

Kennzeichnung von Allergenen:

Damit Ihre Abwehr nicht Amok läuft

Läuft Ihr Immunsystem auch schon mal „Amok“? Dann gehören Sie zu den 10 – 20 Prozent der von Heuschnupfen, Neurodermitis, Asthma oder anderen allergischen Reaktionen geplagten Menschen. Essengehen wird da leicht zur Fragestunde darüber, was im Essen enthalten ist.

Auslöser bei mir war eine leckere bretonische Fischsuppe. Darin werden - anders als in der berühmten Bouillabaisse aus Marseille – auch Schalen von kleinen Crevetten vermahlen. Das ist lecker und reich an Kalzium – führte bei mir aber binnen Minuten zu einer schweren allergischen Reaktion. Seitdem frage ich bei jeder Fischsuppe vorsichtshalber nach.

Das wird ab dem 13. Dezember nicht mehr nötig sein. In den Speisekarten von Restaurants müssen dann die 14 Zutaten und Lebensmittel, die am häufigsten Allergien auslösen können, angeführt werden. Das gilt auch für die Mensen, Cafeterien und die Kneipe des Hochschul-Sozialwerks.

Was für Allergiker definitiv eine gute Nachricht ist, das hat den Verantwortlichen in der Gastronomie erst einmal Kopfschmerzen bereitet. Wird nur eine kleine Speisekarte angeboten, die sich nur selten ändert, ist es noch leicht. Aber in unseren Mensen und Cafeterien haben wir weit über 1000 Rezepturen(!) – und für jede einzelne müssen die Allergene ausgewiesen werden. Und das zusätzlich zu den schon bisher kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen wie zum Beispiel Süßungs-, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

Das Hochschul-Sozialwerk kennzeichnet deshalb künftig auf allen Preistafeln, Speiseplanaushängen, im elektronischen Speiseplanleitsystem und im Internetspeiseplan die in den Menüs vorkommenden Allergene. Zusätzlich informieren wir über ein Faltblatt, das in den Mensen und Cafeterien ausliegt und auch auf den Innenseiten dieser Ausgabe von à la carte abgedruckt ist. Damit ihre Abwehr nicht mehr Amok läuft!

Fritz Berger, Geschäftsführer, Hochschul-Sozialwerk Wuppertal,
mailto:berger@hsw.uni-wuppertal.de

Gästeinformation

Allergene- Kennzeichnung

1. Was ist eine Lebensmittelallergie?

Die Nahrungsmittelallergie oder Lebensmittelallergie ist eine besondere Form der Nahrungsmittel-Unverträglichkeit. Sie ist gekennzeichnet durch eine spezifische Überempfindlichkeit (Allergie) gegen bestimmte Stoffe, die in der Nahrung enthalten sind und mit ihr aufgenommen werden.

Auszug Wikipedia <http://de.wikipedia.org/wiki/Nahrungsmittelallergie>

2. Warum kennzeichnet das HSW Allergene?

Ab den 13.12.2014 besteht nach der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) eine Informationspflicht, nach der die 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittel-Allergien und -Intoleranzen für unverpackte Lebensmittel und Speisen gekennzeichnet werden müssen.

3. Wie kennzeichnet das HSW die Allergene?

Das HSW kennzeichnet auf allen Preistafeln, Speiseplanaushängen, im Speiseplanleitsystem und im Internetspeiseplan die in den Menüs vorkommenden Allergene über die Buchstaben **a - n** (siehe Punkt 4).

Eine Legende zu den allergenen Kennzeichnungen befinden sich in allen Mensen und Cafeterien als Aushang in der Nähe der verschiedenen Speisenangebote. Zudem befindet sich direkt beim Speiseleitsystem und im Internetspeiseplan eine Legende.

4. Welche Allergene muss das HSW kennzeichnen?

Es müssen die 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittel-Allergien und -Intoleranzen gekennzeichnet werden. Diese sind:

a Glutenhaltiges Getreide
und Getreiderzeugnisse

b Krebstiere
und Krebstiererzeugnisse

c Eier
und Eierzeugnisse

- d** Fisch
und Fischerzeugnisse
- e** Erdnüsse
und Erdnusserzeugnisse
- f** Soja
und Sojaerzeugnisse
- g** Schalenfrüchte
und Nebenerzeugnisse
- h** Sellerie
und Sellerieerzeugnisse
- i** Senf
und Senferzeugnisse
- j** Sesamsamen
und Sesamsamenerzeugnisse
- k** Schwefeldioxid und Sulfite
- l** Lupine
- m** Weichtiere
- n** Milch und Lactose

*Die vorangestellten Buchstaben
(a – n) sind die im HSW verwendeten Kürzel für die Allergene.*

mystipendium.de:

Das gefällt uns nicht

Wer sich im Netz über Stipendien informieren möchte, stößt womöglich auch auf die kommerzielle, privat betriebene Website „mystipendium.de“.

Wir würden Ihnen diese Seite nicht empfehlen. Warum? Bevor man die eigentlich interessante Leistung dieser „Initiative für transparente Studienfinanzierung“ nutzen kann - nämlich einen passenden Stipendienggeber zu finden - muss man sich bei „mystipendium.de“ anmelden. Dabei kommt man nicht umhin, zahlreiche persönliche und vertrauliche Daten preiszugeben. Darauf wird in den Nutzungsbedingungen auch explizit hingewiesen. Und zu guter Letzt: „mystipendium.de“ informiert auch über das BAföG, weist aber mit keinem Wort auf die *Studentenwerke* hin. Unser Tipp: Das Bundesbildungsministerium stellt auf der Seite www.stipendienlotse.de eine Stipendien-Datenbank bereit, die man ohne vorherige Anmeldung nutzen kann. Das Angebot der dreizehn Begabtenförderungswerke findet man auf der Seite www.stipendiumplus.de.