

Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und Gastrosophie ...

Gerhard AMMERER, Michael BRAUER und Rupert FRITZENWALLNER

... oder kann die geschichtliche und kulturwissenschaftliche Perspektive des Essens bei der Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung hilfreich sein?

1) Ausgangssituation

Es vergeht kein Tag, an dem in den Fernsehkanälen und im Hörfunk nicht diverse Kochshows meist durch Prominente präsentiert werden.¹ Das unterhaltsame Kochen unter dem Motto „schnell – billig – spaßig“ ist heute en vogue. Die Medienmacher haben erkannt, dass Kochen zur Unterhaltung eines breiten Publikums taugt. Bei der Behandlung des Themas als „kulinarischer Breitensport“ stehen die Show und der Unterhaltungswert im Vordergrund. Die Qualität der Zutaten und Zubereitungen, die geschmackliche Orientierung und der Nutzen des Essens in seiner gesamten Breite und Bedeutung spielen dabei eine untergeordnete Rolle.

Durch die Trivialisierung und Popularisierung wird selektiv das Thema des Kochens und weniger die ganzheitliche Sicht auf die „Kunst des Essens“ in den Mittelpunkt der Betrachtungen gestellt.²

Kochbücher als Rezeptsammlungen für die Zubereitung von Speisen sind seit Jahrhunderten gebräuchlich. Standardwerke wie das „Herings Lexikon der Küche“³ und „Der junge Koch / Die junge Köchin“⁴ haben viele Brancheninsider in der Ausbildung und in ihrer täglichen Arbeit begleitet. Aktuell überschwemmen neue Kochbücher und Rezepte die Verbraucher. Das Internet trägt seinen Teil dazu bei: Unter der Website www.chefkoch.de finden sich mehr als 250.000 Rezepte. Ähnlich den Kochshows stehen auch für Kochbücher teilweise ansprechende Titel wie „Gourmet Literatur“, „kulinarische Genüsse auf Papier“ sowie einfache Nachrichten und plakative Bilder im Fokus der Herausgeber.

Die breitenwirksame Thematisierung des Kochens hat jedoch auch dazu geführt, dass die Qualität der Lebensmittel zunehmend kritisch hinterfragt wird und Lebensmittelskandale verunsichern zunehmend die Verbraucher:

¹ Spitzenköche sind in diesen Kochshows nur selten vertreten.

² Vgl. LEMKE, H. (2007): Die Kunst des Essens.

³ Vgl. HERRMANN, F. J. (Hrsg.) (2012): Herings Lexikon der Küche.

⁴ Vgl. GRÜNER, H.; METZ, R.; HUMMEL, M.; BRANDES, F.; KRÖDEL, K.; VOLL, M.; WOLFFGANG, T. (2013): Der junge Koch / Die junge Köchin.

- **Pferdefleisch in Tiefkühl-Lasagne** – in vielen Fertiggerichten stecken nicht die Bestandteile drin, die auf der Packung stehen. So können etwa Produkte wie Tiefkühl-Lasagne oder Gulasch Pferde- statt Rindfleisch enthalten.
- **Falsche Bio-Eier** – Eier, die als Bio- oder Freiland Eier deklariert werden, erfüllen diese Anforderungen nicht.
- **Schimmelpilze im Tierfutter** – Tonnen von verseuchtem Futtermais sind in Umlauf gekommen. Das aus Serbien stammende Tierfutter ist mit dem Schimmelpilzgift Aflatoxin belastet.
- **Gammelfleisch-Verdacht** – Ehemalige Mitarbeiter eines Betriebes in Bad Bentheim berichten, dass tonnenweise gammeliges mit gutem Fleisch vermischt wurde.
- **Dioxine in Lebensmitteln** – Diese und die dioxinähnlichen polychlorierten Biphenyle (PCB) sind giftig und zum Teil krebserregend. Grenzwerte bei Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch werden oft überschritten.

Lebensmittelkauf ist Vertrauenssache. Dieses Vertrauen wird durch derartige Skandale und deren öffentliche Präsentation nachhaltig beschädigt. Kritische Konsumenten machen ihre Wahl nicht nur vom Preis abhängig, sondern wollen Fragen beantwortet haben, wie z. B.

- Woher stammt das Lebensmittel?
- Welche Rohstoffe enthält das Lebensmittel?
- Wurden soziale und ökologische Prinzipien bei der Herstellung berücksichtigt?

Auch für das geplante Freihandelsabkommen TTIP mit den USA warnen Verbraucherschützer vor Chlor, Hormonen und Genmanipulation von Lebensmitteln.⁵ Auch dieser Fall dokumentiert das intensive Lobbying der potenten Stakeholder und die Interessensunterschiede zwischen großen internationalen Konzernen der Lebensmittelindustrie, kleinen regionalen Gewerbebetrieben, die Lebensmittel erzeugen, und dem stark konzentrierten Lebensmittelhandel.

Die öffentliche Diskussion über diese Themen und der Lifestyle haben zu dynamischen Veränderungen des Nachfrageverhaltens geführt. Neben diesen sozio-ökonomischen Entwicklungen unterliegt die Gemeinschaftsgastronomie einerseits einem erheblichen Kostendruck (Reduktion von Zuschüssen) und andererseits der Forderung, im Lichte der neuen gesetzlichen Regelungen die Qualität der Verpflegung zu steigern.

Der Blick auf die heutige Realität zeigt ein **heterogenes** Bild: Bulimie – Adipositas; Luxusküchen – Fertignahrung, Kochserien – kaum jemand kocht selbst; Bauernsterben – Ernährungsindust-

⁵ Vgl.: <http://www.welt.de/wirtschaft/article127998164/Rewe-fuerchtet-Chlor-Huehnchen-aus-den-USA.html>.

riewachstum. Lebensmittelkandale; Ressourcen-Verschwendung; Globalisierung ... Dazu kommt die Berichterstattung von Medien, mit Schwarzmalerei, Schürung von Emotionen und Ängsten, die ratlose Verbraucher zurücklässt.

Wir stehen auch bei der Ernährung vor neuen „gesellschaftlichen und politischen Entwicklungen“, die Erzeuger, Verarbeiter, Konsumenten, die Gesellschaft und die Politik betreffen – sie müssen gemeinsam bewältigt werden.

Dafür brauchen wir KRITERIEN, WERTBEZOGENHEIT, REFLEXION – also eine neue Gastrosophie! Das Thema „**Wie wollen wir leben, wie leben wir gut?**“ ist aktuell und es betrifft alle! Niemand wird sich den Fragen entziehen können! Denn wer nicht rechtzeitig reflektiert, dem fallen die Dinge auf den Kopf, wie der Autoindustrie!

2) Gastrosophie als Lösungsansatz?

Nicht nur populärwissenschaftliche Zeitschriften, sondern auch die Wissenschaft hat das Thema für sich entdeckt. Unter dem Begriff „**Gastrosophie**“ werden zunehmend Zentren, Institute und Forschungseinrichtungen gegründet,⁶ universitäre Lehrgänge angeboten⁷ und einschlägige Konferenzen abgehalten.

Beim Begriff „**Gastrosophie**“ handelt es sich um eine Neuprägung (Neologismus). Geprägt hat ihn der preußische Offizier, dann Theaterdirektor und Schriftsteller **Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst** (1792–1855). Unter dem Pseudonym Chevalier de Lelly hat er als erster deutscher Schriftsteller den Genuss zur Kunstform erhob. Erblindet und ans Bett gefesselt, schuf er nach zehnjähriger Arbeit sein Hauptwerk, die über 600 Druckseiten starke „**Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel**“, die 1851 in zwei Bänden erschien. Der erste Band behandelt alle Arten von Speisen (Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Gewürze, Soßen, Fisch usw.), der zweite Band widmet sich u. a. den Getränken (Wasser, Wein, Kaffee, Tee und Bier) und beschreibt auch ein Gelage in Athen. Vaerst erhebt den Genuss von Speisen zu einer Kunstform und beschreibt die drei Arten von Feinschmeckern: den Gourmand, den Gourmet und neu den Gastrosophen. Obwohl das Buch damit eher den Charakter einer Anthologie, einer Sammlung, als den eines Lehrbuchs aufweist, ist dieses Buch schon wegen der Menge der zusammengestellten Stellen aus der Literatur eine unschätzbare Quelle für kulinarische Querweise in Geschichte, Literatur und Philosophie. Nach Vaerst umfasst die Gastrosophie:

- Die Lehren von den Freuden der Tafel
- Theorie und Praxis der Kochkunst
- Die Ästhetik der Esskunst

⁶ Vgl. TYPOLT-MECZES, M. (2014): Berufsbild Gastrosophin. Die Notwendigkeit der Gastrosophie im Alltag.

⁷ Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften der Universität Salzburg.

- Die Physiologie und Chemie der Nahrungsmittel
- Benehmen bei Tisch
- Diätetik
- Viehzucht, Gartenkultur, Fischfang, Ackerbau etc.

Das Wort setzt sich, wie der Altphilologe Friedrich Nietzsche (Menschliches allzu Menschliches) darlegte, aus dem Wort σόφος (sophos: „Mann des Geschmacks“) und γαστήρ (gaster: Magen, Sitz der Esslust) zusammen. Für Nietzsche machte den ‚homo sapiens‘ erst die Ausbildung, die Verfeinerung, eine Kultur des Geschmacksinns aus. Für Nietzsche, der auf antike Autoren wie Plato, Epikur, Seneca zurückgriff, war dies Teil einer ‚philosophischen‘ oder ‚ethischen‘ Lebenspraxis. Nach antiker Auffassung spielte die Ernährung eine wesentliche Rolle für ein gesundes, glückliches Leben, das in der Ausgeglichenheit von Körper und Geist (Homöostase) besteht. Zum philosophischen Ideal eines „guten Lebens“ gab es bis ins 16. Jahrhundert eine umfangreiche Literatur, die immer auch eine Diätetik enthielt. Die frühen Kochbücher bzw. Rezepte stehen noch unter dem Einfluss dieses Denkens. Es ging beim Kochen auch um die Einrichtung, die Lage und Lüftung der Räume (Küche, Esszimmer), um das Benehmen, die Gespräche bei Tisch, die gesamte Lebensart.

Im 19. Jahrhundert setzte mit dem Aufstieg der Naturwissenschaften eine breite Reflexion über Ernährung und ihrem Wert, ihren Nutzen, Schaden ein. Auch die ersten Soziologen haben sich mit Prestige- oder Luxuskonsum und mit Fragen der Distribution wie der Distinktion beschäftigt.

Zum berühmtesten der frühen Literaten zu diesem Thema wurde **Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826), ein französischer Schriftsteller, Philosoph und Gastronomiekritiker. Von Beruf Richter, lebte er 1794 während der französischen Revolution im Exil in der Schweiz, hernach ein Jahr lang unter sehr entbehrungsreichen Umständen in London. Nach seiner Rückkehr nach Frankreich 1799 huldigte er seiner Leidenschaft, der Kochkunst, in mehreren Werken. Sein bekanntestes Buch ist „**La Physiologie du Goût**“ (**Die Physiologie des Geschmacks, in seinem Todesjahr 1826 erschienen, 40 Jahre später ins Deutsche übersetzt**), an dem er 25 Jahre lang gearbeitet haben soll.

Es lässt sich an mehreren Autoren des 19. Jahrhunderts zeigen, dass es darum ging, die Ernährung kritisch, d. h. wissenschaftlich zu behandeln. In diesen Kontext lassen sich auch noch weitere Schriften des 19. Jahrhunderts einbringen, so **Friedrich Ruhmohrs** „Geist der Kochkunst“, erschienen 1822, der über Renaissanceautoren wie Platina bis auf Sokrates zurückgeht. Ihm geht es um eine kunst- philosophische Reflexion und daraus gewonnene Erkenntnisse zur Verbesserung einer kulinarischen Praxis. Er hat sich erstmals in der abendländischen Geschichte des ernährungsphilosophischen Denkens an einem systematischen Versuch einer

Kochkunsttheorie versucht. Damit ist als weitere Disziplin die Ästhetik einbezogen worden. Auch hier lässt sich auf griechische Beispiele verweisen, wobei die Basis, die Techne, das Beherrschen des jeweiligen Handwerks, inklusive des der Philosophie zu den Grundbedingungen einer Befassung mit einem Thema gehört. Ruhmohr steht somit an Anfang einer eigenen Theoriebildung zum Thema. Auch ethische Fragen sind bei ihm bereits einbezogen. In diesem Kontext fällt auch noch **Gustav Blumenröder** (als Autor: Antonius Anthus). Anthus hielt „Vorlesungen zur Esskunst“ der so könnte man sagen, einen historisch, soziologisch, insgesamt kritischen Abriss der Ernährung und deren Bedingungen im 19. Jahrhundert liefert.

Jüngst hat **Cédric Dumont** den Gastrosophen als Person beschrieben, „die es versteht, Speisen und Getränke mit Sorgfalt auszuwählen, Tafelfreuden weise zu genießen und klug über sie zu debattieren“.⁸

Gastrosophie verstehen wir heute als interdisziplinäres, wissenschaftlich fundiertes Nachdenken über die Ernährung in weitem Sinne von Vaerst. Gastrosophie berücksichtigt somit ethische, kulturgeschichtliche, ernährungswissenschaftliche, lebensmittelchemische, medizinische, rechtliche, technische und wirtschaftliche Gesichtspunkte. Neben den Zielen der Ernährung und Verpflegung für die Verbraucher geht es auch um die Lebensmittelkette von der landwirtschaftlichen Produktion über das Lebensmittelgewerbe und die Lebensmittelindustrie, den Lebensmittelhandel, die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bis hin zum Verbraucher und zu den materiellen und ideellen Auswirkungen des Essens.

Das am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg angesiedelte Zentrum für Gastrosophie, das zwei der Autoren leiten, versucht, durch eine breite Kooperation eine Reihe von Nutzeffekten zu erzielen:

- Wissenschaftliche Analysen der Gesellschaft und ihrer Veränderungen
- Wissenstransfer in und für die Gesellschaft
- Umsetzung der Erkenntnisse für Mitarbeiter, Kunden, die Produktion etc.
- Kommunikation in einem großen Netzwerk, mit Menschen aus den unterschiedlichsten Sektoren: Anregung, Ideen, Entwicklungen
- Teilhabe am öffentlichen Diskurs mit eigener Stimme
- Mit- und Einwirken auf gesellschaftliche Prozesse, bzw. Diskussionen
- Gewinn von positivem Image durch Exzellenz.

Von der gastrosophischen Beschäftigung her lassen sich vier Forschungslinien zum Thema „Umsetzung der LMIV in der Gemeinschaftsverpflegung“ wie folgt ableiten:

⁸ Vgl. DUMONT, C. (1997): Kulinarisches Lexikon: Kochkunst, Lebensmittel, Länderküche, Nährwerte.

- Berücksichtigung des Prozesses „Von den Zutaten über Rezepte zum Speisenplan“
- Lebenszyklische Betrachtung über die gesamte Lebensmittelkette
- Interdisziplinärer Ansatz, der alle relevanten Fachdisziplinen adäquat integriert
- Ziele und Wirkungen (Nutzen, Genuss, Gesundheit) der Verpflegung für den Gast.

3) Lebensmittelinformationsverordnung

Das gesellschaftliche Interesse an den Zusammenhängen zwischen Gesundheit und Ernährung und an der Wahl von geeigneten, den individuellen Bedürfnissen angepassten Nahrungsmitteln nimmt zu. Die europäische Politik hat diese Bedürfnisse im Jahr 2011 aufgegriffen und mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (VO (EU) Nr. 1169/2011) die gesetzlichen Rahmenbedingungen für eine erweiterte Information der Verbraucher über Lebensmittel geschaffen. Dies wird als Grundlage zur Erreichung eines hohen Niveaus auf dem Gebiet des Gesundheits- und Verbraucherschutzes angesehen. Auch wurde die Zielsetzung postuliert, die Rechtsvorschriften zu vereinfachen und im Rahmen der Europäischen Union zu vereinheitlichen. Dadurch soll bei den Stakeholdern und insbesondere den Verbrauchern mehr Klarheit über Lebensmittel geschaffen werden.

Hinsichtlich der Informationserfordernisse wird zwischen vorverpackten Waren und sogenannten losen Waren unterschieden. Für nicht vorverpackte, d. h. lose Ware sind die 14 Hauptallergene gemäß Anhang II der LMIV und Süßstoffe gemäß der nationalen Allergeninformationsverordnung (BGBl. II Nr. 175/2014) zu kennzeichnen. Die letztgenannte Norm ermöglicht auch die mündliche Informationsweitergabe.

Zusätzlich zur erwähnten nationalen Verordnung gemäß Art 44 Abs. 2 LMIV hat das Bundesministerium für Gesundheit⁹ zwei Leitlinien zu den Themen „Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“ und „Personalschulung über die Allergeninformation“ sowie eine Empfehlung zur „schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“ erlassen.

Für die Allergeninformation über lose Ware, von der die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung massiv betroffen sind, ergibt sich nachstehender Prozess:

⁹ Eine Notifizierung der österreichischen Allergeninformationsverordnung über die Art und Weise der Allergeninformation von nicht vorverpackten Waren in der TRIS-Datenbank ist nicht erfolgt.



Abbildung 1: Prozess Allergeninformation bei loser Ware

3.1) Prozess „Zutaten – Rezepte – Speisenplan“

Für die Umsetzung der Abläufe zur Allergeninformation in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung gibt es kein Patentrezept. Je nach Ausgangssituation, Unternehmensstrategie und Kundengruppe sind unterschiedliche Vorgangsweisen und Werkzeuge zweckmäßig.

Zur Gewährleistung normierter Qualität der Produkte in der Systemgastronomie können IT-gestützte standardisierte Prozesse, Barcoding, Chargenverwaltung und schriftliche Allergeninformation sinnvoll sein. Regionalität und Flexibilität sind Stärken kleiner gastronomischer Betriebe zur Deckung des Kundenbedarfs. Einfache Mittel, wie eine aktuell gehaltene Excel-Tabelle und die mündliche Allergeninformation, können in diesem Fall als Instrumente zur Umsetzung der LMIV ausreichen. In der Gemeinschaftsgastronomie sind die Definition und Sicherstellung geeigneter Prozesse zur Allergeninformation unverzichtbar, wie der nachstehenden Graphik entnommen werden kann.

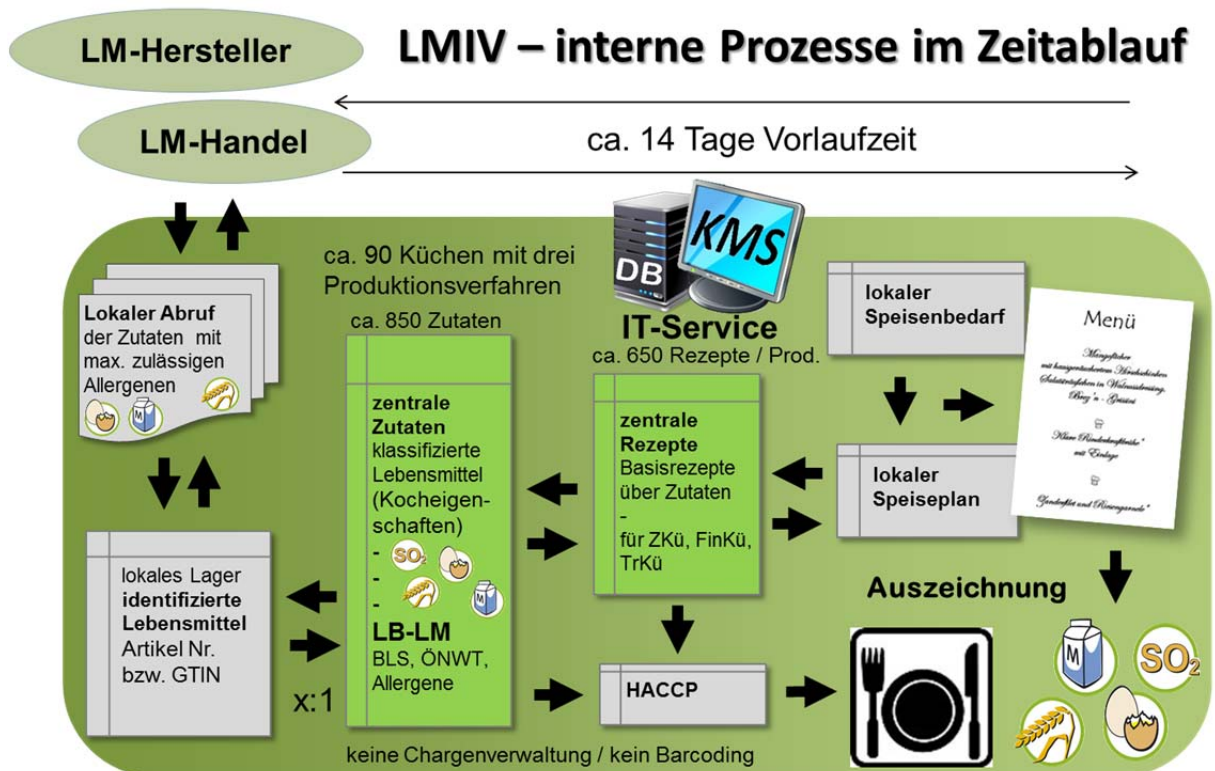


Abbildung 2: Zusammenhang Speiseplan – Rezepte – Zutaten – Lebensmittel

Eine zentrale Anforderung sind Rezepte mit neutral beschriebenen Zutaten.¹⁰ Diese müssen zumindest deren Kocheigenschaften und die maximal zulässigen Allergene und Süßstoffe enthalten. Die Zutaten werden anhand der standardisierten Leistungsbeschreibung Lebensmittel (LB-LM) gemäß ÖNORM A 2063¹¹ beschrieben. Die LB-LM kann sowohl für die Allergeninformation als auch für die Beschaffung der Lebensmittel genutzt werden. Synergien, wie beispielsweise Preisspiegel für Kategorien von Zutaten über ein Zeitfenster, werden dadurch erschließbar.

Die Verknüpfung der LB-LM mit dem Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)¹² bzw. der Österreichischen Nährwerttabelle (ÖNWT)¹³ ermöglicht auch die Umsetzung der ab 13.12.2016 vorgeschriebenen Nährwertkennzeichnung ohne zusätzlichen Aufwand.

Die bürokratische Abwicklung von Lieferungen und Ersatzlieferungen können durch ein vorweg abgestimmtes, nicht zu eng vorgegebenes Allergenmuster der Zutaten auf ein Minimum reduziert werden. Daraus entsteht für beide Vertragsteile, nämlich für den Lebensmittelhandel und für die Gastronomie, eine Win-Win-Situation.

¹⁰ Vgl. WETTERAU, J.; SEIDL, M.; FLADUNG, U. (Hrsg.) (2008): Modernes Verpflegsmangement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie.

¹¹ Vgl. FRITZENWALLNER, R.; VERHOVNI, A. (2013): Lebensmittel-Informationsverordnung. Die Übertragung eines erfolgreichen Modells aus der Baubranche in die Lebensmittelbranche. S. 55ff.

¹² Der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS, aktuelle Version 3.02) ist eine Nährstoffdatenbank, die durch das Max Rubner-Institut herausgegeben wird.

¹³ Die Österreichische Nährwerttabelle (ÖNWT) wird von dato Denkwerkzeuge gemeinsam mit dem Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien herausgegeben.

Durch diese Vorgangsweise entfällt die Lagerung und Verwaltung verschiedener Lieferchargen. Sie hilft, Lagerflächen zu reduzieren, zusätzliche Personalausgaben und Investitionen in Infrastruktur und IT-Systeme zu vermeiden und die laufenden Betriebskosten zu optimieren.

Die statische Allergenauszeichnung (Ableitung der Allergene von den Zutaten) hat den Vorteil, dass die Informationen für Allergiker bereits zum Zeitpunkt der Speiseplanerstellung verfügbar sind, dass sich die Abläufe in der Gastronomie nicht laufend ändern und dass die Verantwortungszuordnung durch die Vorgabe der maximal zulässigen Allergene bei der Bestellung klar geregelt ist.

Alle Abläufe im Beschaffungs-, Übernahme-, Lagerungs-, Produktions- und Ausgabeprozess der Speisen sind zu dokumentieren. Daraus ergeben sich Aufwände, aber auch vielfältige Möglichkeiten, die „Kunst des Kochens und Essens“ weiterhin als individuelles Procedere zu gestalten. Regionale und saisonale Zutaten können verkocht, und ein industrieller Kochbetrieb kann hintangehalten werden. Allerdings kann auch das Gegenteil zweckmäßig und sinnvoll sein – beispielsweise in der Systemgastronomie.

Für alle Prozessmodelle gilt jedoch: Der Kunde erwartet die preisgünstige Deckung seines spezifischen Bedarfs unter Einhaltung der vertraglichen Zusagen und gesetzlichen Regelungen. Qualitätsmanagement und Gute Hygienepraxis (GHP) sind daher für alle betrachteten Varianten unverzichtbar.

3.2) Food Chain Management

Die Qualität des Essens ist meist das Produkt aus guter Planung, hochwertigen Zutaten und Erfahrung der Mitarbeiter. Nur durch entsprechende Übung, Abschmecken und kontinuierliche Verbesserung können die Kochprozesse in der Küche zur Perfektion geführt werden.

Der gesamte Ablauf beginnt jedoch nicht erst im gastronomischen Betrieb, sondern umfasst auch Landwirtschaft, Lebensmittelhersteller, Logistikunternehmen, Lebensmittelhandel und weitere Stakeholder. Zunehmend werden auch Beratungsunternehmen und Labore, beispielsweise zur mikrobiologischen Untersuchung der Lebensmittel, eingesetzt. Viele unterschiedliche Beteiligte und eine steigende Anzahl von Rezepten und Zutaten führen zu komplexen Ausgangsbedingungen.

Wer bei Spitzenköchen gespeist hat, weiß, dass das Speisenangebot übersichtlich, das kredenzte Menü aber von hervorragender Qualität war. Auch hier gilt der Grundsatz „Weniger ist mehr“. Diese Regel ist auch auf die Beschaffung der Lebensmittel anzuwenden. Der Koch sollte die Zutaten anhand der festgelegten Qualitätsvorgaben gewissenhaft prüfen und nicht täglich wechseln, sondern die Ingredienzien entsprechender Qualität unter Berücksichtigung sozialer und ökologischer Kriterien beschaffen.

Qualifizierte Mitarbeiter und die Berücksichtigung der Prozesse über den gesamten Lebenszyklus sind daher das „A und O“ der Kundenbindung in der Gastronomie. Die Ressourcen sollten zur Deckung der Kundenbedürfnisse und zur inhaltlichen Umsetzung der neuen rechtlichen Regelungen im Interesse des Gastes und nicht nur lediglich zur Erfüllung formaler Anforderungen genützt werden.

3.3) Interdisziplinarität des Themas

Während die Prozesse und die Lebensmittelkette zum Teil als Handlungsfelder zur Umsetzung der LMIV identifiziert und teilweise bearbeitet wurden, ist der thematische Zugang meist auf wenige Wissenschaftsdisziplinen beschränkt.

Die große Anzahl juristischer Literatur zur LMIV dokumentiert das Übergewicht der Rechtswissenschaften:

- **MÜHLBAUER, Bernhard; ZELLNER, Gerhard (2012):** Lebensmittelinformations-VO, Behr's Verlag
- **HAGENMEYER, Moritz (2012):** LMIV Kommentar, LMIV - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Informationen der Verbraucher über Lebensmittel, Behr's Verlag
- **VOIT, Wolfgang; GRUBE, Markus (2013):** LMIV Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/11 Kommentar, C.H. BECK Verlag
- **OERTEL, Kristin; SCHULZ, Evelyn (2014):** Die neue Europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), Sicher umsetzen. Richtig kennzeichnen. Beuth Verlag GmbH
- **MEYER, Alfred Hagen; REINHART, Andreas (Hrsg) (2014):** Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV 1169/2011 leicht gemacht, Eigenverlag

Andere Fachdisziplinen sind mit Ausnahme der Medizin bzw. Forschung zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Spezialthemen der Lebensmittelwissenschaft kaum vertreten.

Ganzheitliche wirtschaftliche, ethische und philosophische Betrachtungen der Umsetzung der LMIV fehlen bis dato weitgehend. Zu befürchten ist, dass durch diese Unausgewogenheit der wissenschaftlichen Perspektiven die LMIV einseitig umgesetzt wird und dass mögliche Synergien nicht erschlossen werden.

3.4) Wirkung von Essen

Das Thema „Ziele und Wirkungen von Essen“ wird im Konnex mit der LMIV eher stiefmütterlich und oberflächlich behandelt. Der hauptsächliche Fokus liegt meist bei Aufwands- bzw. Kostenbetrachtungen. In der LMIV ist das Ziel definiert, dass die Verbraucher rechtzeitig, klar und

verständlich mit Informationen über Lebensmittel versorgt werden. Diese Informationen sollen bewirken, dass die Kunden eine fundierte Wahl, abhängig von gesundheitsbezogenen, wirtschaftlichen, umweltbezogenen, sozialen und ethnischen Erwägungen treffen können.¹⁴

Gemäß Studien der Europäischen Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie (EAACI) und der Techniker Krankenkasse leiden bis zu 17 % der europäischen bzw. deutschen Bevölkerung an Lebensmittelallergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.¹⁵ Die Zahl der Betroffenen ist tendenziell steigend, wobei neben funktionellen und strukturellen auch psychosomatische Ursachen bekannt sind. Es drängt sich der Verdacht auf, dass der zunehmende Anteil an Convenience-Produkten mit der steigenden Anzahl an Gästen, die über Hypersensitivitäten klagen, korreliert.

Da der Gast mit seinen Essenswünschen im Vordergrund steht, stellt sich die Frage, ob der Informationsaustausch mit dem Koch funktioniert und die Speisen in der gewünschten Qualität bereitgestellt und genossen werden können. Es geht daher meist nicht nur um das „Grundbedürfnis“, sondern um soziale Interaktion, Kommunikation, Wohlfühlen, Lust und Freude am Essen. Eine direkte Kontaktaufnahme mit Köchen vor oder während der Mahlzeit wäre daher eine zu überlegende Möglichkeit einer Steigerung von Vertrauen und Information (siehe 3.5).

Neben der Deckung der Nachfrage möchte wohl jeder Gastronom auch die wirtschaftliche Situation seines Unternehmens verbessern. Köche, die ihr Handwerk verstehen und ihr Wissen und ihre Erfahrung über die Qualität der Zutaten und Prozesse nützen, werden weniger Convenience und mehr frische Grundnahrungsmittel verkochen und dies kommunizieren. Auch wenn für Fertigprodukte Inhaltsstoffe und Spuren übermittelt werden, müssen diese Convenience-Produkte im Unternehmen gelagert, finalisiert und ausgegeben, die Allergeninformationen im Finalisierungsprozess aktualisiert und es muss ein laufender Datenaustausch mit dem Hersteller gewährleistet werden. Welche Kosten für den Gastronomen dadurch entstehen und ob eine Aufwärmküche den Unternehmenszielen und seiner Kundengruppe entspricht, ist von unternehmensstrategischen Entscheidungen abhängig.

Das Thema der Wirkungsorientierung sei daher nur am Beispiel der Empfehlung für die schriftliche Allergenauszeichnung illustriert: Die Empfehlung des Bundesministeriums für Gesundheit für die schriftliche Allergeninformation,¹⁶ die durch verschiedene Interessenvertreter erarbeitet wurde, sieht wie folgt aus:

¹⁴ Vgl. Erwägung 3 zur VO (EU) Nr. 1169/2011.

¹⁵ Vgl. TECHNIKER KRANKENKASSE (2013): Iss was, Deutschland? – TK-Studie zum Ernährungsverhalten in Deutschland.

¹⁶ Vgl. Erlass des Bundesministeriums für Gesundheit vom 07.10.2014, GZ BMG-75210/0029/II/B/13/2014.

- | | | |
|------------------|-------------------------|-------------------------|
| A Gluten | B Krebstiere | C Eier |
| D Fisch | E Erdnüsse | F Soja |
| G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie |
| M Senf | N Sesam | O Schwefeldioxid |
| P Lupinen | R Weichtiere | |

Da eine Umfrage unter den Nutzern von Warenwirtschaftssystemen im Küchenbetrieb gezeigt hat, dass diese Codierung nicht optimal ist, wurde vorgeschlagen, die nachstehend angeführten sprechenden Abkürzungen, die als Eselsbrücken dienen und einprägsame grafische Symbole zur schriftlichen Allergeninformation sind, zu verwenden:















Name	Buchstaben-code	Symbol	Name	Buchstaben-code	Symbol
Gluten	GL		Krebstiere	KR	
Eier	EI		Fische	FI	
Erdnüsse	ER		Soja	SJ	
Milch	MI		Schalenfrüchte	SC	
Sellerie	SL		Senf	SF	
Sesam	SE		Schwefeldioxid	SO	
Lupinen	LU		Weichtiere	WE	

Abbildung 3: Vorschlag für die schriftliche Allergeninformation¹⁷

Zur Realisierung der Ziele der LMIV müssen Gastronomen ihre Mitarbeiter in der Küche, im Service und in der Reinigung bezüglich der Allergene sensibilisieren, die Prozesse ausreichend kommunizieren sowie über verwendete Zutaten und Rezepte informieren, um zu gewährleisten, dass die Bediensteten Sinn und Zweck der gesetzlichen Regelung verstehen und im Interesse der Kunden umsetzen.

¹⁷ Vgl. Allergen-Symbolik unter <http://www.allergen-symbolik.de/>.

Die Abläufe in der Küche sind den geänderten Anforderungen anzupassen. Arbeitsgeräte wie Töpfe, Pfannen, Schneidbretter und Besteck sind laufend mit separaten Reinigungsgeräten gründlich zu reinigen. Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist auf die getrennte Lagerung der fertigen Speisen mit und ohne Allergene sowie eine qualitativ hochwertige Prozessabwicklung zu achten.

Wirkungsorientierte Mitarbeiterschulung ist daher nicht nur für die mündliche Allergeninformation – wie in der Allergeninformationsverordnung festgelegt –, sondern generell erforderlich.

Dem Vorschlag, sprechende Abkürzungen und eine plakative Allergensymbolik zu verwenden, wurde nicht Rechnung getragen. Einer der Gründe war nach Auskunft eines Insiders, dass die Eselsbrücken und Piktogramme die Allergene zu sehr in den Mittelpunkt rücken und Gäste, die das Thema ihrerseits nicht ansprechen, darauf hingewiesen würden. Ob damit den Zielen der LMIV Rechnung getragen wird, wäre zu fragen.

Die Chance der LMIV besteht darin, die Qualität der Rezepte und Zutaten durch kritisches Hinterfragen der beinhalteten Zutaten und transparente Information zu verbessern und den Kunden die Angst vor Allergenen – die per se nicht „böse“ sind – zu nehmen. Die Konsumenten sollten vermehrt informiert werden, und man sollte nicht länger intransparent agieren. Wenn der Kunde und die Lust am Essen in den Mittelpunkt gerückt werden sollen, besteht für die moderne Gastrosophie noch viel Aufklärungsbedarf.

3.5) Die LMIV und der Gast

Aus Sicht vieler Disziplinen, die in der Gastrosophie zusammenfließen, soll Essen nicht nur satt machen, sondern befriedigen, anregen, fit machen, kurz: ein Genuss sein. Insofern besteht ein gesundes Essen nicht nur darin, dass es mikrobiologisch rein und transparent hinsichtlich der Allergieinformation ist.

Schon der Geschmack ist aus Sicht der Naturwissenschaften ein kumulativer Sinneseindruck, der sich aus Schmecken (gustatorische Wahrnehmung, Zunge), Riechen (olfaktorische Wahrnehmung, Nase) sowie Tastsinn und Temperatur zusammensetzt. Beim Genuss kommt nach dem 5-Phasen-Modell der Bedürfnisbefriedigung (Wolfgang Rother) auch noch die Reflexion hinzu, was einen Unterschied zur reinen Lust bedeutet.¹⁸ Insofern lässt sich festhalten, dass der gelungene Essensgenuss immer den ganzen Menschen anspricht: geschmacklich; optisch; gefühlsmäßig – etwa durch vertraute regionale Bezüge; intellektuell – etwa durch ungewöhnliche Kombinationen oder Zusatzinformationen.

Indem die Lebensmittelinformationsverordnung vor allem auf formale, juristische Punkte setzt und die Umsetzung in Bezug auf den Gast übergeht (bzw. sie den einzelnen Gastronomen

¹⁸ Vgl. ROTHER, W. (2013): Genießen und Genuss.

überlässt), entsteht ein Missverhältnis, das dem eigentlichen Impetus – mehr Transparenz für den Endverbraucher – widerspricht. Das Zentrum für Gastrosophie kann den Umsetzungsprozess der LMIV kritisch begleiten und Impulse liefern, die dieses Missverhältnis beheben helfen.

Am Zentrum für Gastrosophie fanden unter dem Titel „Wie speist der Geist?“ 2013 und 2014 bereits zwei Workshops zum Thema Gemeinschaftsverpflegung statt, in denen Modelle und praktische Umsetzungen diskutiert wurden.¹⁹ Bei der Umsetzung der LMIV wären Modelle vorstellbar, die sich in anderen Zusammenhängen bereits bewährt haben:

- **Events mit regionalen Köchen – Standardisierung als Chance:** Denkbar ist eine Zusammenarbeit mit renommierten Köchen aus dem Netzwerk der Gastrosophie, die zusammen mit Köchen versuchen, die für die LMIV reduzierten und standardisierten Grundrezepte kreativ umzusetzen. Die Ergebnisse würden bei einem Abschlussevent mit Verkostung und Pressetermin der Öffentlichkeit vorgestellt werden.
- **Kommunikation verbessern durch Sichtbarkeit und Verantwortung:** Ein erfolgreicher Ansatz besteht darin, die Verantwortung für ein einzelnes Gericht jeweils einem Koch zu übertragen. Er könnte sein Gericht stolz vor seinen Kunden präsentieren und wäre der direkte Ansprechpartner für Feedback (Lob, Nachfragen, Kritik) und könnte in diesem Zusammenhang auch Auskunft über allergische Stoffe erteilen.
- **Aktionsstände und Specials schaffen Anreize:** In anderen Zusammenhängen hat sich der Ansatz bewährt, besondere Gerichte und Aktionsstände einzurichten. Die Specials verwenden besondere Zutaten und dürfen daher auch etwas mehr kosten als die Standardmenüs. Mögliche Themen wären:
 - Regionale Gerichte
 - Historische Rezepte neu entdecken (Expertise beim Zentrum für Gastrosophie)

Diese Themen könnten in einem Workshop einer begleitenden Reflexion unterzogen werden.

4) Resümee

Die vorstehenden Ausführungen zeigen, dass der Rückgriff auf einfache und tradierte Erkenntnisse der Gastrosophie, wie z. B. **Rezepte mit Zutaten**, d. h. produktneutral beschriebene Lebensmittel mit ihren Kocheigenschaften in Küchen, die auf frische Produkte, Regionalität und individuelle Erfüllung der Kundenbedürfnisse setzen, eine effiziente und effektive Umsetzung der LMIV unter Beibehaltung der hochgelobten regionalen Küche Österreichs ermöglicht. Durch die Vorgabe der Allergene für die Zutaten im Beschaffungsprozess werden der bürokratische Aufwand für den kontinuierlichen Datenaustausch quasi „just in time“, die auf-

¹⁹ <http://www.gastrosophie.at/de/aktuell/detail.asp?id=422&tit=Wie%20speist%20der%20Geist%3F%20>

wendige getrennte Verwaltung und Lagerung der identifizierten Lebensmittel und Speisen, die Chargenverwaltung und die laufende Anpassung der Rezepte und Prozesse im Betrieb überflüssig.

Der Küchenchef bestimmt wie früher, als er am Morgen am Wochenmarkt frische qualitativ hochwertige Zutaten persönlich ausgewählt, gekauft und danach verkocht hat, die Qualität der Zutaten und beschafft nicht eine „Black Box“, bei der erst bei Lieferung die Inhaltsstoffe und Allergene offen gelegt werden.

Aber auch ein zweiter gastrosophischer Grundsatz, das „**kluge Reden über Essen**“, d. h. die mündliche Information des Gastes zur Erfüllung seiner Wünsche, ist eine Chance, die Kunden zu begeistern. Im Sinne von Epikur sollten dem Gast Lust, Freude, Vergnügen, Spaß und Genuss als Attribute des Essens vermittelt werden. Das „**Nachdenken über Essen**“ und dessen Produktion zeigt aber auch, dass für straff organisierte, de facto industriell arbeitende Unternehmen wie die Systemgastronomie ein uniformer Prozess, in dem eindeutig identifizierte Lebensmittel IT-unterstützt beschafft, codiert, gelagert und verarbeitet werden, zur Sicherstellung einer einheitlichen Qualität und der Kostenoptimierung zweckmäßig ist.

Dafür sind weltweit eindeutige Datenbanken mit Produktstammdaten²⁰ und durchgängige Prozessoptimierungen mit Electronic Data Interchange (EDI)²¹ über die gesamte Supply Chain erforderlich. GS1 bietet dazu die erforderlichen Werkzeuge und Instrumente wie GLN,²² GTIN,²³ eXite®, GS1 Sync etc. an. Alle an der Lebensmittelkette Beteiligten – der landwirtschaftliche Betrieb, die Lebensmittelindustrie, das Lebensmittelgewerbe, der Lebensmittelgroß- und Einzelhandel, die Systemgastronomie, die Gemeinschaftsgastronomie, die Gasthäuser und Hotels – müssen bis zur fertigen Speise auf dem Teller des Gastes Daten über Lebensmittel zeitaktuell austauschen.

Dass auch die Unternehmen der Systemgastronomie den Ansatz des „Debattierens über Essen“ im Sinne eines effektiven Marketings und der Kommunikationspolitik perfekt beherrschen können, beweist uns das Image, das McDonald's bei Kindern und Jugendlichen genießt.²⁴

Zusammenfassend ist festzuhalten: **Es gibt keine allgemein gültigen Patentrezepte**. Abhängig von der jeweiligen Ausgangssituation und den Zielen der singulären Küche können entweder vollintegrierte standardisierte elektronische Lösungen oder einfache pragmatische Ansätze sinnvoll und wirtschaftlich sein.

²⁰ Diesbezüglich sind die umfassenden Vorarbeiten von GS1 zur Vereinheitlichung des Stammdatenaustausches sowie die Produktdatenbank GS1 Sync im ECR-Bereich anzuführen.

²¹ Das Business Integration Network eXite® ist im Gastronomiebereich ein IT-Service von EDITEL zum Austausch elektronischer Geschäftsdaten und zur Automatisierung der Prozesse in der Versorgungskette.

²² Die Global Location Number dient zur eindeutigen Identifikation des Unternehmens.

²³ Die Global Trade Item Number dient zur eindeutigen Identifikation von Produkten und Packstücken.

²⁴ Gemäß dem „Young Brand Award 2013“ ist McDonald's die beliebteste Marke bei Jugendlichen.

Obwohl trivial, soll darauf hingewiesen werden, dass die ökonomische Dimension der Umsetzung der LMIV nicht unterschätzt werden darf. Sowohl der große Systemgastronomiekonzern als auch das traditionelle Gasthaus an der Ecke wollen nicht nur zufriedene Kunden und Gäste, sondern müssen ihre Kosten decken und einen Mehrwert aus ihrer Tätigkeit erzielen. Um den unterschiedlichen Anforderungen Rechnung zu tragen, muss jeder Betrieb seine Stärken und Schwächen kennen. Der große Konzern nutzt seine Marktmacht beim Einkauf, bei der Standardisierung und bei der Vereinheitlichung der Erstellungs- und Marketingprozesse, um die Wünsche seiner Kunden zu erfüllen. Der gastronomische Betrieb hingegen muss seine Gäste begeistern, indem er frisches, regionales, saisonales und individuelles Essen kredenzt, seine Kunst präsentiert und darüber philosophiert.

Das Thema Allergene ist ein Thema der Kommunikation: Wer möchte beim Essen gänzlich auf Mehl, Eier, Fisch, Milch, Soja, Senf und vieles andere verzichten, wenn er nicht an einer spezifische Nahrungsmittelunverträglichkeit leidet oder auf einzelne dieser Lebensmittel allergisch reagiert? Auch extreme Positionen werden marketingmäßig aufgegriffen, was Produktionsstrategien wie „Minus Allergene“, „free from“ oder News wie „Staatsfeind Nr. 1: Allergene“ dokumentieren. Der Kunde sollte diese Entwicklungen im Auge behalten und die Etiketten der Produkte analysieren, um zu erkennen, wodurch die Grundnahrungsmittel ersetzt wurden. Ein plakatives Beispiel sind die medial intensiv beworbenen Light-Produkte, wo Zucker durch synthetisch hergestellte Süßstoffe ersetzt wurde. Die nationale Allergeninformationsverordnung verlangt nun, dass ab 13.12.2014 mit dem Hinweis „**Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken**“ vor einer entsprechenden Konzentration von Lebensmittelzusatzstoffen gewarnt wird.

In welcher Welt leben wir? Anstatt froh zu sein, dass mehrere hunderttausend Lebensmittel in unserer westliche Hemisphäre angeboten werden, die wir auswählen und genießen können, werden durch triviale einseitige Informationen oder gar Fehlinformationen Ängste und Feindbilder aufgebaut. Lust und Freude am Essen werden dadurch in den Hintergrund gedrängt, was nicht sein sollte. Die Umsetzung der LMIV kann zu einem Kulturwandel im Spannungsfeld zwischen industrieller Produktion und der „Kunst des Kochens“ führen. Erst die Zukunft wird zeigen, ob die Betriebe an der Schnittstelle zum Gast – Gemeinschaftsgastronomie, Restaurants, Hotels und Imbissbuden ebenso wie Caterer, Kantinen, Bäcker und Metzger – die Chance erkennen und nützen oder an den Herausforderungen scheitern.

Das Motto der LMIV „**Von der Deklaration zur Information über Lebensmittel**“ sollte als Chance aufgegriffen werden und dabei die gastrosophischen Grundsätze „**Speisen und Getränke mit Sorgfalt auswählen, sie genießen und weise und klug darüber debattieren**“ berücksichtigen. Denn, wie schon Ludwig Feuerbach trefflich und knapp formulierte: „Der Mensch ist, was er isst“.

Autoren:



Ao. Univ. Prof. DDR. Gerhard AMMERER



Univ.Ass. Dr. Michael BRAUER



Hofrat Dr. Rupert FRITZENWALLNER

Literatur:

DELL'AGLI, Daniele (2009): Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main.

DUMONT, Cédric (1997): Kulinarisches Lexikon: Kochkunst, Lebensmittel, Länderküche, Nährwerte. Hallwag Verlag. Ostfildern.

FRITZENWALLNER, Rupert; VERHOVNIG, Arnolf (2013): Lebensmittel-Informationsverordnung. Die Übertragung eines erfolgreichen Modells aus der Baubranche in die Lebensmittelbranche. In: HGV Praxis 05/2013. Manstein Verlag. Perchtoldsdorf.

GRÜNER, Hermann; METZ, Reinhold; HUMMEL, Michael; BRANDES, Frank; KRÖDEL, Konrad; VOLL, Marco; WOLFFGANG, Thomas (2013): Der junge Koch / Die junge Köchin. Pfanneberg Verlag. Haan-Gruiten.

HERRMANN, F. Jürgen (Hrsg.) (2012): Herings Lexikon der Küche, Pfanneberg Verlag. Haan-Gruiten.

LEMKE, Harald (2007): Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks. Transcript Verlag. Bielefeld.

ROTHER, Wolfgang (2013): Genießen und Genuss. Annäherungen an ein Phänomen menschlicher Existenz. In: Kolmer, Lothar/Brauer, Michael (Hgg.), Hedonismus: Genuss - Laster - Widerstand. Mandelbaum Verlag. Wien, 14–28.

TECHNIKER KRANKENKASSE (2013): Iss was, Deutschland? – TK-Studie zum Ernährungsverhalten in Deutschland. Eigenverlag der Techniker Krankenkasse. Hamburg.

TYPOLT-MECZES, Michal (2014): Berufsbild Gastrosophin. Die Notwendigkeit der Gastrosophie im Alltag. Eigenverlag Universität Salzburg. Salzburg.

WETTERAU, Jens; SEIDL, Marcus; FLADUNG, Ulrich (Hrsg.) (2008): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Deutscher Fachverlag GmbH. Frankfurt am Main.