

# ***FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN***

158. Tagung der Vollversammlung  
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien  
am 17. Oktober 2012

## **Antrag 14**

### **Speisekarten - Kennzeichnung**

**Die Arbeiterkammer Wien fordert eine verpflichtende Kennzeichnung der Verwendung von Vor- und Fertigprodukten und des Glutamatderivate- bzw. Hefeextraktgehalts bei Speisekarten in Restaurants, Gasthäusern und Kantinen.**

In vielen Gastronomiebetrieben wird nicht mehr vom gelernten Koch selbst gekocht, sondern vermehrt auf spezielle Gastronomiefertigprodukte, so genannte "Convenienceprodukte für den gehobenen Bereich" zurückgegriffen.

Diese Vor- und Fertigprodukte für den Gastronomiebetrieb enthalten jedoch oftmals eine Menge an Zusatzstoffen, die man in einem vorgeblich frisch gekochten Gericht nicht erwarten würde. Wenn KonsumentInnen zu Hause auf industrielle Fertigprodukte zurückgreifen, tun sie dies meist aus Gründen der Zeitersparnis. Wenn man jedoch auswärts essen geht und nicht gerade bei einer Fastfoodkette einkehrt, tut man dies zumeist aus dem Grund, dass man etwas Hochwertiges und frisch Gekochtes essen möchte, was man zu Hause selbst vielleicht eher nicht kocht.

Auch am Preis ist leider nicht unbedingt erkenntlich, was denn nun genau auf den Teller kommt, denn leider macht die Unsitte des Zusammenmischens von Fertig- und Teilprodukten selbst vor gehobenen Restaurants nicht Halt. Der Konkurrenzdruck ist groß, das versierte Küchenpersonal knapp bemessen und die Liste an stets verfügbaren Speisen auf der Karte lang. Besonders Saucenbasen, Gewürzmischungen, Suppengrundlagen und Salatdressings werden vermehrt extern zugekauft, teilweise aber sogar ganze Speisen, hier vor allem Desserts. Die KundInnen zahlen für ein vermeintlich selbst gekochtes Essen von einem Profi, der eben genau dafür angestellt wurde zu kochen, und erhält stattdessen immer öfter regenerierte Komponentenküche, die auch von einer Hilfskraft zusammengemischt werden kann.

Das ist einerseits eine klare Irreführung der KundInnen und andererseits auch ein Wettbewerbsnachteil für jene esskulturbewussten Gastronomiebetriebe, die das eben nicht so handhaben, sondern noch eine/n richtige/n Köchin/Koch mit individueller Note kochen lassen möchten.

Besonders problematisch ist, dass viele dieser Vorprodukte Glutamatderivate oder Hefeextrakt enthalten, und teilweise die KellnerInnen auf Nachfrage durch die KundInnen selbst nicht wissen, was in der Speise, die serviert wird, denn nun enthalten oder besser nicht enthalten ist. Da es einerseits viele Menschen gibt, die auf diese Zusatzstoffe sensibel reagieren, und auch um andererseits die Beurteilung der Qualität der angebotenen Speisen für die Nicht-AllergikerInnen möglich zu machen, sollten diese Zutaten im Sinne der umfassenden KonsumentInneninformation auf der Speisekarte klar ersichtlich und nach einer einheitlichen Norm deklariert sein.