

Merkblatt „Döner Kebab oder Drehspieß“¹

- **Döner Kebab, Döner**

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

Ein „Döner Kebab“ oder „Döner“ besteht **aus dünnem Rind-/Kalbfleisch und/oder Schaf-/Lammfleisch**, die auf einen Drehspieß aufgesteckt werden.

Es darf auch Hackfleisch bei der Herstellung eines Dönerspießes verwendet werden, jedoch zu höchstens 60 Prozent. Ein fertiger Spieß muss also zu **mindestens 40 Prozent aus Fleischscheiben** bestehen. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält ein Döner Kebab keine weiteren Zutaten¹. Außerdem sind bestimmte Zusatzstoffe für Döner Kebab zugelassen.

- **Drehspieß**

Werden vermehrt andere Zutaten verwendet (z.B. Erbsenprotein, Stärke, Sojaprotein, Trinkwasser, Paniermehl, Weizenzellulose und/oder Kartoffelstärke etc.) oder die verwendeten Fleischspieße aus mehr als 60% Hackfleisch bestehen, entspricht dies nicht mehr der Zusammensetzung, die der Verbraucher/ Kunde unter einem „Döner“ oder Döner Kebab“ normalerweise erwarten würde.

Das Produkt darf dann weder „Döner Kebap“ heißen, noch das Wort „Döner“ in Verbindung in der einzelnen Produktbezeichnung in den einzelnen Speisen aufweisen. UNZULÄSSIG ist ebenfalls die Verwendung einer Beschreibung (z.B. nach Döner Art oder nach Döner Kebab Art), die den Bezug zu „Döner“ / „Döner Kebap“ aufweist. Eine bekannte Bezeichnung lautet „Drehspieß“. Handelt es sich um einen Drehspieß, müssen die verwendeten Tierarten angegeben werden. Der Drehspieß muss daher eindeutig beschrieben werden, wie z.B.

„Drehspieß aus Rinder- und Geflügelfleisch mit Trinkwasser und Paniermehl“.

Der Begriff „Drehspieß“ ist nicht geschützt und kann auch durch andere nicht geschützte bzw. dem Wortlaut des „Döner“ / Döner Kebap nicht nahestehende Begriffe ersetzt sein: z.B. Kebab.

- **Hackfleisch-Drehspieß sowie Drehspieße mit fein zerkleinertem Fleisch**

Drehspieße, die **zu über 60 Prozent aus Hackfleisch sowie mehreren anderen Zutaten** bestehen, werden als „Hackfleischdrehspieß mit ...“ bezeichnet, z.B.

„Hackfleischdrehspieß aus Rinder- und Geflügelfleisch mit Trinkwasser und Paniermehl“

Oft wird außer Hackfleisch auch fein zerkleinertes Fleisch (Brät-ähnliche Struktur) zur Herstellung von Drehspießen verwendet. Fein zerkleinertes Fleisch ist hierbei kein Hackfleisch. Drehspieße, die zu einem überwiegenden Anteil aus fein zerkleinertem Fleisch bestehen, dürfen daher nicht als „Hackfleischdrehspieße“ bezeichnet werden. Sie müssen so beschrieben werden, dass man sie nicht mit einem „Döner Kebab“ oder einem „Hackfleischdrehspieß“ verwechseln kann, zum Beispiel „Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch mit...“.

¹Verkehrsauffassung für Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Nummer 2.1.4.2. der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches

Verwendung von Fleischspießen aus Geflügelfleisch

• Hähnchen-Döner Kebab

Bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab wird **ausschließlich Scheibenfleisch und kein Hackfleisch** eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 Prozent. Hähnchen-Döner Kebab wird üblicherweise **aus gewürzten Hähnchenschenkel-Fleischscheiben (mit Haut, ohne Knochen)** hergestellt. Qualitative Unterschiede ergeben sich durch den unterschiedlichen Hautanteil der Hähnchenschenkel. Da beim Huhn das meiste Fettgewebe unter der Haut zu finden ist, ist Hähnchen-Döner Kebab im Allgemeinen nicht als mager oder fettarm einzustufen.

Auch bei einem Hähnchen-Döner Kebab gilt, dass wenn von den vorgegebenen Mengen (Hautanteil, Hackfleisch) und/ oder Zutaten (Einsatz von pflanzlichen Eiweißen etc.) abgewichen wird, die Ware nicht mehr als Hähnchen-Döner Kebab bezeichnet werden darf.

Die Hersteller verwenden dann z.B. die Bezeichnung „Geflügelfleisch-Drehspieß mit Sojaweiß“ oder „Geflügelfleisch-Drehspieß mit Flüssigwürzung und Paniermehl“.

Wichtige Hinweise für die Praxis:

1. Grundsätzlich übernimmt der Betreiber eines Imbissbetriebes die Bezeichnung vom Etikett des vom Hersteller gelieferten Spießes.
2. Diese Bezeichnung ist vollständig auf allen Angebotsinstrumenten (Flyer, Tafel, Internetauftritt, ...) dem Verbraucher und damit Kunden mitzuteilen.
3. Sollte bisher Fleisch in Drehspießqualität verwendet worden sein, obwohl das Produkt in Verbindung mit dem Wortlaut „Döner“ oder „Döner Kebab“ beworben wurde, ergeben sich 2 mögliche Maßnahmen:

a) Steigerung der Qualität des Fleisches durch Verwendung von Fleisch in Dönerqualität

oder

b) Verbot der Verwendung der Wörter „Döner“ und „Döner Kebab“ und Ersatz durch den Wortlaut Drehspieß auf allen Angebotsinstrumenten (Flyer, Display, web-Auftritt ...). Das gilt für alle Speisen mit Wortlaut Döner („Döner“, „Dönerteller“, „Pizza mit Dönerfleisch“, „Dönerbox“).

Dabei reicht es, wenn auf den Angebotsinstrumenten einmalig, gut sicht- und lesbar und für den Verbraucher verständlich, jedoch in unmittelbarer Nähe zu den angebotenen Speisen (siehe Abbildung 1, roter Rahmen) die verwendete Fleischqualität für einen Drehspieß erläutert wird (siehe Tabelle 1)

z.B.: „Wir verwenden Geflügeldrehspieß mit Paniermehl und Sojaweiß.“ oder „Drehspieß aus Rind- und Kalbfleisch mit Erbsenprotein und Stärke“.

Alternativ kann der ungeschützte Begriff Drehspieß auch durch eine andere Fantasiebezeichnung (z.B. Kebab, Fleischtasche) ersetzt werden.

Fantasiebezeichnungen, die weiterhin den Bezug zu Döner aufweisen (z.B. Dönis, Döny, Dömer o.ä.), dürfen nicht verwendet werden.

Abbildung 1:



4. Bei einem Angebot von zwei verschiedenen Drehspießarten müssen die angebotenen Formen mit den jeweiligen Bezeichnungen (z.B. „zur Wahl bieten wir Hackfleischdrehspieß aus Kalb- und Rindfleisch mit Erbsenprotein und Stärke oder Geflügelfleisch-Drehspieß mit Paniermehl und Sojaprotein an“) separat auf den Angebotsinstrumenten (Flyer, Display, web-Auftritt) zur Kundenauswahl vermerkt werden.
5. Die zusätzliche Bewerbung von Fleischqualitäten (z.B. „wir verwenden Drehspieße mit Kalbfleisch“) und/ oder der Angabe der Fleischanteile einer bestimmten Tierart in Prozent (Wir verwenden Drehspieße mit 40 % Kalbfleisch) ist zulässig. Zielt die Bewerbung auf eine bestimmte Tierart ab (bei uns erhalten Sie Kalbfleisch-Drehspieße), muss dieser Tierartenanteil bei mehr als 50 % liegen.
6. Wird Fleisch in Drehspießqualität verwendet, darf dennoch die Firmenbezeichnung in Verbindung mit dem Wort „Döner“ (z.B. **Ali´s Döner Imbiss**) bestehen bleiben.

Tabelle 1: Kategorien für die Praxis

	Fleischqualität	Erläuterung	Verkehrsbezeichnung in Speisekarte	weitergehende Erläuterung – einmalig, von der Kennzeichnung des Herstellers übernommen
1	Döner oder Döner Kebab		Döner 1. <i>Döner</i> 2. <i>Dönerbox</i> 3. <i>Big Döner</i> . .	keine weitere Erläuterung
2	„Döner“fleisch mit EINER abweichenden Zutat (z.B. Zusatz von Paniermehl) –	Produkt ähnelt noch stark dem Dönerfleisch	Döner 1. <i>Döner</i> 2. <i>Dönerbox</i> 3. <i>Big Döner</i> . .	Döner mit Paniermehl <i>in unmittelbarer Nähe</i>
3	„Döner“fleisch mit MEHR als EINER abweichenden Zutat (z.B. Paniermehl und Stärke)	Produkt ähnelt nicht mehr dem Dönerfleisch	Drehspieß(fleisch) 1. <i>Drehspießfleisch im Fladenbrot</i> 2. <i>Box mit Drehspießfleisch</i> 3. <i>XL Drehspießfleisch im Fladenbrot</i> . <i>oder Fantasiebezeichnung</i>	Drehspieß vom ... mit Paniermehl und Stärke <i>in unmittelbarer Nähe</i>
4	„Döner“fleisch mit Hackfleischanteil > 60 %	Produkt ähnelt nicht mehr dem Dönerfleisch	Hackfleischdrehspieß 1. <i>Fleisch vom Hackfleischdrehspieß im Fladenbrot</i> 2. <i>Box mit Fleisch von Hackfleischdrehspieß</i> 3. <i>XL Tasche mit Fleisch vom Hackfleischdrehspieß</i> . <i>oder Fantasiebezeichnung</i>	Hackfleischdrehspieß vom Rind und Kalb <i>in unmittelbarer Nähe</i>
5	„Döner“fleisch mit Hackfleischanteil > 60 % UND abweichenden Zutaten (z.B. Paniermehl und Stärke)	Produkt ähnelt nicht mehr dem Dönerfleisch	Hackfleischdrehspieß 1. <i>Fleisch vom Hackfleischdrehspieß im Fladenbrot</i> 2. <i>Box mit Fleisch von Hackfleischdrehspieß</i> 3. <i>XL Tasche mit Fleisch vom Hackfleischdrehspieß</i> . <i>oder Fantasiebezeichnung</i>	Hackfleischdrehspieß mit Paniermehl und Stärke <i>in unmittelbarer Nähe</i>