Ausgabe 2 / Oktober 2007

Backmittelinstitut
Informationszentrale für
Backmittel und Backgrundstoffe
zur Herstellung von Brot
und Feinen Backwaren e.V.

# bmi aktuell

Neues aus dem Backmittelinstitut

**2**

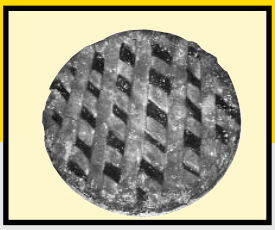
**Agar-Agar**

Algenhydrokolloid
für Ernährungsbewusste

**4**

**Das Baltikum**

Kultur, Esskultur,
Brot und Backwaren



**9**

**In Linz beginnt's ...**

auf den Spuren
der Linzer Torte

**12**

**Die Anreicherung und Nährwertkennzeichnung bei unverpackten Backwaren**

Die europäische Entwicklung
im Spannungfeld
zu nationalen Vorschriften

**Liebe Leser,** wir möchten diesmal mit Ihnen auf die Reise gehen – an die Atlantik-Küsten von Marokko, Spanien, Portugal und Frankreich, an die Küsten von Chile, Indonesien, Südkorea, Japan und Argentinien – dorthin, wo die beiden Rotalgenarten wachsen, aus denen das pflanzliche Verdickungs- und Geliermittel Agar-Agar gewonnen wird.

Weiter geht's auf Entdeckungstour in das Baltikum, nach Litauen, Lettland und Estland – Länder, in denen Brot einen nahezu heiligen Status genießt und man sich statt „Guten Appetit!" „Möge Dein Brot ausreichen!" wünscht.

Woher hat die „Linzer Torte" ihren Namen? Dr. Friedrich Kunz sucht nach der Antwort auf diese Frage. RA Amin Werner informiert über aktuelle europäische Entwicklungen bei der Nährwertkennzeichnung im Verhältnis zu nationalen Vorschriften in Deutschland und Österreich.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das BMI-Team viel Vergnügen und eine aufschlussreiche Lektüre!

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

# AGAR-AGAR

## Algenhydrokolloid für Ernährungsbewusste

**Anita Bénech, Hamburg**

**Agar-Agar ist ein pflanzliches Verdickungsmittel, Geliermittel und/oder Gelbildner, mit einem wachsenden Spektrum an Anwendungen in der modernen Lebensmittelindustrie.**

Agar-Agar ist der vermahlene und gereinigte Extrakt der Rotalgen (bot. Familie Rhodophyceae). Von den 10.000 Algenarten, die zu dieser Gruppe gehören, werden vor allem zwei für die Gewinnung von Agar-Agar eingesetzt: Gelidium und Gracilaria. Gelidium wächst vor allem an der Atlantik-Küste von Marokko, Spanien, Portugal und Frankreich, während Graciliaria Rotalgen an den Küsten von Chile, Indonesien, Südkorea, Japan und Argentinien gefunden werden. Agar-Agar ist ein in Japan und anderen Ländern Südostasiens seit langer Zeit bekanntes Gelier- und Verdickungsmittel für Suppen und Bouillons. In Europa wurde es früher als „chinesische Gelatine" oder Algengelatine bezeichnet. Heute definiert man Agar-Agar als Algenhydrokolloid.

### Stabilisierende Gelierkraft für viele Lebensmittel

Agar-Agar ist in heißem Wasser löslich. Agar-Agar Lösungen sind viskos sowie fließfähig und gelieren beim Abkühlen auf Raumtemperatur. Hierbei wird ein thermoreversibles Gel gebildet, welches bei 85 ± 5° C schmilzt und bei Abkühlung auf 35 ± 5° C wieder geliert. Diese unnachahmliche Hysteräse bietet für viele Lebensmittelanwendungen große Vorteile, da trotz einer leichten Verarbeitung eine hohe Temperaturstabilität des Gels gegeben ist.

Die Hauptfunktionalität von Agar-Agar ist seine Geliereigenschaft. Ohne Zusatz weiterer Chemikalien können Gele bei Konzentrationen von 0,04 % und höher erreicht werden. Agar-Agar Gele sind fester und stärker als die Gele anderer Hydrokolloide (z. B. Carrageenane und Gelatine). Sie sind in der Regel klar und haben eine kurze, brüchige Struktur. Die Gelbildung wird bei Agar-Agar nicht durch Kationen, Trockenmasse oder pH beeinflusst, wodurch eine einfache Handhabung ermöglicht wird. Agar-Agar bildet stabile Gele und zeigt dabei verdickende, texturgebende und stabilisierende Eigenschaften.

### Neue Entwicklung mit optimierten Eigenschaften

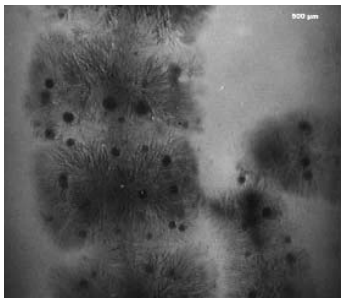
QSA (Quick Soluble Agar) ist eine neue Handelsform von Agar-Agar, welche schon bei 80° C in Lösung geht. Durch diese Qualitäten ist es möglich, Agar-Agar auch in Milchprodukten einzusetzen. Bislang wurde Agar-Agar für Milchprodukte nicht verwendet, da die für das Lösen von Agar-Agar notwendige Erhitzung der Qualität der Produkte nicht zuträglich war. QSA wird in kalter Milch/Wasser dispergiert und die Dispersion wird pasteurisiert. Die Temperaturen während der Pas-

teurisierung sind ausreichend, um QSA in Lösung zu bringen. Hiermit können Jogurtprodukte, Puddings und Cremespeisen produziert werden, wobei QSA als Texturgeber fungiert. In Jogurts vermindert der Zusatz von QSA die Synärese-Neigung. Neue Entwicklungen in der Produktion von Agar-Agar und QSA haben das Spektrum der Lebensmittelanwendungen erheblich erweitert.

### Anwendungen von Agar-Agar

Traditionell wird Agar-Agar bei Geleeartikeln und Schaumzuckerwaren in der Süßwaren-Industrie eingesetzt. Agar-Agar dient als Texturgeber, um klare Produkte mit einem kurzen Biss zu erhalten. Zum anderen werden Zucker und Glucose in die Gelstruktur eingelagert und somit das Auskristallisieren verhindert. Geleeartikel mit Agar-Agar sind temperaturstabil, was ein Vorteil in warmen Südländern ist. In Schaumzuckerwaren, speziell Schaumküssen, stabilisiert Agar-Agar den aufgeschlagenen Eiweißschaum, indem es eine Gelstruktur um die Luftbläschen herum bildet. Die hervorragenden Geliereigenschaften von Agar-Agar bieten den Vorteil, dass sich das Gel nach dem Aufdressieren der Schaumküsse auf die Waffeln durch die Abkühlung schnell bilden kann.

Agar-Agar wird auch für die Produktion von Füllungen im Backwaren-Bereich eingesetzt, wo sich seine Temperaturstabilität positiv auf die Konsistenz der Kremfüllung auswirkt. Das Verhalten von Agar-Agar in dieser Anwendung ist sogar besser als das von Gelatine und Carrageenan. In Zuckergüssen und Überzügen ermöglicht Agar-Agar eine stabile Festigung der Überzugsschicht, indem es diese Schicht verdickt, was sich wiederum positiv auf die Stabilität des Endproduktes während der Konditionierung, Verpackung, Lagerung und Auslieferung auswirkt.



*Rotalgen (bot. Familie Rhodophyceae)*

Agar-Agar hat sich als funktionelles Mittel in der Klärung von Säften, alkoholischen Getränken und Essig erwiesen, wo es sogar zu besseren Ergebnissen als Gelatine führte.

Ein weiteres Anwendungsfeld von Agar-Agar ist die Produktion von Fleischbouletten und Hamburgers, Fleischkonserven, Fleisch in Aspik, Fertiggerichten auf Fisch- und Geflügelbasis, wo es prozentual mit 0,5 bis 2 % Einsatzmenge in der Fleischbrühe integriert wird. Auch hier ist der hohe Schmelzpunkt von Agar-Agar und seine bessere Resistenz zur Zersetzung als Carrageenan während des Kochens ein Vorteil für die industrielle Produktion. Das feste Gel schützt die Fleischkonserve in der Verpackung während der Lagerung und des Transports.

(Siehe unten: Übersichtstabelle mit Anwendungsbeispielen von Agar-Agar in der Lebensmittelindustrie)

*Fisch in Aspik.*

### Lebensmittelsicherheit und Ernährungsdaten

Agar-Agar und QSA (Quick Soluble Agar) sind funktionelle Lebensmitteladditive, die zur Gruppe der Algenhydrokolloide gehören. Agar-Agar entspricht den Anforderungen der EU-Richtlinie 96/77/EG ff und ist zur Herstellung von Lebensmitteln allgemein zugelassen. Agar-Agar wird innerhalb der EU als Gelier- bzw. Verdickungsmittel E 406 deklariert.

Die Rhodophyceae-Rotalgen sind 100 % pflanzliche Rohstoffe, die natürlich vorkommen und nicht genetisch modifiziert sind. In Anbetracht der allgemeinen Diskussion über Lebensmittelsicherheit und BSE-Risiken durch tierische Gelatine ist Agar-Agar ideal als Ingredienz und Additiv für gelatinefreie Lebensmittelprodukte geeignet. Agar-Agar entspricht üblicherweise den Halal- und Koscher-Normen (entsprechende Zertifizierung vorausgesetzt) und ist ein willkommenes pflanzliches Gelier- und Verdickungsmittel für vegetarische Produkte.

Der Nährwert von Agar-Agar wird mit ≤ 4 kcal/g angegeben. Da jedoch Agar-Agar in sehr kleinen Mengen eingesetzt wird, ist sein Kalorienbeitrag innerhalb einer normalen Ernährung unwesentlich. Agar-Agar ist außerdem eine Quelle wertvoller Mineralstoffe, wie zum Beispiel Magnesium, Natrium, Eisen und Calcium. ■

| LM-INDUSTRIE | AGAR-AGAR ANWENDUNG |
|---|---|
| SÜSSWAREN | Geleefrüchte, Toffees, Schaumzuckerwaren, Weißer Nougat, Fruchtriegel, Meringues / Baisers, Mohrenköpfe / Schaumküsse |
| MILCHPRODUKTE | Jogurts, Flans, Puddings, Mousses, Custards, Kreme, Milcherzeugnisse, Schoko- und Frucht-Milchgetränke, Eiskrem, Käseaufstrich, belüftete Milchprodukte und Schlagsahne |
| BACKWAREN | Backwaren, Überzüge, Zuckergüsse, Füllungen, Kreme |
| DRESSINGS | Mayonnaise, Ketchup, Kremige Dressings, Kräutersoßen |
| FLEISCHPRODUKTE | Fleischkonserven, Fisch- / Geflügel-Pâtés, Fleisch in Aspik, Hamburgers |
| AUFSTRICHE | Marmeladen, Konfitüren, Honig-Aufstriche, Erdnussbutter, Käseaufstriche, fettreduzierte Margarine |
| GETRÄNKE | Klärmittel für Obst- und Gemüsesäfte. Weinklärung. Auch Essigklärung. |

# Das Baltikum

## Kultur, Esskultur, Brot und Backwaren

**Niko Henrich, Bingen und Christiane Prochatzki, Bremen**

### Das Baltikum in Zahlen

Das Baltikum ist der östlich gelegene Teil Nordeuropas an der Ostsee. Es umfasst die Länder Litauen, Lettland und Estland sowie die zu Russland gehörende Oblast Kaliningrad, den nördlichen Teil des früheren Ostpreußens.

Estland, Lettland und Litauen haben eine Fläche von ca. 175.116 km² mit einer gesamten Einwohnerzahl von ca. 7,27 Mio. Dies entspricht in etwa der Einwohnerzahl der Schweiz (7,38 Mio.), aber deren 4-fachen Fläche.

Die drei baltischen Staaten liegen zwar sehr eng beieinander, sind jedoch spürbar unterschiedlich. Das Verhältnis untereinander ist differenzierter und gelegentlich auch distanzierter als es der Begriff Baltikum suggeriert.

Die Getreideproduktion Estlands deckt ca. 65–80 %, die Lettlands ca. 90 % und die Litauens ca. 100 % des Eigenbedarfs an Getreide ab. Der Beitritt zur EU im Jahr 2004 brachte u.a. Veränderungen im Getreidehandel; waren zuvor die Ukraine und Russland die Hauptlieferanten

im Baltikum, so sind es jetzt eher Deutschland und Finnland. Durch die nördliche Lage und das entsprechend raue, kühle Klima wurde speziell der Roggenanbau schon immer sehr erfolgreich betrieben.

Eine anhaltende Emigration von Osteuropäern, speziell von Fachkräften, aus dem Baltikum nach Westeuropa (Irland und Großbritannien) stellt diese Länder zum Teil vor starke Probleme. Insbesondere der Verlust von alten Handwerken ist davon betroffen.

Die Nahrungsmittelproduktion gilt in Lettland ebenso wie in Litauen und Estland als einer der bedeutendsten Zweige des verarbeitenden Gewerbes. Jeweils gut ein Fünftel des Wertes der Industrieproduktion geht auf das Konto jener Firmen, die sich mit der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukten, Fischerzeugnissen, Getränken aller Art, Süßwaren sowie Brot und Backwaren beschäftigen.

Die Versorgung mit Lebensmitteln ist überall möglich. Supermärkte befinden sich in den größeren Ortschaften stets an zentraler Stelle. Ihr Warenangebot hält einem Vergleich mit westlichen Märkten stand.

Die Küche des Baltikums ist originell und sehr schmackhaft. Ein Frühstück fällt auch früh morgens oft schon recht baltisch-deftig aus.

Das Baltikum hat im Verhältnis zu Deutschland ein relativ kleines Roggen-/Weizenbrotsortiment. Kleingebäcke sind auf dem Vormarsch. Am umfangreichsten ist das Feingebäcksortiment.

Der Brotmarkt in den baltischen Staaten wird sehr stark von finnischen Unternehmen dominiert wie Vaasan & Vaasan (AS Leibur in Estland, A/S Hanzas Maiznicas in Lettland und UAB Vilniaus Duona in Litauen) oder Fazer (Fazer Eesti AS in Estland, SIA Fazer maiznīcas in Lettland und UAB Fazer Kepyklos in Litauen). Allein Vaasan & Vaasan hält in Estland ca. 30 % Marktanteil, in Lettland ca. 27 % und in Litauen ca. 30 %.

Traditionelle Produkte haben in den Baltischen Staaten eine starke Position: klassisches freigeschobenes Roggenbrot und Weißbrot französischer Art (Batone/Bageta) nehmen den größten Umfang im Verkauf ein. Der Verbraucherwunsch nach neuen Sorten nimmt ständig zu. Ein gutes Beispiel ist der enorm gewachsene Markt für geschnittenes Brot (Roggenbrotsektor) oder Toastbrot (Weizenbrotsektor).

Esten und Litauer haben eine größere Vorliebe für Roggenbrot, wohingegen die Letten mehr zu Weißbrot tendieren.

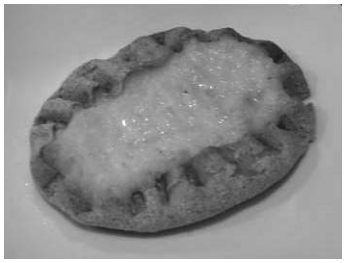
Brot genießt in den Baltischen Staaten einen sehr hohen Stellenwert. Dies zeigt sich unter anderem daran, dass man sich in Estland keinen „Guten Appetit“ wünscht sondern „Möge dein Brot ausreichen“ sagt.

Durch die während der Sowjetischen Besatzungszeit betriebene zentralistische Planwirtschaft wurde das Einkaufsverhalten der Balten stark geprägt. Im Besonderen ist dies beim Brot zu sehen. Brot wurde in großen Fabriken hergestellt und über viele Kilometer zum Kunden transportiert. Es war für den Verbraucher frisch, solange es noch weich war. Auch heute noch wird weich mit frisch assoziiert, der Verbraucher tendiert zu weichem Brot mit softer Kruste. Eine kurze und knappe, aber heiße Backphase ist die Regel.

Auch folgende Gebäcke sind im gesamten Baltikum bekannt:

Bliny: eine aus Osteuropa stammende Teigspeise, die unseren Eierkuchen ähnelt. Sie wird in Form dünner Fladen – ähnlich wie Crêpe – zubereitet und kann eingerollt und mit unterschiedlichsten Füllungen (z. B. Quark, Konfitüre, Hackfleisch, Kaviar) gegessen werden.

Pirogge: eine gefüllte Teigtasche aus Hefe- oder Blätterteig. Die Art der Herstellung, Füllungen und die Bezeichnungen variieren von Region zu Region. Sie können als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch bzw. zum Tee gereicht werden.



*Pirogge*

Das Baltikum wird verkehrstechnisch sehr gut durch sogenannte Low Cost Airlines erschlossen (Ryanair, easyJet, airBaltic, …), Billigflieger landen in Tallinn, Riga, Vilnius oder Kaunas. Mieten Sie sich ein Auto und entdecken und erkunden Sie diesen Teil Osteuropas einmal selbst und machen Sie sich auf zu einer kulinarischen Entdeckungstour in diesen Teil Osteuropas. Fahren Sie entlang der Ostseeküste mit ihren bekannten Orten und Sandstränden (Nida, Klaipeda, Liepaja, Ventspils, Jurmala oder Pärnu) oder erkunden Sie die vibrierenden Städte Vilnius, Kaunas, Riga oder Tallinn. Sie werden überrascht sein, wie gastfreundlich Sie aufgenommen, oft sogar in Deutsch begrüßt werden.

## Litauen

Hauptstadt: Vilnius
Währung: Litauische Litas (LTL), Wechselkurs Feb. 2007: 1 € = 3,4529 LTL/1 LTL = 0,2896 €

Die Fläche Litauens ist mit 65.300 km² etwas kleiner als der Freistaat Bayern (70.547 km²); die Einwohnerzahl von 3,462 Mio. entspricht etwa der Einwohnerzahl von Berlin (3,402 Mio.). In der Hauptstadt Vilnius (früher Wilna) leben ca. 15 % (578.000 Einwohner) der litauischen Bevölkerung, vergleichbar mit der Einwohnerzahl von Stuttgart.

1940 annektiert, war Litauen 1990 der erste baltische Staat, der seine Unabhängigkeit von der ehemaligen Sowjetunion deklarierte. Dies wurde aber erst im September 1991 von der UDSSR anerkannt. Die letzten Russischen Truppen haben 1993 das Land verlassen. Deutschland und

*Cepelinai*

Polen haben historisch bedingt noch immer einen sehr starken Einfluss in Litauen.

Litauische Speisen sind sehr stark durch die Nachbarschaft zu Russland, Polen und Deutschland geprägt.

Litauische Spezialitäten sind *blyneliai su marmeladu* (Eierpfannkuchen mit Marmelade) zum Frühstück sowie die beliebten *cepelinai* (litauisch für „Zeppeline") zum Mittag. *Cepelinai* sind mit Hackfleisch oder Quark gefüllte Kartoffelklöße und gehören zu den Nationalgerichten. Sie werden traditionell an Feiertagen und in der Zeit der Kartoffelernte gegessen. Neben den typischen Hackfleisch- und Quark-Cepelinai gibt es sie auch mit Pilzen, Weißkohl, Schinken oder Fisch gefüllt.

Eines der ältesten und fundamentalsten litauischen Nahrungsmittel war und ist Roggenbrot. Es wird zum Frühstück, Mittag- und Abendessen gereicht. Auch war es von großer ritueller Bedeutung. Ihm wird eine beschützende Rolle gegen Feuer nachgesagt, zum Schutz des Hauses wurde es auch während des Hausbaus mit ins Fundament eingelegt. Fiel ein Stück Brot zu Boden, hob man es auf, küsste es und aß es, damit das Haus niemals ohne Brot sei. Roggenbrot dominiert noch immer.

Die Großbäckerei Vilnius Duona Plius (VDP) kontrolliert ca. 1/4 des Litauischen Brotmarktes mit einem Umsatz in 2004 von 82,5 Mio. LTL (23,9 Mio. Euro). VDP gehört zur finnischen Vaasan & Vaasan Gruppe.

Durch den steigenden Bedarf innerhalb der EU hat sich in den letzten Jahren ein florierendes Teiglingsgeschäft etabliert. Von Litauen aus finden diese hauptsächlich laminierten Teiglinge sowie halbgebackenen Produkte ihre Verbreitung im Bereich Osteuropas von Moskau bis hin nach Deutschland.

## Lettland

Hauptstadt: Riga
Währung: Lettische Lats (LVL), Wechselkurs Feb. 2007: 1 € = 0,7054 LVL / 1 LVL = 1,4196 €

Lettland liegt eingebettet zwischen Estland und Litauen. Die Fläche Lettlands ist mit 64.589 km² etwas kleiner als die des Freistaates Bayern (70.547 km²); die Einwohnerzahl von 2,400 Mio. entspricht etwa der Einwohnerzahl von Rom (2,550 Mio.). Ca. 1/3 (815.000 Einwohner) der Lettischen Bevölkerung lebt in der Hauptstadt Riga (vergleichbar mit der Einwohnerzahl Marseilles), die besonders reich an Jugendstilarchitektur ist.

Die Geschichte des Landes geht zurück bis 2500 vor Christus. Neben Russland und Schweden hatte Deutschland einen starken Einfluss auf Lettland, nicht zuletzt durch den Deutschen Ritterorden und die Zugehörigkeit zur Hanse. So findet man auch in der ehemaligen Hansestadt Riga, wie in allen anderen Hansestädten, den „Roland" auf dem Marktplatz. Nahe der Petri Kirche befindet sich eine Skulptur der Bremer Stadtmusikanten als Hinweis auf die alte Verbindung zu Bremen.

Nach einer kurzen Periode der Unabhängigkeit zwischen den beiden Weltkriegen ereilte Lettland das gleiche Schicksal wie die beiden Nachbarstaaten, es wurde von der ehemaligen UDSSR annektiert.

Auch nach Abzug der Russischen Truppen ist der Status der Russischen Minderheit, immerhin 30 % der Bevölkerung, zwischen Moskau und Riga ein andauerndes Gesprächsthema.

Die Einwohner Lettlands sind teilweise sehr konservativ, z. B. was ihre Essensgewohnheiten betrifft. Sandwichs sind als schnelles Mittagessens bei weitem noch nicht akzeptiert. Bevorzugt werden immer noch warme Gerichte, die im Sitzen verzehrt werden. Diese Tatsache bekam auch die Fastfoodkette „Subway" schmerzlich zu spüren und hat sich, zumindest für den Moment, wieder vom Markt zurückgezogen. Die beliebtesten touristischen Mitbringsel am Flughafen Riga sind laut Lebensmittelstatistik: Laima Schokolade, Riga Black Balsam (eine spezielle Art Kräuterlikör) und Laci Roggenbrot.

Die größte lettische Bäckerei, Hanzas Maiznicas, kontrolliert ca. 27 % des lettischen Brotmarktes und gehört zur finnischen Vaasan & Vaasan Gruppe. Die zweitgrößte Bäckerei Lettlands, Fazer Maiznicas (Brotproduktion unter der Handelsmarke „Fazer" und „Druva") steigerte ihren Umsatz in 2005 um 43 % auf 5,8 Mio. LVL (8,2 Mio. Euro). Somit hat sie ihren Marktanteil um 4 % auf 17 % des lettischen Bäckereimarktes gesteigert. Dies wurde besonders durch die Neuinbetriebnahme einer Toastbrotlinie in Druva (20 t / Tag) möglich. Fazer Maiznicas sowie Druva gehören zur finnischen Gruppe „Karl Fazer Oy".

Zusammen halten diese beiden Gruppen ca. 60 % des Brotmarktes in Riga. Traditionell ist der Brotmarkt in den Städten am stärksten. An dritter Stelle liegt die JLM Group (Jelgavas Maiznieks & Liepajas Maiznieks) mit ca. 10 % Marktanteil. AMPC schätzt den lettischen LEH Brotmarkt auf über 100 Mio. LVL (142 Mio. Euro). Laut lettischem Bäckereiverband gab es 2004 ca. 86 Bäckereien. Rechnet man die Supermarkt-Bäckereien, dazu kommt man auf ca. 178 Bäckereien.

Durch den EU-Beitritt am 1. Mai 2004 und den damit verbundenen Gesetzesänderungen/Anpassungen wurden in Lettland einige der Kleinbäckereien vor zum Teil unlösbare Probleme gestellt. Daraus resultierte, dass einige Kleinbäckereien ihre Türen zugesperrt haben (z. B. Guntar Grudps, Ozols oder Ceptuve-2). Hauptgrund dafür sind

neue EU-Vorschriften, die zusätzliche Investitionen nötig machten.

Zum Beispiel bestehende alte Öfen, meist Tschechischer oder Russischer Bauart, entsprechen nun nicht mehr den Bestimmungen und müssten ersetzt werden. Mittel für diese zusätzlichen Investitionen stehen größtenteils nicht zur Verfügung.

Hinzu kommt, dass kleinere Bäckereien nicht in der Lage sind, an Ausschreibungen großer Supermärkte teilzunehmen. Die Ausschreibungen werden von Bäckereien gewonnen, die in der Lage sind, einen Laib Brot für 0,03–0,08 LVL (0,04–0,11 Euro) herzustellen. Dazu ist im Allgemeinen nur die Brotindustrie fähig. Ebenso wird meist ein langes Zahlungsziel gefordert, was die Außenstände stark erhöht, wodurch kleinere Bäckereien an den Rand des Ruins getrieben werden.

Brot nimmt einen speziellen Platz im lettischen Bewusstsein ein, Brot zu respektieren wird schon in der frühen Kindheit gelernt. Das männliche Familienoberhaupt durfte als erster den neuen Laib Brot anschneiden, es galt als Frucht der Arbeit und war somit in lettischem Sinne heilig.

Im Baltikum weit verbreitet, ganz besonders in Lettland, ist die Methode, das Roggenmehl für spezielle Brotsorten zu brühen. Das heißt, ein Teil des Mehles wird in Holzfässern mit Malz und heißem Wasser überbrüht. Nachdem es etwas abgekühlt ist, setzt man Sauerteig, Restteig oder Hefe hinzu und lässt es über Nacht stehen. Am nächsten Tag wird dieser „Vorteig“ mit Mehl und Gewürzen (Kümmel ist ein Muss) versetzt und zu einem Brotteig geknetet, geformt, gegart und gebacken. Durch diese Methode erhält man eine gute Verquellung des Mehles und somit eine lange Verzehrsfrische des Brotes. Durch den zum Teil hohen Malzgehalt schmeckt das Brot leicht süßlich, die Krume ist recht dicht und wenig gelockert.

In Abwandlung werden diesem Teig auch Nüsse und Trockenfrüchte zugegeben, wodurch ein mit Kletzenbrot/Früchtebrot vergleichbares Produkt entsteht.

Insgesamt sind lange, mehrstufige Teigführungen vorherrschend. Durch das starke Wachstum der Supermärkte und somit auch der Instore Bäckereien ist jedoch die schnelle Teigführung immer mehr auf dem Vormarsch. Dies gilt auch für die beiden anderen baltischen Staaten.

Ein traditionelles Rezept für das süßsaure lettische Roggenbrot Saldskabmaize lautet wie folgt:

2 kg helles Roggenmehl
1 Liter Wasser
1 Teelöffel Kümmel
2 Scheiben Roggenbrot (oder 25 g Hefe)

Die Hälfte des Roggenmehles mit 1 Liter heißem Wasser überbrühen und abkühlen lassen.

Wenn das Brühstück bis lauwarm abgekühlt ist, Roggenbrot zugeben (Scheiben kurz in etwas Wasser zerkleinern) und über Nacht warm und abgedeckt zum Säuern stehen lassen. Am nächsten Tag Kümmel und $^1/_3$ des verbliebenen Mehls dazugeben. Nochmals gehen lassen. Dann mit dem restlichen Mehl zu einem homogenen Teig kneten. Wieder gehen lassen. Danach zu schmalen länglichen Broten aufarbeiten, garen und backen. Nach dem Backen mit Wasser abstreichen.

Traditionell ist Weißbrot in Lettland sehr beliebt, meist in Batone Form heißt es Baltmaize (Balt = weiß, Maize = Brot).

## Estland

Hauptstadt: Tallinn
Währung: Estnische Kronen (EEK).
Wechselkurs Feb. 2007: 1 € = 15,62 EEK/1 EEK = 0,064 €

Die Fläche Estlands ist mit 45.227 km² etwas kleiner als Niedersachsen (47.600 km²). Die Einwohnerzahl von 1,409 Mio. entspricht ca. der Einwohnerzahl von München (1,33 Mio.). Die Hauptstadt Tallinn (früher Reval), grob übersetzt „Stadt der Dänen“, beherbergt $^1/_3$ der Estnischen Bevölkerung. Die Einwohnerzahl entspricht der der Stadt Bochum.

Nachdem die Nachbarn Schweden und Russland Jahrhunderte lang die Geschichte Estlands bestimmt haben, wurde Estland 1918 unabhängig, 1940 jedoch wieder in die UDSSR eingegliedert. Endgültige Unabhängigkeit erlangte Estland im Jahre 1991 mit dem Kollaps der ehemaligen Sowjetunion. Durch die langen, guten Beziehungen zu seinem nördlichen Nachbarn Finnland (estnisch gehört anders als lettisch oder litauisch zum finno-ugrischen Sprachstamm) war Estland schon immer stärker westlich ausgerichtet als Lettland oder Litauen.

*Nach dem Brühen wird der abgekühlte Teig mit Gewürzen geknetet, geformt, gegart und gebacken.*

*Vastlakuklid*

Seitdem die letzten Russischen Truppen 1994 das Land verlassen haben, hat sich Estland immer weiter dem Westen geöffnet und ist am 1. 5. 2004 der Europäischen Union beigetreten. Nach dem EU-Beitritt stiegen die Lebensmittelexporte in die EU um über 5 %, nach Russland sogar um das 3-fache. Dies lag u.a. an der Aufhebung der Doppelbesteuerung.

Die estnische Küche ist aus historischen Gründen – Estland war abwechselnd von Deutschen, Skandinaviern und Russen besetzt – stark von der deutschen, skandinavischen und russischen Küche beeinflusst. Die typisch estnische Küche zu beschreiben ist daher schwierig. Charakteristisch ist aber, dass die Küche in Estland weitestgehend sehr schlicht ist und vor allem mit Grundnahrungsmitteln wie z. B. Sauerkraut, Schweinefleisch, Kartoffeln, sehr viel Milch und Milchprodukten sowie Waldfrüchten und Pilzen auskommt. Sehr wichtig sind Kartoffeln, die seit Ende des 19. Jh. Steckrüben und Speiserüben verdrängt haben. Insbesondere Milch und andere Milchprodukte wie Buttermilch und Saure Sahne sowie Fisch, der in der Ostsee oder in Seen im Landesinneren gefangen wird, sind ein wesentlicher und oft verwendeter Bestandteil estnischer Rezepte. Ein typisches Gericht ist z. B. Salzhering mit gekochten Kartoffeln, saurer Sahne und Zwiebelringen. Eines der ältesten estnischen Nahrungsmittel dürfte das Kamamehl sein. Dieser traditionelle Brei aus Getreide und Bohnen wird noch heute gerne als Nachtisch oder Kinderspeise gegessen. Das bekannteste Nationalgericht ist die Winter- und Weihnachtsspeise *verivorst* (Blutwurst), serviert mit *mulgikapsad* (Sauerkraut).

Estland sieht sich, glaubt man einer aktuellen Studie, als Land für Milch, Fisch, Schweinefleisch, Roggenbrot, Kohl und Kartoffeln, wenn es um typisches estnisches Essen geht.

Die meisten Gerichte in der estnischen Küche sind einfach. Brot und Getreide waren die bevorzugten Lebensmittel, Gerste und Roggen wurden am meisten genutzt.

Brot genießt auch in Estland einen fast heiligen Status. Fiel ein Stück zu Boden, hob man es auf und küsste es. Niemand wagte es, Brot herumzuwerfen oder darauf herumzutreten. Fleisch, Butter, Fisch wurden als „Brotbeilage“ bezeichnet und als geflügeltes Wort gilt „Ehre das Brot, denn es ist älter als du“. Augenzwinkernd könnte man behaupten, dies trifft auf manches Brot in den Regalen heute noch zu.

Teilt man Europa in Zonen von hellem und dunklem Brot, ist Estland klar der dunklen Brotzone zuzuordnen. Natürlich wird helles Brot bzw. Weißbrot immer populärer, aber eine Mahlzeit ist so gut wie immer von Roggenbrot begleitet. Das traditionelle Brot besteht zu fast 100 % aus Roggen, das durchschnittliche Angebot liegt bei ca. 30 verschiedenen Sorten. Neuerdings entstehen aber immer mehr Mischbrotsorten.

Es ist nur ein paar Generationen her, dass die ganze Familie zum Essen zusammen kam und niemand ein Wort bei dieser rituellen Handlung sprach. Heutzutage haben sich die Essgewohnheiten auch im Baltikum dem hektischen Lebensstil angepasst. Unter dem Einfluss internationaler Küchen (Italien, Mexiko, Japan, Indien, um nur ein paar zu nennen) hat Estland einige Gerichte übernommen. Aber trotz dieser willkommenen Abwechslung, traditionelle estnische Lebensmittel und Mahlzeiten wie Sauerteigbrot, Sauerkrautgerichte und Sülze bleiben äußerst populär. Trotzdem oder gerade deshalb lieben die Esten auch heute noch immer ihr Roggenbrot, das „tägliche Brot“ seit dem 12. Jahrhundert.

Heutzutage sind die meisten Bäckereien in Estland eher Klein- und Mittelbetriebe. Diese gruppieren sich um ca. 20 größere Firmen, wovon die größten zehn, wie z. B. Leibur (Vaasan & Vaasan) bis zu 90 % Marktanteil haben.

Roggen kann man getrost als das nationale Getreide Estlands bezeichnen. Gerste ist heutzutage allerdings das dominante Getreide auf estnischen Feldern und hat damit den Roggen verdrängt. Weizen aus Estland enthält im Durchschnitt ca. 15 % Eiweiß 1.95 % Asche und 14 % Feuchte.

Ein typisches traditionelles estnisches Gebäck zur Fastnachtzeit ist *Vastlakuklid*. Dies sind mit Kardamom aromatisierte gefüllte süße Brötchen. Sie sind besonders beliebt am Fastnachtdienstag, wie bei uns Kreppel / Krapfen / Berliner.

Für die süßen Brötchen:

3.000 g Mehl
1.000 ml Wasser oder Milch
500 g Zucker
390 g Butter oder Margarine
150 g Frischhefe
30 g Backmittel
10 g Salz
10 g – 20 g Kardamom, abhängig vom gewünschten Geschmack

Zur Dekoration: gehobelte Mandeln oder Streusel, Eistreiche

Füllung:
500 ml – 700 ml Milch
150 g geriebene Mandeln
300 g – 400 g Zucker

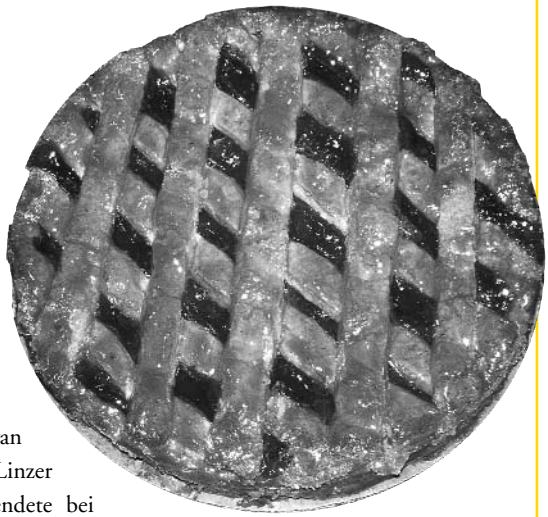
Die Mischung für die süßen Brötchen gut durchkneten und zu kleinen ca. 50 g schweren Brötchen formen. Auf Gare stellen, danach mit Ei abstreichen und bei ca. 180 – 190 °C ca. 10 – 12 min. backen. Nach dem Auskühlen einen Deckel abschneiden und Brötchen aushöhlen. Die ausgehöhlte Krume mit Milch, geriebenen Mandeln und Zucker mischen und wieder einfüllen. Mit Preiselbeeren und Schlagsahne garniert servieren.

# In Linz beginnt's ...

**Dr. Friedrich Kunz, Wien**

## Auf den Spuren der Linzer Torte

**Die Aussage „In Linz beginnt's", die meist dem bekannten Wiener Schauspieler und Kabarettisten Helmut Qualtinger (1928–1986) zugeschrieben wird[1], wirft für den unvoreingenommenen Leser zwei prinzipielle Fragen auf, nämlich die Frage in welchem Linz „es" beginnt (WO?) und jene danach, „was" dort beginnt bzw. begonnen hat (WAS?)**



Für den Kenner der österreichischen Landschaft ist wohl klar, dass mit **LINZ** die **Landeshauptstadt des Bundeslandes Oberösterreich** gemeint ist und nicht etwa die gleichnamige kleinere deutsche Partnerstadt am Rhein nahe Köln/Bonn im Bundesland Rheinland-Pfalz oder der Ortsteil Linz der Gemeinde Schönfeld im Landkreis Riesa-Großenhain des deutschen Bundeslandes Sachsen. Ohne die historische Bedeutung dieser beiden Ortsnamensvettern schmälern zu wollen (immerhin wurde Linz am Rhein bereits im Jahre 874 als Lincesce/Lincheste erstmals urkundlich erwähnt[2] und soll bis zu dessen endgültiger Übersiedlung nach Wien Ludwig van Beethoven öfters zu Gast gehabt haben, der aus dem nahen Bonn einen dort lebenden Bruder besuchte[2]) – der legendär gewordene Ausspruch über die schon bei den Römern als Lentia bekannte Stadt an der Donau, die für 2009 zur Kulturhauptstadt Europas gekürt wird, ist durchaus in vielerlei Hinsicht berechtigt und zutreffend: am Linzer Landestheater begannen die Karrieren einiger später bekannt gewordener österreichischer Schauspieler, worauf sich dieses Zitat in seinem ursprünglichen Sinn wahrscheinlich bezogen hat[1].

Die Landesmetropole Linz brachte schon immer bemerkenswerte Persönlichkeiten hervor wie z.B. die Königin von Portugal Maria Anna von Österreich, den Schriftsteller Hermann Bahr, den Sänger Richard Tauber oder den Dirigenten Franz Welser-Möst, die alle in Linz geboren wurden[3]. Sie zog aber auch stets weltbekannte Berühmtheiten an, die dort lebten und wirkten wie z.B. den Naturwissenschaftler Johannes Kepler, den Dichter Adalbert Stifter oder den Komponisten Anton Bruckner[3]. Der im Zusammenhang mit Linz am Rhein erwähnte Ludwig van Beethoven war auch in Linz an der Donau kurz zu Gast: er besuchte 1812 seinen Bruder Johann van Beethoven, einen Linzer Apotheker und vollendete bei dieser Gelegenheit seine 8. Sinfonie[4]. Übrigens vollendet: auch W.A. Mozart weilte mehrmals in Linz und komponierte dort in nur 6 Tagen(!) 1783 seine Sinfonie Nr. 36 C-Dur, KV 425, die später als „Linzer Sinfonie" berühmt wurde[5]. Um ein derart vollendetes Werk in der strahlenden C-Dur-Tonart in so kurzer Zeit schaffen zu können, muss sich Mozart in Linz rundum wohlgefühlt haben – wer weiß, vielleicht hat zu seinem Wohlbefinden auch der Genuss der damals schon längst bekannten **Linzer Torte** beigetragen?

Doch zurück zu anderen Linzer Persönlichkeiten und zu unsere Linzer Torte, dem „WAS" dieses Artikels: auch ein 1796 im mittelfränkischen Weihenzell bei Ansbach (D) geborener Zuckerbäcker namens Johann Conrad Vogel hat ab 1822 in Linz gelebt und – nachdem er eine Linzer Zuckerbäckerwitwe namens Kreß geheiratet hatte – dort fleißigst gearbeitet[6]. Er soll durch entsprechende PR-Tätigkeit und gewerbsmäßige Großproduktion sowie Versand die damals bereits bekannte und in privaten Kreisen beliebte Linzer Torte erst so richtig populär gemacht – wenn auch nicht erfunden – haben und ist damit der eigentliche „Mentor" des Artikels.

### Historisches

Neben der Sachertorte (vgl. dazu F. Kunz, bmi-aktuell 2/2006) zählt die Linzer Torte zu den bekanntesten der an süßen Spezialitäten überaus reichen österreichischen Mehlspeisküche. Der Name dieser uralten oberösterreichischen Mürbteigspezia-

lität (der dafür verwendete Teig ist als **Linzerteig** ebenso bekannt wie beliebt) leitet sich keineswegs von einem Wiener (= contradictio in eo ipso!) Konditor namens Linzer ab, wie manchmal fälschlich behauptet wurde[7]. Tatsächlich und logischerweise scheint er sich vielmehr von der Stadt **Linz an der Donau** abzuleiten – als süßer Beweis dafür, dass die Linzer Koch- und Backkunst seit jeher und speziell ab Beginn des 18. Jahrhunderts einen exzellenten Ruf hatte.

„Erfunden" wurde die Torte aber keineswegs in Linz, denn lt. Literatur[8] kannten schon die alten Ägypter verblüffend ähnliche Gebäcke: *„… eine Grabbeigabe für den Prinzen Pepiouk Her-ab aus der 6. Dynastie (vor ca. 4400 Jahren) hat bereits das typische Rautengitter mit Fruchtmasse als Fülle, statt der Mandeln allerdings Sesam, statt des Zuckers Honig."* Gemeint ist damit vermutlich Pepi-ankh-hery-ib der Mittlere mit seiner Grabanlage im für Ausgrabungen berühmten Meir[9]. Ob unser „ägyptischer Joseph (austrifiziert Pepi!)" diese altägyptische Spezialität bereits als Linzer Torte in seine letzte Ruhestätte serviert bekam, wissen wir allerdings nicht sicher: diesbezügliche Hieroglyphenrezepte wurden bis jetzt nicht gefunden!

Die ältesten bekannten Aufzeichnungen mit vier unterschiedlichen Rezepten für *„Lintzer Taig zur Torten"* bzw. *„Linzer Turdten"* finden sich unter dem Titel *„Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zuggerwerckh, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhand Obst wie auch andere guett und nützlich Ding etc. Durch die Frau Anna Margarita Sagramosin, geborene Gräffin Paradeiserin, mit großen Fleiß mühe arbeit wie unkosten, vil Jar nacheinander zusamen, geklaubt und beschreiben lassen"* im Codex 35/31 des Stiftsarchivs Admont in der Steiermark aus dem Jahre 1653 – quasi die echte dokumentierte Geburtsstunde der Linzer Torte[10]. Fast sieben Jahrzehnte später erschien dann 1718 bei dem Verleger Johann Jacob Lotter in Augsburg ein barockes Meisterwerk der Kochkunst, das **„Neue Saltzburgische Koch-Buch" von Conrad Hagger**, der 27 Jahre im Dienste des Salzburger Fürsterzbischofs Johann Ernst als „dero hoch-fürstlicher Stadt- und Landschaffts-Koch" stand[11]. Er beschreibt in einer seiner *„mehr dann 2500 Speisen… aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet…"* erstmals den *„guten und süßen Lintzer-Taig/zu den Schüssel-Dorten/und dergleichen Schmarren"* und zeigte in einem von 318(!!) beigelegten Kupferstichen die *„geflochtene Lintzer Dorten"* bereits mit dem charakteristischen Gitterwerk[12].

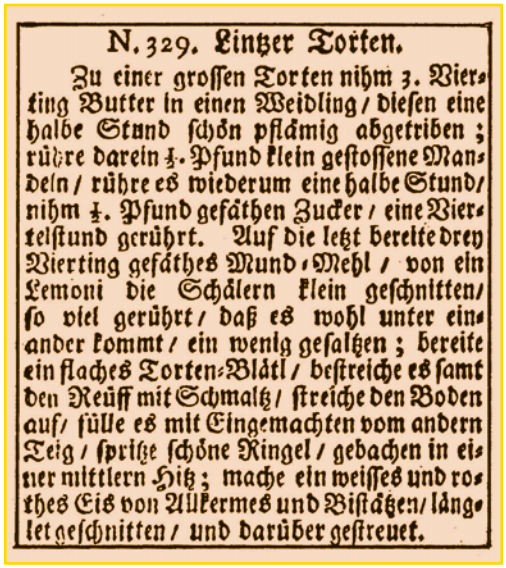
## Rechtliches

Auf den ersten Blick könnte man meinen, dass die Linzer Torte der EG-Verordnung zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel unterliegt[13], die aufgrund ihrer Herkunft bestimmte belegbare Eigenschaften und Qualitäten aufweisen. Dem widerspricht jedoch die Regelung des Artikels 3 dieser Verordnung: Namen, die zu **Gattungsbezeichnungen** (= in der EG gemeinhin übliche Namen) geworden sind, dürfen nicht eingetragen werden. Der Begriff Linzer Torte ist tatsächlich – zumindest in Österreich und Deutschland – zur Gattungs- bzw. Sachbezeichnung geworden, wie wir später noch sehen werden! Auch die Anwendung der EG-Verordnung über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln[14] mit den Bedingungen für deren Eintragung in ein EU-Register ist – nach Ansicht des Verfassers – bei genauer Betrachtung für die Linzer Torte nicht denkbar, da diese – wohl traditionelle – Backware keiner Produktspezifikation i. S. Artikel 6 Absatz 1 und 2 der Verordnung entspricht. Auch die Eintragungsvoraussetzung des Artikels 4 Absatz 1 der Verordnung (Herstellung aus traditionellen Rohstoffen oder mit traditioneller Zusammensetzung oder nach traditionellem Herstellungsverfahren) ist bei der Linzer Torte kaum erfüllbar; ihre besonderen Merkmale beruhen vielmehr auf ihrer Herkunft/ihrem geographischen Ursprung – ein weiterer Ausschließungsgrund für eine Eintragung ins EU-Register für garantiert traditionelle Spezialitäten. Es spricht auch für sich, dass bisher aus Österreich kein Antrag auf eine derartige Registrierung vorliegt[15] – und das, obwohl die Linzer Torte schon seit dem Jahre 1972 dem österreichischen „Amtsschimmel" bekannt war: sie wird nämlich im Anhang I/Abschnitt 1 des „Zusatzprotokolls zum österr.-italien. Abkommen über geographische Herkunftsbezeichnungen und Benennungen bestimmter Erzeugnisse" als in Italien geschützte Spezialität genannt[16]!

Brauchbare, wenn auch eher unexakte Hinweise zur rechtlichen Einstufung der Linzer Torte findet man einerseits im Österr. Lebensmittelbuch (Codex), andererseits in der Backwarensystematik des DLG-Arbeitskreises „Brot und Feine Backwaren". Im **Österr. Codex**[17] wird die Linzer Torte – ohne nähere Spezifikation! – bei den Mürbteigbackwaren beispielhaft angeführt, *„die aus fettreichen Teigen hergestellt werden, die auch mit Backpulver oder durch Einschlagen von Luft gelockert werden können"*. Etwas ergiebiger ist hier die **Deutsche DLG-Backwarensystematik**[18]: in dieser Übersicht scheint die Linzer Torte beispielhaft in der Klasse „Feine Backwaren aus Mürbteigen mit Füllung und/oder Auflage" auf. Mürbteige enthalten demnach *mindestens 20 Teile Margarine oder 19,4 Teile Butter oder 16 Teile wasserfreies Reinfett auf 100 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke*. Soweit die trockenen rechtlichen Fakten – doch nun endlich zum saftig-delikaten Teil unserer Spurensuche!

## Rezepte/Praktisches

Nach ihrer erstmaligen namentlichen Erwähnung im Conrad Hagger'schen „Saltzburgischen Koch-Buch" im Jahre 1718 wurde die Linzer Torte sehr rasch bekannt und hielt Einzug in die meisten später – teilweise handschriftlich – erschienenen Kochbücher[19]: zuerst vor allem im oberösterreichischen Raum (Mattighofen, Gmunden, Bad Ischl, Wels), später auch in Wien/1740 sowie in der Steiermark (Oberwölz/1757) und zuletzt auch über die Grenzen Österreichs hinaus in Deutschland (Bamberg und Würzburg/1772, Weimar/1800). Der Kuriosität halber sei an dieser Stelle eines dieser „Uralt-Rezepte" im Original-Wortlaut wiedergegeben und zwar aus dem **„Nutzlichen Kochbuch"** aus Wien/1736 (2. Auflage aus Steyr/1740):



N. 329. Lintzer Torten.

Zu einer grossen Torten nihm 3. Vierting Butter in einen Weidling/ diesen eine halbe Stund schön pflämig abgetriben; rühre darein ½. Pfund klein gestossene Mandeln/ rühre es wiederum eine halbe Stund/ nihm ½. Pfund gesäthen Zucker/ eine Viertelstund gerührt. Auf die letzt bereite drey Vierting gesäthes Mund-Mehl/ von ein Lemoni die Schälern klein geschnitten/ so viel gerührt/ daß es wohl unter einander kommt/ ein wenig gesaltzen; bereite ein flaches Torten-Blätl/ bestreiche es samt den Reüff mit Schmaltz/ streiche den Boden auf/ fülle es mit Eingemachten vom andern Teig/ spritze schöne Ringel/ gebachen in einer mittlern Hitz; mache ein weisses und rothes Eis von Allkermes und Bistätzen/ länglet geschnitten/ und darüber gestreuet.

*Auszug aus dem „Nutzlichen Kochbuch", Wien, 1736*

Ähnlich wie bei vergleichbar berühmten Feinbackwaren (z. B. Sachertorte) sind auch bei der Linzer Torte die im Verlauf von fast drei Jahrhunderten entstandenen Rezepte schon Legion geworden – ob sie nur für sich das Prädikat „Original" in Anspruch nehmen oder sich einfach und ohne Originalitätszertifikat präsentieren. Sie sollen daher als Anregung für den interessierten Praktiker hier auszugsweise nur zitiert werden (19–26). Stellvertretend für alle hier erwähnten Rezeptanregungen soll jedoch ein Linzer-Torten-Rezept aus dem traditionsreichen Großen Sacher-Kochbuch von Franz Maier-Bruck[27] im Original zitiert werden, das als durchaus repräsentativ für das hervorragende Geschmackserlebnis dieser Spezialität aus Linz anzusehen ist:

**Originalrezept Linzer Torte**

***Zutaten:***

300 g Mehl
300 g geriebene Nüsse oder Mandeln,
300 g Butter,
220 g Zucker,
1 ganzes Ei,
1 Eidotter,
1/2 Kaffeelöffel Nelkenpulver,
1 Kaffeelöffel Zimt,
1/2 Zitrone (Schale und Saft),
40 gehobelte Mandeln,
Staubzucker
(mit Vanille vermischt),
Eistreiche,
Ribiselmarmelade (Johannisbeerkonfitüre) (unpassiert),
1 weiße Tortenoblate

***Herstellung:***

Mehl und Butter mit der Hand gut vermengen, dann mit allen anderen Zutaten sehr rasch zu einem glatten Mürbteig verarbeiten und 1/2 Stunde im Kühlen rasten (ruhen) lassen.

2/3 dieses Teiges in eine Tortenform drücken, die weiße Tortenoblate auflegen und reichlich mit Ribiselmarmelade bestreichen. Dabei muss man einen fingerbreiten Streifen am Außenrand der Oblate freilassen. Aus dem restlichen Teig eine bleistiftdicke Teigrolle formen und gitterförmig auf die Tortenoberfläche legen, eine dickere Teigrolle rund um den Rand festdrücken. Gitter und Rand mit der Eistreiche bestreichen, die Mitte der Form mit gehobelten Mandeln bestreuen. Langsam ca. 50 Minuten bei mäßiger Hitze zu brauner Farbe backen. Die Torte erkalten lassen, aus der Form nehmen und gut überzuckern.

Um zu diesem Rezept auch „gutes Gelingen" wünschen zu können, seien hier noch einige zusätzliche praktische Tipps angeführt, die generell bei der Verarbeitung von Mürbteigen (sowohl der – braune – gewirkte Linzerteig als auch die – weiße – gerührte Linzermasse sind Mürbteige mit feingeriebenen Mandeln oder Haselnüssen!) zu beachten sind:

1. die verwendete Butter sollte richtig temperiert sein, für die Erzielung einer optimalen Konsistenz empfiehlt es sich, die Butter ca. 30 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank zu nehmen und bei Raumtemperatur zu lagern,

2. das verwendete Weizenmehl sollte kleberschwach sein, um ein Zähwerden der Teige/Massen zu vermeiden,

3. die Verarbeitung der Zutaten zu einem(r) geschmeidigen Linzerteig/-masse sollte möglichst rasch und gleichmäßig erfolgen, um eine gute Bindung zu erreichen. Ein zu langes Bearbeiten des Teiges führt zum sogen. „Brandig-werden", d. h. zum Verlust der Bindung,

4. der fertiggewirkte Teig sollte ca. 1/2 bis 1 Stunde im Kühlschrank rasten, um zu verhindern, dass der Teig beim Ausrollen reißt.

Im Falle der gerührten Linzermasse ist ein Rastenlassen nicht erforderlich, es empfiehlt sich eine möglichst schnelle Aufarbeitung, um die Masse nicht Zähwerden zu lassen.

## Zusammenfassung

Unsere Spurensuche zum Thema „Linzertorte" hat gezeigt, dass es sich bei dieser Köstlichkeit der österreichischen Patisserie um eine historisch-alte, aber geschmacklich jung gebliebene Spezialität handelt, deren tatsächlicher Ursprung noch immer etwas im Dunkeln liegt. Doch Geschichte hin und Ursprung her – die Linzer Torte hat durch ihren hervorragenden Genusswert sogar Musiker und Dichter beflügelt: der in Passau geborene Komponist Ludwig Schmidseder (1904–1971), auch unter dem Pseudonym Louis Fabro bekannt, widmete ihr mit seinen Librettisten Ignaz Brantner und Hans-Gustl Kernmayr eine Operette **„Linzer Torte"**, die am 26. 5. 1944 in Linz uraufgeführt wurde[28]. Der deutsche Dramatiker Ernst von Wildenbruck (1845–1909) war von ihr derart angetan, dass er in einem Loblied auf diese Torte schrieb: „… Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte! …"[12]. Er war sich dabei offensichtlich mit dem römischen Komödiendichter Titus Maccius Plautus (250–184 v. Chr.) darüber einig, dass es – „nomen est omen!" – auch bei Torten sehr wohl auf den Namen ankommt, denn: Backwaren aus Mürbteig gibt es viele, aber erst die Assoziation mit der schönen Donaustadt Linz lässt die Herzen von notorischen „Mehlspeistigern" so richtig höher schlagen!

Womit sich der Kreis, der mit Qualtingers nicht 100%ig belegbarem Ausspruch „In Linz beginnt' s…" begonnen hat, mit Qualtinger – diesmal historisch abgesichert[29] – wieder schließt: „… In Linz müsste man sein…" und das schon allein jener Torte wegen, der seit dem Jahre 2006 im Schlossmuseum ihrer Heimatstadt unter dem Titel „Linzer Torte – Gedicht ohne Worte" eine eigene Ausstellung gewidmet ist[30]!

## Quellen


1 http://reisen.ciao.de/Linz_Test_2949305; Zugriff 11. 9. 2007
2 http://de.wikipedia.org/wiki/Linz_am_Rhein, Zugriff 19. 6. 2007
3 http://de.wikipedia.org/wiki/Söhne_und_Töchter_der_Stadt_Linz, Zugriff 19. 6. 2007
4 Barbara Sternthal, Oberösterreich-Kultur, Natur & Freizeit, NP Buchverlag, St. Pölten 2002, S. 145
5 Harenberg Konzertführer, Meyers Lexikonverlag, Mannheim 2004, S. 553
6 Liselotte Schlager, Linzertorte: 3 Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk, 1. Aufl. Landesverlag Linz 1990, S. 12 ff. (ISBN 3-85214-539-2)
7 http://www.genussland.at/presse/314574/linzer-torte-wiener-torte.html, Zugriff 25. 9. 2007
8 Bernd Steiner, „Pepiouk Her-ab" in Tages-Anzeiger Zürich v. 17. 4. 1976, S. 45, zitiert in Liselotte Schlager, Linzer Torte 5. Aufl., Landesverlag Linz 1989 (ISBN 3-85214-370-5)
9 A.M. Blackmann, The rock tombs of Meir, Part IV, Offices of the Egypt Exploration Society, London 1924, S. 34 + Tafel XII, siehe auch www.gizapyramids.org
10 Stift Admont/Österreich, Codex 35/31, fol.126r, 133r, 154v, 155r und 162r zitiert in http://de.wikipedia.org/wiki/Linzer_Torte, Zugriff 29. 5. 2007
11 Franz Maier-Bruck, Das Große Sacher-Kochbuch, Schuler VerlagsgmbH München 1975, S. 22ff (s. a. Zitat Nr. 6, S. 25)
12 Liselotte Schlager, Linzer Torte: 3 Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk, 1. Aufl. Landesverlag Linz 1990, S. 34 (ISBN 3-85214-539-2)
13 VO (EG) 510/2006, Abl. L 93/12-25
14 VO (EG) 509/2006, Abl. L 93/1-11
15 http://recht.lebensmittelministerium.at/article/article view/44901/1/5504, Zugriff 11. 9. 2007
16 Österr. Bundesgesetzblatt Nr. 348/1972 v. 22. 9. 1972, S. 2004; auch erwähnt in den Zitaten 6/12, S. 36
17 Österr. Lebensmittelbuch 3. Aufl., Kap. B18 „Backerzeugnisse", Abs. 64 (Mai 2004)
18 Systematik des DLG-Arbeitskreises über Brot und Feine Backwaren, 2. Aufl., DLG-Verlag Frankfurt (Main) 1985, S.64ff
19 http://www.linz.at/Tourismus, Zugriff 29. 5. 2007
20 http://www.Linzertorte.at/Linzertorte.html, Zugriff 29. 5. 2007
21 http://www.wecarelife.at/Linzertorte, Zugriff 29. 5. 2007
22 http://www.landesmuseum.at/de/lm, Zugriff 29. 5. 2007
23 Hans Skrach, Die Wiener Konditorei, Verlag Der Konditor, Wien 1933, S. 214–216
24 Christian Teubner et al., Das Grosse Buch der Kuchen und Torten, Teubner Edition, Füssen 1983, S. 56ff
25 Edith Auinger-Pfund et al., Lehrbuch der Konditorei 3. Aufl., Trauner Verlag, Linz 2000, S. 259
26 Hubert Schrott, Spezielle Fachkunde für Konditoren, Österr. Gewerbeverlag, Wien 1986, S. 50
27 Franz Maier-Bruck, Das Große Sacher-Kochbuch, Schuler VerlagsgmbH, München 1975, S. 561
28 http://members.aon.at/my_sky/torte.htm, Zugriff 2. 10. 2007 http://hw.oeaw.ac.at/ml/musik, Zugriff 2. 10. 2007, auch erwähnt in den Zitaten 6/12, S. 35
29 „Der Menschheit Würde ist in Eure Hand gegeben" Sketch Helmut Qualtinger 1965, Wiederauflage 1993 auf CD/Spur 1 von Preiser Records (ISBN 3-902028-27-0)
30 http://www.genussland.at/veranstaltungen, Zugriff 2. 10. 2007

# Die Anreicherung und Nährwertkennzeichnung bei unverpackten Backwaren

**RA Amin Werner, Bonn**

## Die aktuelle europäische Entwicklung der Nährwertkennzeichnung im Spannungsfeld zu nationalen Vorschriften

### I. Einleitung:

In diesem Aufsatz soll geprüft werden, inwieweit die europäischen Regelungen zur Anreicherung von Lebensmitteln und zur Nährwertkennzeichnung und die damit verbundenen auslösenden und verpflichtenden Tatbestände mit dem deutschen und österreichischen Nährwertkennzeichnungsrecht übereinstimmen.

#### 1. EG-Nährwertkennzeichnungsrecht

Das europäische Nährwertkennzeichnungsrecht ist durch die Richtlinie (RL) 90/496/EWG vom 24. 9. 1990 verfasst worden[1]. Diese Richtlinie wurde mit der Verordnung über nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln in deutsches Recht umgesetzt[2] und die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (Nährwert-Kennzeichnungsverordnung – NKV) am 25. 9. 1994 verkündet.

In Österreich wurde die Nährwertkennzeichnungsrichtlinie durch die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV) umgesetzt[3].

#### 2. EG-Anreicherungsverordnung

Mit der Verordnung Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 20. 12. 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (Anreicherungs-VO[4]) wurde die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen umfangreich neu geregelt.

### II. Nährwertkennzeichnung bei loser Ware:

Es soll detailliert der Frage nachgegangen werden, inwieweit sich die unter I. zitierten Rechtsvorschriften bei der Nährwertkennzeichnung von loser Ware ergänzen oder widersprechen und ob sich hieraus Handlungsoptionen für den deutschen und österreichischen Gesetzgeber ergeben.

#### 1. Anwendungsbereich und Kennzeichnung der Nährwertkennzeichnungs-Verordnungen

Die deutsche und die österreichische Nährwertkennzeichnungs-Verordnung stimmen in ihren Anwendungsbereichen und einzelnen Ausführungen fast wortwörtlich überein. Zum Teil sind die Paragraphen versetzt, aber regelungsgleich. Ebenfalls kann festgestellt werden, dass die Umsetzung der Nährwertkennzeichnungs-

1 | *ABl. 1990 L 276, 40; 1991 L 140, 22; geändert durch Artikel 1 ÄndRL 2003/120/EG vom 5. 12. 2003 ABl. L 333, 51.*

2 | *dt. BGBL. I 1994, 3526, geändert durch Artikel 1 Verordnung zur Änderung lebensmittelrechtlicher und tabakrechtlicher Bestimmungen vom 22.02.2006 BGBL. I 2006, 444.*

3 | *österr. BGBL. II 1995, 896; geändert BGBL. II 2004, 435 und BGBL. II 2005, 103.*

4 | *AABl. L 404, 26 vom 30.12.2006*

Richtlinie in das nationale Recht hinsichtlich des Anwendungsbereiches ohne besondere Abweichungen erfolgt ist. Im Folgenden soll daher aus Vereinfachungsgründen stets auf die deutsche Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (NKV) Bezug genommen werden.

Das EG- und damit auch das nationale Nährwertkennzeichnungsrecht folgt einem optionell-obligatorischen Regelungsmodell. Danach lösen nährwertbezogene Angaben zwingend die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung aus (§ 4 NKV). Ohne Vorliegen nährwertbezogener Angaben ist dagegen eine freiwillige Nährwertkennzeichnung zulässig. Das wird zwar in § 2 NKV Nr. 1 im Rahmen der Legaldefinition für nährwertbezogene Angaben nicht ausdrücklich erwähnt, so dass die freiwillige Nähwertkennzeichnung, wie sie in der Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie (Artikel 2 Abs. 1) ausdrücklich fixiert ist, nicht in der NKV – zumindest expressis verbis – aufgenommen wurde. Da aber gem. Artikel 2 Abs. 1 der Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie diese vom Prinzip der Freiwilligkeit getragen wird, ist in der deutschen Transformation der Richtlinie in die NKV von einer Regelungslücke auszugehen, die entsprechend der europäischen Richtlinien auszufüllen ist.

Die Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie ermächtigt den nationalen Gesetzgeber gemäß Art. 8 für unverpackte Lebensmittel bis zum Erlass „gemeinschaftlicher Maßnahmen“ einzelstaatliche Bestimmungen festzulegen, „worauf sich die Angaben nach Art. 4 zu erstrecken haben und in welcher Weise sie erfolgen müssen“.

In § 5 Abs. 7 Ziff. 2 NKV hat der deutsche Gesetzgeber die Nährwertangabe gemäß § 4 NKV für unverpackte Ware „in Zusammenhang mit den nährwertbezogenen Angaben“ vorgegeben. Lediglich bei der Abgabe der unverpackten Lebensmittel an Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zum Verzehr an Ort und Stelle gibt es Erleichterungen gem. § 5 Abs. 8 Ziff. 1 und Abs. 9 NKV.

## 2. Anwendungsbereich und Kennzeichnung nach der Anreicherungs-Verordnung:

Nach Art. 1 Abs. 1 1. Halbsatz der Anreicherungs-VO ist der Anwendungsbereich auf den „Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln“ bezogen.

Die Einschränkung dieses grundsätzlichen Anwendungsbereiches erfährt die Anreicherungs-VO mit dem Art. 3 Abs. 1, wonach nur solche Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden dürfen, die in den Anlagen I und II aufgenommen sind, diese bioverfügbar sind (Abs. 2) und gemäß Art. 4 in bestimmten Lebensmitteln nicht eingesetzt werden dürfen.

In Art. 7 Abs. 3 der Anreicherungs-VO wird auf die obligatorische Nährwertkennzeichnung der europäischen Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie 90/496/EWG verwiesen.

Daraus folgt zunächst grundsätzlich, dass unverpackte angereicherte Lebensmittel der Nährwertkennzeichnung unterliegen und dass gemäß der deutschen NKV auch keine Ausnahmen für unverpackte Lebensmittel vorgesehen sind.

## 3. Problemfälle:

*a) Vitamine und Mineralstoffe, die in der Anlage 1 der NKV nicht aufgeführt sind:*

Im Anhang I der Anreicherungs-VO sind ein Vitamin und folgende Mineralstoffe aufgenommen, die in der Anlage 1 der NKV keine Erwähnung finden:

- Vitamin K,
- Kupfer,
- Mangan,
- Natrium,
- Kalium,
- Selen,
- Chrom,
- Molybdän,
- Fluorid und
- Chlorid.

Daraus ergibt sich die Frage, ob dieses in der NKV nicht erwähnte Vitamin und die nicht erwähnten Mineralstoffe in Deutschland den Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen?

Um die Frage beantworten zu können, sollte man sich über einige Rechtsgrundsätze Klarheit verschaffen:

aa) Gemäß Art. 249 Abs. 2 des EG-Vertrages haben Verordnungen „allgemeine Geltung“ und sie sind „in allen ihren Teilen verbindlich und … (sie gelten) unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat“.

Ausführungsakte oder verbindliche Auslegungsregeln sind unnötig und dann unzulässig, wenn sie die unmittelbare Geltung der Verordnung verbergen könnten.[5]

Das heißt, dass europäische Verordnungen unmittelbares Recht sind und entgegenstehende nationale Vorschriften unwirksam sind.

„Die Richtlinie ist für jeden Mitgliedsstaat, an den sie gerichtet wird, hinsichtlich des zu erreichenden Ziels verbindlich, überlässt jedoch den innerstattlichen Stellen die Wahl der Form und

5 | *Calliess/Ruffert-Ruffert, Komm. Zu EU-Vertrag und EG-Vertrag, 2. Aufl, Darmstadt 2002, Art. 249 EGV Rdz. 41.*

der Mittel“, so der Art. 249 Abs. 3 des EG-Vertrages.

Dieses Instrument indirekter bzw. kooperativer zweistufiger Rechtssetzung ist für jeden Mitgliedsstaat verbindlich, an den sie sich richtet, hinsichtlich ihres Ziels bzw. Ergebnisses.[6]

bb) Verfassungsrechtliche Grundlagen für die Geltung des EG-Rechts in Deutschland sind Art. 23 Grundgesetz (GG) und Art. 59 GG in Verbindung mit den Zustimmungsgesetzen zum Gründungsvertrag und den Änderungsverträgen.[7]

Daraus ergibt sich, dass EG-Recht Anwendungsvorrang vor nationalem Recht hat.[8]

Es gilt der allgemeine Rechtsgrundsatz *„lex superior derogat legi inferiori“*, d.h. die höhere Norm verdrängt die rangniedrigere.

Daher dürfen und müssen deutsche Gerichte und Behörden dem EG-Recht widersprechendes nationales Recht von sich aus außer Anwendung lassen.[9]

cc) Ebenfalls wesentlich für die Anwendung von Rechtsvorschriften ist der Grundsatz, dass bei zeitlich unterschiedlich alten Rechtsnormen, die den selben Sachverhalt regeln, die jüngere die ältere Rechtsnorm verdrängt. Es wird angenommen, dass der Gesetzgeber mit dem Erlass einer neuen Norm eine entgegenstehende ältere Regel hat aufheben wollen.[10]

Der Rechtsgrundsatz lautet: *„lex posterior derogat legi priori“ – „das spätere Gesetz geht den früheren Gesetzen vor“.*

dd) *„Lex specialis derogat legi generali“ – „das speziellere Gesetz geht den allgemeineren Gesetzen vor“* ist ein weiterer Rechtsgrundsatz, der berücksichtigt werden muss. Um feststellen zu können, ob es sich um eine lex specialis handelt, muss nach dem Sinn und Zweck (ratio legis) der Rechtsvorschrift gefragt werden, den der Gesetzgeber mit dem Erlass verfolgt hat (teleologische und systematische Auslegung).

Nach der Darlegung dieser Rechtsgrundsätze muss das Verhältnis der deutschen NKV zur EG-Anreicherungs-VO diskutiert werden.

Die Anreicherungs-VO ist am 20. 12. 2006[11] und die NKV vom 25. 11. 1994[12] und zuletzt geändert am 2. 2. 2006[13] veröffentlicht worden.

Die Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. 9. 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln[14] wurde in 1991[15] und 2003[16] geändert.

Daraus ergibt sich zunächst, dass die Anreicherungs-VO die jüngere Rechtsvorschrift zur Nährwertkennzeichnungs-RL und NKV ist.

Fraglich ist nunmehr, ob sich der Regelungsbereich der Anreicherungs-VO und der NKV überschneiden.

Die Anreicherungs-VO verweist auf die Rechtsfolgen der Nährwertkennzeichnung (Art. 7 Abs. 3), die durch die entsprechende RL formuliert und in die NKV als nationales Recht umgesetzt wurden. Es handelt sich in diesem Fall daher nur um eine Rechtsverweisung.

Die Bezugnahme des jüngeren auf die Rechtsfolge eines älteren Rechts ist daher nicht schädlich.

Jedoch besteht die Ansicht, dass die Anlage 1 der NKV abschließend sei und dort nicht aufgeführte Vitamine und Mineralstoffe nicht verwandt werden dürfen.[17]

Der Regelungsgehalt beider Vorschriften hinsichtlich der Verwendung bestimmter Vitamine und Mineralstoffe ist unterschiedlich.

Die Anlage 1 der NKV ist daher als ältere Vorschrift der umfangreicheren Anlage 1 der Anreicherungs-VO subsidiär, so dass die Anlage 1 der Anreicherungs-VO maßgeblich ist.

Ebenfalls ergibt sich aus dem Grundsatz, dass höherrangiges Recht niederrangiges Recht verdrängt, ein weiteres Argument für die Anwendung der Anlage 1 der Anreicherungs-VO.

Die Anreicherungs-VO ist ein unmittelbar in den Mitgliedsstaaten geltendes Recht, so dass dem entgegenstehendes nationales Recht nicht

6 | *Calliess/Ruffert-Ruffert, Art. 249 EGV Rdz. 43.*

7 | *Streinz in: Lebensmittelrechts-Handbuch, lose Blattsammlung, 26. Ergänzungslieferung, München 2007, III. C Rdz. 80 b*

8 | *EuGH NJW 1964, 2371.*

9 | *Streinz in: Lebensmittelrechts-Handbuch, III. C Rdz. 81.*

10 | *Larenz, Karl, Methodenlehre der Rechtswissenschaft, 6. Aufl., Heidelberg 1991, S. 267.*

11 | *Abl. 2006, L 404, 26.*

12 | *BGBl. I 1994, 3526.*

13 | *BGBl. I 2006, 444.*

14 | *Abl. 1990, L 276, 40.*

15 | *Abl. 1991 L 140, 22.*

16 | *Abl. 2003 L 333, 51.*

17 | *Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht Kommentar, lose Blattsammlung: 128. Erg.-Lieferung, 2007 München, C 22 § 3 NKV Rdz. 8; anderer Ansicht Gorny/Muskat, Kommentar Nährwertkennzeichnung, lose Blattsammlung: 6. Erg.-Lieferung, Hamburg 1998, II § 3 Rdz. 1.*

zur Anwendung kommt. EG-Recht bricht in diesem Fall nationales Recht.

Im Verhältnis zur Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie ist die Anreicherungs-VO ebenfalls das höhere, unmittelbare Wirkung entfaltende Recht, das lediglich auf die Rechtsfolgen der Richtlinie verweist.

Im Ergebnis kann festgestellt werden, dass in Deutschland alle in der Anlage 1 der Anreicherungs-VO aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen und dass diese die Nährwertkennzeichnung des § 4 NKV sowohl für verpackte als auch für unverpackte Lebensmitteln / Backwaren auslösen. Mindest- und Höchstmengen sind bislang nicht eindeutig geregelt, werden aber auf europäischer Ebene intensiv diskutiert. Bis es eine einheitliche Regelung gibt, gelten die Übergangsfristen des Art. 17 Abs. 3 der Anreicherungs-VO. Demnach können die Mitgliedstaaten unter Beachtung des EU-Vertrags bestehende nationale Regelungen über Höchst- und Mindestgehalte von Vitaminen und Mineralstoffen, die in Anlage 1 genannt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, weiterhin anwenden, wenn sie vor der Gemeinschaftsregelung bereits erlassen waren.

**b) Wie hat eine Nährwertkennzeichnung auszusehen, wenn ein Lebensmittel angereicht wird?**

Grundsätzlich hat eine Kennzeichnung wie folgt auszusehen:

In der Regel werden bei Lebensmitteln mit entsprechender Nährwertkennzeichnung mindestens die sogenannten „Big Four“ angegeben. Die Nährwertkennzeichnung ist im allgemeinen freiwillig, doch ist sie dann zwingend vorgeschrieben, wenn auf dem Etikett, in der Aufmachung oder in der Werbung eine nährwertbezogene Angabe gemacht wird. Zugelassen sind nur nährwertbezogene Angaben über den Energiewert und die Nährstoffe (Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Ballaststoffe, Natrium und die im Anhang der Richtlinie aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe) sowie über die Stoffe, die einer dieser Nährstoffgruppen angehören oder deren Bestandteile bilden. Energiewert und Nährstoffgehalt sind in Zahlen unter Verwendung bestimmter Maßeinheiten anzugeben. Die Angaben erfolgen in je 100 g, je 100 ml oder je Packung. Vitamine oder Mineralstoffe müssen zusätzlich in Prozenten der empfohlenen Tageszufuhrmenge (RDA) angegeben oder auch bildlich dargestellt werden. In der Regel sollte dabei eine Menge von mindestens 15 % der in der Anlage angegebenen empfohlenen Tagesdosis in 100 g oder 100 ml oder einer Packung bei der Feststellung einer signifikanten Menge berücksichtigt werden.

Problematisch wird es aber dann, wenn Backwaren nicht mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert werden, sondern aufgrund ihrer Zutaten Vitamine und Mineralstoffe enthalten, die ausgelobt werden könnten, da sie mehr als 15 % der RDA im fertigen Lebensmittel enthalten.

In diesem Fall sind ebenfalls die Big Four in Verbindung mit der mengenmäßigen Angabe des ausgelobten Vitamins und seines RDA ausreichend.[18] Mit dieser Regelung wollte der Gesetzgeber der NKV offensichtlich Angaben über Vitamine und Mineralstoffe in nicht signifikanter Menge unterbinden.[19]

**c) Jodiertes Speisesalz:**

Vor vielen Jahren wurde zwischen der deutschen Bundesregierung und der Lebensmittelwirtschaft der Konsens herbeigeführt, dass die Lebensmittelwirtschaft jodiertes Speisesalz einsetzt, um Jodmangelerscheinungen innerhalb der Bevölkerung in sog. Jodmangelgebieten vorzubeugen. Unter anderen hat auch die Backwarenbranche danach begonnen, jodiertes Speisesalz in den Produkten einzusetzen. Jod ist im Anhang 1 der deutschen Nährwertkennzeichnungsverordnung aufgeführt. Nach der EU-Anreicherungsverordnung darf ebenfalls Jod eingesetzt werden, so dass ein Automatismus für die obligatorische Nährwertkennzeichnung bei loser Ware beim Bäcker ausgelöst wird.

18 | *Anlage 1 der NKV.*

19 | *Zipfel/ Rathke Lebensmittelrecht Kommentar, Lose Blattsammlung, 128 Ergänzungslieferung, C 22, § 2, Rdz. 22.*

Diese Fragestellung wurde ausführlich innerhalb der Wirtschaft und mit Bundesbehörden erörtert, da zu befürchten war, dass aufgrund des Einsatzes von jodiertem Speisesalz die „Big Eight“ zu kennzeichnen wären und somit die Bereitschaft des Einsatzes von jodiertem Speisesalz schwinden könnte.

Es kann die Auffassung vertreten werden, dass die Anreicherungsverordnung nur den direkten Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen zu Lebensmitteln regelt und der Zusatz angereicherter Lebensmittel zu anderen Lebensmitteln grundsätzlich weder ausgeschlossen noch an den Vorgaben der Verordnung zu messen ist. Wäre es anders, käme ein solcher Zusatz insbesondere aufgrund der Anforderungen des Art. 6 Abs. 6 der Verordnung in aller Regel schon deshalb nicht in Betracht, weil signifikante Mengen zwar im zugesetzten Lebensmittel, nicht aber im Enderzeugnis erreicht würden. Ein derart weitgehender Verbotsansatz ist der Verordnung weder direkt zu entnehmen noch zur Erreichung des Regelungszieles erforderlich. Umgehungstatbestände sind über die subjektive Seite auszuschließen, insbesondere ist im Einzelfall zu prüfen, ob nicht doch ein zielgerichteter Zusatz zum Enderzeugnis mit Umgehungsabsicht erreicht werden soll.

D.h., dass der mittelbare Zusatz von Jod über die Verwendung von Jodsalz nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung und damit unter deren Zulässigkeitsbedingungen und Voraussetzungen fällt und somit auch keine Nährwertkennzeichnung nach den „Big Eight“ bei unverpackten Backwaren ausgelöst wird.

Daraus folgt, dass jodiertes Speisesalz, das über Backmittel, Vormischungen oder andere Rohstoffe für die Bäckerei angeboten und vom Bäcker eingesetzt wird, nicht in der signifikanten Höhe anzusehen ist, die gemäß Art. 6 Abs. 6 der Anreicherungsverordnung eine Kennzeichnung der „Big Eight“ auslösen würde.

**d) Höchstmengen für den Einsatz von Vitaminen und Mineralstoffen:**

In nationalen Verordnungen – wie z.B. der deutschen Vitaminverordnung – sind Höchstwerte für den Einsatz von Vitaminen (§ 1b Vitamin-VO) festgelegt. Diese könnten gegen die Anreicherungsverordnung verstoßen.

Die Frage ist, ob das Verbotsprinzip der deutschen Vitamin-VO gegen die Anreicherungs-VO verstößt.

Das Verbotsprinzip als eine gesetzgeberische Grundentscheidung für ein Verbot steht diametral im Widerspruch zur grundsätzlichen Erlaubnis des Zusatzes von Vitaminen und Mineralstoffen zu Lebensmittel durch die Anreicherungs-VO. Beide Ansätze, d.h. der der nationalen Vitaminverordnung und der Anreicherungs-VO, sind deshalb nicht kompatibel und das Gemeinschaftsrecht hat Vorrang, so dass es für das Verbotsprinzip des nationalen Gesetzgebers keinen Raum mehr gibt. Auch setzen Bedingungen für den Zusatz spezifische Zusatzbedingungen voraus, die das Totalverbot der Gleichstellung gerade nicht enthalten. Ein Totalverbot mit Erlaubnisvorbehalt ist keine Bedingung für den Zusatz im Sinne des Art. 17 Abs. 3 der Anreicherungs-VO, weil es sich schlicht nicht um eine Zusatzbedingung handelt, sondern nur als ein Verfahren zur Aussetzung des Verbotes vorgesehen ist. Insofern fehlt es wohl schon an der für eine Bedingung nötigen Spezifizierung der Zusatzbedingungen.

D.h. dass auch hier der Vorrang der europäischen Anreicherungs-VO gegenüber den nationalen Höchstmengenregelungen gesehen werden muss.

## III. Zusammenfassung:

Es ist anzunehmen, dass der europäische Gesetzgeber im Verlauf der weiteren gesetzgeberischen Aktivitäten im Nachgang zur Verabschiedung der Anreicherungs-VO und der sog. Claims-VO auch das Nährwertkennzeichnungs-recht in die Form einer Verordnung gießen wird. Ob hier eine politische Entscheidung für die Nährwertkennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln kommen wird, steht in den Sternen.

Der nationale Gesetzgeber sollte jedoch bis zur Verabschiedung einer neuen europäischen Nährwertkennzeichnungsregelung das höherrangige europäische Recht anwenden und die bereits überflüssige deutsche Vitamin-VO aufheben und die Anlage 1 der NKV an die Anlage I der Anreicherungs-VO anpassen. ■


## Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
RA Amin Werner,
Prof. Dr. Bärbel Kniel
Backmittelinstitut e.V.
Redaktion: Dr. Gerald Plasch

Gestaltung und Herstellung:
kippconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:

Markt 9, D-53111 Bonn
Tel. +49 (0)2 28 / 96 97 70
Fax +49 (0)2 28 / 96 97 777
Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87
http://www.backmittelinstitut.de
info@backmittelinstitut.de

Geschäftsbereich Österreich:

Postfach 32, A-1221 Wien
Tel. und Hotline
+43 (0)8 10 / 00 10 93
http://www.backmittelinstitut.at
info@backmittelinstitut.at