

Lebensmittel-Informationsverordnungsgesetz (LMIV)

Dieses Gesetz sieht vor, dass wir neben den Kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen nun auch die Allergene in Lebensmittel angeben.

Dazu steht es den Gastwirten frei, extra Speisekarten für Allergiker bereitzuhalten damit Gäste ohne Allergien nicht von allen aufgeführten Buchstaben und Zahlen bzgl. der Allergene und Inhaltsstoffen abgeschreckt werden.

Wir sehen davon ab und legen gerne alle Zutaten offen, da wir auch für unsere Gäste die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, jederzeit gute Gastgeber sein möchten.

Wir bitten Sie liebe Gäste, die angegebenen Kennzeichnungen nicht als ein Zeichen von Fertigprodukten zu sehen, da wir von diesen Abstand halten sondern zu erkennen, dass auch ganz normale Lebensmittel wie Weizenmehl, Milch, Sahne, Quark, Sellerie oder Senf deklarationspflichtig in Bezug auf Allergien und Unverträglichkeiten sind und den betroffenen Gästen damit geholfen ist!

Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten:

Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Kreuzkontaminiert sein können, da wir keine Möglichkeit haben, für Sie die Speisen oder Getränke in separaten Räumen herzustellen oder zuzubereiten bzw. keinen separaten Ausschank haben. Deshalb hier der Ihnen sicherlich bekannte Zusatz: Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Getreide, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Weichtieren, Krebstieren oder Alkohol enthalten.

Zur Erklärung für nicht Betroffene:

Wir verarbeiten in unsere Küche Mehl (Getreide), Nüsse (Schalenfrüchte), Senf, Muschel (Weichtiere), Garnelen (Krebstiere) Sojaprodukte für Veganer und Vegetarier (Sojabohnen), Baguette (Hefe) etc.

Unsere Soßen z. B. werden alle mit Mehl gebunden, wie es auch schon unsere Großmütter taten. Zuvor wird dafür eine Brühe gekocht die z. B. Suppengemüse enthält, darin befindet sich auch Sellerie. Daher müssen wir unsere Soßen mit den Buchstaben Aa (Glutenhaltig weil Weizenmehl) und L (mit Sellerie) kennzeichnen.

Ein weiteres Beispiel zum verdeutlichen ist z. B. unser Salat Captain Jack mit Joghurt-Dressing. Im Dressing enthalten sind Orangensaft, Essig, Joghurt, Mayonnaise und Gewürze. In Mayonnaise sind bekanntlich Eier und im Joghurt Milcheiweisse daher müssen wir das Dressing mit C (Eier) und G (Milch) kennzeichnen und da der Fisch paniert ist (erst in Mehl, dann in Ei mit Milch und schließlich in der Panade) auch noch die Buchstaben A (Panade und Mehl), C (Ei) und G (Milch) hinzufügen.

Wir hoffen, dass Sie die Kennzeichnungen "sportlich" sehen und auch mal selbst auf Inhaltsstoffe bei Ihrem nächsten Einkauf achten, um zu erkennen wie schwierig es heute ist, Produkte ohne solche Stoffe zu finden.

Wir verzichten auf Geschmacksverstärker jeglicher Art und weitestgehend auf Konservierungs- und Farbstoffe sofern uns dies möglich ist und geben dafür auch gerne ein paar Euros mehr aus.

Für weiter Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen nun "Guten Appetit"

Ihr Bootshausteam

