Ausgabe 2 / 2012

backwaren aktuell

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

© olivinaolivia80 – Fotolia.com

© photoeew – Fotolia.com

© CG – Fotolia.com

2
Der Gugelhupf
Eine nostalgische Spezialität

7
Stevia und Steviolglycoside
Zwischen Wahn und Wirklichkeit

12
Qualitätssicherung von Getreide
Grundlagen für eine fachgerechte Lagerung

16
Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben
Vorsorge ist besser als Nachsorge

Liebe Leser,

„Alles, was erfunden werden kann, wurde bereits erfunden." Der US-amerikanische Jurist und Patent-Kommissar Charles Duell soll diesen Satz 1899 in einem Brief an den damaligen Präsidenten William McKinley geschrieben haben, so die Legende. Dass Duell hier einem Irrtum unterlag, dessen sind wir uns heute gewiss. Doch auch bei einem Blick auf den Lebensmittelmarkt der heutigen Zeit mag man sich mitunter fragen, was denn angesichts unseres reichhaltigen Angebotes eigentlich noch Wohlschmeckendes und zugleich Innovatives kreiert werden könnte. Doch wollen wir uns hier nicht zu ähnlichen Fehlschlüssen hinreißen lassen, wie es Duell seinerzeit tat.

Ob allerdings die jüngst als Zusatzstoff zugelassenen Steviolglycoside in diesem Kontext tatsächlich die in den Medien viel zitierten Potenziale bergen, mag zumindest vorerst bezweifelt werden. Denn wer sich genauer mit den gesetzlichen Rahmenbedingungen zur Verwendung der vermeintlichen „Süße aus der Natur" auseinandersetzt, muss erkennen, dass eben diesen enge Grenzen gesetzt sind – insbesondere, was den Einsatz der Steviolglycoside in Feinen Backwaren betrifft. Dagegen ist der „Gugelhupf" ein altbewährter und echter Hochgenuss – sowohl in kulinarischer als auch historischer Hinsicht – wie Sie in unserem ersten Beitrag dieser Ausgabe lesen können.

Eine etwas schwerere „Kost", die jedoch jeder Lebensmittelverarbeiter stets vor Augen haben sollte, sind wiederum die Themen Qualitäts- und Hygienesicherung. In beiden Fällen gilt es vorsorglich zu handeln. Was das beispielsweise für die Lagerung von Getreide bedeutet, erklärt anschaulich unser dritter Beitrag. Unser vierter Artikel greift produktübergreifend die Hygienesicherung und das für Praxis so wichtige Beanstandungsmanagement auf.

Eine anregende Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Team von backwaren aktuell

PS.: Alle bisherigen Ausgaben finden Sie als pdf-Dateien auf unserer Homepage **www.wissensforum-backwaren.de** und **www.wissensforum-backwaren.at.** Besuchen Sie uns im Internet!

Der Gugelhupf –

eine nostalgische Spezialität auf dem Wiener Frühstücks- und Jausentisch

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Schon die alten Römer kannten den so charakteristisch geformten Gugelhupf. Um seinen Namensursprung ranken sich allerlei Legenden, mindestens genauso variantenreich sind seine Rezepte: Einen Standard sucht man hier vergebens. Lassen Sie sich im Folgenden in die historisch-kulinarische Welt des Gugelhupfs entführen.

Beginnt man bei der Suche nach der richtigen Schreibweise der im Titel genannten und im deutschen Sprachraum wohlbekannten Mehlspeise beim Buchstaben „G“ im Duden zu blättern, so landet man als internetvertrauter Rechercheur phonetisch vorerst einmal bei „Google (`gu:gl)“[1], dem man zwangsläufig den angehängten Affix „Hupf“ zuordnet. Das dabei gebildete Wort „Google-Hupf“ ergibt aber selbst für einen eingefleischten Suchmaschinen-Fetischisten vordergründig keinen Sinn und schon gar keinen Zusammenhang mit der gesuchten Mehlspeise. Auch entsprechendes „Googeln“ im Internet schafft hier keine Klarheit: Es heißt dort[2] u. a. „… mit ‚Google-Hupf‘ ist das Herumhüpfen in den Ergebnissen bei einer Suche mit der Google-Suchmaschine gemeint …“ – wie immer diese Schreibweise samt Definition ernsthaft zu bewerten ist! Erst bei weiterem Blättern im Duden gelangt man über die Eintragung „Gugelhopf“ (= schweiz. für Gugelhupf) zum gesuchten Wort „Gugelhupf“ mit der Erklärung „südd., österr. für Napfkuchen“[3]. Damit sind die tatsächliche Existenz dieses Wortes und seine korrekte Schreibweise an kompetenter Literaturstelle linguistisch abgesichert, und wir können uns nun dieser beliebten Mehlspeise mit dem ungewöhnlichen Namen und der charakteristischen Form näher widmen.

Namensursprung

Der Ursprung seines originell klingenden Namens wird beim Gugelhupf wohl immer etwas im Nebel der Sprachgeschichte und der Legende bleiben, wenn auch versierte Sprachwissenschaftler einige mehr oder minder glaubhafte Theorien für seine Entstehung anbieten können. Die meisten davon beziehen sich auf den Wortteil **„Gugel“**, dem man folgende verschiedene Herkunftsversionen glaubhaft zuschreiben kann:

- den Begriff der „Kugel“ (ursprünglich aus „Kegel“!), abgeleitet von der runden, hohen Form des Gugelhupfs,
- den Begriff der „Gug(e)l“, einer mittelalterlichen kapuzenartigen Kopfbedeckung, die einerseits häufig von Marktfrauen getragen wurde[4], andererseits aber ab dem 14. Jahrhundert als ähnlich geformte derartige Bekleidung in der Männerwelt als modisch chic

galt und daher über lange Zeit in den verschiedensten Ausformungen (z. B. mit überlangen Zipfeln als Verzierung, mit Fransen, mit Glöckchen für Narren) gebräuchlich war[5]. Die Gugel entdeckt man als veralteten Ausdruck für Kapuze und Kopftuch in manchen älteren Wörterbuchausgaben[6]. Von diesem Kleidungsstück leitet sich auch der Name eines heute noch existierenden bayerischen Männer-Geheimbundes („die Gugelmänner") ab[7]. Ebenso wurde die Kapuze der Kapuzinertracht, deren Name sich ursprünglich vom lateinischen Wort „cucullus" (= Tüte, im übertragenen Sinn auch Kapuze) herleiten soll[8], manchmal auch als **„Gugel"** bezeichnet, weshalb sich in Wien in der Gaunersprache – dem „Rotwelsch" – der Ausdruck „Gugelfranz" für einen Franziskanermönch etablierte[4]. Dieses Wort wird in geringfügig modifizierter Schreibweise als „Gugelfrantz" (= Mönch) bzw. sein weibliches Pendant „Gugelfrentzin" (= Nonne) auch in der einschlägigen „rotwelschen" Fachliteratur[9] zitiert. Der „Gugelfranz" findet sich ebenso wie sein Namensvetter „Gugelfritz" gemeinsam mit dem „Gugelbuben" als spöttische Bezeichnung für geistliche Würdenträger, zumeist für Mönche, schon im Frühneuhochdeutschen und wird – ganz im Sinne des Gender-Mainstreaming – ergänzt um die „Gugelgans" als abwertendem Ausdruck für eine weibliche Person[10]. Einen Bezug der kapuzenförmigen „Gugel" („cuculla") zu unserer Feinbackware Gugelhupf liefert die lateinische Bezeichnung „cuculla offa" (cuculla = Mönchskutte, offa = Bissen[11]) für ein Gebäck, das früher für junge Mönche beim Eintritt ins Kloster gebacken wurde[4]. Die Form dieses Festgebäcks hatte möglicherweise eine Ähnlichkeit mit der Form des heutigen Gugelhupfs, wie sie bereits die Römer vor ca. 2.000 Jahren kannten und der manche phantasievolle Historiker das Sinnbild der rotierenden Sonne zuordneten. Derart klassische Gugelhupfformen der alten Römer sind belegt durch Funde von römischen Backformen aus Bronze oder Kupfer bei diversen Ausgrabungen[4].

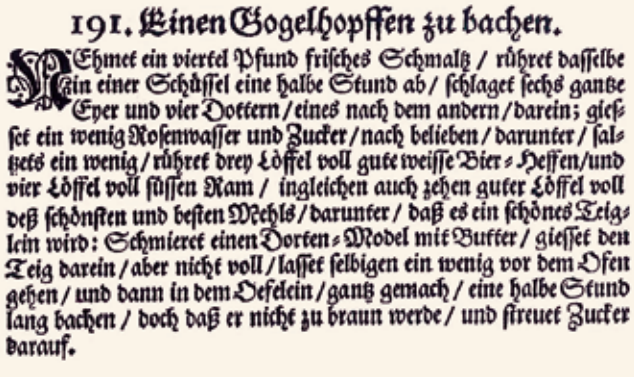
Der noch verbleibende zweite, eher metaphorische Wortteil **„Hupf"** unseres Gugelhupfs bringt im wahrsten Sinn des Wortes Bewegung in diese Abhandlung: Laut Duden[12] ist der „Hupf" eine veraltete Form für „Sprung", die sich in diesem Fall wahrscheinlich auf „das Aufgehen" des Teiges durch den Trieb mittels Hefe oder Backpulver bezieht[4].

Historisches und regionale Namensvielfalt

Die in der Einleitung zitierte Eintragung im Duden[3] mit dem Hinweis auf die österreichische Version für Napfkuchen lässt den Schluss zu, dass es sich beim Gugelhupf um eine österreichische Spezialität handelt. Diese von vielen als „urwienerisch" eingestufte Kaffeejausen-Begleitung hat sicher ihren endgültigen Siegeszug von Wien aus angetreten. Dafür sprechen zumindest phonetisch auch manche Namenskollegen des Gugelhupfs, die vordergründig keinerlei Bezug zu dieser Mehlspeise erkennen lassen, in Wien aber durchaus geläufig sind: „Guglhupf" nennt man hier eine ursprünglich von Kaiser Joseph II. im Jahre 1784 erbaute Irrenanstalt[13], die unter diesem Namen auch in der Wiener Gaunersprache auftaucht[14]. Viele Wiener assoziieren mit dem „Gug(e)lhupf" auch heute noch eine von 1978 – 2009 im österreichischen Hörfunksender „Ö1" jeden Sonntag morgens ausgestrahlte Kabarettsendung[15], deren Erkennungsmelodie vom Gugelhupf als *„Kunstwerk aus Teig und Rosinen"*, das auch *„ein kleines bisserl Salz benötigt"*, sprach. Dieses „Kunstwerk aus Teig und Rosinen" ist somit eine seit langem in Wien beheimatete Spezialität, deren charakteristische ringförmig-geschwungene Form mit den geschweiften Rillen an der Außenseite schon den alten Römern ab dem 2. Jahrhundert n. Chr. bekannt gewesen sein muss[4], wie bereits oben angedeutet. Diese typische Form taucht nämlich – wenn auch mit einem etwas geringer eingebuchteten „Napf" in der Mitte – immer wieder bei Ausgrabungsfunden in Carnuntum, einem römischen Heereslager nahe Wien, in Budapest, dem Rheintal und auch in Frankreich auf[16]. Sie verschwand allmählich in den Wirren der Völkerwanderung und wurde erst wieder im 15. Jahrhundert verstärkt reaktiviert, was speziell im deutschsprachigen Raum seinen Niederschlag in unzähligen Rezepten, aber auch unglaublich vielen regional verschiedenen Namensgebungen für diese Feine Backware fand.

Eines der ältesten deutschsprachigen Gugelhupf-Rezepte stammt aus dem **„Vollständigen Nürnbergischen Koch=Buch"**, welches bereits 1691 bei Wolfgang Moritz Endters in Nürnberg *„(…) mit Keyserl. Und Churfürstl. Sächs. Privilegio (…)"* verlegt wurde[17]. Es enthält über 1.500 Rezepte in Form von *„(…) in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerck=Zettul. (…) der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welch bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet. (…)"*. Diese anonym gebliebene göttliche Haubenköchin (vermutlich die Gattin des Verlegers, Anna Maria Endter) sammelte *„(…) mit unermüdetem Fleiß (…)"*

Abb. 1: Faksimile des Gugelhupf-Rezepts Nr. 191 aus dem Nürnbergischen Kochbuch 1691[18]



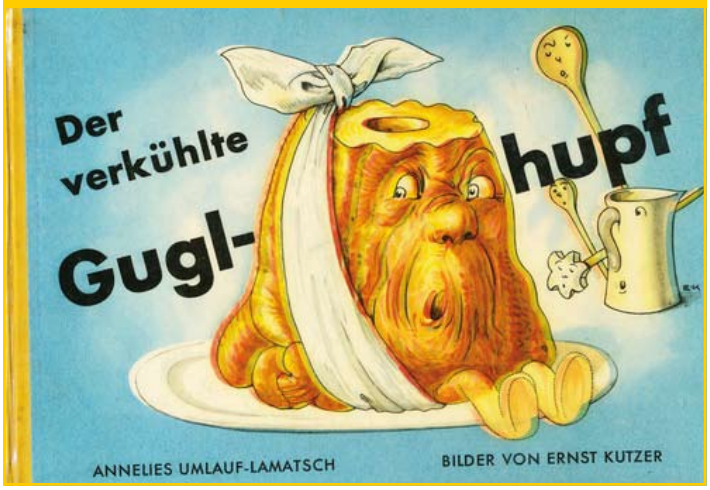
191. Einen Gogelhopffen zu backen.

Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmaltz / rühret daſſelbe in einer Schüſſel eine halbe Stund ab / ſchlaget ſechs gantze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern / darein; gieſſet ein wenig Roſenwaſſer und Zucker / nach belieben / darunter / ſaltzets ein wenig / rühret drey Löffel voll gute weiſſe Bier-Heffen / und vier Löffel voll ſüſſen Ram / ingleichen auch zehen guter Löffel voll deß ſchönſten und beſten Mehls / darunter / daß es ein ſchönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / gieſſet den Teig darein / aber nicht voll / laſſet ſelbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in dem Oefelein / gantz gemach / eine halbe Stund lang backen / doch daß er nicht zu braun werde / und ſtreuet Zucker darauf.

Kochrezepte *„(…) auch Dorten und Zuckerwerck bestehend. (…)“*, unter anderem auch das **Rezept Nr. 191 „Einen Gogelhopffen zu bachen“**[18] (s. Abb. 1).

Schmökert man weiter in der einschlägigen Fachliteratur, so findet man unseren Gugelhupf unter den verschiedensten Namen, so zum Beispiel in Deutschland als Gugelhopf, Gogelhopff, Kugel-Hopff, Kugelhupf[9]. Im französischen Elsass, wo er als regionale Berühmtheit gilt, ist er als Kougelhopf, Kouglof(f), Kuelopf, Kugelhopf, Köjlhopf, Kougloupf bekannt[19] und wird auch in einem bekannten Fachwörterbuch mit **Kouglof(f)** als authentische Übersetzung für Gugelhupf ins Französische, Englische und Spanische genannt[20]. Apropos französisches Elsass: Viele Elsässer sind der festen Überzeugung, dass der Gugelhupf ursprünglich aus ihrer schönen Heimat stammen soll. Eine Legende berichtet nämlich von den Heiligen Drei Königen, die auf dem Rückweg nach Bethlehem in der kleinen Stadt Ribeauvillé an der Elsässischen Weinstrasse am Ostrand der Vogesen Station gemacht und ihren freundlichen Gastgebern als Dank für deren Gastfreundschaft einen Kuchen in Turbanform(!) geschenkt haben sollen[21]. Auch wenn Legenden vielleicht manchmal nur gut erfunden werden und es mit der Realität nicht so genau nehmen: In diesem Fall ist ein Besuch in der nordwestlich von Colmar gelegenen Stadt Ribeauvillé im Juni dringend zu empfehlen, da dort alljährlich jeden zweiten Sonntag dieses Monats eine **„Fête du Kougelhopf“** stattfindet. Glaubhafter und authentischer geht's gar nicht mehr … !

Abb. 3: Titelbild „Der verkühlte Guglhupf“:



Wie bereits am Beginn erwähnt[3] findet sich der **Gugel-Hopf** schon seit langem auch in der Schweizerdeutschen Sprache. Kurioserweise wird er dort ursprünglich als **„Bierbrot“** klassifiziert und wie folgt beschrieben: *„(…) hoher, oben in Form eines Kopfes oder Hutes abgerundeter, durch Bierhefe aufgetriebener Brotkuchen aus Mehl, Milch und Eiern, mit eingebackenen Rosinen und Weinbeeren. (…)“*[22].

Als weitere klassische Synonyma für den Gugelhupf gelten noch folgende Bezeichnungen, die bereits in der von J. G. Krünitz in 242(!) Bänden von 1773 – 1858 herausgegebenen Ökonomischen Encyclopädie zitiert bzw. erklärt werden[23]: Napfkuchen, Kugel-Hippe, Topfkuchen, Sister oder Süßter, Asch(en)kuchen sowie Scherbelkuchen. Auch als Rodonkuchen oder Bundkuchen tritt er manchmal in Deutschland auf[21] und ist im Laufe der Jahre bereits derart zur Kultfigur geworden, dass er sogar Eingang in die Welt der Kinderbücher gefunden hat: Die deutsche Jugendschriftstellerin Annelies Umlauf-Lamatsch (1895 – 1962) hat ihn mit ihrem 1952 in Wien erschienenen illustrierten Bilderbuch **„Der verkühlte Guglhupf“** beinahe unsterblich gemacht[24] (s. Abb. 3).

Abb. 2: Die Form des Gugelhupfs hat auch die Elsässer Chocolaterie inspiriert: „Kougelhopfs d'Alsace sind zartschmelzende Trüffel.

Praktisches

Unabhängig vom Rezept ist die Backform seit jeher das Um und Auf eines gelungenen Gugelhupfs. Ob aus Metall, Keramik oder Glas, ob groß oder klein und mit oder ohne Antihaftbeschichtung: Fast alle Gugelhupfformen haben in der Mitte einen offenen „Kamin“ (auch „Zapfen“ oder „Napf“ genannt), der beim Backen dem Teig bzw. der Masse auch von innen Hitze zuführt und damit den Backvorgang verbessert. Die gerippte und damit vergrößerte Oberfläche wirkt ebenfalls in Richtung besseres Durchbacken und verleiht dem Gugelhupf seine unverwechselbare ästhetische Form – ohne diese Form kein Gugelhupf!

Den Gugelhupf gibt es sowohl in süßen als auch in pikanten Varianten, wobei die süßen Mehlspeisen bei weitem überwiegen, während die regionalen pikanten Vertreter häufig in der Allgemeinheit weniger bekannt sind. So hat zum Beispiel im Elsass der hefegetriebene, salzige „Speckgugelhupf“, der vor allem als Beilage zu elsässischen Weinen wie dem Muscat oder Gewürztraminer geschätzt wird, eine lange Tradition.

Diese süßen und pikanten Varianten lassen sich – je nach den verwendeten Teigen beziehungsweise Massen – in Gugelhupfe aus hefegetriebenen Teigen und solche aus backpulvergetriebenen oder gerührten Massen einteilen. Als „klassisch" gilt seit alters her speziell in Wien der süße hefegetriebene Gugelhupf, wie wir ihn bereits im „Vollständigen Nürnbergischen Koch=Buch" aus 1691 kennengelernt haben[18]. Die Tradition dieses **Germgugelhupfs** – wie er in Österreich und im bayrischen Raum genannt wird – hat im Verlauf der Jahrhunderte im süddeutschen Raum immer mehr Fuß gefasst und sich sogar in den allerhöchsten Kreisen des Wiener Hofes etabliert: Ein Frühstück ohne einen frischen (Germ)Gugelhupf soll für Kaiser Franz Joseph I. (1830–1916) undenkbar gewesen sein!

Nicht umsonst wurde diese „allerhöchste" Mehlspeise häufig auch **„Kaisergugelhupf"** genannt und sein Rezept unter anderem vom Mundkoch der K&K-Hofküche Friedrich Hampel in dessen „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche" aufgeschrieben[25]. Ein ähnliches, detailliert ausgearbeitetes Rezept dieses Kaisergugelhupfs findet man auch im bekannten Österreichischen Mehlspeiskochbuch von T. Mörwald und Ch. Wagner[26]. Es soll hier stellvertretend für die unzähligen Rezeptvarianten des süßen Gugelhupfs wiedergegeben werden:

Eine sehr umfangreiche Sammlung von alten und neuen Gugelhupfrezepten sowohl aus der süßen als auch aus der pikanten Ecke findet sich im bekannten Gugelhupf-Kochbuch von M. Kasimir[27]. Aus diesem sollen zumindest die originellen Namen einiger Gugelhupf-Spezialitäten als Anregung für interessierte Gugelhupf-Fans beispielhaft erwähnt werden:

- **Süße Varianten:** Altwiener Patzerlgugelhupf, Böhmischer Mohngugelhupf, Kapuzinergugelhupf, Ameisengugelhupf, Königin von Saba-Gugelhupf, Mayerlinger Gugelhupf, Besoffener Gugelhupf, Wiener Kriegsgugelhupf

- **Pikante Varianten:** 3-Käse-Gugelhupf, Lebergugelhupf, Krabbengugelhupf, Parmesangugelhupf, Spinatgugelhupf, Thunfischgugelhupf.

Wer bei dieser Auswahl keinen passenden Gugelhupf findet, ist entweder ein Kostverächter oder aus anderen Gründen selber schuld!

Lebensmittelrechtliches

Obwohl der Gugelhupf im gesamten deutschsprachigen Raum – wenn auch unter unterschiedlichen Bezeichnungen – eine lokale Berühmtheit darstellt, findet man weder in Deutschland noch in der Schweiz kodifizierte Regelungen, welche diese Feine Backware genauer definieren. So wird in den **Deutschen Leitsätzen für Feine Backwaren**[28] der Begriff „Gugelhupf" oder „Napfkuchen" nicht einmal namentlich erwähnt und kann daher bestenfalls aus den Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für Feine Backwaren durch die Unterscheidung zu Brot und Kleingebäck grob abgeleitet werden *([…] Gehalt an Fett und/oder Zuckerarten mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. […]).*

Ähnlich kryptisch hinsichtlich der rezeptmäßigen Zusammensetzung des Gugelhupfs ist auch das **Österreichische Lebensmittelbuch Kapitel B18 „Backerzeugnisse"**[29], das sich aber immerhin durch mehrfache Nennung des Begriffs „Gugelhupf" darauf festlegt, dass der Gugelhupf den Feinen Backwaren zuzurechnen ist und hier im Wesentlichen durch seine charakteristische Form definiert wird [Hervorh. d. d. Verf.]:

*„Abs. 2.3.1. Die handelsübliche Sachbezeichnung [für Feine Backwaren, Anm. d. Verf.] leitet sich entweder aus der Form (z. B. Stollen, **Gugelhupf**), der namensgebenden Zutat der Masse, (…), des Teiges (…), der Füllung, (…) oder der Belegung/Bestreuung, (…) ab."*

In weiterer Folge werden auch konkrete Zuordnungen des Gugelhupfs

Rezept Kaisergugelhupf[26]

Zutaten:
430 g Mehl
220 g Butter
90 g Staubzucker
6 Eier
170ml Milch
42 g Germ (= Hefe)
60 g Rosinen
Salz
Schale von 1 Zitrone, gerieben
Butter und Mehl für die Form,
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier mit je einem Esslöffel Mehl zugeben. Germ in lauwarmer Milch auflösen, gemeinsam mit restlichem Mehl zugeben und alles gut durchkneten. Abschließend Rosinen, Salz und Zitronenschale einrühren. Gugelhupfform mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Teig einfüllen und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backrohr bei 180° C ca. 1 Stunde backen. Überkühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

zu bestimmten Klassen Feiner Backwaren getroffen:

„Abs. 2.3.4.1. Feine Hefeteigbackwaren werden aus Teigen hergestellt, die mit Backhefe, fallweise zusätzlich mit Backtriebmitteln, gelockert werden. Zu den ***Feinen Hefeteigbackwaren*** *zählen zum Beispiel Strudel, Striezel, (…)* ***Gugelhupf****, (…).“*

Und weiters:

Abs. 2.3.4.8. ***Biskuit-, Wiener Masse und Sandmassebackwaren*** *werden neben anderen Zutaten aus Eiern oder den entsprechenden Eiprodukten hergestellt (…). Übliche Sachbezeichnungen sind z. B.* ***Gugelhupf****, Marmorkuchen, (…).*

Somit liegt – wie bereits ganz zu Anfang erwähnt – nicht nur der Namensursprung des Gugelhupfs im Dunkel der Geschichte, sondern es bleibt auch sein rezeptmäßiger Aufbau im rechtlichen Halbdunkel und damit weiter der Phantasie und dem Können des jeweiligen Herstellers überlassen.

Zusammenfassung

Dieser historisch-kulinarische Ausflug in die Welt des Gugelhupfs ermöglichte einen Einblick in die bekanntesten Theorien und Legenden zu seinem Namensursprung sowie einen Überblick über seine vielen europäischen Namensvettern. Wenn auch aus den hier dargestellten Fakten seine echten historischen Wurzeln nicht mit 100-prozentiger Sicherheit ableitbar sind, so steht jedenfalls eines fest: Des „Pudels Kern“ beim Gugelhupf ist und bleibt eindeutig dessen Form, die bekanntlich schon den alten Römern und erfahrenen Römerinnen vertraut war. Wir können somit unsere Betrachtungen in Anlehnung an das bekannte Bibelwort nach Johannes (Joh. 1,1: „Im Anfang war das Wort…“) mit dem auf den Gugelhupf voll zutreffenden Titel einer Ausstellung des österreichischen bildenden Künstlers Richard G. Künz[30] abschließen:

Im Anfang war die Form – und sie ist es auch bis heute geblieben! ■

Über den Autor:

Abgeschlossenes Chemiestudium an der Universität Wien, 33 Jahre Berufserfahrung in der österreichischen Backzutatenbranche (STAMAG Wien), seit 2005 freier Mitarbeiter des Wissensforums Backwaren mit zahlreichen Publikationen über Feine Backwaren.

Literatur:

1) *Duden Bd. 1, Die deutsche Rechtschreibung, 24. Aufl., Verlag Bibliograph. Institut & F. A. Brockhaus AG, Mannheim 2006, Seite 463, ISBN 10: 3-411-04014-9.*
2) *http://www.sprachnudel.de/woerterbuch/google-hupf, Zugriff 9. 2. 2011.*
3) *siehe 1, Seite 473*
4) *http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/article view/82624/1/26099/ Zugriff 19. 1. 2011.*
5) *http://de.wikipedia.org/wiki/Gugel_(Kleidung), Zugriff 7. 9. 2010.*
6) *Österreichisches Wörterbuch, 35. Auflage, Österreichischer Bundesverlag Wien 1979, Seite 193, ISBN 3-215-02615-5.*
7) *http://de.wikipedia.org/wiki/Guglmänner, Zugriff 7. 9. 2010.*
8) *http://de.wikipedia.org/wiki/Kukulle, Zugriff 7. 9. 2010.*
9) *R. Girtler, Rotwelsch – die alte Sprache der Gauner, Dirnen und Vagabunden, Böhlau-Verlag, Wien 1998, Seite 158, ISBN 3-205-98902-3.*
10) *U. Goebel, O. Reichmann, Frühneuhochdeutsches Wörterbuch Bd. 7, Lfg. 2, Verlag Walter de Gruyter, Berlin 2004, Seiten 631–633, ISBN 3-11-018270-X.*
11) *http://www.w-rehm.de/Latein-Deutsch.txt, Zugriff 9. 2. 2011.*
12) *siehe 1, Seite 517.*
13) *http://de.wikipedia.org/wiki/Narrenturm, Zugriff 7. 9. 2010.*
14) *siehe 9, Seite 180.*
15) *http://de.wikipedia.org/wiki/Der_Guglhupf, Zugriff 7. 9. 2010.*
16) *Franz Maier-Bruck, Das Große Sacher Kochbuch, Schuler Verlagsges.m.b.H., München 1975, Seite 544.*
17) *http://de.wikipedia.org/wiki/Kochbuch, Zugriff 2. 11. 2010 und http://wapedia.mobi/de/Kochbuch, Zugriff 2. 11. 2010.*
18) *http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/g/gugelhopf/home.html, Zugriff 2. 11. 2010, Neudruck der Ausgabe Nürnberg 1691 by Edition Leipzig, 2. Auflage 1986, Seiten 725–726 (zur Verfügung gestellt vom Conditorei-Museum Kitzingen durch Herrn Walter Poganietz).*
19) *http://www.keldelice.com/guide/specialites/le-kugelhopf, Zugriff 12. 1. 2011.*
20) *A. Meiners, Fachwörterbuch Back- und Süßwaren, 1. Auflage, B.Behr's Verlag, Hamburg 1999, Seite 91, ISBN 3-86022-514-6.*
21) *http://de.wikipedia.org/wiki/Gugelhupf, Zugriff 28. 10. 2010.*
22) *Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, Band 2, Verlag Huber, Frauenfeld 1885, Seite 1492; zitiert in: http://www.idiotikon.ch/Register/Bd_2/images/750.html, Zugriff 9. 2. 2011.*
23) *http://www.kruenitz1.uni-trier.de/, Zugriff 20. 11. 2010 (als Volldigitalisat zur Verfügung stehend).*
24) *Annelies Umlauf-Lamatsch, Ernst Kutzer (Bilder), Der verkühlte Guglhupf, Verlag f. Jugend und Volk, Wien 1952 (Hauptbibliothek Universität Wien, Signatur I 577.388, siehe http://bibliothek.univie.ac.at/katscans/NKN016/0007/00000030.gif, Zugriff 2. 2. 2011).*
25) *Sascha Wussow, Das Sisi-Kochbuch, Verlag Kremayr&Scheriau, Wien 2006, S. 61, ISBN 978-3-8289-1268-7 (Lizenzausgabe f. Verlag Weltbild, Augsburg 2008).*
26) *Toni Mörwald, Christoph Wagner, Die süße Küche, NP Buchverlag, St. Pölten 2003, S. 50, ISBN 3-85326-219-8.*
27) *Marina Kasimir, Das Gugelhupf-Kochbuch, V. F. Sammler im Leopold Stocker Verlag, Graz 2001, ISBN 3-85365-164-X.*
28) *Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Feine Backwaren vom 17./18. 9. 1991, zuletzt geändert am 8. 1. 2010 (BAnz. Nr. 16 v. 29. 1. 2010).*
29) *Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B18 „Backerzeugnisse“, Abs. 2.3.1., 2.3.4.1. und 2.3.4.8., veröffentlicht mit Erlass BMG-75210/0011-II/B/7/2009 v. 18. 2. 2010 und geändert mit Erlass BMG-75210/0004-II/B/7/2010 v. 5. 7. 2010.*
30) *Ausstellung in Schloß Grafenegg/NÖ, 1995, http://www.künzkomm.at/biographie.htm, Zugriff 9. 3. 2011.*

Stevia und Steviolglycoside

Zwischen Wahn und Wirklichkeit

Dr. Christina Rempe, Berlin

© Christian Jung – Fotolia.com

Natürlichen Ursprungs, süßer als Zucker, aber frei von Kalorien und trotzdem verboten für den Einsatz in Lebensmitteln: Aus diesem Szenario entwickelte sich über die Jahre ein wahrer Mythos um die Stevia-Pflanze und ihre süß schmeckenden Extrakte. Mit der Zulassung der Steviolglycoside als Süßungsmittel endet das Warten auf die „Wundersüße". Zumindest theoretisch. Denn viele Hersteller reagieren verhalten. Zumal von einer „Revolution des Marktes süßer Lebensmittel" kaum die Rede sein kann.

Was die Verheißungen rund um die Stevia-Pflanze betreffen, scheinen sich die Marketingstrategien von Herstellern und die Wünsche vieler Verbraucher in ungewohnter Weise zu vereinen: Als „Süße aus der Natur", frei von Kalorien und kariogener Wirkung, sollen die Extrakte beziehungsweise die getrockneten Blätter der südamerikanischen Pflanze Stevia rebaudiana den Markt süßer Lebensmittel revolutionieren – wären da nicht gesetzliche Hürden, die ihrer Verwendung bis heute Grenzen setzen. So gilt das Kraut der Stevia-Pflanze selbst in der Europäischen Union als zulassungspflichtiges Novel Food, dessen Zulassungsantrag seit geraumer Zeit in den Untiefen behördlicher Strukturen schmort – Ausgang ungewiss.

Ein Lichtschimmer mag in der Rechtsprechung des Verwaltungsgerichts München gesehen werden[1], nach der die Novel Food-Einstufung nicht zutreffend sein soll – bislang ist dies jedoch eine Außenseitermeinung, der es an Rechtskraft fehlt.

Um die aus dem Stevia-Kraut extrahierten Steviolglycoside – eine Mischung verschiedener Verbindungen, die für die enorme Süße des Krauts verantwortlich sind – ist es dagegen besser bestellt: Ein Antrag auf Zulassung als Zusatzstoff passierte im Dezember 2011 erfolgreich das behördliche Verfahren[2]. Seither dürfen Steviolglycoside als Süßungsmittel für diverse Lebensmittel verwendet werden, etwa für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Milcherzeugnisse

1 | *Verwaltungsgericht München, Urteil vom 13. Mai 2004 (Az.: M 4 03.4528) sowie Urteil vom 21. September 2011 (Az.: M 18 11.2918).*

2 | *Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates hinsichtlich Steviolglycosiden (ABl. EU Nr. L 295/205 vom 12. November 2011).*

Die „Süße aus der Natur" und die begriffliche Unschärfe in der Kommunikation

Mit dem Begriff „Stevia" wird gemeinhin alles bezeichnet, was in irgendeiner Form mit der süßenden Wirkung der südamerikanischen Pflanze Stevia rebaudiana zu tun hat. Dabei muss – rechtlich betrachtet – zwischen zwei Produkten streng unterschieden werden: das reine Kraut der Pflanze und die daraus extrahierten Steviolglycoside. Der feine Unterschied: Stevia-Kraut ist ein natürliches Produkt mit komplexer und je nach Sorte und Anbaugebiet sehr unterschiedlicher stofflicher Zusammensetzung. Es gilt nach überwiegender Auffassung als Novel Food. Das heißt: Kein freier Marktzugang als Lebensmittel, solange seine gesundheitliche Unbedenklichkeit nicht im Rahmen eines behördlichen Zulassungsverfahrens belegt ist. Und das ist bisher nicht gelungen. Dagegen sind Steviolglycoside – also die aus der Pflanze herausgelösten süßschmeckenden Verbindungen – seit Dezember 2011 unter der Nummer „E 960" als Süßungsmittel für diverse Lebensmittel erlaubt. Doch nicht nur die Publikumspresse, auch die Fachmedien und Hersteller differenzieren in ihrer Kommunikation selten zwischen den beiden Produktarten. So schrieb etwa jüngst ein namhaftes Unternehmen in einer Pressemeldung: „Seit Ende 2011 sind Stevia und daraus gewonnene Süßungsmittel als Alternative zu Zucker auch in Deutschland zugelassen". Ähnlich die Berichterstattung in der Lebensmittelzeitung, etwa vom 8. Juli 2011, wo es heißt „Stevia nimmt Zulassungshürde". Tatsächlich geht es in besagter Kurzmeldung um die Steviolglycoside und nicht etwa um das Kraut der Pflanze.

oder Süßwaren – vorausgesetzt, die gesetzlich festgelegten Höchstmengen werden eingehalten.

Doch der Preis, den das aus Stevia-Kraut extrahierte Stoffgemisch dafür zahlen musste, ist hoch: Als „E 960" gehören auch die Steviolglycoside nun zur Familie der Süßungsmittel, deren Mitglieder wie Natriumcyclamat und Apartam vor allem aufgrund ihrer synthetischen Herstellung stets dem Argwohn vieler Verbraucher ausgesetzt sind. Ob sich die Steviolglycoside in diesem Kontext ihren Duktus von Natürlichkeit erhalten können, bleibt abzuwarten, zumal kontroverse Diskussionen über eine entsprechende Auslobung auf dem Etikett bereits in vollem Gange sind. Damit einher geht die Frage, ob die als Zuckeralternative gepriesene Süße in der Praxis tatsächlich das zu erfüllen vermag, was mit ihr verbunden wird: „Genuss ohne Reue." – und das selbstverständlich ohne Geschmacks- und Qualitätseinbußen. Oder, ob diese Blase nicht letztlich an den Realitäten es Marktes – insbesondere der Verbraucherakzeptanz – platzen wird.

Steviolglycoside: technologische Herausforderungen …

Nach den Ausführungen unzähliger Stevia-Befürworter im Internet scheint es ein Leichtes, den Zucker durch die Süße aus der Stevia-Pflanze zu ersetzen[4]. Von dem dort ebenfalls propagierten Einsatz des Steviakrauts einmal abgesehen, heißt es, dass insbesondere das reine Steviolglycosid-Pulver – das seit Dezember 2011 auch rechtmäßig als Tafelsüße im Handel ist – problemlos verarbeitet werden könne. Einzig die enorme Süßkraft der Zutat gelte es zu beachten, frei nach dem Motto „weniger ist manchmal mehr". Selbst zum Backen seien die Steviolglycoside geeignet – wobei allerdings eingeräumt wird, dass es dem Teig aufgrund der geringen Einsatzmengen des Pulvers im Gegensatz zu dem auch backtechnisch wirksamen Zucker an Masse fehle, seine Konsistenz müsse also in der Rezeptur angepasst werden. Vorgeschlagen wird hier eine wahre Vielfalt an meist technologisch fragwürdigen oder hochkalorischen Alternativen, angefangen von Haferflocken, über gemahlene Nüsse bis hin zu Butter und Eiern. Nun mögen derlei Experimente im Familien- und Freundeskreis noch auf Zuspruch stoßen und im schlimmsten Fall ein müdes Lächeln hervorrufen. Im Wettbewerb auf dem Lebensmittelmarkt dagegen dürfte dies anders aussehen: Obwohl die „süße Wun-

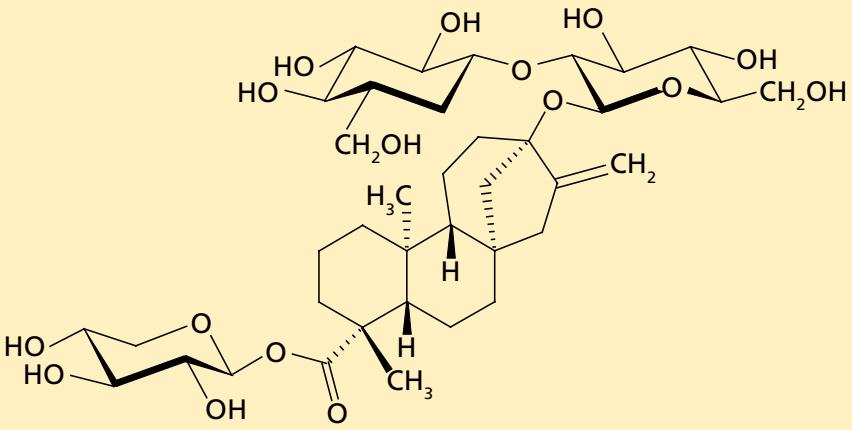
Tabelle 1: Süßschmeckende Verbindungen von Stevia rebaudiana Bertoni[3]

Verbindung	Löslichkeit in Wasser [%]	Süßkraft [%]
Steviosid	0,13	150 – 300
Rebaudiosid A	0,80	250 – 450
Rebaudiosid B	0,10	300 – 350
Rebaudiosid C	0,21	50 – 120
Rebaudiosid D	1,00	250 – 450
Rebaudiosid E	1,70	150 – 300
Steviobiosid	0,03	100 – 125
Dulcosid A	0,58	50 – 120

3 | *Sehvchenko, Yaroslav, Iryna Smetanska, Wendt, Alexandra, Stevia rebaudiana Bertoni – Überblick über die Forschung an einer verbotenen Pflanze und deren möglichen Einsätze, Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 5, 2010, 193–198.*

4 | *Etwa unter http://www.stevia-pflanze.info/backen-mit-stevia.html.*

Abb. 1: Steviosid: 19-O-β-D-Glucopyranosyl-13-O-[β-D-glucopyranosyl(1→2)-β-D-glucopyranosyl]-steviol



Quelle: Deutsche Lebensmittel-Rundschau Nr. 1/2012, Dr. Gabriele Lauser

derwaffe“ im Kampf um die Gunst des Konsumenten ein hohes Potenzial verspricht, etwa wasserlöslich und auch hitzestabil ist[5], auf Kosten der gewohnten Produktqualität einschließlich des Geschmacks darf ihr Einsatz keinesfalls gehen. Ein Imageverlust und schwindender Absatz wäre hier vorprogrammiert. Doch insbesondere bezüglich des Geschmacks stellen die Steviolglycoside viele Hersteller vor Herausforderungen: So birgt das süße Stoffgemisch in höheren Dosierungen einen lakritzähnlichen Beigeschmack, den es zunächst in den Griff zu bekommen gilt. Auch kann ohne Zucker die für viele Backwaren typische und hochgeschätzte Bräunungsreaktion nicht ablaufen und die Kruste bildet sich ebenfalls deutlich schwächer aus. Und so ist es kaum verwunderlich, dass die Einsatzmöglichkeiten der Steviolglycoside bislang von vielen Herstellern – insbesondere aus der Backbranche – eher zurückhaltend bewertet werden.

… rechtliche Einschränkungen …

Die grundsätzliche Zulassung der Steviolglycoside als Süßungsmittel bedeutet zudem nicht, dass sie in jedem beliebigen Lebensmittel eingesetzt werden dürfen. Gegliedert nach Lebensmittelkategorien gibt die EU-Verordnung Nr. 1131/2011 genau vor, für welche Lebensmittel die Steviolglycoside in welchen Mengen erlaubt sind. Hierzu zählen beispielsweise aromatisierte fermentierte Milchprodukte, Konfitüren und Erfrischungsgetränke sowie Kakao- und Schokoladenprodukte und sonstige Süßwaren. Bei den Feinen Backwaren dagegen beschränkt sich der mögliche Einsatz der Steviolglycoside auf Essoblaten – ein absoluter Nischenmarkt und augenscheinlich kein Produkt, mit dem sich die Werbetrommel in vielversprechendem Maße rühren ließe.

… und das Dilemma der werblichen Auslobung

Und auch insgesamt scheinen der Werbung für Produkte, die anstelle von – oder besser ergänzend zu – Zucker mit Steviolglycosiden gesüßt sind, Grenzen gesetzt. Angesichts ihres natürlichen Ursprungs drängt sich der Wunsch, eben diese Besonderheit auch auf dem Endprodukt werblich herauszustellen, geradezu auf. Verständlich, doch durchaus nicht unproblematisch. Denn das hochtechnisierte Herstellungsverfahren der Steviolglycoside ist alles andere als das, was viele Verbraucher – und im Übrigen auch Vertreter der Bio-Branche[6] – als natürlich bewerten: Getrocknete Stevia-Blätter werden mit Wasser oder Alkohol extrahiert, ihre Inhaltsstoffe mit Aluminiumsalzen ausgefällt und mit Adsorberharzen entfärbt. Es folgt die Entsalzung mittels synthetischer Ionenaustauscher und eine Kristallisation in Alkohol[7]; mitunter wird hier Methanol verwendet[8] (s. Abb. 2).

Das Schweizer Gesundheitsamt hat in diesem Kontext bereits im Jahr 2010 ein Informationsschreiben veröffentlicht[9]. Es bewertet danach jedweden Verweis auf den natürlichen Ursprung der Steviolglycoside als täuschend, etwa die Aussagen „mit natürlicher Süße“, „natürliches Süßungsmittel“ oder „Steviolglycoside sind natürlicherweise in den Blättern der Stevia-Pflanze enthalten“. Auch den Hinweis „mit Stevia“ erachtet die Schweizer Behörde als täuschend und begründet dies damit, dass nicht etwa die Pflanze als solche, sondern vielmehr mit aufwendigen chemischen Verfahren isolierte Steviolglycoside als Süßungsmittel verwendet werden. Für Deutschland beziehungsweise die Europäische Union (EU) gibt es bislang keinerlei Handlungsempfehlungen, geschweige denn rechtliche Vorgaben für die Werbung. Es gilt hierzulande also das allgemeine Irreführungsverbot gemäß § 11 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.

5 | *Sehvchenko, Yaroslav, Iryna Smetanska, Wendt, Alexandra, Stevia rebaudiana Bertoni – Überblick über die Forschung an einer verbotenen Pflanze und deren möglichen Einsätze, Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 5, 2010, 193–198.*

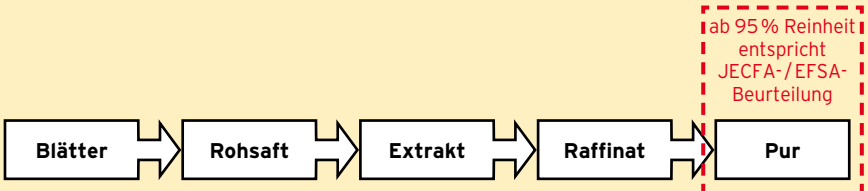
6 | *Umfrage zum Einsatz von Steviolglycosiden, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

7 | *Kienle, Udo, Welches Stevia hätten Sie denn gerne? Anbau und Herstellung – Perspektiven weltweit, Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 5, 2010, 241–250.*

8 | *Fünf Fragen an Dr. Udo Kienle, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

9 | *Informationsschreiben 158 vom 8. Oktober 2010, Kennzeichnung und Auslobung des Zusatzstoffe Steviol Glycoside, online unter www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04972/index.html?lang=de, Zugriff vom 10. April 2012.*

Abb. 2: Gewinnung der Steviolglycoside



Herstellungsschritte	Ernten und Trocknung	Mazeration	Fällung, Entfärbung	Ionenaustausch, Kristallisierung	Kristallisierung
Reinheit	5–10 %	~ 20/25 %	30–55 %	70–95 %	> 98 %

Quelle: Kienle U.: Welches Stevia hätten Sie denn gerne? Anbau und Herstellung – Perspektiven weltweit. J Verbr Lebensm 5, 241–250 (2010)

Fraglich ist allerdings, ob die sich voraussichtlich etablierende Praxis, mit Steviolglycosiden gesüßte Produkte stets auch mit dem Hinweis „Stevia" zu versehen, dieser Vorschrift tatsächlich gerecht wird. Wobei in diesem Kontext sicherlich zu berücksichtigen ist, dass angesichts der allgemeinen Furore um die „Süße aus der Natur" und nicht auch zuletzt durch die diesbezügliche Berichterstattung das „Kind" schon längst sprichwörtlich „in den Brunnen gefallen ist". Denn die bestehende begriffliche Unschärfe, mit der um das Thema diskutiert wird, lässt sich kaum noch revidieren.

Die Backbranche zeigt sich verhalten – mit einer Ausnahme

Wie aus ersten, stichprobenartigen Befragungen der Zeitschrift „Lebensmittel Praxis" vom Februar 2012 hervorgeht[10], sehen Unternehmen der Backbranche in den Steviolglycosiden – auch ungeachtet der rechtlichen Gegebenheiten – zumindest aktuell keine großen Potenziale für das eigene Produktsortiment. Das Produkt „sei letztlich auch nichts anderes als ein natürlich gewonnener Süßstoff" und eben kein volumengebender Zuckeraustauschstoff, äußert Werner Schulte, Geschäftsleitung Marketing und Vertrieb der Firma Kuchenmeister gegenüber „Lebensmittel Praxis". Ähnliche Zurückhaltung im Hause Dr. Oetker. Ganz anders ist die Stimmung offenbar in einer Bäckerei im österreichischen Linz: Laut einer Meldung in der Zeitschrift „Back-Business" vom Januar 2012 trumpft die Bäckerei mit einem als „Stevia-Krapfen" bezeichneten Produkt auf. Gemeinsam mit einem Lebensmitteltechnologen habe man über ein Jahr an der Produktneuheit getüftelt. Nachdem die technologischen Herausforderungen – die fehlende Masse im Teig sowie die ausbleibende Bräunungsreaktion beim Backprozess – erfolgreich gelöst worden seien, will das Erfinder-Duo das Krapfenrezept nun als Backmischung patentieren lassen. Produktion und Vertrieb soll eine Mühle in St. Georgen übernehmen, heißt es abschließend in besagter Meldung. Ob das Duo, oder besser das Trio die rechtlichen Rahmenbedingungen zu ihrer Produktinnovation lösen kann, darauf darf mit Spannung gewartet werden – schließlich dürfen weder Stevia-Kraut noch die Stevioglycoside als Zutat für Krapfen verwendet werden. Dass aber die Praxis mitunter trotz umfangreicher, generell-abstrakter Rechtsnormen stets eigene (Lösungs-)Wege findet, ist spätestens seit der jüngeren Rechtsprechung des VG München zum Thema Stevia bekannt.

Stevia-Kraut: Zulassungserfordernis in der Kontroverse

Das getrocknete Kraut der Stevia-Pflanze hatte schon zu Zeiten, als an eine Zulassung der Steviolglycoside als Zusatzstoff kaum zu denken war, eine gewisse Marktpräsenz – wenngleich nach herrschender Meinung jenseits des Erlaubten: Weit verbreitet war und ist noch heute etwa das Angebot von „Stevia-Badezusatz", der in Reformhäusern pikanterweise unmittelbar neben einschlägigen

Die Novel Food-Regelung

Als Novel Food werden Lebensmittel bezeichnet, die innerhalb der Europäischen Union (EU) vor dem 15. Mai 1997 noch nicht in nennenswertem Umfang verzehrt wurden und die beispielsweise aufgrund ihrer exotischen Herkunft oder ihrer besonderen Zusammensetzung neuartig sind. Das ist zum Beispiel bei der Noni-Frucht oder bei den phytosterinangereicherten Lebensmitteln eindeutig der Fall, bei anderen Produkten – wie bei Stevia – gibt es unterschiedliche Auffassungen. Neuartige Lebensmittel müssen nach der Novel Food-Verordnung ein Zulassungsverfahren durchlaufen, in dem ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit bewiesen wird – erst danach dürfen sie innerhalb der EU in den Handel. Begründet wird dies damit, dass keinerlei Erfahrungen darüber vorliegen, dass die besagten Lebensmittel tatsächlich sicher sind.

10 | *Umfrage zum Einsatz von Steviolglycosiden, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

Kochbüchern steht. Umstritten ist nunmehr, ob der für die Novel Food-Einstufung von Steviakraut maßgebliche „Verzehr in nennenswertem Umfang“ nicht doch bereits vor dem gesetzlich festgelegten Stichtag bestanden haben und damit das Kraut eine ganz normale Zutat sein könnte.

Um diese Frage ranken sich zwei Verfahren vor dem VG München aus den Jahren 2004 und 2011 – beide sind jedoch nicht rechtskräftig[11]. Auf großes mediales Echo – in den Publikums- wie auch den Fachmedien – stieß dabei insbesondere das Urteil von 2011: Die amtliche Lebensmittelüberwachung hatte ein als „Stevia-Joghurt“ bezeichnetes Produkt als nicht verkehrsfähig beanstandet, da dieses – neben Bio-Rübenzucker – mit zwei Prozent „Stevia-Tee“ gesüßt war. Mit Urteil vom 21. September 2011 untersagte das VG München der zuständigen Behörde, der Herstellerin das Inverkehrbringen des Erzeugnisses zu verbieten. Die Klägerin überzeugte die Richter mit dem Argument, dass der Fruchtjoghurt mit Stevia-Tee gesüßt werde und dieser Tee innerhalb der Europäischen Union bereits in nennenswertem Umfang vor Inkrafttreten der Novel Food Verordnung verzehrt worden sei. Im Kern stützt die 18. Kammer des VG München seine Urteilsbegründung auf den inhaltlich ähnlich gelagerten Sachverhalt des Urteils der 4. Kammer aus dem Jahr 2004. Zudem dürfe der Begriff des Verzehrs „in nennenswertem Umfang“ nicht allein quantitativ gesehen werden. So komme es nicht allein darauf an, dass die Mehrheit der Verbraucher das streitgegenständliche Produkt vor dem Stichtag verzehrt haben müsste. Soweit Unterlagen dafür sprächen – wie im Falle des streitgegenständlichen „Stevia-Tees“ – reiche es aus, wenn lediglich bestimmte Kundenkreise angesprochen worden seien. Dass sich zwischenzeitlich auch der Münchner Verwaltungsgerichtshof (VGH) in einem Berufungsverfahren mit der Verkehrsfähigkeit einer mit Stevia-Blättern gesüßten Teemischung zu befassen hatte[12], bliebt im Verfahren von 2011 unberücksichtigt. Wenngleich dieser, entgegen des Urteils der Vorinstanz, die Verkehrsfähigkeit der Teemischung bezweifelte und dem Europäischen Gerichtshof die Frage vorlegte, ob die seinerzeit ablehnende Novel Food-Entscheidung der Kommission zu Stevia eine Wirkung auf Dritte entfalte. Dies verneinte der EuGH[13]. Damit liegt der Ball nun wieder bei den deutschen Richtern – im Falle der mit Stevia-Blättern gesüßten Teemischung müssen die VGH-Richter darüber befinden, ob die vom Hersteller der Teemischung vorgelegten Dokumente stichhaltig belegen, dass das Produkt bereits vor dem für eine Novel-Food-Einstufung relevanten Stichtag im Mai 1997 in nennenswerten Mengen innerhalb der EU verzehrt wurde. Im Falle des Stevia-Joghurts bleibt abzuwarten, ob die amtliche Lebensmittelkontrolle in die Berufung geht und dann ebenfalls der VGH gefragt ist. Bis auf Weiteres darf jedenfalls der streitgegenständliche „Stevia-Joghurt“ vertrieben werden.

Und was sagt jetzt eigentlich der Kunde?

Soviel zu den juristischen Abgründen, die sich bisweilen am Rande der Markteinführung von Produktneuheiten auftun können. Die Frage ist: Lohnt der Aufwand? Denn selbst ohne derartig ausufernd erscheinende Rechtsstreitigkeiten können von der Produktidee bis zu ihrer praktischen Umsetzung mitunter Monate, wenn nicht Jahre ins Land ziehen. Und diese sind nicht selten von Rückschlägen gezeichnet, etwa weil die anfangs anvisierte Geschmacksnote doch nicht in der Form den Gaumen verzückt, wie es anfänglich erhofft war. Gilt auch in den Medien an sich das Credo „die schlechte Nachricht in die gute Nachricht“, in puncto Produkterfolge ist der Maßstab ein anderer. Gesprochen wird über Neueinführungen und etwaige Gewinne. Misserfolge verschwinden in der Regel heimlich und leise wieder von der Bildfläche. So hatte etwa der Konzern Danone die in Frankreich bereits seit 2009 geltende Ausnahmegenehmigung für Steviolglycoside genutzt und dort bereits im Jahr 2010 einen entsprechend gesüßten Fruchtjoghurt auf den Markt gebracht. Der Erfolg scheint mäßig gewesen zu sein, für Deutschland gebe es derzeit keine konkreten Pläne, äußerte Sprecherin Dr. Susanne Knittel im Februar 2012 gegenüber „Lebensmittel Praxis“[14]. Auch die Erfahrungen aus der Schweiz – aufgrund ihrer eigenständigen Rechtsetzung innerhalb Europas gerne als eine Art Testmarkt genutzt – geben keinen Anlass zur Euphorie: Einige Produkte wurden dort bereits wieder vom Markt genommen[15]. Ein Grund könnte sein, dass aufgrund rechtlicher Vorgaben und technologischer Möglichkeiten (bislang) nur ein Teil des Zuckers durch Steviolglycoside ersetzt werden kann. Stützt man sich auf allgemeine Untersuchungen darüber, was die Verbraucherakzeptanz von Lebensmitteln betrifft, so spielt insbesondere der Geschmack der neuen Produkte eine entscheidende Rolle[16]. Verlässliche Prognosen dürften hier allerdings schwierig sein: So ergab eine Verbraucherbefragung der Universität Hohenheim, dass 25 Prozent der Probanden den Geschmack der Steviolglycoside für gut befanden, 25 Prozent bezeichneten ihn dagegen als schlecht. Die übrigen 50 Prozent hatten eine sehr differenzierte Meinung, von „sehr gut“ bis zu „ungenießbar“[17]. ■

Über die Autorin:

Dr. Christina Rempe schreibt als freie Fachautorin über die Themen Lebensmittelrecht, Lebensmittelkunde und Verbraucherschutz. Seit 2012 ist sie Mitglied der Redaktion von backwaren aktuell.

11 | *Verwaltungsgericht München, Urteil vom 13. Mai 2004 (Az.: M 4 03.4528) sowie Urteil vom 21. September 2011 (Az.: M 18 11.2918).*

12 | *VGH-Beschluss vom 1. Juli 2009 (Az.: 9 BV 09.743).*

13 | *EuGH-Urteil vom 14. April. 2011, Rs.: C-327/ 09.*

14 | *Umfrage zum Einsatz von Steviolglycosiden, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

15 | *Fünf Fragen an Dr. Udo Kienle, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

16 | *Zum Beispiel „Consumers´ Choice 2011“, Verbraucherstudie der Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie, s. dazu „backwaren aktuell“ Nr. 1/2012, S. 11f.*

17 | *Fünf Fragen an Dr. Udo Kienle, Lebensmittel Praxis, Nr. 4 vom 24. Februar 2012.*

Qualitätssicherung von Getreide während der Lagerdauer

Ralph E. Kolb, Ravensburg / Amtzell

Getreide muss als Lebensmittel von einwandfreier Hygiene und Qualität sein. Während der Lagerung kann es jedoch zu Substanzverlusten kommen. Zudem bietet Getreide Insekten und Mikroorganismen wie Schimmelpilzen einen guten Nährboden. Durch eine geeignete Temperatur- und Feuchtigkeitsführung können Qualitätseinbußen während der Lagerung vermieden werden.

Getreide ist ein kostbares Lebensmittel. Die Lebensmittel-Basisverordnung der Europäischen Union Nr. 178/2002 (EU-VO 178/2002) zielt darauf ab, dass nur einwandfreie und unbedenkliche Lebensmittel – das heißt auch Getreide – verwendet werden. Ein Getreidelager muss daher vor dem Ernteeintrag hygienisch korrekt gepflegt sein. Des Weiteren sind die Vorgaben zur Rückverfolgung des Erntegutes einzuhalten. Während der Lagerdauer sind die Getreidetemperatur und die Getreidefeuchte zu beobachten.

Anforderungen an die Getreidelagerung

Nach der EU-VO 178/2002 ist ein Lebensmittel folgendermaßen definiert: Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie im verarbeiteten, teilweise verarbeiteten oder unverarbeiteten Zustand von Menschen aufgenommen werden. Konkret sind in der EU-VO 178/2002 folgende drei Aspekte enthalten[1]:

- Sicherheit: Nicht sichere Lebens- und Futtermittel dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.
- Verantwortung: Die Hauptverantwortung liegt bei dem Lebensmittelunternehmer bzw. dem Futtermittelunternehmer.
- Dokumentation: Die Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sind einzuhalten und zu dokumentieren.

Folgendes lässt sich aus der Verordnung ableiten: Die Mühlen und der vorgelagerte Getreidehandel sind verpflichtet, Lebensmittelrohstoffe nicht aufzunehmen, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, dass sie auch nach praxisüblicher Reinigung (Aussortierung), Behandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind[2].

Somit ist es wichtig zu wissen, was zwischen dem Ernteeintrag und der Verarbeitung in einer Mühle oder in einem Futtermittelwerk – also in der Vorratshaltung – geschieht. Es gilt zu verhindern, dass sich Mikroorganismen und Insekten im Getreide vermehren.

1 | *Weber, A.: Baulich-technische Maßnahmen zur Hygiene bei Transport und -Lagerung von Getreide. – ALB Bayern e.V., Landtechniktag Landshut-Schönbrunn (2009).*

2 | *Ruch, V.: Anforderungen an die Getreidelagerung aus Sicht der Lebensmittelhygieneverordnung. – Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH), Kassel (2005).*

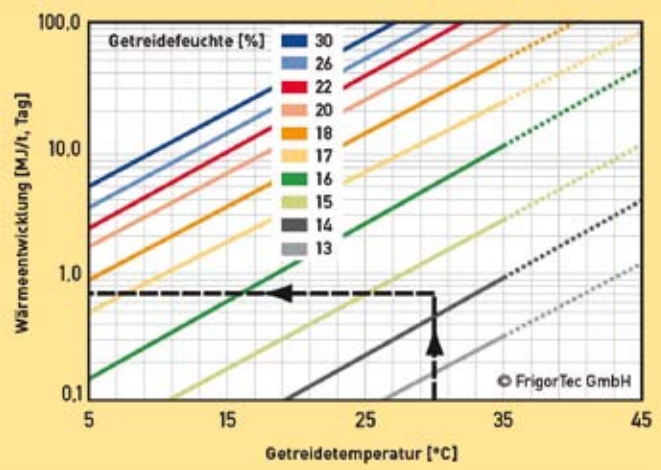
Physikalische Vorgänge im Getreidelager

Getreide lebt auch nach dem Dreschvorgang weiter. Es ist hygroskopisch, nimmt also Feuchte auf und gibt Feuchte ab. Getreide kann nicht mit eingelagerten Steinen oder Ähnlichem verglichen werden. Ein Stein wird sich im Lager nicht verändern, sofern keine mechanische Kraft einwirkt.

Getreide atmet abhängig von der Getreidefeuchte und der -temperatur. Mit steigender Getreidetemperatur und -feuchte wird die Atmung intensiver[3]. Die Folge der Selbsterwärmung sind Substanzverluste und die Entwicklung von Insekten und Mikroorganismen wie Schimmelpilzen. In gemäßigten Klimazonen ist es bekannt, dass während der kühleren Jahreszeit deutlich weniger Lagerverluste auftreten als während der Sommermonate. Mit der Kühlkonservierung werden die winterlichen Klimaverhältnisse in die Nacherntezeit vorverlegt.

Bei der Eigenatmung werden Kohlenhydrate unter Aufnahme von Sauerstoff in Kohlendioxid, Wasser und Wärme umgesetzt – die Folge sind Substanzverluste. Die Kornatmungs-Summenformel dieses chemischen Prozesses lautet[4]:

Abb. 1: Wärmeentwicklung bei der Getreidelagerung, modifiziert nach Jouin[5]



Bildquelle: FrigorTec GmbH

In Abb. 1 ist die Wärmeentwicklung von Getreide in Abhängigkeit von der Getreidetemperatur und der Getreidefeuchtigkeit dargestellt. In der Praxis lassen sich hiermit die Trockensubstanzverluste von eingelagertem Getreide bestimmen.

Bemerkungen zur Beispielrechnung in Tab. 1: Niemand würde Getreide bei 30 °C in einem Lager sich selbst überlassen. Vielmehr würde jeder Silomeister versuchen, durch „Umlaufen-Lassen“ oder durch Belüften mit Außenluft die Temperatur im Getreide zu verringern. Eine potenzielle Auffeuchtung würde in Kauf genommen werden. Um nun den Trockensubstanzverlust über die Lagerzeit zu ermitteln, müsste der Verlust über die Zeit in mehreren Schritten bei den jeweils individuellen Werten ermittelt werden. Für die Ermittlung des tatsächlichen Gesamtlagerverlustes sind also mehrere Schritte nach der aufgeführten Formel erforderlich. Die Ergebnisse werden dann addiert.

Werden in die Kornatmungs-Summenformel die Molmassen eingesetzt, ergibt sich bei 1 kg Getreide folgende Massen-Bilanz:

$$C_{12}H_{22}O_{11} + 12\,O_2 = 12\,CO_2 + 11\,H_2O + 5.637{,}64\ KJ$$

Kohlenhydrate + Sauerstoff = Kohlendioxid + Wasser + Wärmeenergie

1.000 g + 1.122,81 g = 1.543,86 g + 578,95 g + 16,48 MJ Wärme

Tab. 1: Beispielrechnung zu Atmungsverlusten – Verlust an Substanz

Gegeben:					
Getreidesorte:	Weizen	Getreidetemperatur:	30 °C*	Lagerzeitraum:	8 Monate
Getreidefeuchte:	14,5%	Getreidepreis:	200 Euro/t	Lagermenge:	10.000 t

Formel:

$$\text{Substanzverlust [t]} = \frac{\text{Wärmeentwicklung [MJ/t, Tag] x Lagerdauer [Tag] x Lagermasse [t]}}{\text{15.000 [MJ/t]}}$$

Ergebnis:	Substanzverlust, t	Massenverlust, %	Verlust, Euro
ungekühlt bei 30 °C*	128	1,28	25.600
ungekühlt bei 25 °C	64	0,64	12.800
ungekühlt bei 20 °C	32	0,32	6.400
ungekühlt bei 15 °C	16	0,16	3.200
gekühlt bei 10 °C	gering (< 1)	–	4.500**

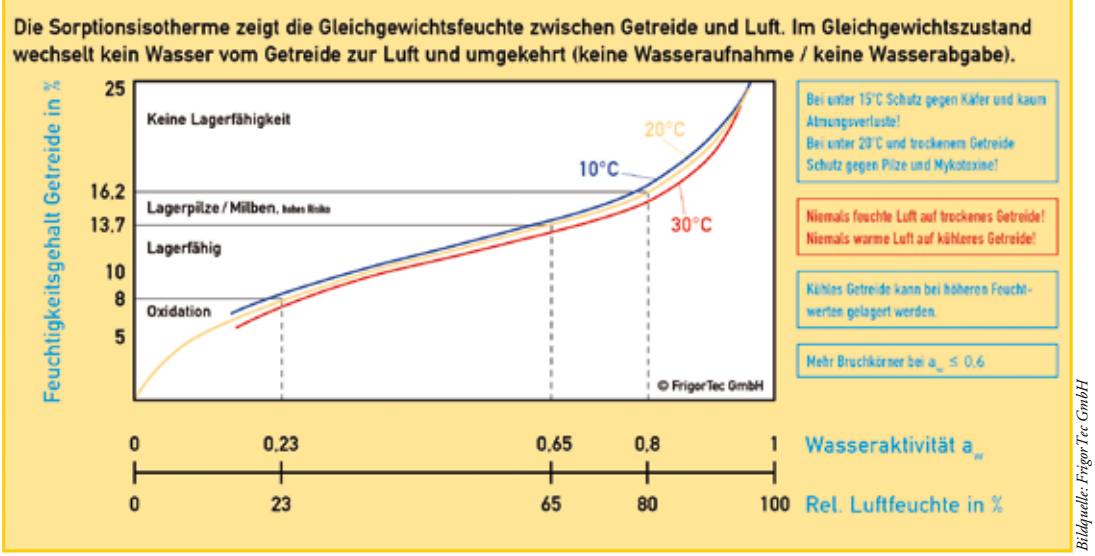
* Nach dem Trocknen oder im Sommer direkt vom Feld
** Stromkosten: Annahmen: 4,5 kWh/t Verbrauch und 0,10 Euro/kWh Kosten

3 | *Heidt, H., und H. Bolling: Kornerkühlung: Zweck, Aufbau und Wirkungsweise. – Die Mühle 102 (1965) 10, 11 und 12.*

4 | *Humpisch, G.: Getreide lagern: Einführung in Grundlagen, Verfahren, Anwendung. – Verlag Agrimedia, Bergen/Dumme (2003).*

5 | *Jouin, C.: Grundlegende Kalkulationen für die Belüftung des Getreides. – Getreide und Mehl 14 (1964) 6.*

Abb. 2: Sorptionsisothermen von Weizen mit Bewertung des Wasseranteiles[7]



Bildquelle: FrigorTec GmbH

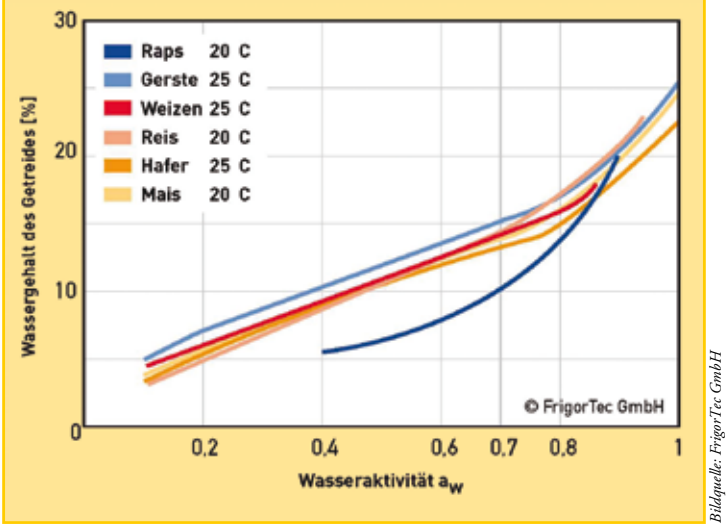
Je Kilogramm veratmete Getreidetrockensubstanz werden etwa 16,48 MJ Wärme, 0,58 kg Wasser und 1,54 kg Kohlendioxid freigesetzt. Die Energie erwärmt die Körnerschüttung, das Wasser benetzt die Körner und fördert das Wachstum von Mikroorganismen.

Getreide ist hygroskopisch. Die Hygroskopizität ist das Vermögen eines Stoffes, auf den Feuchtigkeitsgehalt der umgebenden Luft mit Wasserdampfaufnahme oder -abgabe zu reagieren. Die Sorptionsisotherme zeigt den Zustand des Gleichgewichtes, bei dem kein Wasser aufgenommen und kein Wasser abgegeben wird. Die Sorptionsisotherme ist temperaturabhängig. Die Wasseraktivität ist das Maß für den Anteil an freiem, nicht gebundenem Wasser an der gesamten in der Körnerfrucht enthaltenen Wassermenge[6]. Eines der wesentlichen Bestandteile von Getreide ist Wasser. Es kann lose assoziiert oder stärker gebunden sein[7].

In Abb. 2 sind die Sorptionsisothermen von Weizen bei unterschiedlichen Korntemperaturen dargestellt. Bei 13,7 % Feuchtegehalt und 20 °C Temperatur beträgt die Wasseraktivität zwischen den Körnern etwa 0,65. Das entspricht einer Gleichgewichtsfeuchte von 65 % relative Luftfeuchtigkeit. Würde in dieser Situation Luft mit einer höheren Feuchtigkeit als 65 % relative Feuchte in Kontakt mit dem Weizen kommen, entstünden Auffeuchtungen. Dies würde zwangsläufig zur Entwicklung von Mikroorganismen führen.

Deshalb gilt: Niemals feuchte Luft auf trockenes Getreide bringen! Niemals warme Luft auf kühleres Getreide bringen!

Abb. 3: Sorptionsisothermen verschiedener Getreidearten, wie Gerste, Weizen, Reis, Hafer, Mais und Raps



Bildquelle: FrigorTec GmbH

Das Verhalten gilt für alle Getreidearten und Ölsaaten in gleicher Weise. Abb. 3 zeigt die Sorptionsisothermen mehrerer Getreidearten und Raps.

Neben der Feuchte ist die Temperatur das zweite wichtige Kriterium bei der Lagerung von Getreide. Damit Mikroben keine Schäden verursachen, sollte Getreide bei einem a_w-Wert von 0,65 gelagert werden[9]. Um das Getreide auch gegen Insekten zu schützen, ist es auf unter 15 °C abzukühlen. Zur Sicherheit wird in der Praxis Getreide meist auf einen

6 | *Dr. Wernecke Feuchtemesstechnik GmbH, Definition Wasseraktivität. – www.dr-wernecke.com/content/apps/umwelt/awdi_get.html (Stand: 21. 3. 2009).*

7 | *Münzing, K.: Die Wasseraktivität als Leitgröße im Umgang mit Getreide. – Mühle + Mischfutter 145 (2008) 3, S. 65–70.*

8 | *Lacey, J., S. T. Hill and M. A. Edwards: Microorganisms in stored grains; their enumeration and significance. – Tropish stored product information, 39 (1980).*

9 | *Skriegan, E.: Technologie der Lagerung und Nacherntebehandlung von Körnerfrüchten. Teil 2. – Verlag Moritz Schäfer, Detmold (2008).*

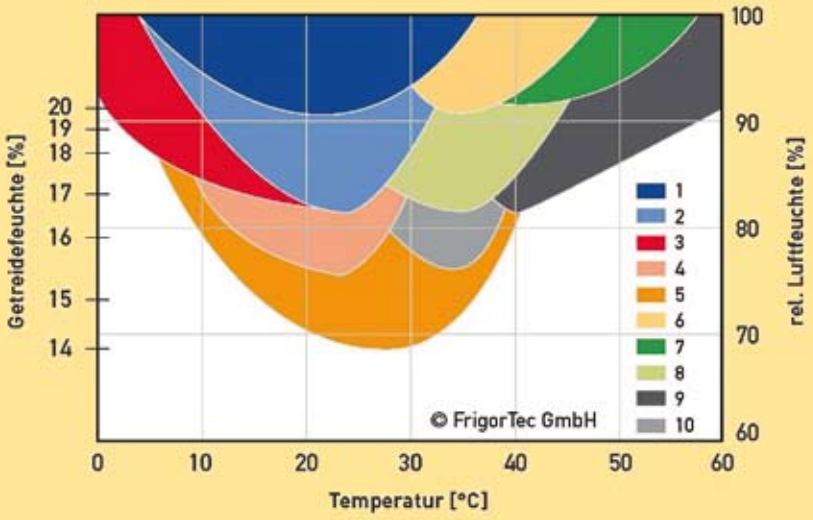
Wert zwischen 8 und 10 °C abgekühlt, was auch von vielen Experten präferiert wird[1,2,10]. Daraus resultierend ist Weizen mit 10 °C und einer Wasseraktivität von 0,65 auf 14,1 % zu trocknen. Gibt es Anzeichen für einen Milbenbefall, muss die Wasseraktivität gegebenenfalls sogar auf a_w = 0,6 abgesenkt werden, was aber einen Gewichtsverlust bedeutet.

Liegt die Getreidetemperatur unter 20 °C, wird es keine Probleme mit Mikroben (Schimmelpilzen) geben (s. Abb. 4). Weiter entstehen dann auch keine Stoffwechselprodukte aus den Pilzen, aus denen sich wiederum Mykotoxine entwickeln könnten.

Bei einer Absenkung der Getreidetemperatur auf unter 15 °C wird das Getreide vor Käferbefall geschützt (s. Abb. 5). Die verschiedenen Spezies der Käfer, die sich im Getreide wohlfühlen, sind bei Temperaturen unter 15 °C in der Winterstarre und richten keinen Schaden an. Darüber hinaus vermehren sich die Käfer bei diesen Bedingungen auch nicht.

Neben der hygienischen Pflege des Getreidelagers und der Kontrolle des Erntegutes sind die Feuchte und die Temperatur wichtige Kriterien, um die Qualität von Getreide zu sichern und um letztlich die Anforderungen der EU-VO 178/2002 einzuhalten. Idealerweise sollte Getreide bei einem a_w-Wert von 0,65 und einer Temperatur unter 15 °C gelagert werden. Nur dann ist gewährleistet, dass keine Mikroorganismen und keine Insekten das Getreide schädigen.

Abb. 4: Entwicklung von Pilzen in Abhängigkeit der Getreidetemperatur und -feuchte[8]



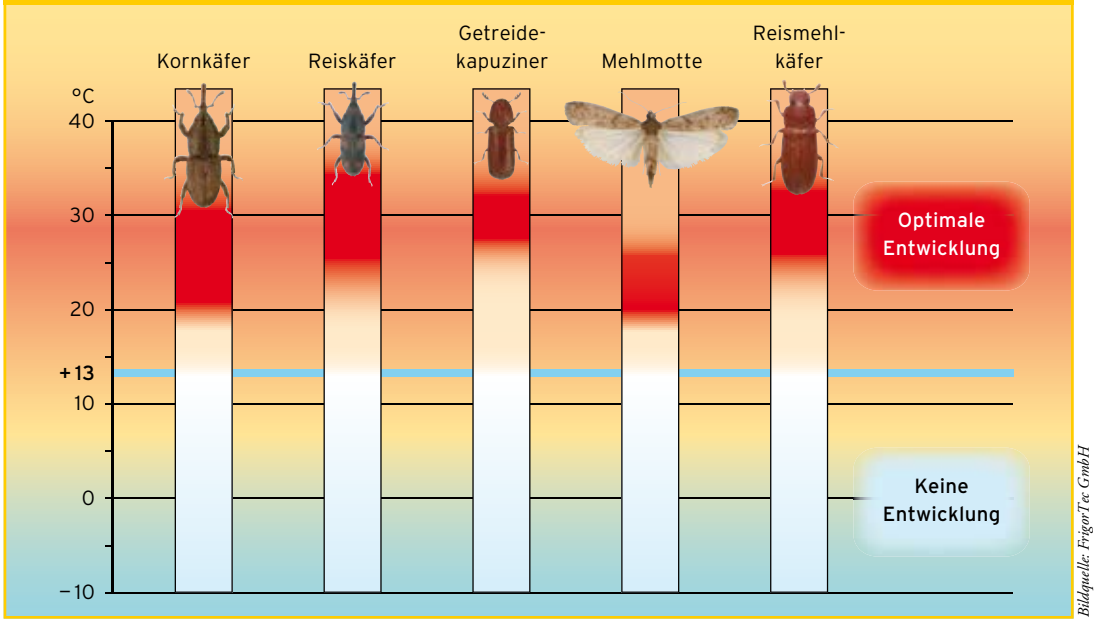
1 Fusarium culmorum
2 Penicilium rugulosum
3 Penicilium cyclopidum
4 Aspergillus versicolor
5 Aspergillus glaucus
6 Absidia Rhizopus arrihzus
7 Streptomyces altus
8 Aspergillus candidus
9 Penicilium capsulatum
10 Talaromyces thermophilus

Bildquelle: FrigorTec GmbH

Über den Autor:

Ralph E. Kolb ist Diplom-Ingenieur und Master of Business Marketing. Er ist Geschäftsführer der FrigorTec GmbH in Ravensburg/Amtzell.

Abb. 5: Entwicklung einiger Insektenarten in Abhängigkeit von der Temperatur



Bildquelle: FrigorTec GmbH

10 | *Eckl, J.: Neue Standards der Getreidelagerung. – Verlag Bau + Technik, Düsseldorf (2007).*

Hygienemängel in Lebensmittel-betrieben

Vorsorge ist besser als Nachsorge

Florian-Fritz Preuß, Fulda, Rochus Wallau, Gummersbach / Brüssel

© vege – Fotolia.com

Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben sind seit einiger Zeit auch ein öffentliches Thema. Nicht zuletzt der bekannte Fall einer süddeutschen Großbäckerei hat gezeigt, welche drastischen Auswirkungen Hygienemängel für das „Bild" des Unternehmens in der Öffentlichkeit und damit für Verbraucher- und Kundenbeziehungen haben können.

Wenn von (solchen) Hygienemängeln in Lebensmittelbetrieben die Rede ist, taucht irgendwann die Frage auf: Wie konnte es hierzu kommen? Grundsätzlich ist die Sache nämlich klar: Der **Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung** dafür, dass Produkte des Betriebes unter hygienischen Bedingungen erzeugt bzw. in den Verkehr gebracht werden und damit für den Verbraucher sicher bzw. verzehrstauglich sind. Die grundlegenden Anforderungen der europäischen Lebensmittel-Basisverordnung Nr. 178/2002 und der allgemeinen europäischen Hygieneverordnung Nr. 852/2004 sind horizontal, das heißt sie bestehen produkt- und branchenübergreifend. Auf diese „Basis-Anforderungen" beziehen sich die Behörden dann auch in der Regel, wenn entsprechende Hygienemängel festgestellt werden.

Grundsatz: HACCP und Eigenkontrollsysteme bieten Sicherheit!

Die einschlägigen Rechtsvorschriften verpflichten zur Durchführung von Verfahren, die auf den **HACCP-Grundsätzen** basieren. Durch die Anwendung von HACCP-Grundsätzen werden Prozesse sauber analysiert, es entstehen sichere Prozesse, Fehler werden vermieden und es herrscht eine einwandfreie Hygiene. Ein **individuell eingerichtetes und praxisorientiertes Eigenkontrollsystem** führt bei optimaler Umsetzung zu strukturierten Prozessen und somit auch zu hygienisch einwandfreien Produktionsabläufen und damit letztlich zu sicheren Produkten.

Aber ein Eigenkontrollsystem ist nur wirkungsvoll, wenn es hand-

habbar ist und gelebt werden kann. Das heißt beispielsweise, dass Aufzeichnungen und Dokumentationen sinnvoll und praxistauglich gestaltet sein sollten. Nur wenn Dokumente verständlich und eindeutig sind, werden diese auch von den Mitarbeitern entsprechend benutzt und geführt. Die **Nachvollziehbarkeit auch „von unten betrachtet“**, das heißt für den Umsetzenden, ist ein wichtiges Gebot.

Grundsatz: Eindeutige Regeln bieten Orientierung!

Nur mit einer **eindeutigen Regelung der Verantwortlichkeiten und Führungsstruktur** kann ein Eigenkontrollsystem wirkungsvoll betrieben werden. Wichtig sind an dieser Stelle zum Beispiel auch ein eindeutiges Meldewesen bei Abweichungen und ein wirkungsvolles Maßnahmenmanagement, wobei insoweit natürlich ausreichende Ressourcen – also Personal mit ausreichenden Befugnissen und gegebenenfalls auch finanzielle Mittel – zur Verfügung stehen müssen. Wichtig ist es in diesem Kontext zudem, dass die Unternehmensführung hinter den erforderlichen Maßnahmen steht. Sie muss ihren Mitarbeitern einerseits die Bedeutung des HACCP-Konzeptes als solche klar machen und sie andererseits bei dessen Umsetzung unterstützen.

Durch Seminare und „training on the job“ sollten die Mitarbeiter an ihre Pflichten im Eigenkontrollsystem herangeführt werden. Jeder Mitarbeiter muss wissen, welche die eigenen Aufgaben sind. **Arbeitsanweisungen und Arbeitsstrukturen schaffen Klarheit und Struktur.**

Was sind die Basis-Anforderungen im Bereich Hygiene?

Wenn von Hygiene in Lebensmittelbetrieben gesprochen wird, sind damit in der Regel die Bereiche **Produkthygiene, die Umfeld- und Maschinenhygiene und die Personalhygiene** gemeint.

Im Zusammenhang mit den eingesetzten **Rohstoffen** ist es zum Beispiel wichtig festzulegen, welches der Hygiene-Maßstab ist und wie der hygienische Standard aufrechterhalten wird. Dazu gehört es unter anderem, die Rohwaren unter angemessenen Bedingungen und Temperaturen aufzubewahren. Auch müssen das Lager und die Produktionsräume regelmäßig gereinigt werden. Wichtig sind hierbei die richtige Anwendung von Reinigungsmitteln, die Art und Weise der Reinigung und die richtige Einschätzung, wann der hygienische Standard erreicht ist. Ähnliches gilt auch für das spezielle Thema der **Maschinenhygiene**: Was lässt sich auf welche Weise am besten reinigen und wie praktikabel sind Maschinen für die Reinigung? Eine strukturierte Arbeitsweise und eine nachvollziehbare Dokumentation bringen auch an dieser Stelle zusätzliche Sicherheit in den Arbeitsalltag.

Neben den Reinigungsarbeiten gehört auch die **Schädlingsprophylaxe** zu den wichtigen Bausteinen einer wirkungsvollen Basishygiene im Betrieb. Auf den Betrieb abgestimmte Monitoring-Systeme zeigen, wie der aktuelle Schädlingsstatus einzuschätzen ist und ob Bekämpfungsmaßnahmen einzuleiten sind, um eine nachteilige Beeinflussung der Produkte zu verhindern. **Regelmäßige Kontrollen inklusive Trendanalysen** sind hier unverzichtbar, um möglichen Schädlingsbefall frühzeitig ausfindig zu machen und Gegenmaßnahmen einzuleiten.

Weitere Risikofaktoren liegen im Bereich der **Personalhygiene, dem Eintrag von Fremdkörpern und Kontaminationen**. Auch hier sind eine Erfassung und Bewertung über das Eigenkontrollsystem angezeigt. Die Einführung solcher Präventivmaßnahmen kann das Eintreten von Gefahren verhindern. Das Risiko, einen „Hygiene-Schiffbruch“ zu erleiden, wird minimiert.

Zur eigenen Absicherung und Verifizierung, aber auch zur Kommunikation gegenüber Dritten, ist es in der Regel sinnvoll, die **hauseigenen Systeme regelmäßig neutral und fachmännisch zu prüfen** und das heißt auch: **externen Rat einzuholen.**

Die Folgen von Hygienemängeln– negative Aufmerksamkeit auf allen Ebenen

Erlangt nämlich die Behörde von Hygienemängeln Kenntnis, so kann das verschiedene – unter Umständen zusammentreffende – rechtliche Folgen haben: Die Behörde kann eine **Abhilfeverfügung** – gegebenenfalls mit Verwaltungszwang – durchsetzen. Die Behörde kann ein **Bußgeld- oder** gar **Strafverfahren** gegen den oder die Verantwortlichen einleiten – mit der Möglichkeit einer **Geldbuße gegen das Unternehmen nach § 30 Gesetz über Ordnungswidrigkeiten** (OWiG) und gegen die Geschäftsführung wegen eines **Organisationsverschuldens nach § 130 OWiG**. Und schließlich kann beziehungsweise muss die Behörde bei bußgeld- oder gar straftatrelevanten Hygienemängeln die Öffentlichkeit auf der Grundlage des **Verbraucherinformationsgesetzes** (VIG) und eventuell **§ 40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch** (LFGB) über den in Rede stehenden Verstoß informieren – auch die Presse hat nach den einschlägigen Vorschriften der **Landespressegesetze** (LPresseG) Anspruch auf Auskunft gegenüber der Behörde. Wenn das Projekt **„Hygieneampel“** Wirklichkeit werden sollte, werden sämtliche Ergebnisse der Hygienekontrollen ohnehin für jedermann einsehbar, selbst wenn die Behörde nur minimale Abweichungen vom Normalzustand feststellt.

Hygieneampel

Mit der Hygieneampel – auch als „Hygiene-Barometer“ bezeichnet – soll für jedermann erkennbar werden, wie es laut der letzten amtlichen Kontrolle um die Sauberkeit in einem Lebensmittelbetrieb bestellt ist – je nachdem, ob auf dem Zertifikat der Zeiger auf „rot“, „gelb“ oder „grün“ steht. Verbrauchervertreter befürworten das System; Wirtschaftsvertreter sehen es kritisch, insbesondere, da eine Hygienekontrolle stets eine Momentaufnahme ist. Sie befürchten daher auch Wettbewerbsverzerrungen. Allgemein gilt es als fraglich, ob die personelle Ausstattung der amtlichen Lebensmittelüberwachung für das Projekt ausreichend ist. Nachdem die Verbraucherschutzministerkonferenz für ein einheitliches „Hygiene-Ampel-System“ votiert und die Wirtschaftsministerkonferenz hiergegen erhebliche Bedenken angemeldet hatte, ist eine gemeinsame Arbeitsgruppe beider Seiten derzeit damit befasst, eine gemeinsame Lösung zu erarbeiten.

So könnte die Hygieneampel aussehen. Doch das letzte Wort ist hierzu noch nicht gesprochen.

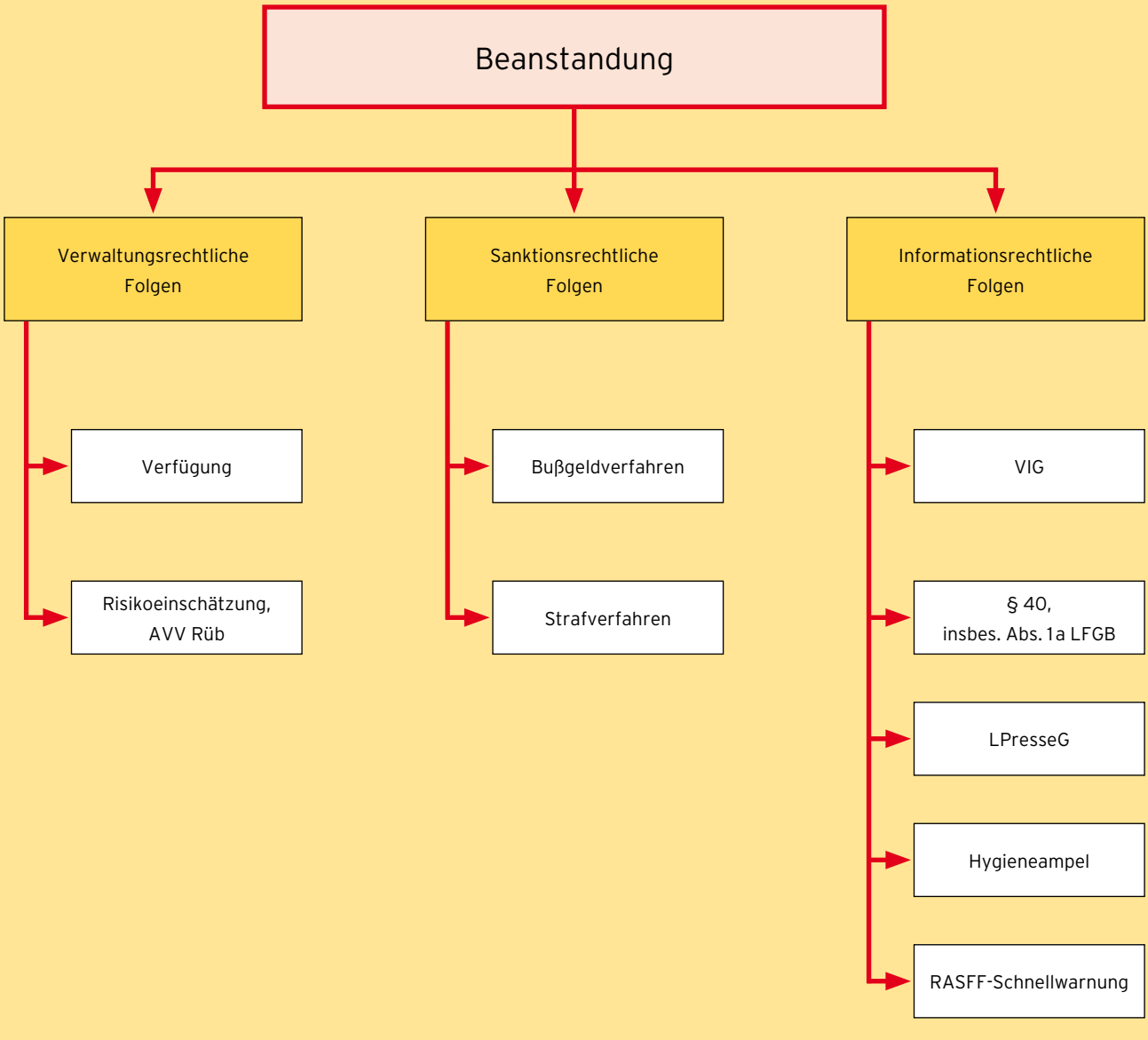
Gegen die verwaltungsrechtlichen und sanktionsrechtlichen Folgen kann man sich nicht selten mit einiger Aussicht auf Erfolg rechtlich wehren. Mühevoller ist es regelmäßig, sich rechtlich gegen eine drohende Information der Öffentlichkeit beispielsweise mit **verwaltungsrechtlichem Eilrechtsschutz** zur Wehr zu setzen. Rechtliche Möglichkeiten, eine vollzogene Information – zum Beispiel im Rahmen einer Presseberichterstattung – etwa durch **Unterlassungsansprüche** wegen unwahrer Tatsachenbehauptungen zu bekämpfen, sind selten gegeben.

In solchen Fällen sind daher insbesondere auch **kommunikative Strategien** gefragt – der Umgang mit Medien und Medienanfragen will – und kann (!) – gelernt sein. Da Hygienefragen in der Regel sehr öffentlichkeitssensibel sind und der „Kampf der Bilder" das Publikum auf diesem Feld „nachhaltig" beeindruckt, gilt hier besonders: **Wer (gegen-)wirken will, muss kommunizieren!**

Effektive Vorbeugung durch Beanstandungsmanagement!

Aber jenseits aller rechtlichen und kommunikativen „Notfallmaßnahmen" gilt auch an dieser Stelle: **Die beste Strategie im Umgang mit Krisensituationen ist die vorbeugende Vermeidung von Krisensituationen.**

Gute rechtliche Gründe für ein Beanstandungsmanagement
(RASFF = Europäisches Schnellwarnsystem [Rapid Alert System for Food and Feed];
AVV Rüb = Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften vom 3. Juni 2008).



Ziele des Beanstandungsmanagements

- ☑ jeder Vorgang wird konsequent abgearbeitet
- ☑ Vorgangsbearbeitung unter Berücksichtigung der drei rechtlichen Risikoebenen: Verwaltungsrecht, Sanktionsrecht, Informationsrecht
- ☑ erledigte und unberechtigte Vorgänge werden behördlicherseits auch ausdrücklich als solche geführt
- ☑ nachhaltig „weiße Weste“ für das Unternehmen und dessen Mitarbeiter

Dabei spielt die frühzeitige Einrichtung eines qualifizierten Beanstandungsmanagements eine entscheidende Rolle. Das **Beanstandungsmanagement** wirkt als **Eskalationsbremse in Verwaltungsverfahren** und als **Präventionsmaßnahme im Hinblick auf sanktionsrechtliche und informationsrechtliche Folgen einer Hygienebeanstandung**. Durch das Beanstandungsmanagement wird jeder Vorgang konsequent abgearbeitet. Erledigte und unberücksichtigte behördliche Vorgänge werden dann auch behördlicherseits ausdrücklich als solche geführt – und tauchen über eine VIG-Anfrage nicht plötzlich als „erhebliche Hygieneverstöße“ in der Tagespresse auf. ■

Über die Autoren:

Florian-Fritz Preuß ist Diplom-Ingenieur und Prokurist der Quant Qualitätssicherung GmbH in Fulda, www.quant-qs.de;
Rochus Wallau ist Rechtsanwalt der Kanzlei KRELL WEYLAND GRUBE Rechtsanwälte in Gummersbach / Brüssel, www.kwg.eu.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
Wilko Quante,
RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion:
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
Dr. Gerald Plasch,
Dr. Christina Rempe

Gestaltung:
kippconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Neustädtische Kirchstraße 7 A
10117 Berlin
Tel. +49 (0) 30 / 68 07 22 31-0
Fax +49 (0) 30 / 68 07 22 31-9
Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87
www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Smolagasse 1
1220 Wien
Hotline +43 (0)8 10 / 00 10 93
www.wissensforum-backwaren.at
info@wissensforum-backwaren.at