

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

Professor Dr. Ludwig Wassermann

#### 1. Brot und Kleingebäck im Wettbewerb

Noch nie war das Lebensmittelsortiment so umfangreich wie heute, und noch nie zuvor gab es in Deutschland Lebensmittel in solchem Überfluß. In allen Medien - in Zeitungen und Zeitschriften, auf Litfaßsäulen und Plakatwänden, im Rundfunk und im Fernsehen - wird tagtäglich für die unterschiedlichsten Lebensmittel geworben. Der Verbraucher kann also aus einer Fülle von Produkten auswählen. Brot und andere Backwaren stellen nur eine kleine Gruppe in der Vielfalt des Angebotes dar, die sich im harten Wettbewerb gegen eine große Anzahl anderer und aus der Sicht der Verbraucher oft attraktiverer Lebensmittel durchsetzen muß. Und dabei ist gerade dem Brot ein hoher Stellenwert in unserer modernen Ernährung beizumessen.

Nach jahrelangem Abwärtstrend des Brotverbrauches von 1950 bis 1980 stieg im letzten Jahrzehnt der Verzehr Brot in der Bundesrepublik langsam an. Doch nun scheint er wieder zu stagnieren. In dieser Situation müssen alle Hersteller von Backwaren gründlich überlegen, wie sie es erreichen können, daß in Zukunft wieder mehr Brot und Kleingebäck gekauft wird. Offensichtlich reicht die Feststellung, Brot sei ein gesundes Lebensmittel, allein nicht mehr aus. Denn, wie Befragungen ergeben, ist das den meisten Verbrauchern bekannt. Es müssen vielmehr neue Wege gesucht werden, wie man dem Verbraucher das Brot noch schmackhafter machen kann als bisher.

Doch zunächst einmal kurz einige Fakten aus den Ergebnissen der modernen Ernährungsforschung:

- ◆ Der deutsche Verbraucher verzehrt zu wenig komplexe Kohlenhydrate.
- ◆ Die Anweisung der Ernährungsphysiologen lautet: Mehr Brot verzehren, denn der Hauptinhaltsstoff des Brotes ist das komplexe Kohlenhydrat Stärke.
- ◆ Der deutsche Verbraucher verzehrt zu wenig Ballaststoffe. Der wichtigste Ballaststofflieferant in der Ernährung ist das Brot. Höherer Brotverzehr hilft, vielfältige Zivilisationskrankheiten, wie Verstopfung und Darmträgheit und deren Folgekrankheiten, zu verhindern.

Die meisten Verbraucher wissen das. Wenn trotz dieser ernährungsphysiologischen Tatsachen nicht mehr Brot verzehrt wird, dann liegt das daran, daß eine breite Lücke zwischen dem Ernährungswissen und dem Ernährungsverhalten klafft.

Der Hersteller von Brot muß also die Frage beantworten, wie man den Verbraucher dazu bringen kann, die Vorschläge der Ernährungswissenschaftler zu befolgen. Aufklärung allein scheint, wie die Vergangenheit gezeigt hat, nicht zu genügen. Es gibt nichts Gutes, außer man tut es", hat der bekannte deutsche Schriftsteller Erich Kästner einmal gesagt. Und in der Tat, man kann etwas tun, um den Verzehr von Brot zu erhöhen und damit auch den Backwarenumsatz zu steigern. Schon die alten Römer wußten, daß Abwechslung schön ist. Das gilt auch für den Verzehr von Brot. Die Zeiten, in denen der Konsument immer nur eine Brotsorte kaufte, sind schon lange vorüber. Und auch die Meinung, Brot sei lediglich eine brauchbare Unterlage für möglichst dicken Belag, sollte der Vergangenheit angehören. Was also kann der Bäcker tun, um das gesunde Lebensmittel Brot noch stärker ins Bewußtsein und damit auf den Tisch des Verbrauchers zu bringen? Die Antwort lautet:

- ◆ Das Sortiment der Brote auszuweiten und abwechslungsreich zu gestalten. Mehr Spezialbrot und -brötchensorten anzubieten und damit dem Verbraucher Anreize zu geben, neue Produkte kennenzulernen. Gesundheit und Genuß sollten dabei die Devise für die Werbung des neuen Brotsortiments sein.

Diesem Vorschlag stehen jedoch in der Praxis einige Schwierigkeiten im Wege. Das Sortiment sei ohnehin schon viel zu groß, und die anderen sind davon überzeugt, daß sie eigentlich alles schon im Sortiment haben, was die Verbraucher wollen. Schließlich kommt der Einwand, daß es unmöglich sei, neue

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

Rezepturen auszuprobieren, neue Rohstoffe aufzunehmen, sie immer in der richtigen Menge zur richtigen Zeit zur Verfügung zu haben, und im übrigen habe man ohnehin kein Personal, um all die notwendigen Arbeiten zu verrichten. Sicher, noch immer herrscht in Bäckereien Arbeitskräftemangel. Und was noch schwerer wiegt, Mangel an Fachkräften gerade in der Produktion. Die Zahl der unbesetzten Bäckerlehrstellen ist groß, und viele Gesellen wandern in andere Wirtschaftsbereiche ab. Die Arbeitszeit in Bäckereien ist nicht für jeden attraktiv. Und noch etwas. Es fehlt den meisten auch die Ruhe und Zeit, die notwendig sind, neue Rezepturen zu entwickeln, die erforderlichen Werbemaßnahmen zu erdenken und in die Praxis umzusetzen. Auch wenn diese Einwände durchaus Gewicht haben, so sollte man doch überlegen, ob es nicht Wege gibt, die aufgezeigten Schwierigkeiten zu überwinden. Schließlich geht es auch um den Backwarenumsatz und damit um die Wettbewerbsfähigkeit eines wichtigen Zweiges der Ernährungswirtschaft, nämlich der Bäckerei.

Betrachten wir deshalb zunächst einmal die Entwicklung der Bäckerei in der Vergangenheit. Noch bei den alten Römern waren die Herstellung des Mehles und seine Verarbeitung zu Gebäck in einer Hand. Später trennten sich beide Gewerbe. Die Bäcker konzentrierten sich auf die Herstellung von Gebäck, um die immer größer werdende Zahl von Konsumenten mit frischen Backwaren versorgen zu können. Die zunächst sehr umständlichen Verfahren der Herstellung von Gebäck wurden im Laufe der Zeit vereinfacht; nicht zuletzt auch dadurch, daß die Rohstoffe für die Bäckerei in immer besserer und für die Verarbeitung geeigneterer Qualität angeboten wurden. Zunächst erzeugte der Bäcker seine Triebmittel in Form von Vorteigen selbst. Die Einführung der Preßhefe revolutionierte die Bäckerei in ungeahntem Ausmaß. Die industriell hergestellte Hefe erlaubte eine genaue Steuerung der Gärprozesse und damit eine rationellere Produktion. Der Einzug von Maschinen in der Bäckerei erleichterte die schwere Arbeit und sicherte zugleich die Qualität. Verbesserte Mehlqualitäten und der Einsatz von Backmitteln führte zu einer Steigerung der Qualität der Backwaren und erlaubte die Einführung moderner Verfahren wie der Kältetechnik in der Bäckerei.

Daß die deutsche Bäckerei einen so hohen Stand erreicht hat und Vorbild für viele andere Länder geworden ist, verdankt sie der ständigen Suche nach neuen Verfahren, Technologien und Produkten. All diese Entwicklungen wurden nicht von den Bäckern allein vorangetrieben, sondern von Wirtschaftszweigen, die sich neben der Bäckerei entwickelten: Hefefabriken, Maschinenhersteller und Backmittelhersteller. Und in diesen Betrieben sind es wiederum Bäcker, die neue Ideen haben und sie ihren Kollegen in der praktischen Bäckerei vermitteln in Form von neuen Techniken und Produkten. Ohne diese Entwicklungen könnte heute kein Bäcker mehr produzieren. Alle Schritte, die in der Entwicklung der Bäckerei in der Vergangenheit gemacht worden sind, waren begleitet von der Erkenntnis, daß der er von Backwaren nicht alles selbst machen kann. Hatte er früher seinen Backofen noch selbst gebaut, überließ er es später den Maschinenherstellern. Zog er seine Hefe selbst, benutzte er eines Tages Preßhefe. Man nennt dies Arbeitsteilung. Und genau das ist auch die Lösung für die Probleme bei der Herstellung der neuen Spezialbrot- und -brötchensorten. Was heute in jedem Haushalt eine Selbstverständlichkeit ist, nämlich zur Bereitung von Speisen vorgefertigte Produkte einzusetzen, das kann seit einiger Zeit auch bei der Herstellung von Spezialbrot und Spezialkleingebäck praktiziert werden. Neu sind solche Vorprodukte in der Bäckerei allerdings auch nicht. Unter dem Namen Convenienceprodukte haben sie sich zunächst auf dem Gebiet der Feingebäckherstellung einen großen Markt erobert und mitgeholfen, daß in den ursprünglich reinen Brot- und Brötchenbäckereien auch Feingebäck hergestellt werden kann. Auch aufgeführten Spezialbrote gibt es natürlich seit langem. Ihre Herstellung war meist kompliziert, und wenn auch immer wieder Vorschläge für neue Spezialbrote gemacht wurden, haben sie weder eine große Verbreitung gefunden, noch haben sie sich sehr lange auf dem Markt halten können. Erst als die Hersteller von Backmitteln und Backgrundstoffen sich auch mit der Entwicklung und Produktion von Vorprodukten für

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

die Herstellung von Spezialgebäcken beschäftigt haben, sind die daraus hergestellten Spezialbrote und Kleingebäcke vom Verbraucher akzeptiert worden.

Schon immer hat man in Brot andere Lebensmittel eingebacken. Diese Liste von Spezialbroten stammt aus dem Jahre 1920. Manche der dort Brotzusätze sind in Notzeiten verwendet worden, wenn Mangel an Getreide herrschte. Andere, wie zum Beispiel Gerstentreber und Kleie, werden heute als Ballaststoffträger eingesetzt.

#### I. Brote aus Halmfrüchten und deren Abkömmlingen:

1. Brote aus Roggen
2. Brote aus Weizen
3. Brote aus Roggen und Weizen (Mischbrote)
4. Kleiebrote
5. Pumpernickel und Schrotbrote
6. Soldatenbrote (Kommißbrote)
7. Vollkornbrote:
  - a) Dekortikationsverfahren: Steinmetzbrot
  - b) Aufschließungsverfahren: Schlüterbrot, Brot nach Fedder und Große-Brankmann  
Finklerbrot, Klopferbrot  
Maisbrot
  - c) Nasse Vermahlung: Gelinckbrot, Avedybrot, Simonsbrot, Sanitasbrot, Schillerbrot, Growittbrot
8. Roggen- und Weizenkeimlingsbrot
9. Gerstenbrot und Malzbrot
10. Zervesinbrot (Treberbrot)
11. Haferbrot
12. Maisbrot
13. "Bonner" Brot (Gerste, Mais, Tapioka)
14. Reisbrot
15. "Kölner" Brot (Mais, Gerste, Reis)

#### II. Brote aus Hülsenfrüchten:

1. Sojabohnenmehlbrot
2. Lupinenmehlbrot
3. Wickenmehlbrot

#### III. Brote aus Körnerfrüchten: <

1. Buchweizenmehlbrot
2. Reismeldemehlbrot

#### IV. Brote aus Schalenfrüchten:

1. Brote aus Roßkastanienmehl
2. Brot aus eßbaren Kastanien
3. Eichelmehlbrot
4. Haselnußmehlbrot

#### V. Brote aus Kernobst:

1. Birnen- und Äpfelbrot <
2. Kürbisbrot

#### VI. Brote aus Knollen:

1. Kartoffelbrot (K-Brot)
2. Zusätze zum Kartoffelbrot: Kartoffelbrot mit Möhren
3. Brote aus Kartoffelpräparaten:
  - a) Pülpebrot
  - b) Geröstete Kartoffeln als Brotersatz
  - c) Getreidemehlloses Brot aus Kartoffelstärke und Tapiokastärke
  - d) Stärkeblutbot

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

#### VII. Brote aus Wurzeln:

1. Rübenbrote
2. Brote aus Rübenbestandteilen:  
Zucker, Sirup, Melasse, Invertzucker

#### VIII. Brote aus Rhizomen:

Queckenmehlbrot

Rohrkolbenwurzelstöcken

2. Brote aus Adlerfarn- und

#### IX. Brote aus fruchtlosen Pflanzenteilen:

1. Holzmehlbrote:
  - a) Brote aus Fichtenholz
  - b) Brote aus Buchenholz (Kiefern- und Birkenholz)
2. Strohmehlbrote:
  - a) Friedenthals Strohmehlbrot
- b) Eckhoffbrot (Strohmehlblutbrot)
- c) Brot aus geschlossenem Stohel
- d) Spelzmehlbrot
3. Pflanzenmehlbrote:  
Grasmehlbrot, Luzernenheumehlbrot, Gänsefußmehlbrot, Kleeheumehlbrot)

#### X. Brote aus Flechten:

Isländischmoosbrot und Rentierflechtenbrot

#### XI. Brote aus Pilzen

#### XII. Brote aus Hefe:

1. N-Brot, ein Kraftbrot
2. N-Brot (Formenbrot)

### 2. Was sind Backmischungen?

Backmischungen sind pulverförmige Lebensmittel, die zur Herstellung von Backwaren dienen und mit dem Ziel eingesetzt werden, die Produktion von entsprechenden Backwaren zu rationalisieren und sicher zu machen. Backmischungen enthalten wesentliche Anteile der Rezeptur der Backware mit Ausnahme von Flüssigkeit und Hefe. Backmischungen für Brot und Kleingebäck werden vor, allem für die Herstellung von Spezialbrot und Spezialkleingebäck angeboten. Die Zugabemenge kann von 20 - 100% der Gesamtmehlmenge im Teig betragen.

Enthält eine Backmischung alle Rezepturbestandteile mit Ausnahme der Flüssigkeit und Hefe, dann nennt man sie Fertigmehl. Backmischungen sind nichts Neues. Bereits vor 100 Jahren wurden die ersten Produkte dieser Art entwickelt und verwendet. In den angelsächsischen Ländern werden die sogenannten selfraising flours, vor allem im Haushalt, zur Herstellung von Backwaren verwendet. Sie enthalten neben Weizenmehl und Salz Natriumhydrogencarbonat und saures Natriumpyrophosphat als Triebmittel (Backpulver) und werden zur Herstellung von bestimmten Feinen Backwaren verwendet.

Die Entwicklung und Einführung von Backmischungen für Brot und Brötchen ist dagegen neueren Datums und wurde im wesentlichen ausgelöst durch neue Erkenntnisse über die Bedeutung der Ballaststoffe für die menschliche Ernährung.

Da aufgrund der Ernährungsgewohnheiten viele Verbraucher den Verzehr von ballaststoffreichen Vollkorngebäcken ablehnen, bestand die Notwendigkeit, Brot und Kleingebäcke zu entwickeln, die gegenüber Gebäcken aus helleren Mehlen zwar einen höheren Ballast- aufweisen, aber in ihren

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

sensorischen Eigenschaften wie Schneid-, Bestreich- und Kaubarkeit sowie Geschmack sich nicht allzusehr von den gewohnten Gebäcken unterscheiden.

Bei der Entwicklung solcher Brote und Kleingebäcke konnte man von der Erfahrung ausgehen, daß Brot eines der wenigen Lebensmittel ist, welches sich mit fast allen anderen Lebensmitteln kombinieren läßt. Dabei denkt man zunächst an die Möglichkeit, Brot und Brötchen mit unterschiedlichem Belag zu versehen und damit Abwechslung bei der Brotnahrung zu erreichen, vom Käsebrötchen bis zum Wurstbrot und vom Pizzabaguette bis zur Fischsemmel.

Aber es ist schon lange bekannt, daß man auch viele Lebensmittel in das Brot einbacken kann. Das erste Brot, dem ein anderes Lebensmittel zugesetzt wurde, was das Leinsamenbrot. Es wurde vom Verbraucher akzeptiert und fand deshalb weite Verbreitung. Verarbeitungstechnisch ist die Herstellung eines Leinsamenbrotes problemlos, und da nur ein zusätzlicher Rohstoff, der Leinsamen, gebraucht wird, ist auch die Rohstoffversorgung und die Lagerung kein Hindernis, das Brot regelmäßig im Sortiment zu führen. Als man allerdings dazu übergehen wollte, weitere Rohstoffe, wie andere Getreidekörner, Ölsaaten und Ballaststoffe unterschiedlicher Herkunft den Teigen zuzusetzen, traten Schwierigkeiten auf, vor denen viele Bäcker kapitulierten.

Diese Tatsache veranlaßte einige Firmen des Verbandes der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller, sich mit der Entwicklung von entsprechenden Backmischungen zu beschäftigen. Ziel war dabei, Produkte zu schaffen, die es dem Bäcker erlauben, einfach, schnell und sicher Spezialbrote und Kleingebäck herzustellen.

Den Herstellern kam dabei ihre lange Erfahrung zugute, die sie bei der Entwicklung und Produktion von Backmitteln gemacht hatten. So ist es gelungen, eine ganze Reihe neuartiger Produkte zur Herstellung von Spezialbrot und Kleingebäcken zu schaffen, die vom Backgewerbe genutzt werden konnten, um das Sortiment des Bäckereifachgeschäfts zu erweitern und dem Verbraucher neue Backwaren anzubieten.

### 3. Zusammensetzung von Backmischungen und Fertigmehlen

Die Anforderungen, die an Backmischungen gestellt werden, sind vielfältig. Der Verarbeiter fordert einfache und problemlose Verarbeitung ohne Zusatzinvestitionen; also Benutzung von vorhandenen Betriebseinrichtungen, störungsfreien Ablauf der Produktion und gleichbleibende Qualität des Endproduktes. Diese Forderungen zu erfüllen, ist gerade bei der Verwendung von Rohstoffen, die keine teigbildenden Eigenschaften besitzen und unter Umständen die Teigbildung sogar beeinträchtigen, nicht leicht. Deshalb müssen die in Backmischungen verwendeten Rohstoffe auch je nach Art des Produktes unterschiedlichen Vorbehandlungen unterzogen werden. An einigen Beispielen soll dies geschildert werden. Um ganze Getreidekörner oder Schrote, auch solche von Leguminosen, wie Sojabohnen, in direkter Teigführung verarbeiten zu können, ohne daß sie im fertigen Gebäck als harte Partikel bemerkbar sind und zur Beeinträchtigung der Verzehreigenschaften führen, ist es notwendig, sie vorzuquellen. Damit kann erreicht werden, daß die Körner und Schrote bereits während der Teigverarbeitung einen Teil der Teigflüssigkeit aufnehmen und in der Gebäckkrume die gewünschte weiche Beschaffenheit besitzen.

Ein technisches Verfahren, um diese Vorquellung zu erreichen, ist die hydrothermische Behandlung der ganzen Körner oder Schrote. Darunter versteht man eine Behandlung der feuchten Körner bei höheren Temperaturen, unter Umständen bei gleichzeitiger mechanischer Quetschung der Körner. Eine dafür geeignete Maschine ist der sogenannte Mikronisator, bei dem im kontinuierlichen Betrieb das Material mit Hilfe von Infrarotstrahlern (Wärmeerzeuger) kurzzeitig behandelt wird. Dies führt dazu, daß durch den im Inneren der Körner oder Schrote entstehenden Wasserdampf auch die Struktur aufgelockert und die Stärke zum Teil verkleistert wird, so daß bei der Teigbereitung das Wasser rasch aufgenommen werden kann.

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

Ein weiteres Verfahren, welches sich in den vergangenen Jahren bewährt hat, ist die Extrusion von Getreideprodukten. Dieses Verfahren erlaubt es, schnell und damit nährstoffschonend alle Arten von wasserarmen Produkten zu erhitzen. Bei Getreideprodukten wie Roggen-, Weizen-, Mais- und Malzmehlen erreicht man bei diesem Verfahren eine Verkleisterung der Stärke ohne Wasserzugabe, wie dies bei dem früher üblichen Walzentrocknungsverfahren zur Herstellung von Quellmehl notwendig war. Dies erleichtert den Einsatz der Extruderprodukte in Backmischungen, die dadurch eine gleichmäßigere und bessere Wasseraufnahmefähigkeit der Teigbereitung besitzen. Seit mehreren Jahren ist es auch möglich, Sauerteig in getrockneter Form herzustellen und damit auch Backmischungen zuzusetzen. Die Trocknung kann dabei durch das sehr schonende Gefriertrocknungsverfahren erfolgen, ferner durch Vakuumtrocknung oder sonstige Trocknungsverfahren, die auch bei der Herstellung von Convenienceprodukten für Feine Backwaren zum Einsatz kommen (s. Broschüre des Backmittelinstitutes Nr.4)

Als Beispiel für die Zusammensetzung von Backmischungen soll eine Backmischung für die Herstellung von Malz-Mehrkornbrot mit Ölsamen und eine zur Herstellung von brennwertvermindertem Mehrkornbrot dienen.

Inhaltsstoffe einer Backmischung zur Herstellung von Malz-Mehrkornbrot mit Ölsamen in absteigender Reihenfolge:

- ◆ Roggenbackschrot, Weizenmalzmehl, teilweise geröstet, Roggenmehl, Sojaschrot, Weizenvollkornquellmehl, Weizenkleber, Haferschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeisekleie, Salz, Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure)

Inhaltsstoffe einer Backmischung zur Herstellung von brennwertvermindertem Mehrkornbrot mit Speisekleie und Schrotanteil:

- ◆ Weizenmehl, Speisekleie, Weizen, Roggen, Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Gerstenmehl, Sauerteig, Weizenkleber, Salz, Verdickungsmittel (Guarmehl), Weizenquellmehl.

#### 4. Backmischungen für Spezialgebäcke

Jede Ware wird dem Verbraucher in unterschiedlichen Qualitäten und zu unterschiedlichen Preisen von verschiedenen Herstellern angeboten. Der Konsument ist es gewohnt auszuwählen, wenngleich er manchmal die Qual der Wahl verspürt. Keine Auswahl zu haben, bedeutet bei Lebensmitteln Eintönigkeit in der Ernährung und bringt zudem die Gefahr der einseitigen Ernährung mit sich.

Spezialgebäcke bringen Abwechslung. Doch für die Hersteller von Backwaren bedeutet die Aufnahme neuer Sorten immer auch eine zusätzliche Belastung der Produktion. Da Spezialbrote und -kleingebäcke meist nur in geringer Stückzahl benötigt werden, ist eine rationelle Produktion nicht möglich. Die dafür notwendigen Rohstoffe müssen eingekauft und aufbewahrt werden, und es muß dafür gesorgt werden, daß sie immer in der richtigen Menge vorhanden sind. Ein Teil der Rohstoffe muß über Vorstufen Quell- und Brühstücke vorbereitet werden. Die Neuaufnahme von Spezialbroten stößt deshalb in vielen Betrieben an produktionstechnisch bedingte Grenzen. Ein Ausweg ist die Verwendung von Backmischungen, bei deren Einsatz die eben angesprochenen Probleme gelöst werden können.

Aus der Vielzahl der angebotenen Backmischungen kann der Backbetrieb das für ihn und seinen Kundenkreis geeignete Produkt auswählen. Da alle Backmischungen die Bestandteile in backtechnisch optimalen Eigenschaften enthalten, ist sichergestellt, daß bei Einhaltung der Verarbeitungsvorschriften eine gleichbleibende Qualität des Endproduktes erzielt wird. Das bedeutet, daß der Konsument ein in jeder Hinsicht gutes Produkt erhält bezüglich Volumen, Schneid- und Bestreichbarkeit, Krumenelastizität und Geschmack. Die wichtigste Forderung der Verarbeiter von Backmischungen, nämlich eine einfache Herstellmethode, wird dadurch erreicht, daß die verwendeten Rohstoffe, wie bereits beschrieben, so vorbereitet werden, daß umständliche Verfahrensweisen in der Bäckerei entfallen können. So können z.B.

## Broschüre 16

### Backmischungen für Brot und Kleingebäck

selbst Vollkornschrotbrote in kürzester Zeit hergestellt werden, ohne daß langwierige Verfahrensschritte in der Bäckerei notwendig sind. Das ist gerade für solche Betriebe wichtig, in denen bisher entsprechende Spezialbrote überhaupt nicht hergestellt wurden.

#### 5. Welche Sicherheiten bieten Backmischungen,?

Sicherheit wird heute in jeder Hinsicht groß geschrieben. Aber Maschinen und Einrichtungen müssen sicher sein, und bei der Arbeit mit ihnen darf niemand gefährdet werden. Sicherheit ist auch bei den verarbeiteten Rohstoffen notwendig. Die meisten in der Bäckerei verwendeten Rohstoffe werden landwirtschaftlich erzeugt. Bei Wachstum, Lagerung und Transport unterliegen sie vielfältigen Einflüssen, was unter Umständen dazu führt, daß diese Rohstoffe für die Weiterverarbeitung nicht immer gut geeignet sind. Das wissen alle Hersteller von Backwaren von ihrem Hauptrohstoff, dem Mehl. In gleicher Weise gilt dies für Rohstoffe, die bei der Herstellung von Backmischungen verwendet werden. Um ein in jeder Hinsicht, nämlich backtechnisch, ernährungsphysiologisch und sensorisch gleichbleibend gutes Endprodukt herstellen zu können, muß der Hersteller Backmischungen jeden einzelnen der oft zahlreichen Rohstoffe auf seine Eignung prüfen. Für die verwendeten Weizen- und Roggenmahlprodukte liegen international festgelegte Qualitätsuntersuchungsmethoden vor. Sie spielen bei der Charakterisierung dieser Produkte eine entscheidende Rolle. Daneben werden unter praktischen Bedingungen Backversuche durchgeführt, um die Eignung der verwendeten Rohstoffe zu untersuchen. Aber das allein genügt nicht mehr, denn die backtechnischen Eigenschaften der Rohstoffe sind nur ein Aspekt der Sicherheit. Erst seit wenigen Jahren wissen wir, daß z.B. die Ölsaaten, die in Backmischungen verwendet werden, unterschiedliche Gehalte an unerwünschten Schwermetallen aufweisen. Das hat das Bundesgesundheitsamt veranlaßt, Richtwerte für den Schwermetall auch für Ölsaaten festzulegen. Die Hersteller von Backmischungen prüfen deshalb jeden verwendeten Rohstoff auf mögliche Schadstoffe, so daß der Bäcker sicher sein kann, daß auch sein aus Backmischungen hergestelltes Spezialbrot oder -brötchen den strengen gesetzlichen Vorschriften entspricht. Eine Sicherheit, auf die der Konsument heute besonderen Wert legt. So bietet die Verwendung von Backmischungen zur Herstellung von Spezialbrot und Kleingebäck eine in jeder Hinsicht optimale Sicherheit: ein nicht zu unterschätzender Vorteil für den Bäcker und den Konsumenten.

#### 6. Die Zukunft des Bäckereifachgeschäftes: Sortimentserweiterung und Sortimentspflege durch Backmischungen

Um erfolgreich auf dem Markt zu können, muß auch Bäckereifachgeschäft darauf geachtet werden, das bestehende Sortiment den Erfordernissen des Marktes anzupassen und es weiter zu entwickeln. Zwar wird Brot schon seit einigen tausend Jahren gebacken und verzehrt. Die Zeiten aber, in denen Brot sich alleine verkaufte, sind vorbei. Brot steht im harten Wettbewerb mit vielen anderen Lebensmitteln, und ständig kommen neue hinzu. So bleibt dem Hersteller von Backwaren nichts anderes übrig, als sein Sortiment immer wieder neu zu überdenken. Die Zahl der angebotenen Backmischungen ist inzwischen so groß, daß er aus einer umfangreichen Palette die für ihn geeigneten auswählen kann. Das kann er verhältnismäßig risikolos tun. Die Hersteller von Backmischungen liefern ihm auch geeignetes Werbematerial mit, so daß er bei der Einführung eines Spezialbrot außer seiner Arbeit nichts investieren muß. Und selbst wenn eine Backmischung nicht einschlagen sollte, kann er relativ schnell auf eine andere übergehen.

Es ist zuweilen gesagt worden, daß die Zulieferer den Bäcker davon abhalten, selbst innovativ zu sein. Das mag bei einseitiger Betrachtung so aussehen. Innovationen sind auch bei Einsatz von Backmischungen notwendig. Der Bäcker muß die für seine Kunden genau richtigen Spezialbrot- oder -kleingebäcksorten auswählen und das ist, wie alle Marketingfachleute wissen, gar nicht so einfach. Und niemand kann dem Bäcker diese Arbeit abnehmen. Der Bäcker muß also ermitteln, welche

## **Broschüre 16**

### **Backmischungen für Brot und Kleingebäck**

Spezialbrotssorte in sein Sortiment paßt. Nicht nur aus Sicht seiner Produktionsmöglichkeiten, sondern in erster Linie aus Sicht des Sortiments.

Welche Spezialgebäcke werden von seinen Kunden akzeptiert? Welche kann er im Laufe der Zeit im Umsatz steigern? Welche muß er wieder aus dem Sortiment nehmen? Das erfordert aufmerksame Beobachtung des Verbraucherverhaltens, aber auch aktive Information und Aufklärung. Immer wieder muß dem Konsumenten klargemacht werden, daß Brot nicht nur eine Unterlage für Belag ist, sondern eines unserer wichtigsten Lebensmittel.