übrigen ist es natürlich nicht möglich, auf allergenhaltige Lebensmittel komplett zu verzichten. Denn es handelt sich um normale Lebensmittel, die zu einer ausgewogenen Ernährung gehören und zudem für den Genusswert der Speisen wichtig sind, denn was wäre beispielsweise eine Broccoli-Nuss-Ecke ohne Nüsse? Aber mit Hilfe der Kennzeichnung soll der Allergiker beim Besuch der Mensa die Gelegenheit erhalten, sich aussagekräftige Informationen darüber einzuholen, ob das Allergen, auf das er reagiert, in der Speise enthalten ist oder nicht.

Was sind nun die zwölf häufigsten Auslöser für Lebensmittel-Allergien, die ab dem 9. März gekennzeichnet werden? Dies sind glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte/Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam und Schwefeldioxid/Sulfit. Die Informationen zur Allergen Kennzeichnung finden die Studierenden auf der Website des Studentenwerk <http://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/speiseplan/>, an den Monitoren im Eingangsbereich der Mensa und an den Schildern direkt an der Ausgabe. Die Allergen Kennzeichnung führt das Studentenwerk Dresden als erstes Studentenwerk Deutschlands ein.