

## **Kleine Zahlen auf dem Speiseplan**

Durch die Lebensmittelkennzeichnung erhalten Verbraucher spezifische Informationen über ein Produkt. Grundlage ist die gesetzliche Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Darum finden sich auf unseren Speiseplänen auch teilweise kleine Nummern, die auf diese Inhaltsstoffe hinweisen.

Küchenchef Alexander Schuster betont, dass in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz jedoch keine Zusatzstoffe direkt zugesetzt werden, sie erscheinen auf dem Speiseplan durch verschiedene zugekaufte, vorgefertigte Produkte. In den letzten 18 Monaten fand jedoch eine massive Umstellung statt, so dass bei der Auswahl von Lebensmitteln nun bevorzugt kennzeichnungsfreie Erzeugnisse gekauft werden. Doch nicht bei allen Lebensmitteln bietet die Industrie gute deklarationsfreie Alternativen an. „In diesen Fällen bevorzugen wir den Lieferanten (im Rahmen der Ausschreibungspflichten) dessen Ware die geringste Anzahl an Zusatzstoffen enthält. In einigen Produkten sind Zusatzstoffe auch einfach nicht vermeidbar. Ein gutes Beispiel hierfür ist das Pökelsalz im Schinken des Cordon Bleus“ erläutert Schuster.

In den Mensen werden teilweise auch Produkte verarbeitet, die z.B. Carotinoide enthalten. Dieser Farbstoff ist natürlicherweise in Karotten enthalten und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Damit sind speziell einige natürliche bzw. naturidentische Farbstoffe wie Carotinoide der Gesundheit eher zuträglich, statt dass von ihnen eine Gefahr ausgeht. Allen Lebensmittelallergikern empfiehlt das Studentenwerk jedoch, sich tagesaktuell beim Küchenpersonal nach der Zusammensetzung der Speisen persönlich zu erkundigen. Sollte ein Mitarbeiter an der Ausgabe, keine Auskunft geben könne, wird der Koch oder der Küchenchef befragt.

Gründe für die Zusetzung heute noch verwendeter Inhaltsstoffe sind hauptsächlich folgende:

- um zu gewährleisten, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleiben, bis sie verzehrt sind, und um damit die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden (z.B. durch Zusatz von Konservierungsstoffen),
- um ein dem Preis entsprechendes Lebensmittelangebot zur Verfügung zu stellen,
- um die Haltbarkeit zu verlängern und den Geschmack zu erhalten (z.B. durch Antioxidationsmittel),
- um den Nährwert zu verbessern (z.B. durch den Zusatz von Mineralstoffen),
- um die Konsistenz (Festigkeit, Streichfähigkeit etc.) zu verändern bzw. zu erhalten (z.B. durch Zusatz von Emulgatoren oder Geliermitteln)
- um dem Verbraucher eine größere Auswahl kalorienreduzierter Lebensmittel zu bieten,
- um gleich bleibende Qualität zu sichern,
- um die Vorratshaltung zu ermöglichen,
- um jahreszeitlich unabhängig Lebensmittel anzubieten.

Dem Studentenwerk ist es wichtig, den Studierenden ein ausgewogenes Essen zu bieten, was natürlich in Zeiten der Kürzung des Mensa-Zuschusses (25 Prozent weniger binnen zwei Jahren) eine besondere Herausforderung darstellt.