

**Merkblatt  
für die Kennzeichnung von Döner Kebab und Hackfleischdrehspießen**

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

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden Drehspieße mit der Bezeichnung Döner Kebab nur aus Rind- / Kalbfleisch und / oder Schaf- / Lammfleisch hergestellt. 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 Lebensmittelkategorie zugelassenen Zusatzstoffen, wie z.B. Geschmacksverstärker, ist möglich (Kennzeichnung erforderlich). 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“). Bei Geflügel-Döner Kebab wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt, der Hautanteil beträgt maximal 18%.

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

Es wird empfohlen, die Originalkennzeichnung des Herstellers (Einleger in der Verpackungsfolie) samt Zutatenverzeichnis zur Beurteilung heranzuziehen, wenn es um die korrekte Kennzeichnung des Produktes geht. Nennt der Hersteller sein Produkt nicht „Döner Kebab“, dann handelt es sich meist auch nicht um einen solchen! Diese Produkte dürfen in der Karte bzw. im Aushang dann auch nicht „Döner Kebab“ heißen! Vorsicht bei Erzeugnissen, die als „Hackfleisch-Drehspieß gewürzt nach Döner Kebab-Art“ o.ä. gekennzeichnet sind. Diese Produkte sind meist nicht leitsatzkonform (siehe 3.) und dürfen in Karten und Aushängen nicht mit „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab-Art“ bezeichnet werden!

Bei Unklarheiten nehmen Sie Ihren Lieferanten in die Pflicht, lassen Sie sich die Zusammensetzung genau erläutern und ggf. schriftlich mit Angabe der jeweiligen Bestell-/Artikelnummer bestätigen, dass sie das Erzeugnis Ihren Gästen als „Döner Kebab“ anbieten dürfen. Und schließlich: Seien sie ehrlich zu sich selbst und ihren Kunden! Scheibfleisch und gute Zutaten haben ihren Preis und je billiger ein Angebot erscheint, desto größer ist das Risiko keinen echten „Döner Kebab“ zu bekommen.

Werden mehrere Erzeugnisse angeboten, muss in Karten und Flyern kenntlich gemacht werden, um was für ein Erzeugnis es sich handelt.

Vereinfacht lassen sich zur Kennzeichnung 3 Gruppen von Erzeugnissen bilden:

**1. Leitsatzkonformes Erzeugnis**

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang den Anforderungen der Leitsätze und darf daher „Döner Kebab“ genannt werden.

<b>Zutaten</b>	<b>Bezeichnung (Beispiele)</b>
Hackfleischanteil max. 60%. Ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten, evt. mit zugelassenen Zusatzstoffen. Enthaltene Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen, dazu können Fußnoten verwendet werden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Döner Kebab</li><li>• Döner Kebab mit Putenfleisch</li><li>• Puten – Döner Kebab</li><li>• Hähnchen- Döner Kebab</li></ul>

## 2. Überwiegend leitsatzkonformes Erzeugnis

Dieses Produkt weicht nur geringfügig von den Leitsätzen ab.

Zutaten	Bezeichnung (Beispiele)
Hackfleischanteil max. 60%, überwiegend leitsatzkonforme Zutaten, aber Verwendung anderer, nicht leitsatzkonformer Zutaten wie z.B. Stärke, Paniermehl, eventuell mit zugelassenen Zusatzstoffen <b>Achtung:</b> Bei Verwendung anderer Zutaten ist diese Abweichung von der Verkehrsauffassung in gleicher Größe wie die Verkehrsbezeichnung anzugeben! Fußnoten sind nur zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe erlaubt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Döner Kebab mit Stärke</li> <li>• Döner Kebab mit Putenfleisch und Paniermehl</li> <li>• Puten Döner Kebab mit Paniermehl</li> <li>• Hähnchen Döner Kebab mit Stärke und Paniermehl</li> </ul>
Hackfleischanteil von mehr als 60 %, dabei ausschließlich leitsatzkonforme Zutaten. Evtl. mit zugelassenen Zusatzstoffen. Enthaltene Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen, dazu können Fußnoten verwendet werden. <b>Achtung:</b> Der erhöhte Hackfleischanteil ist zu kennzeichnen!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Döner Kebab mit 80% Hackfleisch</li> </ul>

## 3. Nicht leitsatzkonformes Erzeugnis

Hackfleisch- oder Drehspieße, die nicht Nr.1 und Nr.2 entsprechen, dürfen **NICHT** mit der Bezeichnung "Döner Kebab" oder "Döner Kebab Art" angeboten werden!

Zutaten	Bezeichnung (Beispiele)
Erzeugnisse, die nicht aus überwiegend leitsatzkonformen Zutaten bestehen, oder die bei einem Hackfleischgehalt von über 60% jegliche nicht leitsatzkonforme Zutaten enthalten. (Z.B. wenn Zutaten wie Separatorenfleisch oder andere Zutaten in größerem Umfang verwendet wurden wie beispielweise Paniermehl, Stärke, Trinkwasser, Pflanzeneiweiß (z.B. Soja), Flüssigwürze usw.) Vereinfacht gesagt: Das Erzeugnis wurde mit anderen, billigeren Zutaten als Scheibfleisch gestreckt und benötigt zahlreiche Hilfsmittel, um noch wie ein Spieß auszusehen und nach etwas zu schmecken. Die in derartigen Erzeugnissen oft zahlreich enthaltenen Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen, dazu können Fußnoten benutzt werden.	Diese Erzeugnisse dürfen <b>NICHT</b> mit Worten oder Wortverbindungen wie „Döner Kebab“ oder „Döner Kebab Art“ gekennzeichnet werden!  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hackfleischdrehspieß vom Kalb mit Putenfleisch, Paniermehl und Stärke</li> <li>• Drehspieß vom Rind mit Trinkwasser und Stärke</li> <li>• Putendrehspieß mit Pflanzeneiweiß (Soja),</li> <li>• Paniermehl und Flüssigwürze</li> </ul>

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

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.511.7

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinärämter JadeWeser.