

17. Mai 2017

## Streetfood – Darauf sollte man achten

### **Anmoderationsvorschlag:**

**Mittags soll es schnell gehen mit dem Essen und man will auch noch ein bisschen an die frische Luft. Da bietet sich Streetfood an, also Essen auf der Straße. Aber wie sieht es dort mit der Hygiene aus und der Lebensmittelkennzeichnung, die für Allergiker so wichtig ist? Marco Chwalek hat sich für uns erkundigt:**

Sprecher: Eine Vielfalt verschiedener Leckereien wird in fahrbaren Küchen angeboten und löst mittlerweile einen regelrechten Hype aus. Von Streetfood ist die Rede, und was das genau ist, erklärt uns TÜV SÜD-Lebensmittelexperte Dr. Andreas Daxenberger:

O-Ton Andreas Daxenberger: 18 Sekunden

Streetfood ist ein moderner Begriff für den Verkauf von Speisen aus mobilen Verkaufsständen, zum Beispiel Food-Trucks, Fahrrad-Garküchen oder sogar Bauchladen, die auf öffentlichen Flächen stehen. Oft wird das Essen vor den Augen des Kunden zubereitet. Geworben wird dann mit besonderer Frische.

Sprecher: Isst man in einem Restaurant gibt es eine klare Hygiene-Verordnung, auf die man sich als Gast verlassen kann. Wie ernst wird die Sauberkeit bei Streetfood genommen?

O-Ton Andreas Daxenberger: 20 Sekunden

Bei Streetfood gelten grundlegend dieselben Vorschriften für die Hygiene, wie in jedem festen Betrieb, der Lebensmittel herstellt. Als Käufer sollte man darauf achten, dass Hygienemaßnahmen auch eingehalten werden, also zum Beispiel, dass das Zubereiten und Kassieren getrennt voneinander abläuft und dass zwischendurch Hände gewaschen werden und generell, dass alles sauber ist.

Sprecher: Außerordentlich wichtig ist für alle Allergiker die Lebensmittelkennzeichnung. Wie sieht es damit aus?

O-Ton Andreas Daxenberger: 16 Sekunden

Es gelten die gleichen lebensmittelrechtlichen Prinzipien, die für Lebensmittel im Allgemeinen sonst auch zu beachten sind. Formal muss der Betreiber die enthaltenen Allergene schriftlich ausweisen, in der Praxis hilft dem Kunden am besten die direkte Nachfrage.

Abmoderationsvorschlag: Halten die Streetfood-Betreiber diese Verordnungen ein, kann man sich diese frisch zubereiteten Köstlichkeiten mit gutem Gefühl schmecken lassen, meint TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter [www.tuev-sued.de/audio-pr](http://www.tuev-sued.de/audio-pr).

**Presse-Kontakt:**

|   |   |
|---|---|
| Carolin Eckert<br>TÜV SÜD AG<br>Unternehmenskommunikation<br>Westendstr. 199, 80686 München | Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92<br>Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69<br>E-Mail <a href="mailto:carolin.eckert@tuev-sued.de">carolin.eckert@tuev-sued.de</a><br>Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a> |
|---|---|

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)