

Schwerpunktaufgabe 2 - 2011:

Untersuchung von ungegartem Döner Kebap aus Dienstleistungsbetrieben – qualitative und quantitative Zusammensetzung und Kennzeichnung

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Um einen Überblick über die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Döner Kebap aus Dienstleistungsbetrieben zu erhalten, wurden 2010 30 Proben roher Döner angefordert. Um die leitsatzkonforme Zusammensetzung hinsichtlich des Anteils an Hackfleisch (höchstens 60 %) beurteilen zu können, sollten in den Dienstleistungsbetrieben jeweils 2 Streifen vom Döner entnommen werden, wobei jeder Streifen eine Breite von 5 cm, eine Tiefe von 3 cm aufweisen und über gesamte Länge des Döners verlaufen sollte. Des Weiteren sollte ein Nachweis der für die Herstellung des Döners verwendeten Tierarten erfolgen und die Kenntlichmachung weiterer, von den Vorgaben der Leitsätze abweichender Zutaten geprüft werden (gemäß den Leitsätzen darf Döner Kebap außer den Fleischscheiben und dem Hackfleisch ausschließlich Salz, Gewürze, Eier, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthalten).

Da die Dönerspieße in den Dienstleistungsbetrieben gefroren auf die Grillvorrichtung aufgesteckt werden und ein Auftauen während des Garens erfolgt, erwies sich die Probenahme von rohem Döner in den angeforderten Ausmaßen als sehr schwierig. So war es einem Großteil der Veterinärämter durch das Fehlen entsprechender Gerätschaften nicht möglich, vom rohen gefrorenen Döner Proben zu entnehmen. Auch teilten mehrere Veterinärämter mit, dass in ihrem Landkreis ausschließlich Hackfleischspieße angeboten werden und sie daher diese Probenanforderung nicht erfüllen könnten.

1 Veterinäramt sandte einen kompletten Dönerspieß ein, 2 weitere Proben entsprachen den oben aufgeführten Anforderungen. 2 der 3 Proben waren aufgrund von irreführenden Verkehrsbezeichnungen bei der Abgabe an den Verbraucher zu beanstanden. So wurde durch gravimetrische Untersuchungen ein Hackfleischanteil von 91 % bzw. 98 % bestimmt. Des Weiteren wurde die Verwendung von Stärke bzw. von Geschmacksverstärkern nachgewiesen. Auch richtete sich 1 Beanstandung an den Hersteller, da im Zutatenverzeichnis des Etikettes der Originalverpackung Semmelmehl nicht als zusammengesetzte Zutat aufgeführt wurde. 1 Probe entsprach in Zusammensetzung und Kennzeichnung den Anforderungen der Leitsätze.

2 weitere Proben konnten trotz korrekter Probenahme nicht in die Auswertung dieses Schwerpunktes miteinbezogen werden, da sie von Hackfleischspießen entnommen wurden. Eine der beiden Proben gab keinen Anlass zur Beanstandung. Bei der anderen Probe, welche vom Hersteller als „Drehspieß nach Döner Kebap Art“ in den Verkehr gebracht wurde, jedoch durch einen zu hohen Hackfleischanteil und die Verwendung eines Bindemittels auffiel, erfolgte eine Beanstandung. Der Dienstleister gebrauchte korrekterweise die Verkehrsbezeichnung „Hackfleischspieß“.

3 eingesandte Proben roher Dönermasse konnten aufgrund von zu wenig bzw. nicht repräsentativen Probenmaterials nicht gravimetrisch untersucht und deshalb diesem Schwerpunkt nicht zugeordnet werden. Eine der Proben war nicht zu beanstanden, eine wurde aufgrund der Nichtkenntlichmachung der Abweichung von der Verkehrsauffassung (Verwendung von Putenfleisch sowie von Bindemittel) beanstandet. Die dritte Probe, welche unter der Bezeichnung „Döner-Dönerhack von Kalb und Pute“ abgegeben wurde, wurde als irreführend beanstandet. Das Herstelleretikett wies das Produkt als Hackfleischspieß aus.

Des Weiteren wurden 3 Proben rohen Materials von Hackfleischspießen zur Untersuchung eingeschickt, wovon bei 2 Proben keine Abweichungen festgestellt wurden, die dritte Probe aufgrund einer unzureichenden Verkehrsbezeichnung („Drehspieß“) beanstandet wurde.

Der Vollständigkeit halber ist zu erwähnen, dass 7 Proben gegarten Materials (von Döner sowie von Hackfleischspießen) eingesandt wurden, davon wurden 3 Proben (jeweils Döner Kebap bzw. Hackfleischspieß nach Döner Kebap Art) aufgrund der Nichtkenntlichmachung der Verwendung von Putenfleisch, Geschmacksverstärkern, Phosphaten und Soja beanstandet.

Abschließend ist festzustellen, dass der Großteil der Abweichungen von der Verkehrsauffassung von Döner Kebap durch den Hersteller kenntlich gemacht wurden, diese Information jedoch häufig vom Dienstleister nicht an den Kunden weitergegeben wurde.

Aufgrund der sehr hohen Beanstandungsquote ist eine Fortsetzung der Untersuchung von Döner Kebap und anderen Hackfleischerzeugnissen von Drehspieß sinnvoll, um einer Irreführung der Verbraucher entgegenzuwirken. Eine praktikable Möglichkeit zur Entnahme von rohem Material in repräsentativer Menge ist jedoch schwierig.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403