

Veröffentlichung aufgrund Untersuchungsergebnisse gemäß § 40 Abs. 1a Nr. 3 LFGB

515-V60-10- 4353 / 26_§ 40 1a LFGB

Datum der Veröffentlichung:	17. März 2026
Betriebsbezeichnung:	griechisches Restaurant Artemis
Anschrift:	Neukirchstraße 40 28215 Bremen
Feststellungstag:	28. Januar 2026

Sachverhalt/ Grund der Beanstandung:

Irreführung / Täuschung der Verbraucherinnen und Verbraucher

In der Speisekarte wurden Speisen mit den Zutaten:

- **Atlantik-Seezunge**
- **Lammfilet**
- **Feta**

angepriesen. Die angepriesenen Zutaten wurden aber nicht bevorratet.

- Anstatt der **Atlantik-Seezunge** wurde nur Tropenzunge (*Cynoglossus senegalensis*) bereitgehalten. Atlantik-Seezunge darf nur als solche angeboten werden, wenn es sich um die *Solea Solea* handelt. Seezunge und Tropenzunge sind verschiedene Fischarten, die als Speisefische genutzt werden. Von den genannten Fischen ist die Seezunge der wohlschmeckendste und auch der teuerste Fisch. Bei der Tropenzunge handelt es sich demgegenüber um weniger wohlschmeckende und geringwertigere Fische.
- Es wurde **Lammfilet** in der Speisekarte angeboten aber nur filetierter Rücken von Weideschafen bereitgehalten. Der Hauptunterschied zwischen Lammfilet und filetiertem Lammrücken (oft als Lammlachs bezeichnet) vom Weideschaf liegt unter anderem in der Zartheit und dem Fettgehalt. Beide sind zwar edle, sehr zarte Stücke zum Kurzbraten, aber das Filet ist noch feiner und kleiner als der ausgelöste Rücken. Zusammenfassend ist das Lammfilet die teurere Delikatesse, während der filetierte Rücken von Weideschafen eine kostengünstigere Option darstellt.
- Es wurde **Fetakäse** in der Speisekarte ausgelobt aber nur ein Weichkäse aus Kuhmilch bereitgehalten. Der Begriff "Feta" steht für ein in der Herkunft geschütztes hochwertiges Produkt, bei dem ausschließlich Käse aus Schafsmilch und dem Zusatz von max. 20% Ziegenmilch verwendet werden darf, der zudem nur aus Griechenland oder der Insel Lesbos stammt. Ein (Kuhmilch-) Weichkäse in Salzlake erfüllt diese Anforderung nicht und stellt eine Irreführung des Verbrauchers dar, da ein minderwertiges Produkt dem Anschein einer besseren Qualität und Herkunft durch diese Bezeichnung gegeben wurde.

Zudem kann von den Kunden/Kundinnen nicht erwartet werden, die Irreführung zu erkennen oder sich zu erkundigen, ob das ausgelobte Lebensmittel dem tatsächlichen Produkt entspricht.

Es ist ferner davon auszugehen, dass diese fehlerhafte Kennzeichnung bereits seit geraumer Zeit besteht.

Mängel in der Personalhygiene

In der Küche waren am Handwaschbecken keine Seife und keine Einmalpapierhandtücher zur hygienischen Handreinigung vorhanden.

Somit waren eine hygienische Reinigung und Trocknung der Hände nicht im erforderlichen Maße möglich.

Keime, Krankheitserreger und andere Kontaminationen werden im hohen Maße durch die Hände im Umgang mit Lebensmitteln übertragen. Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Verkeimungen aufgrund der mangelhaften Händehygiene ausgesetzt.

Bevorratung von Lebensmitteln, die der erheblichen Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt wurden / unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln

Im Lebensmittellager (Kellerraum) wurde eine offene, große Dose mit schwarzen Oliven vorgefunden.

Die Innenwand der ca. zu 2/3 leeren Dose war mit dunklen, schmierigen Ablagerungen sowie leicht pelzigen Schimmel behaftet.

Die große rechteckige Dose hatte lediglich eine kleine runde Öffnung im oberen Bereich und beinhaltete die in dunkler Flüssigkeit gelagerten Oliven. Erst nach intensiver Inaugenscheinnahme durch den Lebensmittelkontrolleur wurden die schmierigen Ablagerungen sowie der leicht pelzigen Schimmel entdeckt.

Für die in Salzlake unsachgemäß offen gelagerten Oliven bestand die erhebliche Gefahr der Kontaminierung mit den am oberen Teil der Innenwand haftenden Verunreinigungen und Mikroorganismen.

Schimmelpilze entwickeln Sporen, um sich bei dem Vorhandensein von Nährmedien weiter zu verbreiten. Durch Schimmel können Toxine entwickelt werden, die sich durch die Sporen auch auf den Lebensmitteln absetzen können. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der schwarzen Oliven durch den im Innenbereich befindenden Schimmel kann daher nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Rechtsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 1169/2011
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene
Lebensmittelrechtliche Straf- und
Bußgeldverordnung**

Hinweis zur Mängelbeseitigung:
(Mängel behoben am)

6. März 2026

Löschdatum:

17. September 2026