



## Kennzeichnung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe

### 1 Allgemeines

Der **Döner Kebab** ([türkisch](#); „(sich) drehendes Grillfleisch“), kurz **Döner**, ist eines der bekanntesten Gerichte der [türkischen Küche](#). Döner besteht aus mit [Marinade](#) gewürzten Fleischscheiben, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden [Drehspieß](#) gesteckt und seitlich [gegrillt](#) werden. Von diesem werden nach und nach die äußeren, gebräunten Schichten dünn abgeschnitten.

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Döner\\_Kebab](https://de.wikipedia.org/wiki/Döner_Kebab)

### 2 Verkehrsauffassung

2.1 Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap haben als Ausgangsmaterial grob entsehntes Schaffleisch und/oder grob entsehntes Rindfleisch oder grob entsehntes Geflügelfleisch (Huhn, Pute) bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap.

**Besondere Merkmale: dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehntem Rindfleisch und/oder grob entsehntem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten.**

Bei Hähnchen-/Puten- Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap wird kein zerkleinertes Fleisch eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 %.

Quelle: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeFleisch.html](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeFleisch.html)

### 2.2 Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

- Durch Verwendung von beispielweise
- Fleisch anderer Tierarten,
  - pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja),
  - Stärke, Paniermehl,
  - Trinkwasser (Flüssigwürzung),
  - einem erhöhten Hackfleischanteile oder
  - Hackfleisch, Fleischanteil z. T. fein zerkleinert

weicht ein Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ ab.

Bei der Verarbeitung dieser Zutaten ist eine Kenntlichmachung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung notwendig.

Quelle: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Neufassung vom 14.04.2022 (BANz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.09.2022 (BANz AT 04.10.2022 B3, GMBI 36/2022)

### **3 Erzeugnisse eigener Art / Aliud**

Erzeugnisse eigener Art liegen vor, wenn folgende Zutaten verwendet werden:

- mehr als 60% Hackfleisch und mit einer oder mehreren Abweichungen wie unter 2.2 beschrieben,
- Separatorenfleisch,
- Schweinefleisch.

Die Bezeichnung „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich.

### **4 Kenntlichmachung auf der Speisekarte**

Auf der Speisekarte/auf dem Aushang sollte die Bezeichnung vom Etikett des vorverpackten Spießes oder den Lieferunterlagen übernommen werden.

Auf die Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen in jeglicher Form wie z. B. in oder auf Speisekarten/Speisetafeln in digitaler Form/online, auf Flyern usw. ist zu achten.

Die Angaben wie z. B. „Döner Kebab \*1)“ und ein Fußnotenhinweis bezüglich dieser Abweichungen wie z. B. \*1): „mit Paniermehl“ oder \*1): „Hackfleischdrehspieß vom Rind “ in der Legende/oder den Erläuterungen sind nicht zulässig.

#### **Stadt Kassel - Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit**

Stegerwaldstraße 26a, 34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

[veterinaer@kassel.de](mailto:veterinaer@kassel.de)

Sprechzeiten nach Vereinbarung