

15.10.2015

## **Garnelen statt Scampi: "Falsche Vorstellungen, was ein Produkt kosten muss"**

Die Verbraucherzentrale Hamburg rief Restaurantgäste aktuell auf, "schlechte Erfahrungen in der Gastronomie" zu melden. "Das Restaurantessen haben wir ins Visier genommen, weil Verbraucher mit Beschwerden an uns herangetreten sind", heißt es in einer Pressemitteilung Ende September. In einer zehneitigen Liste "Mogeleien im Restaurant" führen die Verbraucherschützer unter 22 Beispielen "Original und Fälschung" auch vier "Mogeleien" aus der Fischgastronomie an: der "Meeresfrüchtesalat", der neben Meeresfrüchten auch Surimi enthält, die laut Speisekarte als "Scampi" angebotenen Garnelen, die "Seezunge", die tatsächlich Tropenzunge, Pangasius oder Seelachs ist, und schließlich Wasabi, für den statt der Wasabi-Wurzel eine "Mischung aus grün eingefärbtem Meerrettichpulver, Senfpulver und Stärkeverbindungen als Füllstoff" verwendet wurde.





Der ehemalige Sternekoch Christian Rach (58), bekannt durch die RTL-Serie "Rach, der Restauranttester", spricht in einem heute im genannten Kontext im Hamburger Abendblatt veröffentlichten Interview von einer "Kriminalisierung der Gastronomie", die gegenwärtig stattfindet. Der Kunde sollte grundsätzlich "mit Vertrauen ins Restaurant gehen und nicht davon ausgehen, dass er betrogen wird". Die Scampi-Vorfälle halte er für kein grundsätzliches Problem: "Es hat sich eine Vermischung der Sprache durchgesetzt. Scampi ist mittlerweile ein universelles Wort für Krustentiere. Der Begriff ist eigentlich Kaisergranat, aber das Wort kennt kein Mensch." Ein Salat mit nur drei Stück wild gefangenem Kaisergranat dürfte "nicht unter 38,- Euro kosten". Verbraucher hätten oft falsche Vorstellungen davon, was ein Produkt realistisch kosten muss: "Eine gute Seezunge dürften Sie im Restaurant also eigentlich nicht für unter 100,- Euro bekommen", rechnet Christian Rach vor - angesichts eines Kilopreises von etwa 40,- Euro und bei einer Portionsgröße von 600 Gramm.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

19.08.2014 [Verbrauchertäuschung: NDR testet Seezungen-Gerichte](#)

04.07.2014 [Mecklenburg-Vorpommern: "Boddenzander" aus Kasachstan](#)

13.02.2013 [Dänemark: DNA-Verfahren kann Herkunft des Fisches bestimmen](#)

Original	Fälschung
	
 <p data-bbox="92 936 406 1034">Bildquelle: Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe</p> <p data-bbox="82 1052 191 1079">Fischmagazin</p>	 <p data-bbox="518 1057 829 1093">Bildquelle: CVUA Karlsruhe</p>

**Verbraucher hätten oft falsche Vorstellungen vom realistischen Preis eines Restaurantproduktes, meint Christian Rach. Mogeleyen, wie von der Verbraucherzentrale aufgedeckt, sind so eigentlich zu durchschauen. (Foto: VZHH)**