



*Antworten
auf Kundenfragen
für den/die
Bäckereifachverkäufer/in
in Österreich*

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Gerhard Müllner, Wels

Antworten
auf Kundenfragen
für den/die
Bäckereifachverkäufer/in
in Österreich

Dr. Friedrich Kunz, Wien
Gerhard Müllner, Wels

Sehr geehrte Bäckermeister/innen,
liebe Fachverkäufer/innen!

Vor Ihnen liegt eine Broschüre mit Antworten auf oft gestellte Fragen der Konsumenten. Sie als Fachverkäufer/in sind die erste Kontaktperson zu unseren Kunden. Täglich kaufen Hunderttausende im Vertrauen auf die Qualität des österreichischen Bäckerhandwerks Brote und Gebäcke.

Die Konsumenten werden immer ernährungsbewusster.

Wir vom Bäckerhandwerk können den Kunden die richtigen Gebäcke und Brote anbieten. Im Laufe des Verkaufsgesprächs bilden sich immer wieder Fragen, die von Ihnen einfach und rasch zu beantworten sind. Auf meine Anregung hat sich nun die Arbeitsgemeinschaft Backmittel in Gemeinschaft mit dem Backmittelinstitut dieser Aufgabe angenommen. Das Ergebnis ist das vorliegende Werk.

Ich möchte allen danken, die für die Erstellung dieses Werks tätig waren:

- Frau Mag. Margot Müllner für die Erstellung des Fragebogens, mit dem die häufigsten Fragen erhoben wurden,
- den 400 Bäckereifachverkäufer/innen, die den Fragebogen ausgefüllt an uns zurückgesandt haben und welche die Grundlage für die nun vorliegende Broschüre bildeten sowie

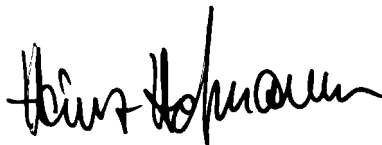
■ Herrn Dr. Friedrich Kunz und Herrn Gerhard Müllner, in deren Händen die fachliche Ausarbeitung dieser Broschüre lag.

Getragen und unterstützt wurde diese Arbeit – wie anfangs erwähnt – von der ARGE Backmittel (dies sind alle Firmen, die im Anhang angeführt sind) und dem Backmittelinstitut Österreich und Deutschland. Sowohl die Firmen der ARGE Backmittel als auch das Backmittelinstitut werden uns auch weiter in dieser Angelegenheit unterstützen.

Der Frage-Antwort-Katalog zeigt die starke Verbundenheit zwischen Zulieferfirmen und Bäckerhandwerk auf und weist darauf hin, dass wir gemeinsam in einem Boot sitzen. Dies auch unter dem Motto des beim Bundesinnungsseminar im Jahr 2000 in Bad Ischl beschlossenen Konzeptes »Bäcker stehen zu ihren Rohstoffen«.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und hoffe, Ihnen mit dieser Broschüre eine Hilfestellung bei Ihrer täglichen Arbeit gegeben zu haben.

Mit freundlichen Grüßen



Heinz Hofmann
Bundesinnungsmeister der Bäcker

Vorwort

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Fragen/Antworten-Zusammenstellung in Ihrer täglichen Arbeit helfen zu können und danken den beteiligten Verkäufer/innen, die bei der Umfrage mitgemacht haben, nochmals für Ihre Mitarbeit.

Wir stehen Ihnen – wie alle Mitglieder der ARGE-Backmittel bzw. deren Fachberater und Rezeptdienste – gerne für weitere Detailfragen zur Verfügung.

Dr. Friedrich Kunz
Gerhard Müllner

Inhaltsverzeichnis

1.	Die wesentlichen Inhaltsstoffe von Brot und anderen Backwaren.	6
2.	Die wichtigsten Getreidearten für die Brot- und Backwarenherstellung	8
3.	Die Bezeichnung der verschiedenen Brotsorten	13
4.	Brot und Backwaren im Zusammenhang mit Stoffwechselerkrankungen bzw. Allergien.	15
5.	BIO-Backwaren	16
6.	Backmittel, Versäuerung von Roggenbrot, Verwendung von Fertigmehlen, Vormischungen bzw. Backmischungen	17
7.	Lebensmittelzusatzstoffe, E-Nummern, Einsatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln in Brot	19
8.	Deklaration (Zutatenlisten) für Backwaren	20
9.	Betriebspezifische Fragen	21

1. Die wesentlichen Inhaltsstoffe von Brot und anderen Backwaren.

Allgemeines:

Brot und Backwaren sind Bestandteile einer idealen Ernährung. Sie erfüllen die Erfordernisse der modernen Ernährungslehre mit einem ausgewogenen Verhältnis an Kohlenhydraten, pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen, einem geringem Fettanteil sowie vielen essentiellen Ernährungsbestandteilen wie Vitaminen der B-Gruppe, Vitamin E, Mineralstoffen und Spurenelementen.

**Was sind
Kohlenhydrate?**

Kohlenhydrate sind die wichtigsten Energielieferanten für die Ernährung. Im Brot und Gebäck sind ca. 40–65 % Kohlenhydrate (Stärke) enthalten, die langsam im Körper abgebaut werden.

Was ist pflanzliches Eiweiß?

Der zweitwichtigste Bestandteil in Brot und Gebäck ist pflanzliches Eiweiß. Eiweiß dient als Baustoff der laufenden Gewebeerneuerung (Muskelaufbau). Brot und Gebäck enthält ca. 6–10 % Eiweiß.

**Was sind
Ballaststoffe?**

Ballaststoffe stammen aus Pflanzen. Ballaststoffe erhöhen das Sättigungsgefühl und regen die Verdauung an. Zu den wichtigsten Ballaststoff-Lieferanten in der menschlichen Ernährung gehören Getreideprodukte, so auch Brot und viele andere Backwaren.

**Was sind Vitamine,
Mineralstoffe,
Spurenelemente?**

Diese sind für die Ernährung absolut lebensnotwendig. Ein Mangel führt zu schweren Ausfallerscheinungen und funktionellen Störungen. In Getreideprodukten und so auch im Brot (vor allem in Vollkornbrot) sind hohe Anteile an Vitaminen und Mineralstoffen enthalten. Die Randschichten des Getreides enthalten besonders wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, die vor allem in Vollkornbrot und -gebäcken wiederzufinden sind.

2. Die wichtigsten Getreidearten für die Brot- und Backwarenherstellung: Weizen, Roggen, Dinkel andere Getreidearten

Häufige Fragen der Kunden

Informationen/Antworten

Weizen Fast ein Drittel der Weltgetreideernte entfällt auf Weizen. Auch in Österreich ist er das wichtigste Brotgetreide. Weizenmehl, aus eiweißreichem Weichweizen, eignet sich für alle Arten von Gebäcken. Weizen, der in Österreich verbacken wird, wird großteils in Österreich angebaut. Österreich ist darüber hinaus auch ein Weizen-Export-Land.

Durchschnittl. Zusammensetzung:

Kohlenhydrate (Stärke),	ca. 61 %
Eiweiß,	ca. 12 %
Ballaststoffe,	ca. 10 %
Fett,	ca. 2 %
Mineralstoffe,	ca. 2 %
Wasser,	ca. 13 %

Hartweizen (Durum-Weizen) ist eine Weizenart, die für die Herstellung von Teigwaren besonders geeignet ist.

Roggen Der Roggen ist ein Brotgetreide, das vorwiegend im Osten und Norden Europas, im Norden Deutschlands und in Österreich angebaut wird.

Die Inhaltsstoffe sind mit denen des Weizens in etwa vergleichbar, wobei bei niedrigerem Eiweißgehalt der Ballaststoffgehalt deutlich höher liegt. Der wesent-

liche Unterschied ist, dass Roggen kein Klebereiweiß enthält. Zum Brotbacken benötigt man eine zusätzliche Versäuerung (Sauerteig oder Teigsäuerungsmittel ► siehe dort). Roggenbrot ist im Geschmack kräftiger und schmeckt daher anders als Weizenbrot.

In Österreich wird Roggen überwiegend zu Mischbrot (Hausbrot) verarbeitet. Der Roggenanteil liegt je nach Region zwischen 20–90% des Gesamtmehlanteils.

Dinkel Dinkel ist ein naher Verwandter des Weizens, der bereits seit der Bronzezeit angebaut wird. In den letzten Jahren hat Dinkel eine Renaissance erlebt. Dinkel hat einen gleich guten gesundheitlichen Wert wie Weizen. Bei etwas höherem Kohlenhydratgehalt ist der Ballaststoffgehalt etwas niedriger, da Dinkel vor dem Vermahlen entspelzt werden muss (d.h. das Dinkelkorn ist in einer besonderen Schutzhülle, eben dem Spelz, die vor dem Vermahlen des Dinkels in einem eigenen Arbeitsgang entfernt werden muss ► dies nennt man Entspelzen).

Gerste
Hafer
Reis
Mais
Hirse

Andere Getreidesorten sind für die Erzeugung von Brot mit Ausnahme der nach diesen Getreidesorten bezeichneten Spezialbrotten z. B. Haferbrot, Maisbrot, von geringer Bedeutung.

- Gerste ist kein Brotgetreide, es gehört allerdings zu den ältesten Kulturpflanzen des Menschen und wurde früher als Brei verzehrt. Heute wird Gerste überwiegend in vermälzter Form in der Brauerei für die Biererzeugung eingesetzt.
- Hafer ist ein Spelzgetreide und muss vor dem Verzehr geschält werden. Hafer hat von allen Getreidesorten den höchsten Eiweiß- und Fettgehalt. Zum Brotbacken eignet sich Hafer nur in Verbindung mit Weizen und Roggen. Heute wird Hafer in der Ernährung überwiegend als Grundlage für Müslis und Kindernährmittel, etc. verwendet.
- Reis ist eine der wichtigsten Getreidearten der Welt – allerdings nicht für die Brotherstellung. Reis wird anderweitig vielfältig verwendet und dient als wichtige Beilage für diverse Speisen.
- Mais ist die Pflanze Mittel- und Südamerikas und wird in diesen Ländern schon seit 7000 Jahren angebaut. Mais fehlt das für die Brotherstellung so wichtige Klebereiweiß, das für die Lockerung der Teige und Brote unbedingt notwendig ist. Dies macht Mais wiederum verträglich für Zöliakie-

Kranke. Mais wird heute überwiegend für Polenta, Cornflakes und Grieße eingesetzt.

- Hirse ist ein Getreide aus Zentralasien und gilt als die älteste vom Menschen kultivierte Getreideart. Hirse war in Vorzeiten auch in Österreich als Hirsebrei ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Heute ist Hirse in Europa von geringerer Bedeutung. Sie enthält reichlich Mineralstoffe (Eisen, Magnesium, Siliuim).

»Pseudo-Getreide«:

Buchweizen

Amaranth

Quinoa

Buchweizen, Amaranth und Quinoa sind botanisch keine Getreidearten.

- Buchweizen ist ein Knöterichgewächs, ein enger Verwandter von Sauerampfer und Rhabarber. Die Körner sehen aus wie kleine Bucheckerln. Buchweizen enthält kein Klebereiweiß und eignet sich deshalb alleine nicht zum Backen – maximal 10 bis 20 % Buchweizen können zu Weizen und Roggen zugegeben werden.
- Amaranth, das Korn der Inkas, ist ein Fuchschwanzgewächs und stammt aus Südamerika. Dort war es ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Amaranth enthält auch kein Klebereiweiß, deshalb vertragen es Zöliakie-Kranke. Es ist in vielen Fällen eine Alternative für Getreide-Allergiker. Amaranth eignet sich nur in Kombination mit

Weizen oder Roggen zum Backen von Broten und Gebäcken.

- Quinoa ist ebenso wie Amaranth eine alte Kulturpflanze der Andenländer. Die Körner ähneln in Größe und Farbe der Hirse. Quinoamehl enthält keinen Kleber und eignet sich zum Backen nur mit Zusatz von Weizenmehl.

Die Mehle der Brotgetreidearten

Die in Österreich verwendeten Mehle sind im Codex Kapitel B20 (Mahl- und Schälerzeugnisse) geregelt und typisiert. Man unterscheidet im wesentlichen:

Vollkornmehle und Vollkornschrote: Diese beinhalten das gesamte Getreidekorn (Weizen oder Roggen) und sind je nach Vermahlungsgrad feiner oder gröber

sowie **die folgenden österreichischen Mehltypen:**

(Typenzahl = 1000 x Mineralstoffgehalt in %)

Weizenmehl 1600, 700, 480

Roggenmehl 2500, 960, 500

Hellere Mehltypen mit niedrigeren Typenzahlen sind eher für Feinback- und Konditorwaren geeignet, dunklere Mehltypen mit höheren Typenzahlen für Brote und andere Backwaren.

3. Die Bezeichnung der verschiedenen Brotsorten

Allgemeines:

Die Bezeichnungen für die einzelnen Brotsorten sind im Österr. Codex, Kapitel B18 »Backerzeugnisse« genau geregelt.

13

Häufige Fragen der Kunden

Informationen/Antworten

Wodurch unterscheiden sich Vollkornbrot, »Vollwertbrot«, Normalbrot (Mischbrot, Hausbrot, etc.)?

Die Bezeichnungen der Brote sind im Österreichischen Lebensmittelbuch (Backwarencodex) geregelt. Codex Kapitel B18, Absatz 28, besagt: Vollkornbrot wird unter der Verwendung von ganzen Getreidekörnern, Vollkornschrotten und Vollkornmehlen hergestellt.

Der Begriff »Vollwert« bezieht sich nur auf eine bestimmte Ernährungsweise und soll – da in diesem Zusammenhang unrichtig und irreführend – als Bezeichnung für Backerzeugnisse nicht verwendet werden.

Normalbrot wird je nach Region in unterschiedlichen Zusammensetzungen aus Weizen- und Roggenmehlen hergestellt.

Was sind Spezialbrote?

Die österreichische Brotvielfalt ist international anerkannt und besonders geprägt durch eine Vielzahl von Spezialbroten. Diese werden, neben Vollkornbestandteilen und Mehlen, aus speziellen Zutaten wie Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sojaschrot, Sesam, usw. hergestellt und bieten den Konsumenten ein vielfältiges Spektrum für Genuss mit Brot an.

Wir nennen einige davon:

Mehrkornbrote enthalten neben Mahl- und Schälprodukten des Roggens und Weizens noch Produkte anderer Getreidearten wie Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Dinkel und Buchweizen. Der Anteil dieser Getreidesorten beträgt insgesamt mindestens 5 % der eingesetzten Mahl- und Schälprodukte.

Spezialbrote mit fettreichen Samen wie Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam etc. müssen mindestens 5 % dieser Zutaten im Endprodukt enthalten.

Bei **Graham-Brot, Keimlingsbrot, Molkenbrot und Kartoffelbrot** muss ebenfalls ein vorgeschriebener Anteil der namensbezeichnenden Rohstoffe enthalten sein.

Erst **besondere Herstellungsverfahren** erlauben Spezialbezeichnungen wie Pumpernickel, Knäckebrot, Simonsbrot, Holzofenbrot usw.

4. Brot und Backwaren im Zusammenhang mit Stoffwechsel- erkrankungen bzw. Allergien.

Häufige Fragen
der Kunden

Informationen/Antworten

15

Haben Sie kalorienreduzierte Produkte (Brot und Gebäcke) im Sortiment?

Brot und Gebäck enthalten wenig Fett und haben daher einen niedrigen Kaloriengehalt. 100 g Brot und Gebäck enthalten nur ca. 205–250 Kcal. Bei Spezialbrot und -gebäck gibt es die Möglichkeit, durch Ballaststoffhöhung den Kaloriengehalt noch weiter zu senken.

Produkte für Diabetiker?

Diabetes ist eine Stoffwechselerkrankung, die eine Ernährung mit genau kontrollierter Zuckerdosierung erfordert. Es gibt Backwaren, die durch Zuckeraustauschstoffe und/oder spezielle Kohlenhydrate (z. B. Fructose, etc.) für Diabetiker geeignet sind. Diese Backwaren müssen entsprechend gekennzeichnet werden, um Diabetiker über die Zusammensetzung genauest zu informieren.

Was tun bei allergischen Reaktionen?

Allergien sind Überempfindlichkeitsreaktionen unseres Immunsystems auf normalerweise harmlose Stoffe der Umwelt, z. B. Blütenpollen, Hausstaub, Tierhaare oder bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe, z. B. Nüsse, Erdnüsse, Milch, Eier, Getreideeweiß, Eiweiß der Hefe. Betroffene sollten nach Möglichkeit diese Inhaltsstoffe meiden. Allergiker müssen daher Informationen über die Inhaltsstoffe der Backwaren erhalten oder erfragen können.

Bitte um Beachtung:

Allergie wird oft mit Stoffwechselerkrankungen verwechselt, z. B. Zöliakie (eine Überempfindlichkeit des Verdauungstraktes gegen das Gluten im Weizen).

5. BIO-Backwaren

**Was sind
Bio-Produkte bzw.
Bio-Backwaren?**

Bio-Produkte werden nach den strengen Richtlinien des biologischen Landbaus gemäß der EU-Verordnung 2092/91 und den Vorschriften des österreichischen Lebensmittelbuchs Kapitel A8, A+B+C hergestellt.

Die wesentlichen Punkte dabei sind, dass – abgesehen von ganz wenigen anderen Zutaten – nur Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwendet werden dürfen und dass deren Weg vom Erzeuger bis zum Verarbeiter lückenlos rückverfolgt werden kann. Auch die Weiterverarbeitung und Kennzeichnung muss nach den Bio-Richtlinien erfolgen. Jeder Bio-Betrieb (Bauer, Müller, Bäcker) muss sich einer regelmäßigen, strengen Kontrolle durch eine unabhängige staatlich autorisierte Stelle unterziehen. Jeder Bio-Betrieb und -Verarbeiter hat eine Kontrollnummer und man kann sich darauf verlassen, dass überall wo BIO draufsteht auch BIO drinnen ist.

Backbetriebe, die nach dieser Bio-Regelung produzieren, können eine Vielzahl von Broten und Spezialgebäcken in Bio-Qualität herstellen.

6. Backmittel, Versäuerung von Roggenbrot, Verwendung von Fertigmehlen, Vormischungen bzw. Backmischungen

Häufige Fragen der Kunden

Informationen/Antworten

I7

Was ist unter einem »Backmittel« zu verstehen?

Backmittel sind Mischungen aus Lebensmitteln einschließlich einiger weniger zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe. Sie bestehen überwiegend aus Lebensmitteln wie Mehlen, Quellmehlen und Malzmehlen.

Der Einsatz der Backmittel erfolgt in den Bäckereien seit ca. 100 Jahren und garantiert die hohe Qualität der Brote und Backwaren.

Versäuerung von Roggenbrot?

Roggenmehl ist nicht backfähig, deshalb muss dieses vor oder während der Zubereitung des Teiges unbedingt versäuert werden, um ein gut gelockertes, genussfähiges Brot backen zu können.

Wozu Sauerteig - Teigsäuerungsmittel?

Es gibt zwei Arten der Versäuerung des Brotes:

- a) klassische Sauerteigführung. Qualitätsschwankungen und ein höherer Arbeitsaufwand sind möglich.
- b) Teigsäuerungsmittel. Diese sind gleichwertig zu Sauerteig. Sie basieren auf sauereteigenen Säuren (Milch- oder Essigsäure) sowie gegebenenfalls auch anderen Genusssäuren (z.B. Zitronensäure) und machen den Roggen ebenfalls backfähig. Sie bieten den Vorteil einer konstant guten und gleichmäßigen Qualität des Brotes.

**Was sind
Fertigmehle,
Vormischungen,
Backmischungen?**

Sie sind Mischungen aus Backzutaten für Brote, Gebäcke und Feinbackwaren, die auf bewährten und guten handwerklichen Rezepturen beruhen. Sie erleichtern die Herstellung und sichern die Qualität der Backwaren.

Die Zusammensetzungen dieser Mischungen sind durch den Codex und das Lebensmittelgesetz genau geregelt. Vormischungen, Fertigmehle und Backmischungen bringen neben der Qualitätssicherung die Möglichkeit eines rasch verfügbaren, vielfältigen Backwarenangebotes.

7. Lebensmittelzusatzstoffe, E-Nummern, Einsatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln in Brot

Häufige Fragen der Kunden

Informationen/Antworten

19

Was sind Lebensmittel- zusatzstoffe?

Sie sind im österreichischen Lebensmittelgesetz und seinen Verordnungen genau geregelt. Sie kommen meist auch in der Natur vor bzw. werden aus Naturprodukten hergestellt, z. B.:

- Lecithin (E322) – hergestellt aus der Sojabohne
- Monoglyceride (E471) – hergestellt aus natürlichen tierischen und pflanzlichen Fetten

Was sind E-Nummern?

Europaweit geltende Kennzeichnungsnummern, die zeigen, dass dieser Lebensmittelzusatzstoff nach strengen Prüfungskriterien zugelassen wurde. E-Nummern sind also der Hinweis, dass dieser Lebensmittelzusatzstoff für Lebensmittel einsetzbar ist.

Sind Farbstoffe/ Konservierungs- mittel im Brot enthalten?

Farbstoffe in Broten sind in Österreich **verboten** und werden daher auch nicht dafür eingesetzt.

Konservierungsmittel in Broten und Gebäcken sind ebenfalls prinzipiell **verboten** – ausgenommen davon ist nur abgepacktes, geschnittenes Brot (Roggenbrot), vorgebackenes und abgepacktes Brot, Brot mit reduziertem Energiegehalt sowie einzelne bestimmte Feinbackwaren.

8. Deklaration (Zutatenlisten) für Backwaren

20

Häufige Fragen
der Kunden

Informationen/Antworten

Deklaration der Zutaten bei unverpackten Backwaren

Verpackte Backwaren werden in Selbstbedienung verkauft. Deshalb müssen zur Information für die Konsumenten die Zutaten auf der Verpackung oder in einer beiliegenden Etikette entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung angegeben werden.

Bei unverpackten Broten und Backwaren braucht dies nicht zu geschehen, weil der/die Bäckereifachverkäufer/in für die Auskunft zur Verfügung steht (wir empfehlen deshalb, für alle Backwaren eine Zutatenliste bereit zu halten).

9. Betriebspezifische Fragen

Häufige Fragen der Kunden

Informationen/Antworten

21

Zeitpunkt des Backens Backfrequenz Backtechnologie

Fragen, wie

- Wann wurde dieses Brot/Gebäck gebacken?
- Wie oft backen Sie tagsüber Brot und Gebäck?
- Verwenden Sie spezielle Öfen und Aufarbeitungsmaschinen?
- Wie lange wurde dieses Brot gebacken?

sind betriebsintern zu klären, um den Konsumenten Auskunft geben zu können.

Die österreichischen Mitglieder des Backmittelinstitutes:

Austria Hefe AG

Simmeringer Hauptstraße 101, 1110 Wien
Tel. 01/74 08 00
Fax 01/7 49 13 32

backaldrin Österreich GmbH

Florianigasse 1, 4481 Asten
Tel. 072 24 / 88 21-0
Fax 072 24 / 88 21-16

Bender – Iglauer Backmittel GmbH

Feschnigstraße 221, 9021 Klagenfurt
Tel. 04 63 / 4 14 03
Fax 04 63 / 4 14 03 21

Diamant Nahrungsmittel GesmbH & Co KG

Maria-Theresia-Straße 41, 4600 Wels
Tel. 072 42 / 41 84 80
Fax 072 42 / 41 84 84

Komplet Mantler GmbH & Co KG

Rosenburg 12, 3573 Rosenberg / Kamp
Tel. 02982/2901
Fax 02982/290130

Pfahlmühle GmbH & Co KG

Halmenberg 13, 4230 Pregarten
Tel. 072 36 / 23 07
Fax 072 36 / 23 07 15

Puratos GesmbH

Bäckerstraße 1, 2344 Margarethen / Moos

Tel. 0 22 30 / 33 81

Fax 0 22 30 / 32 91

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Smolagasse 1, 1220 Wien

Tel. 01 / 28 80 80

Fax 01 / 2 88 08 19

*Backmittelinstitut e.V.**Geschäftsbereich Wien**Postfach 32**A-1221 Wien / Österreich**Telefon und Hotline: +43 (0) 810/001 093**Fax-Abwurf-Service: +43 (0) 810/001 094**Internet: <http://www.backmittelinstitut.at>**Geschäftsbereich Bonn**Markt 9**D-53111 Bonn / Deutschland**Telefon: +49 (0) 228/96 97 70**Telefax: +49 (0) 228/96 97 777**Hotline: +49 (0) 700/01000 287**Internet: <http://www.backmittelinstitut.de>**e-Mail: Backmittelinstitut@t-online.de*

*Weitere Informationen – auch zur
Schriftenreihe des Backmittelinstitutes e.V. –
können abgerufen werden unter:
Fax-Abwurf: +49 (0) 228/9 69 41 80-000*

1. Auflage September 2001

*Bundesinnung der Bäcker**Sektion Gewerbe und Handwerk**Wirtschaftskammer Österreich**Wiednerhauptstraße 63**A-1045 Wien**Telefon: 01/5 01 05 36 50**Telefax: 01/5 04 36 13*