Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

02/19

Foto: © Zeelandia

GUT GEWICKELT – DAS KIPFERL: ZUR KULTURGESCHICHTE EINES FRÜHSTÜCKSGEBÄCKS *S. 04 - 07* // **E-LEARNING ALS CHANCE: WEITERBILDUNG – ÜBERALL UND JEDERZEIT** *S. 08 - 09* // **DINKELPRODUKTE: ÜBER DIE KENNZEICHNUNG IM ZUTATENVERZEICHNIS** *S. 10 - 13* // **BIERBRAUEN MIT (REST-)BROT: FLÜSSIGE LÖSUNGSANSÄTZE ZUR REDUKTION DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG** *S. 14 - 19* //

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

BRANCHENNEWS

CHRISTOF CRONE
1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Liebe Leser,

2017 begannen wir mit der Überarbeitung unseres Auftritts als Wissensforum Backwaren e.V. Dazu gehörte der Relaunch unserer Webseiten sowie der backwaren aktuell. *Zum siebten Mal halten Sie nun unser Fachmagazin in der neuen Optik in Ihren Händen.*

Der nächste Schritt ist die Anpassung unserer Fachbroschüren. Begonnen haben wir mit der Broschüre „Was sind Backmittel?“. Die neue Fassung steht seit Mai auf www. wissensforum-backwaren.de/publikationen/ fachbroschueren/ *zum Download zur Verfügung. Sie wurde inhaltlich aktualisiert und um die überarbeitete Richtlinie für Backmittel des BLL von 2017 ergänzt. Grafisch geht sie den Weg weiter, für den wir uns vor zwei Jahren entschieden haben, um uns in einem einheitlichen, zeitgemäßen Gesamtbild zu präsentieren.*
Die Fachbroschüren zu den Themen „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung“, „Sauerteig“, „Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung“ sowie „Hefe“ werden als Nächstes folgen.

Zielgruppe der Fachbroschüren sind Bäcker und Berufsschüler, aber auch interessierte Verbraucher. Bei Anfragen größerer Mengen werden die Broschüren von uns auch als Printversionen angeboten.

Zunächst einmal freue ich mich aber, Ihnen mit dieser Ausgabe der backwaren aktuell *wieder spannenden Lesestoff anbieten zu können. Ganz am Puls der Zeit beschäftigen wir uns mit aktuellen Themen wie E-Learning, der Kennzeichnung von Dinkelprodukten in der Zutatenliste sowie einem kreativen Ansatz gegen die Lebensmittelverschwendung: Bierbrauen mit (Rest-)Brot.*

Beginnen möchten wir aber mit ein bisschen Geschichte und den Ursprüngen des Kipferls, das den meisten von Ihnen eher als Hörnchen oder Croissant geläufig sein wird.

Ich wünsche Ihnen wie immer viel Spaß beim Lesen!

CHRISTOF CRONE
1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

TERMINE DER BRANCHE

21. – 24. SEPTEMBER 2019

STUTTGART – DEUTSCHLAND
südback

26. – 28. SEPTEMBER 2019

MAILAND – ITALIEN
FEDIMA General Assembly

07. – 09. OKTOBER 2019

KÖLN – DEUTSCHLAND
Anuga

20. – 22. OKTOBER 2019

BERLIN – DEUTSCHLAND
BÄKO-Workshop

WAS MACHEN SIE DA, FRAU BERCHTOLD?

CLAUDIA BERCHTOLD, 46 …
Bäckermeisterin

… arbeitet im Bereich Forschung und Entwicklung bei der Zeelandia GmbH & Co. KG und ist dort seit dem 01.01.2018 für die tägliche Produktionskontrolle tätig.

„Mein Tag startet bei uns ganz nah an den Produkten in der Anwendungstechnik. Alle Artikel, die über die Produktionslinie gelaufen sind und den Eingangstest im Labor bestanden haben, werden von mir auf Herz und Nieren geprüft, damit unsere Kunden immer die gleichbleibend gute Qualität erhalten, die sie von uns gewohnt sind. Für jedes Produktmuster, das ich aus der Produktion erhalte, gibt es ein individuelles Prüfverfahren, nach dessen Parametern gearbeitet wird. Dabei spielen vor allem Merkmale wie Geschmack, Optik und Backverhalten eine herausragende Rolle. Die kontinuierliche Optimierung der Qualität und der Sicherheit unserer Produkte ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmenspolitik – und somit auch meiner Arbeit. Parallel zu meiner Prüfung durchlaufen die Produkte weitere Qualitätskontrollen im Labor. Grundlage dafür sind seit Jahren integrierte Managementsysteme, zertifiziert nach DIN EN ISO 14001 und 50001, sowie das HACCP Konzept.
Wenn das jeweilige Produkt unseren hohen Qualitätsansprüchen genügt, wird es freigegeben und steht unseren Kunden zeitnah zur Verfügung.
Ich mag vor allem an meiner Arbeit, dass sie durch die Vielfalt der Produkte so abwechslungsreich ist. Dabei kommt mir meine langjährige Erfahrung und Expertise als Bäckermeisterin zugute.“

ZAHL DER BRANCHE

10.000 QUADRATMETER … größer ist dieses Jahr die Ausstellungsfläche auf der *südback* in Stuttgart. Dort werden von den Organisatoren 38.000 Besucher aus dem In- und Ausland erwartet. Diese werden sich auf 6 Hallen verteilen und die Stände von rund 700 Ausstellern besuchen können.

Foto: © Sarah Swinton on Unsplash

KURIOSES DER BRANCHE

Snackification – Diese schöne Wortneuschöpfung gilt als der Ernährungstrend der kommenden Jahre. In ihrem Foodreport 2020 beschreibt Zukunfts- und Ernährungsforscherin Hanni Rützler das Phänomen, bei dem der klassische Drei-Mahlzeiten-Rhythmus in mehrere kleine „Mimas“ (Minimahlzeiten) übergeht.

Foto: © Martin Braun KG

ZITAT DER BRANCHE

„Auch im Bereich der süßen Backwaren muss der Verbraucher die Möglichkeit haben, Produkte mit weniger Zucker auszuwählen. Der aktuelle Ernährungstrend wird sich in Zukunft noch verstärken.“

NICOLE BARTH
Senior Marketing Managerin der Martin Braun KG

Foto: © Martin Braun KG

PRODUKTKUNDE
Lesezeit 15 Min

GUT GEWICKELT – DAS KIPFERL

ZUR KULTURGESCHICHTE EINES FRÜHSTÜCKSGEBÄCKS

Das heutige Croissant hat eine lange und spannende Geschichte hinter sich. Die gängige Legende führt den Ursprung auf die Belagerung Wiens durch die Türken und einen erfinderischen Wiener Bäcker zurück. Aber wer weiß schon, dass es bereits vor unserer Zeitrechnung sichelförmige Kultgebäcke gab?

Mal aus Blätterteig hergestellt, mal aus Hefeteig und mal aus ganz normalem Weißbrotteig, so kommt das in Österreich als Kipferl bezeichnete sichel- oder halbmondförmige Gebäck daher. Von der sprachlichen Seite lässt sich dieses Gebäck rasch einteilen: Der Bayer nennt sein Hörnchen *Hörndl,* der Schwabe und der Franke *Hörnle.* Dagegen spricht der Schweizer vom *Gipfel* oder *Gipfeli* und der Österreicher eben vom *Kipfel* oder *Kipferl,* was nicht mit dem *Kipf,* dem süddeutschen Ausdruck für ein länglich geformtes Brot, zu verwechseln ist. Wer frühmorgens sein Hörnchen verzehrt, denkt im Allgemeinen weder an den Bäcker, der dieses Kleingebäck „gewickelt" und ofenfrisch gebacken hat, noch daran, dass er mit diesem eine mehrtausendjährige Gebäckform in den Händen hält. Einmal davon abgesehen, dass das Gebäck von den meisten ohnehin pauschal als Croissant bezeichnet wird, obwohl es bei diesen Hörnchen durchaus Unterschiede in Herstellung und Geschmack gibt.

GESCHICHTEN UND GESCHICHTE

Glaubt man den entsprechenden Legenden, so ist das luftig-blättrige französische Nationalgebäck, das Croissant, keineswegs eine urfranzösische Errungenschaft, sondern – zumindest der Form nach – eine Erfindung der Wiener Bäcker. Nun hat es keinen Sinn, die Lokalgeschichtsschreibung einfach abzutun und lediglich auf historische Nachweise zu setzen. Man muss die entsprechenden Legenden einfach erzählen, weil sie so viele schon gehört haben und darauf bestehen, dass in der Geschichte wohl mehr Wahrheit stecke, als jede Wissenschaft herausbringen kann. Der beliebtesten Legende nach soll das Kipferl nach der Belagerung Wiens durch die Türken im Jahr 1683 – übrigens bereits die zweite Blockade durch das Osmanische Reich – erfunden worden sein. Die Türken planten, einen Tunnel unter der Stadtmauer zu graben, um die Stadt im Schlaf zu überrennen. Dies wurde von den Wiener Bäckern, die nachts bei der Arbeit waren, bemerkt und mithilfe des Militärs vereitelt. Genauer gesagt durch ein deutsch-polnisches Entsatzheer unter Führung des polnischen Königs Johann III. Sobieski (1629-1696). Der allgemeine Jubel war groß und die Wiener Bäcker – namentlich ein gewisser Peter Wendler – ließen sich etwas ganz Besonderes einfallen, um ihrer patriotischen Freude Ausdruck zu verleihen. Sie formten ein Gebäck, dessen Form sie an den türkischen Halbmond, an den Belagerungszustand durch die Türken und eben auch an die glorreiche Befreiung erinnerte. Das aus Hefeteig hergestellte Kipferl war geboren.

Durch Marie Antoinette, eine Tochter der österreichischen Kaiserin Maria Theresia, kam die Halbmondform der Kipferl angeblich im 18. Jahrhundert nach Frankreich. Das Backwerk wurde zunächst aus Hefeteig (Brioche) hergestellt und nach der Sichelform des zunehmenden Mondes als Croissant bezeichnet (= *zunehmender Mond* oder *Halbmond,* was sich wiederum vom altfranzösischen *croistre* und vom lateinischen *crescere* für *wachsen* beziehungsweise *zunehmen* ableitet). Erstmals in einem französischen Nachschlagewerk erwähnt wird das als Croissant bezeichnete Gebäck allerdings erst im Jahr 1853. Wenige Jahre später, 1863, wird in einem anderen Lexikon auch das mondsichelförmige Aussehen des Backwerks beschrieben.

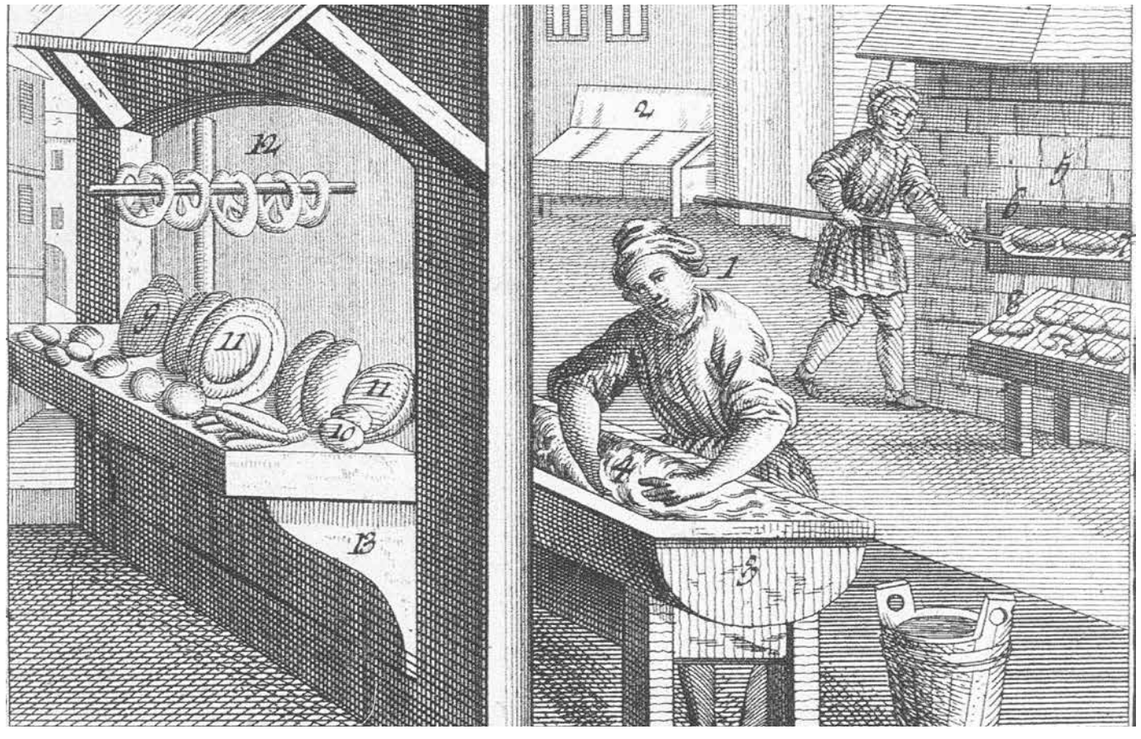
Das erste Rezept für Croissants aus Plunderteig erschien 1906 in der *Nouvelle Encyclopedie culinaire,* wie überhaupt die Beliebtheit der Croissants erst seit dem 20. Jahrhundert auszumachen ist. Für die Behauptung, dass die österreichischen Kipferl das Vorbild der Croissants waren, gibt es keine historischen Belege. Dennoch werden süße Backwaren wie die Croissants in Frankreich nach wie vor unter dem Begriff *Viennoiseries* zusammengefasst, weil man irrtümlich davon ausging, dass dieses Glanzstück der Frühstückskultur aus Wien stamme. Und doch war alles ganz anders ...

SICHEL- ODER HALBMONDFÖRMIGE GEBÄCKE SCHON SEIT JAHRHUNDERTEN

Denn wer glaubt, in Österreich oder in Frankreich seien die Anfänge der Kipfe(r)lgeschichte beziehungsweise die der namengebenden Form zu finden, der ist eindeutig falsch gewickelt. Das kann schon deswegen nicht stimmen, weil jener Bäckermeister Peter Wendler zwar tatsächlich in Wien gelebt hat – soweit ist die historische Realität also gegeben –, aber bereits vor der Türkenbelagerung gestorben war. Darüber hinaus gab es im Jahre 1670 schon ein kaiserliches Privileg, wonach ein Wiener Bäcker namens Adam Spiegel berechtigt war, sein „khüpfl gebäck" an drei Stellen der Stadt zu verkaufen. Und weitere 40 Jahre zuvor beweist ein Ausgabenbeleg aus den Akten der Wiener Medizinischen Fakultät, dass sich auch der Dekan den Genuss von „20 Kipfl" etwas hatte kosten lassen. Hin oder her, eigentlich müsste man aber gar nicht so eifrig nach zufällig auftauchenden Einzelbelegen für das Hörnchen im Österreich des 17. Jahrhunderts Ausschau halten, denn schon vier Jahrhunderte davor hört man in einer Reimchronik von einem entsprechenden Gebäck. Der Chronist Jans Enenkel berichtete im *Fürstenbuch von Österreich* über Herzog Leopold VI. von Babenberg und dessen Einzug in Wien am Weihnachtstag des Jahres 1227. Die Wiener Bürger müssen dem Herzog einen begeisterten Empfang bereitet haben, bei dem offensichtlich auch die Bäcker der Stadt dem Herzog ihre Geschenke übergaben:

„... dô brâhten im die becken
kipf und wîze flecken ..."

Das ist nicht nur die erste urkundliche Erwähnung der Bäcker in Wien, sondern auch eine Aussage über unsere Hörnchen, von denen der Chronist selbst meint, sie seien weißer als Hermelin und Schnee gewesen. Ein ganz besonderes Gebäck also scheint uns, das vermutlich aus feinem Weißbrotteig bereitet wurde.



Backstube. Kupferstich, nach 1720. Im hinteren Bereich der Backstube liegen Hörnchen als Bäckereibackwerk
Quelle: © Museum Brot und Kunst - Forum Welternährung, Ulm

Foto: © mesh on Unsplash

AUF SPURENSUCHE

Aber das ist nicht alles. Die Ursprünge des Hörnchens beziehungsweise dessen Form liegen sogar noch viel weiter zurück und haben nichts mit Wien zu tun. Im Alten Orient begegnet uns das Hörnchen als rein kultisches Gebildbrot bei den Assyrern, deren Kultmahl aus Hörnchen und Wein bestand. Das lässt sich belegen: Bereits für das 8. Jh. v. Chr. weist der Schweizer Brot- und Gebäckforscher Max Währen auf der Bilddarstellung einer assyrischen kultischen Bankettszene ein mondsichelförmiges Gebäck nach. Zumindest die Form also ist sehr alt. Solche halbrund gebogenen „Hörner" stellten im damaligen Mondkult ein Sinnbild für den zunehmenden Mond dar, der die Auferstehung nach dem Abklingen des Mondes zur Dunkelheit symbolisierte. Über die Zusammensetzung des entsprechenden Gebäcks ist nichts überliefert; lediglich die Form ist zurückzuverfolgen.

IRENE KRAUSS

Volkskundlerin, ehem. Leiterin des Museums der Brotkultur, freiberufliche Publizistin und Autorin zahlreicher Werke zur Entstehung und Entwicklung von Backwaren und zur Nahrungsvolkskunde

Sehr viel später wurde diese Symbolik als Sinnbild der Auferstehung Christi auf das Frühchristentum übertragen. Zahlreiche bildliche Belege vor allem aus dem 5. und 6. Jahrhundert zeigen uns die Bedeutung des Hörnchens als heiliges Gebäck. So zum Beispiel eine Miniatur mit der Darstellung eines Abendmahls aus dem 6. Jahrhundert. Auf einem Tisch neben der Kelchschale liegt links und rechts je ein Hörnchen mit ausgeprägtem Mittelstück und schön einwärts geschwungenen Enden *(Codex Purpureus Rossanensis).* Als Heimat dieser Handschrift wird Alexandrien vermutet. Auch auf dem um 1 000 datierten Reliquienschrein des Doms zu Hildesheim lässt sich eine entsprechende Gebäckform nachweisen.

Weitere konkrete Angaben gibt es um das Jahr 1 000 aus der Schweiz: Abt Ekkehard IV. aus St. Gallen/Schweiz zählte in seinem ersten deutschen Gebäckkatalog auch ein halbmondförmiges Gebäck aus feinem Weizenmehl zu den gesegneten Backwerken. Auch die Klosterfrauen von Freckenhorst (heute Nordrhein-Westfalen) erhielten bereits im 11. Jahrhundert in der Fastenzeit „dreimal wöchentlich mondförmige Brote", die, wurden sie kirchlich gesegnet, natürlich besonders willkommen waren. Ein Jahrhundert später sind als *Horn* respektive *Hörnchen* benannte Gebäcke auch bei den Mönchen im französischen Limoges belegt.

Je weiter die Zeit voranschritt, desto mehr etablierte sich das Gebäck im klösterlichen Alltag. In St. Gallen aßen die Mönche bereits im 13. Jahrhundert nachmittags Oblaten und Hörnchen, die aus Linkinwiller stammten (heute Lengwil, Kanton Thurgau). Was uns dabei besonders interessiert ist die Tatsache, dass man das Gebäck sogar von auswärts kommen ließ und demnach eine gewisse Gebäckspezialisierung stattgefunden haben muss. Und noch etwas zeigt dieser Beleg: Hörnchen waren in der Schweiz bereits vor über 700 Jahren ein beliebtes und besonderes Feingebäck. Kein schlechter Rekord, zumal das *Gipfeli* als Abendmahl- und sonstiges religiöses Gebäck in der Schweiz sogar eine rund 1 000 Jahre alte Vergangenheit hat, wie wir aus den Angaben von St. Gallen wissen.

Diese zeitliche Einordnung dürfte aber auch für das deutsche Gebiet und Frankreich zutreffen, wo die Gebäckform etwa zur gleichen Zeit oder wenig später bekannt war. Und um nochmals auf unseren Ausgangspunkt Wien zurückzukommen: Hier stellten Bäcker die Kipfel bereits im 13. Jahrhundert gewerblich her. Das Backwerk wurde in Wien populär und dürfte regelmäßig gegessen worden sein, denn spätestens im 16. Jahrhundert kannte man dort neben den bereits im 15. Jahrhundert belegten Oblaten-, Krapfen- und Hohlhippenbäckern eigene Kipfelbäcker.

GEWICKELT UND GEFÜLLT

Aus den oben geschilderten mitteleuropäischen Belegen geht nicht hervor, woraus die Hörnchen in frühen Zeiten bestanden. Da sie aber in Deutschland, der Schweiz, Frankreich und Österreich eine rasche Verbreitung fanden, dürfte es sich um ein für die damalige Zeit besonderes Feingebäck gehandelt haben.

Beim Stöbern in alten deutschen Kochbüchern des 17. und 18. Jahrhunderts stößt man selten auf entsprechende Rezepte. Vermutlich war das Hörnchen – und das ist ja bis heute noch so – eben weitgehend ein Bäckergebäck, da seine Herstellung besonderes Know-how erfordert. Im 19. Jahrhundert, genauer gesagt im Jahre 1858, führte Katharina Prato in ihrem Rezeptbuch der süddeutschen und österreichischen Küche aber schon eine Vielzahl von *Germ-Kipfel* (österr. *Germ* = Hefe) auf, die mit einer Mohn- oder Nussmasse, mit Mandeln und/oder Rosinen gefüllt sein konnten oder mit Anis und Zucker beziehungsweise mit Vanillezucker bestreut wurden. Das Buch war damals ein Bestseller und erreichte innerhalb von 46 Jahren immerhin eine Rekordauflage von 245 000. Zeitgleich oder einige Jahrzehnte später sind Hefehörnchen mit verschiedenen Füllungen auch in vielen Fachbüchern zu finden; beim herrschaftlichen Berufskoch Rottenhöfer (Füllung aus „Eingesottenem") ebenso wie bei Carl Krackhart (Füllung mit Himbeermarmelade) oder Carl Gruber (Nuss-, Mohn-, Vanille-, Korinthenfüllung).

Foto: © iStockphoto, GMVozd

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK MIT EINEM „CROISSANT AU BEURRE"

Und heute? Das original „Croissant au beurre" der Franzosen besteht aus einem Hefeteig, dem reichlich Butter beigefügt wird. Für das Touren wird der Teig in üblicher Weise mehrfach ausgerollt und zusammengeschlagen, bis die auf die Teiglagen aufgebrachte Butter völlig eingearbeitet ist. Der Teig wird dann straff gewickelt. Großen Zuwachs hat in den letzten Jahren der Genuss gefüllter warmer Croissants erfahren – von Käse über Schinken bis zu Apfelmus. Für die ebenfalls beliebten „croissants feuilletés au chocolat" werden bei der Formgebung 10 g schwere Schokoladenriegel in die Teiglinge eingelegt. In einer Zeit, in der Convenience-Produkte in Bäckereien mehr und mehr gefragt sind, kommen Hörnchen, Gipfel oder Kipferl auch als „Croissant-Sandwich" zu neuen Ehren.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Legende nach soll das Hörnchen, das oft mit dem französischen Nationalgebäck, dem Croissant, gleichgesetzt wird, 1683 in Wien entstanden sein. Nachdem die dortigen Bäcker als Frühaufsteher bemerkt hatten, dass die türkischen Belagerer die Stadtmauer untertunneln wollten, schlugen sie Alarm und schufen als Zeichen des Triumphes später den essbaren „Halbmond" in Hefeteig. Durch die gebürtige Österreicherin Marie Antoinette kam das Backwerk im 18. Jahrhundert angeblich nach Frankreich und wurde dort nach der Sichelform des zunehmenden Mondes als Croissant bezeichnet (= „zunehmender Mond" oder „Halbmond").

Tatsächlich ist die gebogene (Gebäck-)Form sehr viel älter und lässt sich auf kultischen Darstellungen der Assyrer bereits im 8. Jh. v. Chr. im nördlichen Mesopotamien nachweisen. Die schriftlichen wie bildlichen Belege reißen in den nachfolgenden Jahrhunderten nicht ab: Mondsichelförmige Gebäcke tauchen seit dem 5. Jahrhundert vor allem als eucharistisches Backwerk auf und seit dem 11. Jahrhundert als Fastengebäck in europäischen Klöstern. Zwei Jahrhunderte später haben sich Kipfe(r)lgebäcke als feines Bäckereiprodukt bereits in Wien etabliert und spätestens seit dem 16. Jahrhundert gibt es dort den eigenständigen Handwerkszweig der Kipfelbäcker. Seit dem 19. Jahrhundert taucht das an sich typische Bäckereiprodukt auch in europäischen Kochbüchern auf. Das Croissant findet man erstmals 1853 in einem französischen Nachschlagewerk beschrieben.

Foto: © iStockphoto, jarafoti

Foto: © Antonioguillem on Adobe Stock

FACHARTIKEL
Lesezeit 10 Min.

E-LEARNING ALS CHANCE

WEITERBILDUNG – ÜBERALL UND JEDERZEIT

In Zeiten von schlanken Betriebsabläufen, Fachkräfte- und Personalmangel in der Backbranche kommen Termine zur Weiterbildung oft zu kurz. Das muss aber nicht sein, denn Mitarbeiter haben auch die Möglichkeit, sich zeitlich und örtlich flexibel weiterzubilden. Der moderne Baustein des Seminarangebots, der diesem Bedarf entspricht, ist E-Learning.

VORTEILE VON E-LEARNING IN DER BACKBRANCHE

Viele Bäcker entlasten ihre Betriebsabläufe, sehen aber gleichzeitig die Notwendigkeit kontinuierlicher Personalentwicklung und Mitarbeiterschulungen. Die perfekte Lösung bietet in diesem Fall ein passendes E-Learning-Tool für die Belegschaft, das die aufwendige Organisation von Mitarbeiterschulungen nicht länger erforderlich macht. Denn Programme zum E-Learning funktionieren zeitlich und örtlich flexibel und ermöglichen damit ein unabhängiges, eigenständiges Lernen im individuellen Tempo des jeweiligen Mitarbeiters. Zusätzliche Motivation schaffen vereinfachte Prozessabläufe und direkte Lernerfolgskontrolle als methodische Maßnahmen, mit denen viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erreicht werden.

Eine weitere große Herausforderung der Backbranche ist der zunehmende Fachkräftemangel. E-Learning bietet auch hier die optimalen Voraussetzungen, um ungelernten Kräften das notwendige Fachwissen zu vermitteln. Damit bekommen sie die Chance, sich zu kompetenten Mitarbeitern zu entwickeln, die den Betrieb nachhaltig bereichern.

Bei allgemeinem Personalmangel in Backstuben oder Verkaufsteams werden konventionelle Seminarangebote zudem weniger wahrgenommen, um Personalausfälle zu vermeiden. E-Learning kann hier ebenfalls die konzeptionelle Antwort sein, wenn es darum geht, effektive Personalschulung mit dem Personalmanagement in der Bäckerei zu vereinen, ohne dass es dadurch zu weiteren personellen Engpässen kommt.

POSITIVE UMSATZENTWICKLUNG DURCH QUALIFIZIERTE BERATUNG

Die zeitgemäßen und zielgruppenaffinen Angebote der E-Learning-Programme eignen sich besonders gut, um spezielle Themen zu vermitteln und auch das gut ausgebildete Bäckereifachverkaufspersonal mit Zusatzwissen auszustatten. Legt ein Bäcker so seinen Fokus auf bestimmte Nischen- oder Trendbereiche, differenziert er sich damit erfolgreich vom Wettbewerb. Denn eine solche Beratung durch sein Verkaufsteam qualifiziert ihn – neben einer exzellenten Gebäckqualität – zum Premiumanbieter im Bäckerhandwerk.

FRANK BREUER
Senior Activation Manager Ingredients DACHE bei CSM Bakery Solutions

Erfolgreiche E-Learning-Modelle für das Verkaufspersonal wirken sich dementsprechend positiv auf den Umsatz aus: Strahlen VerkäuferInnen Kompetenz aus und haben die richtigen Antworten auf Fragen parat, fühlt sich der Konsument gut beraten, ist bereit, einen angemessenen Preis für die Gebäcke zu bezahlen und kommt gern wieder. Im besten Fall trägt der zufriedene Kunde diese Botschaft sogar über Mund-zu-Mund-Propaganda weiter und überzeugt auch Familie und Freunde von „seinem" Bäcker.

E-LEARNING ALS TEIL DES SEMINARWESENS IN ZEITEN DER DIGITALISIERUNG

Was für andere Bereiche gilt, gilt auch für Handwerksbäcker: Die Digitalisierung hält Einzug. E-Learning passt perfekt in die digitalisierte Welt. Vor allem in größeren Betrieben gibt es mittlerweile vernetzte IT-Systeme, in die sich ein E-Learning-Tool optimal integrieren lässt. Des Weiteren ließe sich ein E-Learning-Tool in (zugangsbeschränkten) Mitarbeiterbereichen von Bäckerei-Websites integrieren. So findet E-Learning dauerhaft seinen Platz in der zunehmend digitalisierten Bäckerwelt.

Immer deutlicher zeigt sich, dass E-Learning zu einem unverzichtbaren Teil eines modernen Seminarangebots wird. Diese Vielfalt an Angeboten lässt sich nutzen, um die individuellen Bedürfnisse der Betriebe und Zielgruppen sowie verschiedenste relevante Themen bedienen zu können. E-Learning ist daher nicht isoliert zu betrachten, sondern als integraler Bestandteil des Gesamtangebots an Weiterbildung – eine große Chance für Handwerksbäcker.

Ein Beispiel für eine gelungene E-Learning-Plattform ist das Urgetreide-E-Learning. Hier führt ein Avatar durch ein abwechslungsreiches Programm aus kurzweiligen Videos und Multiple-Choice-Fragen, das Wissen rund um Einkorn, Emmer und Co. vermittelt. Die Themen sind breit gefächert und reichen von Informationen zu einzelnen Urgetreide-Sorten über Teigeigenschaften bis hin zu der Frage, warum Urgetreide heute überhaupt wieder verstärkt nachgefragt werden.

Die Teilnehmer können ihren Fortschritt jederzeit einsehen und prüfen, wie viele Fragen noch offen sind. Außerdem sind auch Unterbrechungen möglich. Das Programm wird einfach zu einem anderen Zeitpunkt fortgesetzt.

Wird das Programm erfolgreich abgeschlossen, was im Durchschnitt etwa 25 bis 35 Minuten dauert, haben sich die Teilnehmer zum Urgetreide-Botschafter qualifiziert. Und dies wird honoriert: Jeder Urgetreide-Botschafter bekommt ein Zertifikat und einen Anstecker, beides wird automatisch an den jeweiligen Betriebsleiter gesendet. Dieser hat damit die Chance, den Mitarbeiter entsprechend zu ehren und ihm so seine Wertschätzung auszusprechen.

Die Teilnahme am E-Learning-Programm erhöht nicht nur die Motivation und Identifikation der Mitarbeiter mit dem Thema Urgetreide, sondern sorgt auch für eine steigende Kunden-Nachfrage. Im Ergebnis können sich Botschafter und Betriebe über zufriedene Kunden freuen, die sich gut beraten fühlen und dazu bereit sind, mehr für Gebäckspezialitäten mit Urgetreide zu bezahlen. Denn der Mehrwert dieser Gebäcke ist ihnen durch die geschulte Verkaufskraft kompetent erläutert worden – geringer Aufwand, große Wirkung!

Spielerisch und flexibel zum Urgetreide-Botschafter: eine innovative Fortbildungsmöglichkeit für BäckereifachverkäuferInnen
Foto: © CSM Bakery Solutions

ZUSAMMENFASSUNG

Fachkräfte- und Personalmangel, Digitalisierung, Verschlankung von Betriebsabläufen. Dies sind nur einige der Herausforderungen, denen sich Handwerksbäcker in ihrem Arbeitsalltag kontinuierlich stellen müssen. Personalentwicklung und Mitarbeiterschulungen spielen daher eine essenzielle Rolle, wenn es darum geht, einen Betrieb langfristig erfolgreich zu führen. Doch die Organisation von eigenen Schulungen und das Entsenden von Mitarbeitern zu Seminaren sind aufwendig, führen zu Personalausfällen und lassen sich häufig nur schwer mit den Betriebsabläufen vereinbaren. E-Learning bietet hier die perfekte Lösung – als moderner Baustein eines vielfältigen Weiterbildungsangebots.
Die Vorteile auf einen Blick:

- E-Learning bietet Mitarbeitern die Möglichkeit, sich eigenständig in ihrem individuellen Tempo weiterzubilden, unabhängig von Ort und Zeit.
- Einfache Prozesse und eine direkte Lernerfolgskontrolle steigern die Motivation.
- E-Learning-Programme eignen sich besonders gut, um spezielle Themen zu vermitteln und das Fachverkaufspersonal mit Zusatzwissen auszustatten.
- Auch ungelernte Kräfte können sich durch E-Learning zu kompetenten Mitarbeitern entwickeln.
- E-Learning fügt sich optimal in die digitalisierte Welt ein und lässt sich zum Beispiel in vernetzte IT-Systeme von Bäckereien integrieren.

Foto: © foxyburrow on Adobe Stock

Foto: © Maksim Shebeko on Adobe Stock

§ **LEBENSMITTELRECHT**

Lesezeit 15 Minuten

DINKELPRODUKTE

ÜBER DIE KENNZEICHNUNG IM ZUTATENVERZEICHNIS

Dinkelprodukte liegen seit Jahren im Trend. Verbraucher schätzen die Gebäcke und Teigwaren wegen der hohen Qualität und ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften [1]. Leider droht das positive Image Schaden zu nehmen. Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen nämlich inzwischen dazu über, im Zutatenverzeichnis Wortkombinationen wie „Dinkel-Weizen“ zu verwenden. Grund dafür ist die entsprechende Positionierung der EU-Kommission [2] in einer rechtlich nicht bindenden Bekanntmachung [3], der in vorauseilendem Gehorsam gefolgt wird. Die Folge ist eine Verunsicherung der Verbraucher [4]. Ohne Not, wie anhand der tatsächlichen Rechtslage klargestellt werden kann.

CHRISTOF CRONE

Rechtsanwalt mit Schwerpunkt Lebensmittelrecht, Vorsitzender des Wissensforum Backwaren e.V. und Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V., der Interessensvertretung der Hersteller von Vorprodukten für die backenden Gewerbe.

ZUR AUSGANGSLAGE

Dabei ist es eine nicht erwähnenswerte Selbstverständlichkeit, dass Lebensmittelunternehmer und die in den Unternehmen mit lebensmittelrechtlichen Fragen befassten Mitarbeiter stets beflissen sind, ihre Produkte rechtskonform zu kennzeichnen. Meist stehen sie diesbezüglich in Kontakt mit ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung. Insbesondere dann, wenn Vertreter von Überwachungsbehörden zu einer bestimmten Rechtsauffassung tendieren, werden aus Erfahrung die wenigsten Unternehmensvertreter die Konfrontation suchen, schon gar nicht den verwaltungsgerichtlichen (oder bei Verstößen, strafgerichtlichen) Rechtsweg. Ein gutes, von ständigem konstruktiven und oft auch über Jahre bestehendem vertrauensvollen Austausch geprägtes Verhältnis zum zuständigen Überwachungsorgan ist für jeden Lebensmittelunternehmer überlebenswichtig. Das gilt im Übrigen auch für das Verhältnis zwischen den einschlägigen (verbandlichen) Interessensvertretungen der Lebensmittelwirtschaft und den Vereinigungen und Arbeitskreisen der amtlichen Lebensmittelüberwacher des Bundes und der Länder. Die weit überwiegende Zahl der Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist rechtlich stichhaltigen Argumentationen gegenüber aufgeschlossen und diskussionsbereit.

Zwar haben rechtlich unverbindliche Äußerungen der EU-Kommission ein gewisses Gewicht, da sie vom Gesetzgeber selbst stammen. Dadurch erhalten sie jedoch nicht den Charakter verbindlicher Rechtsnormen [5]. Sie sind auch keine von den Verwaltungen der Mitgliedsstaaten einzuhaltenden, intern bindenden Verwaltungsvorschriften. Sie stellen insoweit lediglich eine Auslegungshilfe bei der Anwendung von EU-Recht dar, ähnlich eines von einem Rechtsgelehrten verfassten Kommentars. Zur rechtsverbindlichen Auslegung von EU-Recht ist allein der EU-Gerichtshof befugt. Dies stellt die Bekanntmachung selbst im Übrigen bereits unter den Nummern 1 und 4 ihrer Einleitung klar.

Da, wo die Äußerung solcher Rechtsmeinungen der Verbraucherinformation einen Bärendienst erweist, sollten sie hinterfragt werden können. Vielleicht kann der vorliegende Beitrag dazu dienen, die eventuell seitens mancher Wirtschaftsbeteiligter bereits verloren geglaubte Diskussion nochmals zu befruchten.

RECHTLICHER RAHMEN

Die einschlägigen Rechtsnormen finden sich in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) [6], die seit ihrem Inkrafttreten das Kennzeichnungsrecht bei vorverpackten Lebensmitteln weitgehend, und bei sogenannter „Loser Ware“ zumindest im Bereich der Allergeninformation harmonisiert hat [7]. Die Verordnung gilt in sämtlichen EU-Mitgliedsstaaten unmittelbar mit Gesetzeskraft, einer Umsetzung in nationales Recht wie bei einer Richtlinie bedarf es nicht [8].
Gemäß Artikel 21 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 9 Absatz 1 c) LMIV sind Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (sog. Allergene), sofern sie in den Anhang II der Verordnung aufgenommen sind, im Zutatenverzeichnis aufzuführen und dort durch einen Schriftsatz hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe (beispielsweise durch **Fettdruck**). Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so ist der Stoff auf der Lebensmittelverpackung isoliert mit dem vorangestellten Wort „enthält“ aufzuführen (z. B.: „Enthält Weizen“).

Allergene sind gemäß Artikel 21 Absatz 1 a) LMIV im Zutatenverzeichnis aufzuführen *„unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II“* der Verordnung *„aufgeführte Bezeichnung“*. Laut Nr. 1 des Anhangs II zur LMIV ist demnach jegliches glutenhaltiges Getreide im Zutatenverzeichnis aufzuführen, *„namentlich Weizen (wie Dinkel [9] und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse […]“* [10].

Foto: © Zeelandia

Der zitierte Gesetzeswortlaut sieht die genaue Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des jeweiligen Allergens vor. Der Gesetzeswortlaut bietet insoweit eine Angriffsfläche für Interpretationen, als nicht ohne Weiteres klar wird, ob mit der „Bezeichnung“, auf die „genau Bezug genommen werden soll“ auch der vor den Getreidearten Dinkel und Khorasan-Weizen aufgeführte Oberbegriff „Weizen“ gemeint ist, oder ob der Begriff der genauen Bezugnahme es ausreichen lässt, die jeweils spezifischere Bezeichnung zu wählen.

Sind Rechtsbegriffe unbestimmt, bedient sich der Jurist der Methoden der Auslegung. Einen Anhaltspunkt für die Auslegung bietet hier das Zustandekommen der aktuellen Fassung des Punktes 1 des Anhangs II LMIV. Dieser hatte nämlich nicht immer den jetzigen Wortlaut. In der ursprünglichen Fassung, vor der Änderungsverordnung (EU) 78/2014 [11], lautete die Nr. 1 des Anhangs II noch „Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon …“.

Nach dieser alten Sprachfassung war es eindeutig, dass die Bezeichnung Dinkel eine „genaue Bezeichnung“ im Sinne von Artikel 21 Absatz 1 a darstellte. Sie stand selbstständig neben Weizen. Befasst man sich im Zuge der Auslegung mit einer historisch-genetischen Betrachtung des derzeitigen Wortlauts nach der Änderung, so stößt man unweigerlich auf die Erwägungsgründe der Änderungsverordnung. Dort hieß es unter Nr. 1 seinerzeit dazu:

„Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 enthält ein Verzeichnis von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unter Nummer 1 dieses Anhangs sind u. a. „Kamut“ und „Dinkel“ aufgeführt. Nun handelt es sich bei „Kamut“ um ein eingetragenes Markenzeichen einer als „Khorasan-Weizen“ bekannten Weizenart. Dinkel ist ebenfalls eine Weizenart. „Khorasan-Weizen“ und „Dinkel“ sollten daher in Nummer 1 dieses Anhangs als Weizenarten aufgeführt werden.“

Vor diesem Hintergrund wird dann klar, dass die mit der Änderungsverordnung eingeführte Sprachfassung so zu verstehen ist, dass der Gesetzgeber hier lediglich eine Präzisierung der botanischen Bezeichnungen im Sinne hatte. Dinkel wurde folgerichtig als Unterart des Weizens aufgeführt, die Aufzählung wurde damit wissenschaftlich korrekter, der Regelungsinhalt wurde indes nicht klarer, sondern unklarer. Dessen ungeachtet, bleibt jedoch Dinkel auch nach Inkrafttreten der Änderungsverordnung und damit erfolgten Präzisierung der botanischen Bezeichnungen eine „aufgeführte Bezeichnung“ im Sinne von Artikel 21 Absatz 1 a) LMIV – auch wenn sie nun in einer Klammer steht.

Es ist deshalb nach der von dem Verfasser vertretenen Rechtsauffassung vom Gesetzeswortlaut her gedeckt, bei Dinkel enthaltenden Backwaren im Zutatenverzeichnis allein [12] **„Dinkel“** aufzuführen und auch nur dieses Wort durch eine abweichende Schrifttype, Fettdruck etc. hervorzuheben, damit es als Allergen erkennbar sei. Den Anforderungen des Gesetzes würde mit einer solchen Vorgehensweise vollumfänglich Genüge getan. Neologismen wie Dinkel-Weizen bedarf es von Gesetzes wegen her nicht. Wenn der Verordnungsgeber eine ausführlichere Kennzeichnung des Dinkels als Weizenart gewollt hätte, hätte er diesen mit einer anderen Bezeichnung aufführen müssen, z. B. als „Dinkel-Weizen“, wie er es im Übrigen beim Khorasan-Weizen auch getan hat.

Foto: © Martin Braun KG

Die Verordnung sieht im Übrigen grundsätzlich die Angabe von übergeordneten Gattungsnamen bei Allergenen nach Anhang II nicht vor. Nach der einschlägigen Kommentarliteratur zur LMIV besteht unter Lebensmittelrechtlern Konsens, dass beispielsweise die Zutat Mandeln nicht um den Hinweis „(Schalenfrüchte)“ ergänzt werden muss [13].

DIE SICHTWEISE DER EU-KOMMISSION UND IN DER FOLGE EINIGER ÜBERWACHER UND WIRTSCHAFTSBETEILIGTER

Soweit die EU-Kommission in ihrer Stellungnahme vom 13.07.2017 die vom Gesetzeswortlaut abweichende Auffassung postuliert, bei der Verwendung von Dinkel […] müsse der jeweiligen Bezeichnung die spezifische Getreideart „Weizen“ hinzugefügt werden, also eine Kennzeichnung in der Weise „Weizen (Dinkel)“ oder „Dinkelweizen“ erfolgen, so steht dies jedenfalls im Hinblick auf Dinkel [14] im Widerspruch zum Wortlaut von Artikel 21 Absatz 1 a) LMIV.

Das Papier der EU-Kommission überdehnt den Gesetzeswortlaut in unzulässiger Weise. Zu Rechtsänderungen hat die EU-Kommission außerhalb des formellen Gesetzgebungsverfahrens indes keine Kompetenz.

Auch materiell gibt es keine Notwendigkeit für eine restriktive Auslegung.

Es besteht im Übrigen auch kein aus übergeordneten Rechtsprinzipien herrührender Zwang zu der von der EU-Kommission vorgeschlagenen Kennzeichnung, denn für diese besteht schon aus tatsächlichen Gründen kein Bedarf. Die Allergenkennzeichnung gem. Artikel 9 Absatz 1 c), Artikel 21 Absatz 1 LMIV soll den Schutz einer in hohem Maße schutzwürdigen Verbrauchergruppe verwirklichen; dabei handelt es sich um Personen, die an Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden.

Insbesondere diese Verbraucher sollen durch die Pflicht zum Hervorheben bzw. zur Angabe allergener Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe in die Lage versetzt werden, vor ihrer Kaufentscheidung eine „fundierte Wahl“ treffen zu können.

Zur Erreichung dieses Schutzziels ist die Hervorhebung von **Dinkel** im Zutatenverzeichnis (ohne weiteren Hinweis, dass es sich dabei um eine Weizenart handelt), ausreichend. Wie dargelegt, sind Zielgruppe der Allergeninformation Personen, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden. Damit die Information beim Adressaten überhaupt einen Nutzen zeitigen kann – seinen Schutz vor dem Erwerb und Verzehr des entsprechenden Lebensmittels –, ist die vorherige Kenntnis des Konsumenten, dass er an einer entsprechenden Allergie oder Unverträglichkeit leidet, Voraussetzung. Die Information hat daher einen tatsächlichen Nutzen primär für Personen, die Kenntnis haben von ihren Dispositionen. Das setzt eine entsprechende ärztliche Diagnose voraus. Wenn man dies zugrunde legt, kann davon ausgegangen werden, dass Personen, die an einer entsprechenden Allergie oder Stoffwechselsensitivität leiden, aufgrund ärztlicher Beratung, die nach einer entsprechenden Diagnose regelmäßig stattfindet, in besonderem Maße darüber aufgeklärt sind, welche Getreidearten sie meiden müssen.

Die Kenntnis, dass bei bekannter Weizensensitivität auch dessen nahe Artverwandte wie Dinkel in der Wahl der Ernährung zu meiden sind, kann bei diesem Personenkreis deshalb vorausgesetzt werden. Für eine „fundierte Wahl“ im Sinne von Erwägungsgrund 24 der Verordnung reicht die Hervorhebung von Dinkel ohne weiteren Zusatz deshalb aus Sicht des Verfassers gerade im Hinblick auf die angesprochenen, besonders zu schützenden, Verbraucherkreise aus.

Die hier gemachten Ausführungen gelten analog für die Kenntlichmachung nicht vorverpackter Lebensmittel im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 a), Absatz 2 LMIV i.V.m. § 4 Absatz 2, Absatz 3 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV).

WORTNEUSCHÖPFUNGEN WIE DINKELWEIZEN SIND FÜR DEN VERBRAUCHER WENIG HILFREICH

Für die vom EU-Gesetzgeber intendierte fundierte Wahlmöglichkeit des Verbrauchers ist eine Kennzeichnung von Dinkel als Weizenart im Zutatenverzeichnis wenig hilfreich. Das zeigt eindrucksvoll das oben angeführte Beispiel einer Anfrage eines Verbrauchers beim Verbraucherschutzportal *„Lebensmittelklarheit.de“* [15]. Im Gegenteil, sie werden durch die Wortneuschöpfungen wie „Dinkelweizen“ im Zutatenverzeichnis irregeführt. Denn gerade Verbraucher, die sich bewusst für Dinkel entscheiden möchten, können angesichts dieser nicht mehr klar erkennen, dass es sich nach wie vor um (reine) Dinkelprodukte handelt. Stattdessen glaubt mancher Verbraucher nun, es mit einer Mischung von Dinkelmehl mit Weizenmehl zu tun zu haben. Er wähnt das hochwertige Produkt Dinkel mit einem aus seiner Sicht minderwertigeren Produkt Weizen vermischt, wittert Betrug. Das Image der Produkte leidet zu Unrecht und unabwendbar.

Der Rohstoff Dinkel ist – gerade im deutschsprachigen Raum – seit vielen Jahren sehr gut und allgemein bekannt, die qualitativen Vorzüge der damit hergestellten Produkte werden sehr geschätzt. Die bisherige bewährte Kennzeichnung der Produkte als Dinkelprodukte unter Verwendung von Dinkel im Zutatenverzeichnis ist daher auch zur weiteren korrekten Information der Verbraucher alternativlos, um die klare Unterscheidung von Weizenprodukten zu ermöglichen.

PRAGMATISCHE SICHT DER DINGE IN ÖSTERREICH

Rückenwind bekommt die hier vertretene Sichtweise des Backzutatenverbands, die auch die anderen Verbände der betroffenen Wirtschaftsbeteiligten teilen (Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V., Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Verband Naturkost Naturwaren e.V., Lebensmittelverband Deutschland e.V.) jüngst aus Österreich, wo sich das österreichische Sozialministerium auf seiner Homepage mit einer „FAQ zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – LMIV entsprechend geäußert hat“ [16]. In dem dort veröffentlichten Text wird unter der Nr. 5.2 im Abschnitt Allergene eine aus deutscher Sicht bemerkenswerte Aussage im Hinblick auf die Kennzeichnung von Dinkel im Zutatenverzeichnis getroffen:

„[…] In Österreich sind neben Weizen auch folgende Bezeichnungen im Handel gebräuchlich:
Weichweizen, Durumweizen (Hartweizen), Khorosanweizen (Kamut- eingetragenes Warenzeichen), Emmer, Einkorn, Grünkern, Dinkel, Dinkelweizen. ***Die hervorhebende Verwendung der verkehrsüblichen Bezeichnung im Rahmen der Allergenkennzeichnung wie z. B. „Dinkel“ wird daher in Österreich als ausreichend angesehen“ [17].***

SICHT DER BETREIBER VON LEBENSMITTELKLARHEIT.DE

In ihrer Stellungnahme [18] zu der hier schon mehrfach zitierten Verbraucheranfrage äußern sich die Betreiber von Lebensmittelklarheit.de zu der Thematik wie folgt:

„[…] Wir können Ihre Verwirrung dennoch nachvollziehen. Es scheint widersprüchlich, wenn auf der Vorderseite Dinkel ausgelobt wird, in der Zutatenliste jedoch Dinkelweizen erscheint. Verbraucher, die gezielt Weizen vermeiden wollen, können durch diesen Begriff verunsichert werden. Aus unserer Sicht wäre es eindeutiger, die Sorte Dinkel zusätzlich in die Liste der Allergene aufzunehmen, damit Hersteller nicht mehr auf Wortkombinationen wie „Dinkelweizen“ oder „Weizen (Dinkel)“ zurückgreifen müssen.“

Auch aus Sicht des organisierten Verbraucherschutzes trägt daher die derzeitige Regelung in ihrer restriktiven Auslegung [19] eher zur Verwirrung des Verbrauchers bei, als dass sie ihm Nutzen bringt. Eine klarstellende Änderung des Anhangs II der LMIV würde daher von dieser Seite begrüßt werden.

AUSBLICK

Es ist zu befürchten, dass die Diskussion in Deutschland, trotz Austauschs stichhaltiger Argumente seitens der betroffenen Wirtschaftsbeteiligten und ihrer verbandlichen Interessensvertretungen mit den Spitzen der Ausschüsse der Lebensmittelüberwachung, dem BMEL und Landesbehörden weitergehen wird, solange der Wortlaut des Anhangs II der LMIV Spielraum für Interpretationen dahingehend lässt, dass die alleinige Nennung von Dinkel im Zutatenverzeichnis nicht ausreicht. Die entsprechenden Verbände der Dinkelmehlhersteller und -verarbeiter werden sich weiterhin bei der Europäischen Kommission für eine gesetzgeberische Klarstellung einsetzen müssen.

Foto: © succo on Pixabay

ZUSAMMENFASSUNG

Die allergene Zutat Dinkel muss im Zutatenverzeichnis textlich hervorgehoben werden. Dabei reicht die Bezeichnung Dinkel aus. Eine Ergänzung um Hinweise, dass es sich um eine Weizenart handelt, ist im deutschen Sprachraum entbehrlich. Wortneuschöpfungen wie „Dinkel-Weizen“, „Dinkelweizen“ oder Klammerzusätze „Dinkel (Weizen)“ bedarf es nach Auffassung des Verfassers nicht, um rechtskonform zu kennzeichnen.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

BACKWARENKULTUR
Lesezeit 25 Min

BIERBRAUEN MIT (REST-)BROT

FLÜSSIGE LÖSUNGSANSÄTZE ZUR REDUKTION DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Brot und Bier eint eine lange gemeinsame Geschichte, wurden sie doch bereits im Mittelalter eng verzahnt hergestellt. Beide Lebensmittel bestehen zudem in der Reinform aus (fast) identischen Rohstoffen und auch in den biochemischen Prozessen findet man Analogien.

Was liegt also für Bäcker und Brauer näher, als sich mit der Möglichkeit zu befassen, Bier wie in früheren Zeiten aus (Rest-)Brot herzustellen und auf diesem Wege einen aktiven und genussvollen Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung zu leisten?

Ein Thema, das besonders Bäckern seit vielen Jahrzehnten unter den Nägeln brennt und durch die Forderungen vonseiten des Handels verstärkt wird, der in den Vorkassenzonen feste Vorgaben aufruft, bis zu welcher Uhrzeit Bäcker ein Vollsortiment in den Regalen zum Verkauf anbieten müssen. Eine Forderung, die die Retourenquote natürlich in die Höhe treibt, trotz aller Bemühungen von Bäckerseite hier durch gezieltes und strategisches Backen in den Filialen gegenzusteuern. Könnte das Brauen von Bier aus Brot ein möglicher Ausweg aus dem Teufelskreis der Lebensmittelüberproduktion und -verschwendung in der backenden Branche sein und eine solche Maßnahme tatsächlich zur Reduktion der Retouren beitragen?

b*ackwaren aktuell* hat sich in Deutschland und Österreich umgeschaut und mit Bäckern sowie Brauern gesprochen, die mit „Bier-aus-Brot-Projekten“ Staub aufgewirbelt haben und auf erste erfolgreiche Projektphasen blicken. Neu ist die Idee natürlich nicht, aber ein neu entdeckter Ansatz. In diesem Fall bekommt die von älteren Menschen oftmals herangezogene Binsenweisheit „Früher war alles besser“ einen wahrlich positiven Touch.

SANDRA GANZENMÜLLER

Die Inhaberin der Agentur kommunikation.pur ist Oecotrophologin und Brot-Sommelière, hatte einige Jahre in der Bäckerbranche gearbeitet, bevor sie in die Food-PR gewechselt ist. Sie betreut mit ihrem Team als PR-Agentur viele Kunden aus dem Bäckereiumfeld.

ALLES SCHON MAL DAGEWESEN: BRAUTAG FOLGTE AUF BACKTAG

Experten sind sich einig, dass die Geschichte des Brotes untrennbar mit der Geschichte des Bieres zusammenhängt – daher auch die noch immer im allgemeinen Sprachgebrauch gängige Redewendung:

„Bier ist flüssig‘ Brot“.

Beide stellten früher Grundnahrungsmittel dar (Brot ist bis heute eines) und finden ihren Ursprung zu einer Zeit, als die Menschen sesshaft geworden sind und anfingen, Ackerbau zu betreiben, also Getreide Einzug in den Speiseplan der Menschheit gefunden hat. Man erkannte schon damals, dass vermahlenes Getreide besser zu verarbeiten und bekömmlicher ist als ganze Körner. Zusammen mit Wasser wurden die gequetschten oder zerriebenen Getreidekörner zu einem Brei vermengt und stellten als ungelockerter Teig die Grundlage zur frühen Brotherstellung dar. Ausgehend vom gemeinsamen Teig war der Wasseranteil für das Endprodukt entscheidend: Wenig Wasser machte aus dem Brei ein Brot, wurde mehr Wasser hinzugefügt, entstand eine Art Ur-Bier. Im Mittelalter gab es einen Backtag in der Woche, an dem die gesamte Ration für eine Woche gebacken wurde. Meist, so beschrieben beispielsweise in Günther Thömmes Roman *Der Bierzauberer,* wurde am Backtag ein Brot nicht fertig gebacken, sondern nur so lange der Hitze ausgesetzt, bis die Stärkekörner aufgebrochen und für die Hefen nutzbar waren. Dieses halbgare Brot wurde am nächsten Tag als Basis für das Bierbrauen eingesetzt und kräftig gewässert. Damals setzte die Gärung übrigens noch spontan ein, da die mittelalterlichen Bäcker und Brauer noch nicht über die Existenz und Fähigkeit von Sauerteigkulturen und Hefen Bescheid wussten. Daher können wir davon ausgehen, dass tatsächlich die Herstellung beider Produkte eng verknüpft war: Nach dem Backtag kam der Brautag, das Bier entstand aus dem Brot. Diese Idee wird nun von vielen Brauereien und Bäckereien in Europa, von Belgien über Deutschland bis Italien, wieder aufgegriffen.

VON DER IDEE ZUR GEFRAGTEN BIERSPEZIALITÄT

Einer, der in der deutschen Bäckerbranche sehr bekannt und im Verbandswesen aktiv ist, ist Dietmar Brandes, der „4-Täler-Beck“. Er ist im Sommer 2018 zudem zum Hobbybrauer geworden und hat mit der Entwicklung eines Bieres aus Roggenvollkornbrot ein lang gehegtes Herzensprojekt verwirklicht. Die Überlegung dahinter war simpel, denn, so sagte er sich zu Projektbeginn, müsste es der Hefe egal sein, ob das „Futter“ für die Gärung aus geschrotetem Braumalz oder aus Brot stammt. Am Ende war es dann doch nicht so ganz egal und für das Brotbier kommt nun ein obergäriger Hefestamm zum Einsatz.
Er hat sich auf die Suche nach einem Partner gemacht und mit der kleinen Regionalbrauerei Bier-Projekt Landau eG junge Craft-Brauer gefunden, die genau wie er immer wieder Neues ausprobieren wollten. Sie waren von der Idee begeistert und so fanden sich der Brauer und der Bäcker; herausgekommen ist im November 2018 der erste Sud vom „Roggenschlüggla“. Es ist ein dunkles, naturtrübes Bier mit vier Vol.-% Alkohol, dessen elegante Röstnoten wunderbar harmonisch in einen mächtigen Malzkörper eingebunden sind.

Der erste Sud ist gelungen, dennoch lassen sie nicht locker und experimentieren weiter. So wurde im zweiten Sud an der Menge des verbrauten Roggenvollkornbrotes geschraubt; die doppelte Menge kam zum Einsatz, was sich durch noch markantere Röst- und Malzaromen im fertigen Bier zeigte.

„Interessant ist auch, dass sich das Bier während des Lagerns im Tank und auch in der Flasche im Aromaprofil noch weiterentwickelt“, freut sich Brandes.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

Um das Projekt ganz rund zu machen, backt Dietmar Brandes mit dem bei der Bierherstellung anfallenden Treber für die Brauerei ein Brot, die Treberkruste. Besser geht es mit der Reduktion der Lebensmittelverschwendung nicht. Das Bier wurde übrigens bei der Behörde als „Besonderes Bier“ eingestuft und genehmigt.

Auch im Rheinland existiert eine solche handwerksübergreifende Kooperation. Max Kugel, „Da wo's nur Brot gibt“, hat der Bonner Craftbier-Brauerei Ale-Mania, einem der Crafties der ersten Stunde in Deutschland, sein Roggenmischbrot „Heinz“, sortenrein getrocknet und gemahlen, zum Brauen zur Verfügung gestellt. Das Endprodukt nannten sie „Bread & Hops“ und waren sich nicht sicher, ob die 4.500 Flaschen auch an den Mann beziehungsweise die Frau zu bringen sind. Waren sie! In nur sechs Monaten war die Charge ausverkauft und nun geht das Projekt weiter, mit anderen Broten für neue Bierspezialitäten.

Dies sind nur zwei der Initiativen, denen sicher in der kommenden Zeit noch weitere folgen werden. Die umgekehrte Version, Brot aus (Rest-)Bier zu machen, ist ja bereits etablierte Praxis in deutschen Backstuben; sei es, dass mit Biertreber gebacken wird, sei es, dass als Schüttflüssigkeit Bier statt Wasser verwendet wird. Wir können gespannt sein, welche kreativen Ideen von der Handwerksallianz zwischen Brauern und Bäckern bald noch so in den Regalen zu finden sein werden. Vielleicht wird es dann in naher Zukunft in internationalen Bierwettbewerben auch eine Kategorie Bierbrot geben.

IM GESPRÄCH MIT REINHOLD BARTA

ÜBER BIO-BIERBROT UND ERFOLGREICHE KOOPERATIONEN

Zum Thema Bier mit (Rest-)Brot brauen sprachen wir mit Reinhold Barta, Inhaber der Brauerei Gusswerk in Hof bei Salzburg und Gault Millau Braumeister des Jahres 2017 sowie Diplom-Biersommelier des Jahres 2011. Er hat in Kooperation mit der SPAR Österreich-Gruppe ein Bio-Brotbier entwickelt, das Anfang Oktober national von seinem Handelspartner an über 1.100 Sparmärkte ausgeliefert wurde. Auch die Nachfolgesude sind nach wie vor exklusiv in allen SPAR-, SPAR GOURMET-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten erhältlich, wo sie teilweise zweitplatziert auch in den Backabteilungen präsentiert werden. Das Bio-Brotbier zeichnet sich durch ein karamelliges Aromaprofil aus. Mit diesem Projekt wird mehrproduziertes Bio-Brot und Bio-Gebäck genussbringend verwertet.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

Bartas Philosophie, mit der er an die Entwicklung jedes Bieres herangeht, lautet:

„Ein Bier muss auch trinkbar sein. Ich möchte keine Biere brauen, von denen man einen Schluck nimmt, es als spannendes und interessantes Bier abstempelt, aber keine Lust hat, es auszutrinken.“

Und genau so ist er auch an die Entwicklung des Brotbiers herangegangen; „ein für eine so kleine Brauerei extrem spannendes Projekt“, sagt er. Besonders daher, dass der nationale Handelspartner den Part der Vermarktung übernommen hat. Und natürlich die Chance, national gelistet zu sein; eine Distributionstiefe, die man als kleine Brauerei mit eigenen Ressourcen so schnell nicht erreichen würde.

Mit *backwaren aktuell* wirft er einen Blick zurück zum Projektstart und berichtet, wie sich alles entwickelt hat.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

Bio-Brotbier? Was können wir uns darunter vorstellen? Und darf es die Bezeichnung Bier überhaupt führen, wenn es doch mit Brot gebraut wurde?

Reinhold Barta: Zuerst einmal: Bei meinem Brotbier handelt es sich nach österreichischem Lebensmittelrecht um ein Kreativbier. Was ein Bier ist und welche Inhaltsstoffe es haben darf, ist in Österreich im Lebensmittelkodex niedergeschrieben. Und in Sachen Bier gibt es hier zwei Unterschiede zum deutschen Reinheitsgebot: Wir dürften theoretisch vor dem Abfüllen Vitamin C zusetzen, wobei das in Österreich meines Wissens fast keine Brauerei mehr macht, da die Abfüllanlagen alle auf einem hohen technischen Standard sind und dies daher nicht mehr notwendig ist. Und wir dürfen 25 Prozent des Malzes (vermälztes Getreide) gegen unvermälztes Getreide substituieren. Wir haben einen Teil des Malzes in unserem Projekt mit der SPAR Österreich-Gruppe eben durch fertig gebackenes Brot ersetzt. Daher dürfen und sollen wir mit Genehmigung der Behörde unser Bier als Kreativbier einstufen.
Grundsätzlich könnten wir es auch Bier nennen, da es sich meiner Meinung nach beim Brot im weiteren Sinne um unvermälztes Getreide handelt. Aber wenn wir die Bezeichnung Kreativbier wählen, sind wir eben rechtlich auf der sicheren Seite.

Wie kam es zum Projekt? Wer hatte die Idee? Auf welchem Weg haben Sie mit der SPAR Österreich-Gruppe den richtigen Handelspartner mit entsprechender nationaler Distribution sowie visionärem Denken gefunden? Was waren die ausschlaggebenden Punkte, dass das Projekt mit der Brauerei Gusswerk umgesetzt wurde?

Reinhold Barta: Ehrlicherweise muss man sagen, dass unser Projekt nicht das erste in Europa und auch nicht in Österreich ist. Als wir auf den Markt gekommen sind, gab es schon zwei Brotbiere in Österreich. Ich bin mit meinen Gusswerk-Bieren seit gut acht Jahren in verschiedenen SPAR-Märkten in Salzburg gelistet, was ja dem regionalen Verbraucherwunsch bestens Rechnung trägt. In dieser Zeit wurde die Zusammenarbeit Schritt für Schritt erweitert und dabei die Abnahmemenge vonseiten der Spar sukzessive erhöht.
Wer jetzt den ersten Impuls beim Brotbier-Projekt gesetzt hat, kann ich nicht mehr genau sagen. Irgendwann stand die Idee im Raum und wir waren uns schnell über die Rahmenbedingungen einig, sodass ich mit den ersten Probesuden beginnen konnte. Am Ende haben wir sehr viel getüftelt und nach fünf Testsuden die richtige Rezeptur vorliegen gehabt. Das war Ende 2017 und zu Jahresbeginn 2018. Das gemeinsame Ziel war, eine Lösung zu finden, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und nachhaltig zu wirtschaften. Dazu können wir mit dem Brotbier-Projekt einen Teil beitragen. Und Brauer und Bäcker eint doch im handwerklichen Bereich eine jahrelange Symbiose; hinzukommt, dass wir beide mit ähnlichen Rohstoffen arbeiten.

Geschäftsführer Interspar Bäckereien Dieter-Erich Schranz mit Brauereichef Reinhold Barta
Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

Können Sie ein wenig zum Projektverlauf sagen?

Reinhold Barta: Die SPAR Österreich-Gruppe hat in ganz Österreich sechs Bäckereien, die die Brote und Backwaren für die Märkte backen. Hier fällt jeden Tag aus unterschiedlichen Gründen eine gewisse Überproduktion an, die zwar gebacken werden muss, aber nicht zur Auslieferung an die Märkte kommt. Dieses wird für uns gesammelt und schon zerkleinert an die Brauerei geliefert; die Brote als Würfel, Semmeln sowie Kornspitz als Brösel. Dass wir mit der Überproduktion direkt aus der Backstube und nicht mit Retourenware aus den Läden brauen können, hat einen lebensmittelrechtlichen, hygienischen Hintergrund. Zudem hat sich herausgestellt, was uns zu Beginn gar nicht so bewusst war, dass es eine ziemliche Herausforderung ist, vollmundiges Brotbier zu brauen, denn der Salzgehalt im Brot muss ins Bier harmonisch integriert werden. Und das ist uns am Ende gelungen. Wir integrieren die Würze nach alter Tradition und arbeiten die schönen Karamelltöne der Brotkruste heraus.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

Welche brautechnologischen Herausforderungen hatten Sie vonseiten der Zutat Brot? Kann man so einfach aus jedem Brot auch ein gutes Bier brauen?

Reinhold Barta: Klare Antwort: Nein, kann man nicht. Wir haben über einen längeren Zeitraum verschiedene Maischverfahren sowie Hefen getestet und uns am Ende für die klassische kalte Vergärung mit einer untergärigen Hefe entschieden. Es hat sich im Testverlauf herausgestellt, dass eine obergärige Hefe nicht den gewünschten Erfolg bringt. Bei der Brot- und Kleingebäckmischung sind wir nun bei 16,5 Prozent gelandet. Natürlich war uns zu Beginn sehr daran gelegen, die von gesetzlicher Seite möglichen 25 Prozent Zugabe an Brot auszuschöpfen, aber in den Bierproben war der Salzgehalt einfach zu dominant. Wir haben immer wieder Blindverkostungen mit Endverbrauchern durchgeführt und haben als Ergebnis zurückgespielt bekommen, dass es ein gutes Bier ist, aber das da irgendwas drin sei, was sie nicht beschreiben können, aber was das Bier unrund machen würde.

Wenn wir dann gezielt nachgefragt haben, ob es Salz ist, war die Antwort klar. Mit einem Anteil von 16,5 Prozent sind wir nun sehr zufrieden. Der Geschmack ist rund und nur sehr geschulte Verkoster erkennen den Salzanteil im Aromaprofil, der aber im Malzkörper sehr harmonisch eingebettet ist.

Wie war die Resonanz der Verbraucher?

Reinhold Barta: Grundsätzlich sehr positiv. Man muss jedoch sagen, dass es durch den höheren Preis schon ein erklärungsbedürftiges Produkt und kein Bier ist, das man im Vorbeigehen mal schnell mitnimmt. Aber die Marketingaktivitäten von SPAR haben hier sehr gute Ergebnisse erzielt und zu einer Nachlistung geführt.

Welchen durchschlagenden Erfolg würden Sie einer Kategorie „Brotbier“ geben?

Reinhold Barta: Es wird sicherlich immer eine Sondersorte bleiben, aber wer weiß, was die Zukunft bringt.

Wäre das Ihrer Meinung nach eine Lösung für die hohen Retouren, die Bäcker täglich haben, um Restbrot im Sinne der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu verwerten?

Reinhold Barta: Es ist eine Möglichkeit, einen Teil zur Reduktion von Lebensmittelüberproduktion beizutragen und aus „Resten“ ein tolles Genussprodukt herzustellen. Je nach gesetzlichen Vorgaben wird es sich dabei in erster Linie um eine Überproduktion handeln, die nicht in den Filialen zum Verkauf angeboten war.

Wie schätzen Sie den Werbewert einer solchen Maßnahme ein?

Reinhold Barta: Für uns als kleine Brauerei war und ist das ein tolles Projekt, um den Bekanntheitsgrad der Marke national zu steigern. Wer einmal das Bio-Brotbier probiert hat und dann andere Biere von uns im Regal stehen sieht, wird sicherlich auch noch weitere Bierspezialitäten vom Brauhaus Gusswerk probieren, wenn ihm das Brotbier geschmeckt hat. Damit haben wir einen tollen Einstieg bei Genussmenschen und eine gesteigerte Wahrnehmung unserer Marke erzielt.

War es eine einmalige Aktion oder wird Ihr Brotbier dauerhaft im Sortiment gelistet werden?

Reinhold Barta: Das Bio-Brotbier habe ich exklusiv zusammen mit und für die SPAR Österreich-Gruppe gebraut. Zusätzlich wird es bei mir in der Brauerei verkauft. Wir sind hier mit der SPAR Österreich-Gruppe überein gekommen, dass es das Bio-Brotbier auf jeden Fall bis Ende 2020 geben wird.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

BRAUHAUS GUSSWERK:

KREATIV, INNOVATIV, NATURBELASSEN

Das Brauhaus Gusswerk wurde 2007 von Braumeister Reinhold Barta als zweite biodynamische Brauerei weltweit gegründet; zudem ist sie die erste demeterzertifizierte Brauerei Österreichs. Gewonnen hat Barta, gilt er doch als Wegbereiter der neuen österreichischen Braukultur, Medaillen in vielen international bekannten Bierwettbewerben: European Beer Star, Austrian Bier Challenge, Best of Bio Beer, um nur ein paar zu nennen. Seit der Gründung ging der Weg steil nach oben, im vergangenen Jahr wurden gut 4.000 Hektoliter Bier gebraut. Die beliebtesten Biere sind nach wie vor sogenannte „Trinkbiere“, doch der Anteil an „Spezialbieren“ liegt mittlerweile bei knapp 50 Prozent: „Wir hatten seit jeher ein sanftes Wachstum im Plan. Am wichtigsten ist mir, dabei die hohen Qualitätsansprüche zu halten beziehungsweise zu verbessern; Brauen auf Fundament eben“, erklärt Barta seine Philosophie. Ein Höhepunkt in der Firmengeschichte war 2013 die neue Produktionsstätte in Hof bei Salzburg, wo Barta sein Ziel, nachhaltigste Brauerei Österreichs zu sein, umsetzt. Er hat dort in Wärmerückgewinnung, umweltfreundliche Technologien, erneuerbare Energien und sparsamen Umgang mit Primärenergieträgern investiert.

Foto: © Brauhaus Gusswerk & SPAR

ANMERKUNGEN UND LITERATURANGABEN

Dinkelprodukte: Über die Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis, S. 10-13

1.	*Zu den Vorteilen der Produkte vgl. Kunte, Thomas in: backwaren aktuell 02/2018, S. 14f.*
2.	*„Bekanntmachung der Europäischen Kommission vom 13.07.2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind", Abschnitt 3.1., Punkt 9.*
3.	*Vgl. dazu bereits Kunte, a.a.O.*
4.	*Exemplarisch die Anfrage eines irritierten Verbrauchers auf dem Verbraucherportal „Lebensmittelklarheit.de", https://www.lebensmittelklarheit.de/forum/kennzeichnung-dinkel-weizen.*
5.	*Zu den Handlungsformen der EU mit und ohne Rechtsverbindlichkeit findet sich hier eine kurz gefasste Darstellung: https://europa.eu/european-union/eu-law/legal-acts_de.*
6.	*VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.*
7.	*Bezüglich weitergehender Informationspflichten ist den Mitgliedsstaaten ein erheblicher Spielraum eröffnet, Art. 44 Abs. 1 b) LMIV.*
8.	*Art. 288 Abs. 2 des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union.*
9.	*Dass Dinkel botanisch den Weizenarten zuzurechnen und glutenhaltig ist, mithin für Personen, die an einer entsprechenden Unverträglichkeit oder Allergie leiden, nicht das Nahrungsmittel der Wahl (oder gar Empfehlung) sein kann, soll vorliegend nicht thematisiert und schon gar nicht bestritten werden.*
10.	*So Nr. 1 des Anhangs II der LMIV im Wortlaut.*
11.	*Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 der Kommission vom 22. November 2013 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in Bezug auf bestimmte Getreidearten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, und Lebensmittel mit Phytosterin-, Phytosterinester-, Phytostanol- oder Phytostanolesterzusatz.*
12.	*Natürlich müssen andere enthaltene Allergene ebenfalls gekennzeichnet werden.*
13.	*Vgl. Hagenmeyer, LMIV, Art. 21, Rn. 8; Voit/Grube, LMIV, Art. 21, Rn. 10.*
14.	*Nicht jedoch im Hinblick auf Khorasan oder Durum!*
15.	*FN 4.*
16.	*https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/321403.html#heading_5__Allergene*
17.	*Hervorhebung durch den Verfasser.*
18.	*A.a.O.*
19.	*Die die Verbraucherzentrale allerdings für richtig hält.*

Was steckt in unseren Backwaren?

Auf www.wissenwasschmeckt.de wird aktuelles Fachwissen rund um Backwaren und Backzutaten einfach und verständlich vermittelt. Gleich vorbeischauen!

Wissen was schmeckt! ...das steckt in unseren Backwaren

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland:	Geschäftsbereich Österreich:
RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V.	*Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9 www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de*	*Smolagasse 1 1220 Wien Hotline +43 (0) 810 /001 093 www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at*
Redaktion:		
Prof. Dr. Bärbel Kniel Sarah Fischer, kommunikation.pur		
Gestaltung:		
Daniel Erke GmbH & Co. KG kommunikation.pur, München		