

Vier Jahre, um Etiketten anzupassen

Kennzeichnung / Handwerkliche Hersteller müssen die Nährwerte nur angeben, wenn sie über den lokalen Raum hinaus verkaufen.

GRANGENEUVE Wer Lebensmittel verarbeitet, verpackt und verkauft, muss diese mit einer Etikette versehen, die erklärt, was und wie viel davon sich in der Verpackung befindet und wie die Produkte zusammengesetzt sind. Auch Angaben zum Hersteller und zur Haltbarkeit müssen auf der Etikette stehen.

Ausnahmen erlaubt

Am 1. Mai 2017 ist die Verordnung betreffend die Information

über Lebensmittel in Kraft getreten, welche die Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln ersetzt. Neu gibt es Ausnahmen bei der Etikettierung für «handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch den Hersteller direkt an die Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumenten abgeben». Handwerklich heisst, dass der Herstellungsprozess nicht konti-

nuerlich ist (z. B. nicht täglich). Leider hat der Gesetzgeber das Wort «lokal» nicht genauer definiert, sondern überlässt dies den kantonalen Behörden, welche für die Lebensmittelkontrolle zuständig sind. Es ist gegenwärtig davon auszugehen, dass ein Dorfladen, ein Marktstand, ein Landi-Laden oder eine lokale Tankstelle als «lokaler Lebensmittelbetrieb» gilt. Ob der Onlineverkauf innerhalb der Schweiz oder der Verkauf via Regionalprogramm der Lebensmittel-Ketten als «lokal» gilt, fragt man am besten bei der kantonalen Behörde nach.

Nährwerte angeben

Viele Hersteller geben bereits heute die Nährwerte ihrer Produkte im Detail an. Die Nährwertdeklaration muss mindestens die folgenden Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz. Diese Werte zu berechnen oder analysieren zu lassen, bedeutet einen Mehraufwand für die Hersteller. Die Übergangsfrist dauert daher vier Jahre, so bleibt genug Zeit, alte Etiketten aufzubrechen. Handwerkliche Hersteller müssen die Nährwerte nur angeben, wenn sie über den lokalen Raum hinaus verkaufen. Die obengenannten Nährwerte können mithilfe von Standardangaben und dem Rezept selber berechnet werden. Es gibt eine Liste mit Lebensmitteln, für die keine Nährwerte angegeben werden müssen wie Tee- oder Kräutermischungen. Um die Konsumenten vor Täu-

schungen besser zu schützen, müssen die Hersteller die Herkunft einzelner Zutaten angeben. Dabei muss die Zutat mindestens 50% des Endprodukts ausmachen, bei tierischen Produkten bereits ab 20%. Die Herkunft muss aber nur angegeben werden, wenn der Konsument eine falsche Herkunft einer Zutat annehmen könnte. Werden Teigwaren vom Bauernhof mit kanadischem Hartweizengries zubereitet, muss also auf der Etikette hinter dem Hartweizengries «CA» stehen.

Mehr Möglichkeiten

Jedes Produkt muss auf der Etikette eine Sachbezeichnung führen wie Konfitüre oder Sirup. Bisher konnten nur Sachbezeichnungen verwendet werden, die in einer der Lebensmittelverordnungen beschrieben wurden. Neu können auch verkehrsübliche (z. B. Nussgipfel, Chutney) oder beschreibende (z. B. Brotaufstrich mit Löwenzahnblüten-

auszug) Bezeichnungen verwendet werden. Die beschreibende Sachbezeichnung könnte das Problem mit dem bäuerlichen Sirup lösen. Dieser gilt laut Verordnung nicht als Sirup, da er meist mit weniger als 60 Prozent Zucker zubereitet wird. Eine mögliche Bezeichnung ist «Himbeer-Konzentrat zur Herstellung eines Süssgetränks». Der Begriff Sirup darf aber dann in keiner Weise auf der Flasche erwähnt werden, da der Inhalt kein Sirup im Sinne der Verordnung ist und sonst der Konsument getäuscht würde.

Eva Flückiger,
Beraterin im ländlichen Raum,
Grangeneuve FR

In einer Mini-Serie geht die Bauernzeitung den Änderungen des neuen Lebensmittelgesetzes per 1. Mai 2017 nach. Zwei vorangehende Artikel erschienen in den Ausgaben vom 15.9. zum Thema Selbstkontrolle und vom 22.9. zum Thema Kennzeichnung von Konfitüren.

Fristen beachten

Für die Anpassung der Etiketten haben die Hersteller vier Jahre Zeit. Wer jedoch Lebensmittel über das Internet verkauft, muss innerhalb eines Jahres alle Informationen, die sich auf den entsprechenden Etiketten befinden, auch auf seiner Internetseite aufschalten. Dies ist bis jetzt bei den wenigsten Verkaufsseiten der Fall. Das heisst ab 1. Mai 2018 müssen die Zutatenlisten aller auf der Homepage angebotenen Produkte dort sichtbar sein. Migros und Coop bieten diese Informationen seit langer Zeit an, welche bei der Gestaltung eigener Etiketten eine gute Vorlage sein können. ef



Zutatenliste den Anforderungen anpassen

Neu muss jede Zutatenliste mit einer Bezeichnung beginnen, welche das Wort «Zutaten» enthält. Eine alte, aber immer noch sehr aktuelle Anforderung, welche viele bäuerliche Produzenten noch nicht erfüllen, ist die Hervorhebung der Zutaten, welche Allergien und andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können. Diese Angabe muss durch die Schrift-

art, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden, indem die Zutat zum Beispiel fett gedruckt oder unterstrichen wird. Es handelt sich um die folgenden Zutaten und der daraus gewonnenen Erzeugnisse: glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), Milch, Ei, Fisch, Nüsse, Erdnüsse, Soja,

Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite ausgedrückt als SO₂ in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l. Übrigens müssen neu alle Verkaufsstellen mit einem Schild schriftlich darauf hinweisen, dass das Verkaufspersonal mündlich über Allergene in offen verkauften Lebensmitteln Auskunft geben kann. ef

Leuchtende Hagebutten sorgen für Farbe

Rosenwissen / Wildrosen sind nicht nur blühend eine Pracht. Ihre Hagebutten sind optisch und geschmacklich ein Leckerbissen.

TENNIKEN Ob in der Hecke in Kombination mit anderen Wildgehölzen oder freistehend, im Garten lassen sich einheimische Wildrosen vielseitig einsetzen. Ist wenig Platz vorhanden, kann man sie an einer Pergola hochziehen. Aber auch eine Hagebuttenhecke ist möglich, insbesondere dann, wenn reichlich Platz vorhanden ist und man ihre Früchte in der Küche verarbeiten möchte.

Tierfreundlich

Nicht nur die Betrachter erfreuen sich an Wildrosen. Ihre reiche Blüte im Mai zieht viele Insekten, insbesondere Bienen und Schmetterlinge an. Da Wildrosen Stacheln besitzen, bieten sie Vögeln Schutz. Bis zum Herbst bilden sich meistens rote Hagebutten, die oft bis spät in den Winter hinein an den Zweigen der bis zwei Meter hoch und breit wachsenden Sträuchern hängen bleiben. Sie sind eine ideale Futterquelle für Vögel. Weiterhin sind sie für Kleintiere eine willkommene Abwechslung auf dem winterlichen Speiseplan.

Die gängigsten Wildrosen

Wenn der Herbst beginnt, sorgen die leuchtenden Hagebutten der Wildrosen noch einmal für Farbe im Garten.

- Die Hundrose (Rosa canina), auch Hecken- oder Hagrose genannt, ist am weitest-

ten verbreitet. Ihre Blütenfarbe variiert von Weiss bis Rosa. Ihre Hagebutten sind eiförmig und scharlachrot.

- Die Blüten der Weinrose (R. rubiginosa) sind satt Rosa. Sie bilden kleine, birnenförmige Scheinfrüchte in Orangerot. Die ganze Pflanze duftet nach Äpfel.
- Die Bibernelle (R. pimpinellifolia) blüht weiss, manchmal leicht gelblich. Ihre kugeligen Hagebutten sind schwarz und eignen sich zur Herstellung von Likör.
- Zu den schönsten Wildrosen gehört die Apfelrose (R. villosa). Sie hat relativ grosse, einfache Blüten in sattem Rosa. Sie hat grosse, flaschenförmige mit Drüsenhaaren besetzte Scheinfrüchte. Vor der Verwendung reibt man diese weichen Haare einfach mit einem Tuch ab.

Nur scheinbar eine Frucht

Bei der Frucht der Rose, Hagebutte genannt, handelt es sich botanisch gesehen um eine Scheinfrucht. Die eigentlichen Früchte sind die Kerne, genannt Nüsschen. Je nach Art und Sorte können die Hagebutten kugelig, birnen-, flaschen- oder eiförmig, ihre Farbe Orange, Hell-, Dunkelrot, Rotbraun oder sattes Blauschwarz sein. Vereinzelt sind sie mit feinen Borsten be-

setzt, duften intensiv. Je nach Art sind sie im August, September oder Oktober reif.

Essbar und dekorativ

Die Hagebutten aller Rosen sind essbar. Die meisten schmecken voll ausgereift aromatisch süssauer und sind reich an Vitaminen. Vor ihrer Verwendung werden der Stilansatz und die Fliege abgeschnitten, die Scheinfrucht halbiert und die Nüsschen mit den widerhakenbesetzten Härchen entfernt. Für Konfitüren oder Mus können die Hagebutten auch mit wenig Wasser weich gekocht und anschliessend durch ein Sieb gestrichen werden, wodurch die Härchen

im Sieb zurückbleiben (Rezept siehe Kasten).

Hagebutten eignen sich auch ausgezeichnet als Herbst- und Adventsdekorationen. Für die Vase beispielsweise in Kombination mit den letzten Sonnenblumen oder später mit Kiefernzweigen. Einzeln in Adventskränze eingearbeitet, leuchten sie wie Mini-Christbaumkugeln. Auf Draht aufgereiht und diesen zum Herz geformt, zieren sie Tisch und Tür.

Brigitt Buser

Brigitt Buser liebt Rosen über alles. Sie teilt übers Jahr ihr Rosenwissen in der Bauernzeitung.



Süsssaure Ingwer-Hagebutten

Ergibt 2–3 Gläser à 200 ml

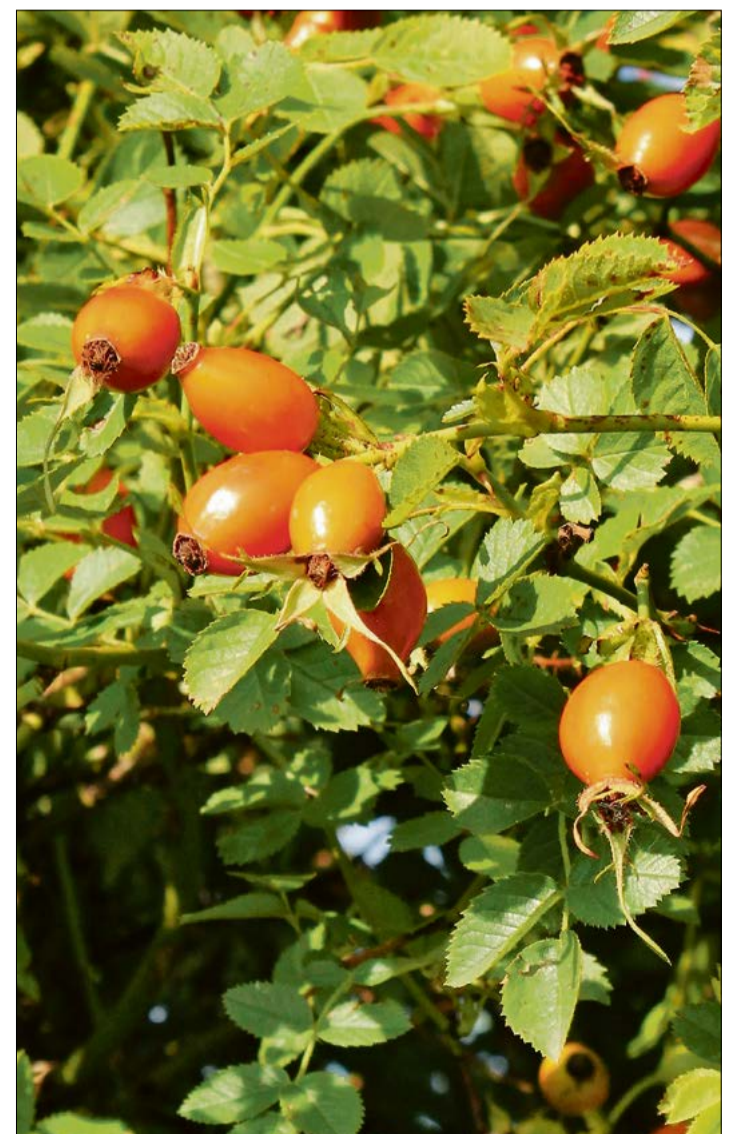
500 g Hagebutten
150 ml Wasser
150 ml Rotweinessig
200 g Rohrzucker
½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
4 Messerspitzen gemahlener Ingwer

1. Die gerüsteten und entkerneten Hagebutten unter fließendem Wasser abspülen und mit

den restlichen Zutaten in einer Pfanne aufkochen und zirka drei Minuten weichkochen. Anschliessend sofort mit einer Schaumkelle in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen.

2. Den Sud etwas einkochen und rundvoll in die Gläser füllen.

3. Die Gläser verschliessen. Schmeckt ausgezeichnet als Beilage zu Fleischfondues oder Wild. bb



Im Herbst und Winter bringen die Hagebutten etwas Farbe in den Garten. Sie sind auch beliebtes Vogelfutter. (Bild Brigitt Buser)