

# **Glauber: Schutz für Allergiker weiter stärken - Neues Merkblatt zur Allergenkennzeichnung in der Gastronomie veröffentlicht**

17.6.2026 - | Bayerische Staatsregierung

**Für unbeschwerten Genuss müssen Allergiker bei einem Restaurantbesuch über Inhaltsstoffe in den Speisen Bescheid wissen. Das Bayerische Umwelt- und Verbraucherschutzministerium hat zusammen mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. ein Merkblatt für die Gastronomie veröffentlicht, das einen Überblick zur korrekten Allergenkennzeichnung bietet. Bayerns Umwelt- und Verbraucherschutzminister Thorsten Glauber betonte dazu heute in München: „Allergiker brauchen unseren besonderen Schutz. Nur wer umfassend über Inhaltsstoffe in Lebensmitteln informiert ist, kann allergische Reaktionen sicher vermeiden. Das gilt beim Einkauf im Supermarkt genauso wie im Restaurant. Eine einheitliche und übersichtliche Kennzeichnung von Allergenen auf Speisekarten ist eine wichtige Entscheidungshilfe für die Betroffenen. Zusammen mit dem bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA haben wir eine praktische Handreichung erstellt, die für Gastronomen hilfreiche Empfehlungen enthält und den Gesundheitsschutz für Allergiker weiter stärkt. Unser Ziel ist eine bayernweit einheitliche Ausweisung von Allergenen in der Gastronomie.“**

**Dr. Thomas Geppert**, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, betont: „Die bayerische Gastronomie nimmt die Verantwortung gegenüber ihren Gästen sehr ernst. Gerade Menschen mit Allergien müssen sich darauf verlassen können, dass sie in unseren Betrieben verlässliche, verständliche und praxistauglich aufbereitete Informationen erhalten. Das neue Merkblatt bietet unseren Mitgliedsbetrieben eine konkrete Hilfestellung, um die gesetzlichen Vorgaben rechtssicher umzusetzen und zugleich den Service für betroffene Gäste weiter zu verbessern.“

Das Merkblatt wurde mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB) abgestimmt und wird über DEHOGA und die Kreisverwaltungsbehörden an Gastronomiebetriebe ausgegeben. Es enthält eine Übersicht über die Rechtslage sowie Muster-Speisekarten und unterstützt Gastronomiebetriebe bei der konkreten Umsetzung der Allergenkennzeichnung. Insbesondere empfiehlt es die Allergenkennzeichnung auf der schriftlichen Speisekarte durch die Verwendung von Fußnoten und Legende oder Klarnamen. Es kann auf der schriftlichen Speisekarte auch ein QR-Code mit einem Link zu einer Allergenkennzeichnung verwendet werden. Die schriftliche oder elektronische Form der Allergenkennzeichnung bietet betroffenen Gästen eine bessere Möglichkeit, eine für sie unbedenkliche Speisenauswahl zu treffen und erspart gleichzeitig Arbeitszeit für Auskünfte.

Lebensmittelallergien spielen in der Bevölkerung eine zunehmend größere Rolle. Studien ergaben, dass bis zu fünf Prozent der Bevölkerung betroffen sind. Die EU-weite Einführung der obligatorischen Kennzeichnung zahlreicher allergieauslösender Lebensmittel im Zutatenverzeichnis hat bereits zu einer besseren Information der Verbraucher geführt. Durch die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) ist in Deutschland auch bei unverpackter Ware – etwa an der Bedienungstheke oder im Restaurant – eine Information über Allergene verpflichtend.

Das Merkblatt und weitere Informationen sind abrufbar unter <https://link2.bayern/allergenkennzeichnung>.

<https://www.bayern.de/glauber-schutz-fr-allergiker-weiter-strken-neues-merkblatt-zur-allergenkennzeichnung-in-der-gastronomie-verffentlicht>