

Sushi: Da weiß man, was man isst?

Ein Bericht aus unserem Laboralltag

Sushi ist eines der aktuellen Trendgerichte: Restaurants bieten es ebenso an wie kleine mobile Verkaufsläden. Auch Supermärkte haben inzwischen Sushi in ihrem Sortiment. Der Verbraucher kauft es dort gekühlt oder tiefgekühlt in Fertigpackungen. Doch was genau versteht man unter *Sushi*? Und wird der Verbraucher über die verschiedenen Formen auf der Fertigpackung informiert? Wir haben Fertigpackungen von mehreren Herstellern nach diesen Gesichtspunkten genauer unter die Lupe genommen.

Sushi ist in Europa ein modernes Produkt. Der deutsche Markt kennt es erst seit ein paar Jahren. Was Sushi ist, ist bisher weder in Rechtsverordnungen noch im deutschen Lebensmittelbuch (siehe Infokasten) definiert. Wir wollten wissen, wie sich handelsübliches Sushi zusammensetzt und wie es auf Fertigpackungen bezeichnet wird. Daher forderten wir Sushi aus dem Einzelhandel an.

Die Lebensmittel-Kontrollreure brachten insgesamt 17 Proben Sushi in Fertigpackungen.

Zusammensetzung

Die Sushi-Packungen enthielten alle mehrere mundgerecht geformte Häppchen aus einer Reiszubereitung. Diese besteht laut Verzeichnis der Zutaten aus gekochtem Reis, Essig, Salz, Zucker und Öl. Weiterhin waren roher Fisch – meist Lachs -, gekochte Garnelen, verschiedenes Gemüse und Algen dabei. Auch Surimi (Produkte aus geformtem, fein zerkleinertem Fischfleisch) wurde bei zwei Produkten verwendet.

Damit erfüllt es genau was der Name verspricht: *Sushi* heißt übersetzt etwa „Reis mit etwas anderem“ [1].

Verpackung und Verkehrsbezeichnung

Zwei Hersteller verwendeten Verpackungen mit zum Teil durchsichtigen Deckeln. Der Verbraucher sieht so, welche Sorten Sushi die Verpackung enthält. Die übrigen Hersteller verpackten ihre Ware in bedruckten Pappkartons. Dort waren die Sorten mit Fotos abgebildet. Häufig sind die vorhandenen Sorten Sushi direkt beim Foto benannt (siehe Abbildung). Auch die wertgebenden Zutaten sind bei fast allen benannt, z. B. *Nigiri mit Lachs*.



Abbildung 1: Abbildungen auf einer Sushi-Verpackung mit Beschreibung

Eine wörtliche Erklärung, worum es sich bei *California Rolls*, *Nigiri*, *Futomaki*, *Maki* und Co. handelt, ist den Verpackungen nicht zu entnehmen (eine gute Übersicht über die Warenkunde von Sushi liefert übrigens die Seite von Stiftung Warentest [1]). Ebenfalls fehlt die Erklärung, worum es sich bei *Sushi* handelt. Eine beschreibende Verkehrsbezeichnung wird nicht gegeben. Dass es sich bei Sushi um gekochten und gewürzten Reis mit verschiedenen Zutaten handelt, ist nur aus dem Zutatenverzeichnis und ggf. durch die Bilder ersichtlich.

Wir gehen davon aus, dass der durchschnittlich aufgeklärte Verbraucher weiß, dass es sich bei Sushi um gewürzten, gekochten und geformten Reis handelt, der mit weiteren Zutaten versehen in kleinen Häppchen gereicht wird.

Auch wenn es nicht in Rechts- oder Hilfsnormen definiert ist, verwenden die Hersteller und akzeptiert der Verbraucher offenbar *Sushi* als verständliche Verkehrsbezeichnung.

Korrekt bezeichnet wird das Lebensmittel demnach als **Sushi + Sortenbezeichnung** (z. B. Nigiri) **mit beigegebenen Lebensmitteln** (z. B. Lachs, Garnelen, Surimi, etc.). Die alleinige Angabe „Sushi“ genügt nicht. Sind die beigegebenen Lebensmittel nur aus dem Verzeichnis der Zutaten zu entnehmen, ist die Verkehrsbezeichnung nicht ausreichend.

Analytische Untersuchungen

Neben der Überprüfung der generellen Zusammensetzung und ihrer Kennzeichnung wurden die Proben auch mikrobiologisch und chemisch untersucht:

Die **mikrobiologische** Untersuchung der Proben war durchgehend unauffällig. Keine Probe wies hohe Keimzahlen oder bedenkliche Mikroorganismen auf. Sushi wird in der Regel ohne weitere Erhitzung verzehrt. Daher ist eine einwandfreie mikrobiologische Qualität sehr wichtig. Untersucht wurden unter anderem Hygiene-, Verderbnis- aber auch pathogene Keime (z.B. Listerien).

Die **Belastung mit Schwermetallen** wurde ebenfalls überprüft. Einen besonderen Fokus legten wir zum einen auf den verwendeten Fisch. Aber auch die Algen wurden untersucht. Getestet wurden unter anderem auf Blei, Cadmium und Quecksilber.

Die Proben waren auch in dieser Hinsicht unbedenklich.

Auch der **Gehalt an Zusatzstoffen** interessierte uns: Der bei asiatischen Gerichten sehr beliebte Geschmacksverstärker Glutamat wurde unter die Lupe genommen. Außerdem untersuchten wir Konservierungsstoffe.

Es zeigte sich: Alle verwendeten Zusatzstoffe waren deklariert. Eine Höchstmengenüberschreitung konnte nicht festgestellt werden.

Ausblick

Die Untersuchungen wurden nur bei Ware in **Fertigpackungen** durchgeführt. Die Beschaffenheit bei offener Ware aus Restaurants und mobilen Verkaufsstätten soll in einem nächsten Projekt überprüft werden.

Ein weiteres Produkt, das zunehmendes Interesse in Mitteleuropa erfährt ist *Sashimi*. Dabei handelt es sich um Zubereitungen aus rohem Fisch ohne Reis. Der dafür verwendete Fisch muss ebenso wie der Sushi-Fisch hohen hygienischen Standards entsprechen. Beispielsweise darf er nur nach einer ausreichenden Tiefkühlbehandlung verarbeitet werden. Wir planen auch diese Produkte künftig genauer unter die Lupe zu nehmen.

Infokasten

Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln



Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist entweder in **Rechtsvorschriften** festgelegt oder es gibt eine **allgemeine Verkehrsauffassung**. Diese ist in der Regel in den *Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs* definiert.

Falls das Lebensmittel nicht durch die beiden oben aufgeführten Möglichkeiten bezeichnet werden kann, muss eine **Beschreibung** gefunden werden. Diese Beschreibung muss so gewählt werden, dass der Verbraucher die Art des Lebensmittels erkennt und es von verwechselbaren Erzeugnissen unterscheiden kann (§ 4 Absatz 1 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung).

Literatur:

[1] <http://www.test.de/Sushi-Supermarkt-gegen-Sushi-Bar-1609066-1609060/>

Bildernachweis:

CVUA Stuttgart

Autorin:

Anne Kommer