

Mindeststandards PLUS

für den Verkauf von Lebensmitteln & Speisen
auf Themenmärkten sowie dem Markt des StadtLandFood-Festivals
der Markthalle Neun

Unser Leitbild:

Die Markthalle Neun ist DER Lebensmittelpunkt Berlins. Ein Marktplatz – vielfältig und bunt – auf dem Lebensmittelkultur, -handwerk und -qualität geschaffen und genossen, vermittelt und diskutiert werden. Eine Plattform auf der Angebot und Nachfrage nach guten bäuerlich-handwerklichen Lebensmitteln in der Stadt gebündelt wird, um die Produktion auf dem Land zu stärken und zu einer zukunftsfähigen Regionalentwicklung beizutragen – sowohl in der direkten Region Brandenburg, als auch in anderen Regionen in Deutschland und der Welt, in denen die Produkte ihren Ursprung haben.

Wir wollen gemeinsam mit unseren ProduzentInnen und HändlerInnen ein Lebensmittelsystem unterstützen, das „AndersEssen“, „AndersEinkaufen“ und „AndersProduzieren“ in der Stadt für alle möglich macht: Transparent und vertrauensvoll, in kleinen Strukturen, mit großer Leidenschaft und Expertise, verbunden mit lokaler Wertschöpfung, in respektvollem Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt, zu wertschätzenden und angemessenen Preisen, regional und saisonal betont und im Bewusstsein kultureller Traditionen, von guter Qualität und gutem Geschmack, gesund und nährreich.

Mindeststandards:

Um diese Ziele zu erreichen, verpflichten wir uns und alle unsere AnbieterInnen auf die Beachtung und Erfüllung der folgenden Mindeststandards:

1. Hygienisch einwandfreie Produkte, Produktion und Verkauf

- ☐ Auf Grundlage der EU-Lebensmittelhygieneverordnung [852/2004](#) und [853/2004](#)

2. Klare Kennzeichnung bzgl. Herkunft, Herstellungsweise, Inhaltsstoffe und Allergene:

Alle Produkte sind im Hinblick auf Herstellungsweise und Inhaltsstoffe sowie Allergene nach gesetzlichen Vorgaben (Lebensmittelinformations-Verordnung) klar gekennzeichnet. Die Herkunft von Tierprodukten ist so genau wie möglich bezeichnet (d.h nicht nur das Herkunftsland, sondern mindestens auch die Region ist benannt).

- ☐ Zusammenfassung aller wichtigen Punkte zur Lebensmittelkennzeichnung von der [Verbraucherzentrale](#)
- ☐ Ausführliche Hinweise bzgl. der Kennzeichnung von [Zusatzstoffen](#) (insb. beachten den Teil zu unverpackten Lebensmitteln!)
- ☐ Genauere Informationen zur Mindestkennzeichnung von [Fleisch](#)

3. Ohne Gentechnik:

Alle Produkte sind frei von Gentechnik (auch die zur Erzeugung tierischer Produkte eingesetzten Futtermittel).

- ☐ Orientierung ist hierbei der [OHNE GENTECHNIK Standard](#)

4. Artgerechte Tierhaltung:

Tierische Produkte stammen aus artgerechter Tierhaltung. Dies gilt ab sofort für Schweinefleisch, Geflügel und Eier und mittelfristig für alle anderen Fleischsorten (Rind, Schaf, Ziege, etc.) sowie Milchprodukte und Käse (d.h. mindestens Bio-, Neuland-, BESH-Zertifikat oder Vor-Ort-Besuch mit Nachweisen).

☐ Ausführliche Informationen zu [artgerechter Tierhaltung](#)

5. Nachhaltige Fischerei:

Fisch und Meeresfrüchte stammen ausschließlich aus nachhaltiger Zucht und Fischerei. Hierbei orientieren wir uns an den Empfehlungen des WWF und den Prinzipien guter Fischerei, wie sie die Goede Vissers formuliert haben.

☐ WWF [Fischratgeber](#)

☐ [Goede Vissers Grundsätze](#) (siehe auch deren Homepage: <http://www.goedevissers.nl/home.html>)

6. Eingeschränkter Einsatz von Zusatzstoffen:

Keine Farbstoffe, Süßstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker. Erlaubt sind nur Zusatzstoffe, die nach EU-Bio-Verordnung zugelassen sind (siehe Anhang). Generell gilt für alle laut EU-Bio-Verordnung zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe, dass sie nur dann erlaubt sind, wenn die Lebensmittel ohne die betreffenden Stoffe weder hergestellt noch haltbar gemacht werden können. Alle eingesetzten Zusatzstoffe sind in ihrer Funktion (Funktionsklasse), namentlich oder unter Nennung der E-Nummer in der Zutatenliste zu kennzeichnen.

☐ Ausführliche Informationen zu zugelassenen [Zusatzstoffen](#)

7. Ökologische Verpackungen:

Es wird ausschließlich Einweggeschirr verwendet, welches aus recycelten bzw. nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird und biologisch abbaubar oder recyclebar ist. Einwegtaschen nur aus recycelten Materialien. Um den Verbrauch von Einwegtaschen zu reduzieren, sollen günstige Mehrwegtasche angeboten werden.

☐ Hintergrundinfos zum [Thema Plastiktüten](#)

Mindeststandards PLUS:

für die Anbieter auf den Themenmärkten sowie dem Markt des StadtLandFood-Festivals

8. Handwerkliche Herstellung:

Alle Produkte werden auf traditionell handwerkliche Art hergestellt.

D.h. folgende Herstellungsweisen sind NICHT zugelassen:

- keine Verwendung von fertigen Back-, Mehl- und Saatenmischungen
- keine Schnellreifung (GDL) bei Fleisch und Fisch
- keine Folienreifung bei Fleisch und Käse
- keine Rauchdusche
- keine Surrogate/Imitate (z.B. Formfleisch, Gelschinken☐, Analogkäse)
- keine Hopfenextrakte bei Bier
- kein Wasserentzug/Maischeerhitzung sowie Aromatisierung mit Holzspänen bei Wein
- keine Weine von Weingütern mit mehr als 75 hl/ha-Erträgen, mit weniger als 75 % Trauben aus eigenem Anbau sowie mit weniger als 75% traditionellen, regionalen Rebsorten
- keine anonymen Honige, d.h. der Imker muss auf dem Etikett benannt sein
- keine Handelsprodukten, bei denen der Hersteller/Erzeuger und Herstellungsort auf dem Etikett nicht ausgewiesen ist