

## Merkblatt

### Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen

Die Wortbestandteile von "Döner Kebab" sind türkischen Ursprungs und bedeuten "döner = sich drehend, Dreh-" und "Kebab = Röstfleisch, geröstet".

Drei Produktgruppen unterscheiden sich hier wesentlich:

#### 1. Döner Kebab

In Deutschland hergestellte Drehspieße mit der Bezeichnung Döner Kebab dürfen nur aus **Rind- / Kalbfleisch** und / oder **Schaf- / Lammfleisch** hergestellt werden. Döner Kebab muss Scheibenfleisch enthalten. Schweinefleisch darf nicht verwendet werden.

Bei Döner Kebab werden dünne Fleischscheiben auf einen Drehspieß aufgesteckt. Wird bei der Herstellung Hackfleisch mitverarbeitet, darf der Hackfleischanteil höchstens 60% betragen. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch, Joghurt und evtl. Zusatzstoffen enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten, insbesondere keine Bindemittel wie z. B. Paniermehl.

Die Mitverarbeitung von **Hähnchen- / Putenfleisch** ist erlaubt, wenn darauf hingewiesen wird (z. B. „Döner Kebab mit Putenfleisch“).

Wird ausschließlich oder überwiegend Geflügelfleisch zur Herstellung verwendet so handelt es sich bei diesem Produkt um einen Geflügel-Döner Kebab (z.B. „Hähnchen-Döner Kebab“).

#### 2. Drehspieß nach Döner Kebab Art

Bei Drehspießen mit dem Zusatz "nach Döner Kebab Art" oder "gewürzt nach Döner Kebab Art" handelt es sich um Drehspieße, die

entweder mit Bindemitteln (z.B. Paniermehl) hergestellt sind:

→ „Drehspieß nach Döner Kebab Art mit Bindemittel“

oder bei denen der Hackfleischanteil über 60 % beträgt, aber ein Scheibenfleischanteil vorhanden ist : → „Hackfleischdrehspieß nach Döner Kebab Art“

#### 3. Drehspieß oder Hackfleischdrehspieß

Hackfleischspieße oder Drehspieße aus zerkleinertem Fleisch dürfen NICHT mit der Bezeichnung "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" angeboten werden.

Sie sind aus fein zerkleinertem Fleisch, d.h. aus Hackfleisch bzw. einer Hackfleischzubereitung ohne Anteile an Fleischscheiben hergestellt und enthalten Bindemittel wie z.B. Paniermehl oder Stärke. Oftmals entspricht die Fleischauswahl nicht den vorgeschriebenen qualitativen Anforderungen für Döner Kebab.

#### Kennzeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang

Neben der Verkehrsbezeichnung, die dem Originaletikett zu entnehmen ist, sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben ( z.B. „mit Geschmacksverstärker“).

Verstöße gegen die Kennzeichnungsvorschriften stellen eine Irreführung oder Täuschung im Sinne des § 11 LFGB dar.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426)

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 230)

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse