



Dr. Philippe Heim

Glutenfreie Gerichte aus Restaurants

Glutengehalt

Anzahl untersuchte Proben: 12

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Zöliakiebetreffende leiden an einer Unverträglichkeit des Dünndarms gegenüber Gluten, ein Proteingemisch, welches unter anderem in Weizen, Roggen und Gerste vorkommt. Die Aufnahme von Gluten führt bei Menschen mit Zöliakie zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können die Betroffenen unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die lebenslange strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung.

Zöliakiebetreffende müssen sich auf die Deklaration von Lebensmitteln verlassen können. Dies beinhaltet auch Speisekarten in Restaurants, welche glutenfreie Gerichte anbieten. Da in Restaurants auch mit glutenthaltigen Zutaten gearbeitet wird, besteht die Gefahr von unbeabsichtigten Verunreinigungen.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Glutengehalt von als glutenfrei ausgelobten Gerichten aus Restaurants in Basel überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss Artikel 5 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) gelten bezüglich Glutengehalt im Offenverkauf folgende Regelungen. Die Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. Ein Lebensmittel gilt gemäss Artikel 41 der LIV als «glutenfrei», wenn dieses beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.

Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Restaurants wurden insgesamt 12 Proben erhoben. Dabei handelte es sich um verschiedene Gerichte wie Pizza, Pad Thai oder Cordonbleu mit Pommes frites. Alle Gerichte wurden als glutenfrei deklariert.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Gluten erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay).

Ergebnisse und Massnahmen

Gluten

In keiner Probe konnte Gluten nachgewiesen werden.

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise wurden keine Verunreinigungen mit Gluten festgestellt. Unsere stichprobenartige Untersuchung zeigt, dass die kontrollierten Betriebe die Herstellung von glutenfreien Gerichten beherrschen.