

Trügerische Speisekarten

Wer uns beim Essen über den Tisch zieht

Was viele ahnen und einige wissen, bestätigt nun die Verbraucherzentrale Hamburg: Gäste werden beim Essen betrogen. Immer mehr Küchen verwenden vorgefertigte Produkte der Lebensmittelindustrie, Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker inklusive. Beobachter gehen von bis zu 80 Prozent der Speisen aus. Was als hausgemachte Topprodukte auf der Karte stehen, entpuppen sich immer mehr als aufgewärmte Fertigerzeugnisse und Instantware. Die „Kochkunst“ besteht dann aus dem Auftauen oder dem Öffnen einer Dose, zieht die Verbraucherzentrale Bilanz.

Die Liste der täglichen Betrügereien und Beanstandungen ist groß: Uns werden billige Garnelen statt teurer Scampi aufgetischt, aufgesprudeltes Leitungswasser statt Mineralwasser, Seelachs statt Seezunge. Die Speisekarte verspricht frische Frühkartoffeln, aber der Gast wird mit alter Ernte aus Dosen, dem Glas oder der Vakuumverpackung abgespeist. Die selbstgemachten Bratkartoffeln sind viel zu oft getrocknete Bratkartoffeln aus der Tüte oder Tiefkühlbratkartoffeln. Rührei aus frischen Eiern? Nicht selten Rührei aus Eipulver oder Flüssigeizubereitung aus dem Tetrapack. Der nicht nur beim Japaner so beliebte Wasabi kommt in den seltensten Fällen frisch von der Wurzel, sondern ist meist eine eingefärbte Mischung aus Meerrettichpulver, Senfpulver und Stärkeverbindungen als Füllstoff.



Sauce Hollandaise findet man häufig auf Speisekarten, nicht nur zur Spargelzeit. Sie wird jedoch sehr oft nicht selbst mit Butter und Eigelb zubereitet, dagegen werden billige Imitate der Lebensmittelindustrie verwendet. Das ist das Ergebnis von Testessen der Verbraucherzentrale in elf Restaurants in Hamburg und an der Niedersächsischen Spargelstraße. **Die Ergebnisse:** In sieben

der elf Restaurants wurde Fertigsauce aufgetischt. Fünf Lokale behaupteten sogar auf Nachfrage, dass die Sauce selbstgemacht sei – darunter so bekannte Restaurantketten wie Block House und Schweinske. Nur vier Restaurants boten echte Sauce Hollandaise an.

Um den Verbraucherschutz im Restaurant zu verbessern, sollten sich Wirte endlich an die gesetzlichen Kennzeichnungsvorgaben halten. Vorgefertigte und nicht hausgemachte Speisen müssen entsprechend deklariert werden. Wer als Gast schlechte Erfahrungen gemacht hat, kann sich auch an die Verbraucherzentrale wenden (ernaehrung@vzhh.de)

Weitere wichtige Infos:

www.vzhh.de/ernaehrung/239108/was-speisekarten-verschweigen.aspx