

Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen

Stand: November 2023

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 Scheibfleisch 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 und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Lebensmittel-Zutaten. Die Verwendung von für diese Kategorie zugelassenen Zusatzstoffen, wie z.B. Geschmacksverstärker, ist möglich.

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 Scheibfleischanteil vorhanden ist → „Hackfleischdrehspieß nach Döner Kebab Art“.

Weitere kennzeichnungspflichtige Abweichungen sind ebenfalls die Verwendung von Pflanzeneiweiß (z.B. Soja) und der Zusatz von Trinkwasser/Flüssigwürze.

3. Drehspieß oder Hackfleischdrehspieß

Hackfleischspieße oder Drehspieße sind zu mehr als 60% aus fein zerkleinertem Fleisch, d.h. aus Hackfleisch bzw. einer Hackfleischzubereitung hergestellt und enthalten Bindemittel wie z.B. Paniermehl, Pflanzeneiweiß oder Trinkwasser.

Sie dürfen NICHT mit der Bezeichnung "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" angeboten werden.

Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen

Stand: November 2023

Kennzeichnung auf der Speisekarte bzw. im Speisenaushang

Abweichungen, wie z.B. Bindemittel, Pflanzeneiweiß, Trinkwasser, ein erhöhter Hackfleischanteil oder eine Verwendung anderer Tierarten als Schaf/Rind sind für den Kunden deutlich in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe erfolgt mit ihrem Klassennamen, wie z.B. „mit Geschmacksverstärker“ z.B. in der Fußnote der Speisekarte/des Aushangs.

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 untenstehende Kontaktdaten.