Ausgabe 2 / September 2008

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

bmi aktuell

Neues aus dem Backmittelinstitut

2

Von „breadwinner(n)", Brotkalkül und Brottumulten

Redensarten rund um das Brot und die dahinter stehende Lebenswirklichkeit

5

Malakoff, ein (Torten-)Kurier des Zaren?...

Die europäische Geschichte einer pseudo-russischen Torte

8

Der Milchmädchen-report

Die Deutschen sind „zu dick". Stolze 50 Prozent könnten nicht als Models auf dem Laufsteg arbeiten.

11

Übersicht über aktuelle Entwicklungen im Lebensmittel-recht

Liebe Leser,

sagt Ihnen der Ausspruch „Wenn sie kein Brot haben, dann gebt ihnen doch Kuchen!" etwas? …
Wir können Ihnen versichern: Wenn Sie diese Ausgabe des bmi-aktuell gelesen haben, wird Ihr geschichtliches, biblisches und literarisches Wissen um einiges reicher sein! Chronologisch gesehen fängt es an mit der Vertreibung aus dem Paradies im Buch Mose, dann geht es über den griechischen Geschichtsschreiber Herodot bis hin zur Erstürmung der russischen Festung Sewastopol im Krimkrieg. Es erstaunt immer wieder, wie tief das Thema „Brot" im Bewusstsein des Menschen und in seiner Geschichte und Mythologie verankert ist. Um Sie aber auch über den neuesten „Stand der Dinge" zu informieren, greifen wir in zwei Fachartikeln die Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie II und aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht auf.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre und eine vergnügliche „Geschichtsstunde" rund um das Thema Brot und Feine Backwaren.

Ihr BMI-Team

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!

Von „breadwinner(n)“, Brotkalkül und Brottumulten

Irene Krauß, Bad Säckingen

Redensarten rund um das Brot und die dahinter stehende Lebenswirklichkeit

„Unser täglich Brot gib uns heute“. Für die meisten Menschen hierzulande eine Selbstverständlichkeit, so dass die Frage nach dem (Über-)Lebensmittel Brot mehr eine Frage des Geschmackserlebnisses als des Habens zu sein scheint. Kein Wunder, kennt das Angebot in Deutschland doch mehr als 300 Brotsorten, wobei Brötchen und andere Kleingebäcke nicht einmal mitgerechnet sind. Tatsächlich verbirgt sich hinter dem so vertrauten alltäglichen Nahrungsmittel Brot aber eine ungeahnte Komplexität.

Dazu eine Erzählung: Der griechische Geschichtsschreiber Herodot berichtet aus Ägypten, dass ein Pharao mit Namen Psammetichos († 610 v. Chr.) eines Tages herauszufinden suchte, welches Volk das älteste überhaupt auf der Welt sei. Dazu ließ er zwei neugeborene Kinder bei einem Hirten ohne jeden Kontakt und ohne jede Sprache aufwachsen, ernährte sie mit Ziegenmilch und wartete darauf, in welcher Sprache sie schließlich reden würden. Nach zwei Jahren verlangten die beiden Kleinkinder lautstark nach *„Bekos“* – das phrygische Wort für Brot. Dem Erzähler kam es bei dieser Schilderung wohl im Wesentlichen darauf an, darzustellen, dass Phrygisch – benannt nach Phrygien, einer antiken Landschaft in Innerkleinasien – die ursprüngliche Sprache der Menschheit und die Phrygier das älteste Volk der Erde seien. Der Geschichte kann aber genauso die damit verbundene Annahme entnommen werden, dass Brot der erste und damit wichtigste Begriff sei, den ein menschliches Wesen kenne. Von diesem Mythos bis hin zu Gedichten und literarischen Zeugnissen des 20. Jahrhunderts zieht sich der Reigen der poetischen Berichte über die Bedeutung des Brotes, seinen Stellenwert für das menschliche Überleben bis hin zu seinen vielfältigen Spuren in der Kultur- und Kunstgeschichte.

Vom „täglichen Brot“ und „brotlosen“ Zeiten

In vielen Sprachen und Ländern veranschaulichen Metaphern sowie volkstümliche Redensarten die Bedeutung des Grundnahrungsmittels Brot: Mangel an Brot, *„brotlos sein“*, war früher gleichzusetzen mit Arbeitslosigkeit, Hunger und Not; *„Broterwerb“* und *„Brotstudium“* dagegen sicherten Auskommen und Wohlstand. *„Wer Brot hat, wird nicht Hunger leiden“* lautete demzufolge eine bekannte volkstümliche Redewendung. Wer hingegen im Leben keine üppigen Brotrationen hatte, musste sich sein Essen einteilen, das heißt *„den Brotkorb höher hängen“*. In diesem Zusammenhang kennt man in Russland bis heute die Redensart *„Ohne Brot ist der Tisch nur ein Brett“* und was damit gesagt werden soll, ist klar: Essen ist lebensnotwendig und wer nichts isst oder nichts zu essen hat, verhungert. Zugegeben, eine Banalität, aber der Leitgedanke für ein Grundthema unseres Daseins: Sattsein auf der ei-

nen Seite und Hungern auf der anderen. Schließlich sind Kriege und Nachkriegszeiten, ungünstiges Wetter, verdorbene Ernten, Lebensmittelmangel und Teuerung die unseligen Stichworte, mit der die Menschheit vertraut war, seit sie begonnen hatte Getreide anzubauen. Keine Frage, dass unter solchen Umständen Geschichten vom irdischen Paradies, dem Schlaraffenland, und vom „Tischlein-deck-dich" den Stoff bildeten, aus dem die kulinarischen Träume waren, stellen sie doch der Alltagswirklichkeit eine Welt der Hoffnungen und Glücksphantasien entgegen. In der Realität nämlich hat es ein solches Märchenland, wo Wein und Honig fließen, nur für einige wenige gegeben: an den Höfen der Fürsten und Kardinäle und in den Palästen der Machthaber, die damit herrschaftlichen Reichtum und Macht signalisierten. Für die Mehrheit der Bevölkerung hingegen war Brot in der Regel knapp und teuer, oft auch schlecht.

Diese Gegensätze zwischen Hungern auf der einen Seite und Sattsein auf der anderen, zwischen dem „täglichen Brot" und „brotlosen Zeiten" bestimmten das (Über-)Leben der Menschen seit jeher – wer über Essen und Trinken nachdenkt, kommt am Brot nicht vorbei. Bis heute kennzeichnet der englische Begriff *„breadwinner"* das Familienoberhaupt als den Geldverdiener, der eben *„das Brot einbringt"*. *„Sich ins eigene Fleisch schneiden"* wird im Englischen übersetzt mit *„to quarrel with one's bread and butter"*. Ein französisches Sprichwort formuliert bescheiden: *„Wie das Brot auch immer sei, den Hunger stillt's"* und im Schwäbischen heißt es: *„Einem hungrigen Mann ist kein Brot zu schwarz."* Die Geschichte gibt entsprechenden Ängsten Recht. Denn Kriege und Nachkriegszeiten, ungünstiges Wetter, verdorbene Ernten, Lebensmittelmangel und Teuerung ergaben eine Kausalkette, die eine unmittelbare Bedeutung für das (Über-)Leben eines jeden hatte.

„Im Schweiße deines Angesichts …"

Nicht zufällig heißt es in der Vertreibungsszene aus dem Paradies (1. Mose 3,19) *„Im Schweiße deines Angesichts sollst du dein Brot essen"* – beinahe schon ein Fluch. Das heißt, beim Wort genommen, dass die lebenserhaltende Brotnahrung der Natur in mühseliger Arbeit – Saat, Ernte und Verarbeitung – abgerungen werden muss. Zumal nicht beeinflussbare Faktoren wie Seuchen, Überschwemmungen und Missernten – klimatische Widrigkeiten und Naturgewalten eben – immer wieder zu Nahrungsknappheit und existentieller Not führen konnten. Oft genug stellte sich die Natur als ein feindliches Gegenüber dar. All die bildlichen Darstellungen von anstrengenden bäuerlichen Arbeiten auf dem Feld oder in der Scheune funktionieren gleichzeitig nach zwei Seiten: Zum einen beschreiben sie die Bedeutung der landwirtschaftlichen Tätigkeit, zum anderen machen sie den ebenso langen wie mühsamen Weg vom Korn zum Brot deutlich sichtbar. Kein Wunder auch, dass Erntedankfeste vermutlich die ältesten sind, welche die Menschheit kennt. Schließlich hing vom glücklichen Ausgang einer Ernte das Wohl und Wehe ganzer Völker ab.

Auch sich *„sein Brot verdienen"* ist eine noch heute bekannte Redensart, von der wohl die Wenigsten wissen, dass sie in der Naturalwirtschaft der Ägypter ganz wörtlich zu nehmen war und ihren Sinn hatte, der den Menschen damals ganz konkret vor Augen stand. Brot galt im alten Ägypten – ebenso wie das damals besonders nahrhafte Bier mit geringem Alkoholgehalt – als das Grundnahrungsmittel schlechthin und wurde sogar als Zahlungsmittel und Lohn eingesetzt. Die Höhe der Entlohnung mit Brot war genau gestaffelt und richtete sich exakt nach dem gesellschaftlichen Rang. Sklaven, die am Pyramidenbau beschäftigt waren, sowie Arbeitern und Angestellten standen vier bis fünf Brote und zwei Krüge Bier täglich als Existenzminimum zu. Für einen Offizier galten 20 Brote als angemessen. Aufschlussreich ist auch ein Vertrag, der zwischen einem ägyptischen Oberpriester und der Beamtenschaft eines Tempels abgeschlossen wurde. Die Entlohnung des Priesters sollte nach dem durchschnittlichen Tagesertrag eines Tempels an Opfergaben erfolgen. Zwei solcher „Tempeltage" entsprachen dem Jahresgehalt eines Beamten und betrugen immerhin 360 Krüge Bier, 900 Weißbrote und 36.000 geringwertige Brote. Solche Modelle finden sich zur Genüge.

Brotherstellung im alten Ägypten

Aber auch die Umkehrung gilt beim Thema Brot: Allein die Sicherung des reinen Überlebens reicht dem Menschen offenbar nicht aus. Dass der Einzelne noch andere Bedürfnisse wie beispielsweise eine komfortable Lebensweise oder den Wunsch nach persönlichem Glück hat, entspricht einer Haltung, die etwa in einer fernöstlichen Weisheit zum Ausdruck kommt: *„Wenn du zwei Pfennige hast, kaufe dir für einen Pfennig Brot, für den anderen aber Hyazinthen für deine Seele."* Hinter dem berühmt gewordenen Lied „Brot und Rosen", das 1912 im amerikanischen Massachusetts während eines Streiks von Textilarbeiterinnen und Arbeitern entstanden ist, steht eine ähnliche Aussage. Damals trugen die Frauen ein Transparent mit dem Slogan: *„We want bread and roses too!"* In den 70er Jahren des 20. Jahrhun-

derts fand dieser Liedtext in der neuen Frauenbewegung nochmals gebührende Erwähnung: *„Her mit dem ganzen Leben: Brot und Rosen! Brot und Rosen!“*

Brot als Politikum

Ohne Zweifel ist Brot eben auch ein politischer Faktor, denn – wer würde das rückblickend auf die menschliche Geschichte bestreiten wollen – derjenige, der die Getreide- und Brotversorgung innehatte, besaß Macht. Bereits die römischen Herrscher hatten erkannt, dass man mit *„panem et circences“*, mit Brot und Spielen, die Gunst des Volkes erkaufen konnte. Ihren Ursprung hat die Verbindung von Getreideverteilung und Vergnügen aber vermutlich in Alexandrien gehabt. In seiner Rede an die Bewohner Alexandrias nämlich hatte der Philosoph Dion von Prusa (genannt Chrysostomos, ca. 40–120 n. Chr.) festgestellt, man brauche der Menge *nichts als viel Getreide und die Schau von Pferderennen vorzuwerfen*; alles andere berühre sie nicht. Jedenfalls ist Brot und Spiele bis heute ein geflügeltes Wort geblieben: Es beschreibt, dass sich eine Regierung die Gunst ihrer Bevölkerung „erkaufen“ will.

Das alles ist in der Geschichte keineswegs neu: Schon immer haben Machthaber Getreide beziehungsweise Brot verbilligt oder gar kostenlos an die Bevölkerung abgegeben. Im ersten Getreidegesetz Roms aus dem Jahr 123 v. Chr. wurde beispielsweise festgelegt, dass jeder – ob arm oder reich, ob Plebejer oder Patrizier – einen Rechtsanspruch auf einen Anteil kostenlosen Getreides hatte. Dieses Anrecht belastete die Staatskasse enorm. Allerdings besaßen damals weder Frauen noch Kinder und Sklaven Bürgerrechte und wurden daher von diesem Grundsatz der Gleichheit und damit auch von der vergünstigten Gabe ausgeschlossen. Unter Julius Caesar (100–44 v. Chr.) waren nicht weniger als 320.000 römische Bürger auf staatlichen Listen als Empfangsberechtigte für kostenlose oder verbilligte Getreideverteilung verzeichnet. Ein gut berechnetes politisches Kalkül, um Unzufriedenheit einzudämmen und als Herrscher wieder gewählt zu werden. Zumal offenbar immer schon klar war, dass Brot der Hebel zahlreicher sozialer Unruhen war. Denn Hunger, das hat sich im Verlauf der Geschichte mehrfach erwiesen, kann eine revolutionäre Macht sein, und dort, wo nicht genügend (Brot-)Nahrung zur Verfügung stand, ist es immer wieder zu Streitigkeiten zwischen Hungernden oder zu Aufständen und Plünderungen gekommen.

Auch Martin Luther (1483–1546) wusste, dass die vierte Bitte des Vaterunsers vieles umfasst, nämlich *„… alles, was zur Nahrung und zum Lebensnotwendigen gehört“*. Und dazu zählt auch, wie Luther meinte, neben Essen und Trinken gerechte Arbeitgeber und eine gute Regierung, also ausgeglichene sozialpolitische Verhältnisse. Mit dieser Interpretation geht die Überzeugung einher, dass die menschlichen Bedürfnisse in der umfassenden Bedeutung des Brotes zusammengefasst sind. Ein Beispiel: *„Warum doch wüthen diese Unglücklichen? Es sind Wölfe, die der Hunger treibt!“* Und weiter: *„Das ist die Spindel, um die sich alles dreht… Brot! – wir wollen Brot! Das ist der Schrei, der von Constantinopel bis nach Paris und London, und durch die Welt tönt.“* Mit diesen Worten schilderte ein anonymer Zeitgenosse die blutigen Unruhen des Jahres 1831 im französischen Lyon.

Dass Brot im Laufe der Jahrhunderte auch Auslöser von Revolten und sozialen Unruhen sein konnte, belegt auch der immer wieder zitierte Satz von Königin Marie Antoinette (1755–1793): *„Wenn das Volk kein Brot hat, so gebt ihm Kuchen.“* Die Herrscherin soll diese berühmten Worte angeblich auf die Nachricht hin, dass einige Tausend hungriger Frauen vor der Nationalversammlung in Versailles für Brot demonstrierten, gesagt haben. In Wirklichkeit wurde der Satz bereits 1760 von dem Schriftsteller und Philosophen Jean-Jacques Rousseau geprägt. Genauer gesagt hatte Rousseau diesen Ausspruch – der im französischen Original übrigens lautet *„Qu'ils mangent de la brioche!“*, übersetzt: *„Sollen sie doch Brioche essen!“* – in seinen autobiographischen „Confessions“ einer anonymen „großen Fürstin“, vermutlich der Herzogin der Toskana, in den Mund gelegt. Später wurden diese Worte dann Marie Antoinette zugeschrieben. Auch wenn es das Zitat in dieser Form also nie gegeben hat, so ist die Geschichte doch glaubhaft erfunden, denn sie beschreibt treffend die gedankenlose Auffassung, dass knapp gewordenes Brot eben einfach durch ein anderes Nahrungs- bzw. „Genussmittel“ wie Kuchen zu ersetzen sei. Dabei waren viele Menschen damals froh, überhaupt irgendwie satt zu werden und jeden Tag genügend Brot zu essen zu haben. Was Brot wirklich wert ist, weiß also offenbar nur der, der Hunger hat.

Das war beispielsweise in Baden und Württemberg nicht anders: Brottumulte beziehungsweise Teuerungsunruhen, wie wir sie aus dem Jahr 1847 in Ulm kennen, sind deutliche Sozialproteste der Bevölkerung, deren Misstrauen sich vor allem gegen die häufig – ob zu Recht oder Unrecht – in zweifelhaftem Ruf stehenden Getreidehändler, Müller und Bäcker richtete. Hinter deren vermeintlichen Betrügereien zur persönlichen Bereicherung vermutete man die eigentliche Quelle von Teuerung und Not. Ohne solche realen Erfahrungen hätte die alte Spruchweisheit aus dem Schwäbischen *„Wo Fried ist, da ist Gott und Brot, wo Unfried ist, ist der Teufel und d'Not“* wohl nicht entstehen können. Selbst im wichtigsten Gebet der Christenheit, dem „Vaterunser“, wird diese Wechselbeziehung zwischen (Über-)Leben und Brot mit den Worten *„Unser täglich Brot gib uns heute“* thematisiert. Noch eindringlicher als im Deutschen erscheint die griechische Urform des Gebetes. Hier wird in der vierten Bitte um unser „lebenserhaltendes“ Brot gebetet!

Angesichts der Tatsache, dass auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts die Frage der Welternährung weniger gelöst erscheint denn je, ist die Geschichte des Hungers und des Brotes sicherlich noch lange nicht zu Ende. Bei dem Gedanken an die aktuelle Ernährungslage unserer Tage und die oftmals dramatische Hungersituation in großen Teilen der Welt mag der eine oder andere vielleicht etwas bewusster auch einmal sein liegen gebliebenes angetrocknetes Brot, das legendäre „Hasenbrot“, verspeisen. Mit solchen Broten sollen früher die Bergleute von ihrer Schicht zurückgekehrt sein. Die Kinder freuten sich damals noch über diese extra Essensration und noch mehr über die Geschichte dazu: Ein Hase hatte am Bergmannspfad gewartet und dem Vater noch ein Brotgeschenk mitgegeben… ■

Malakoff, ein (Torten-)Kurier des Zaren? ...

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Die europäische Geschichte einer pseudo-russischen Torte

Der markante Klang des Namens **Malakoff**, nach dem eine speziell in Österreich sehr bekannte und beliebte Tortenspezialität benannt ist, lässt den Schluss zu, dass es sich dabei um eine russische „Erfindung" oder zumindest um einen Namensgeber mit russischem Hintergrund handeln könnte. Die Assoziation dieses Namens mit einer berühmten Romanfigur von Jules Verne wäre deshalb zumindest nicht unlogisch, ist aber in Wirklichkeit falsch, wie eine kurze Recherche zeigt [1]: der weltbekannte französische Schriftsteller Jules Gabriel Verne (1828–1905), u. a. auch einer der Erfinder des sogen. Science-Fiction-Romans (z. B. „Reise um die Erde in 80 Tagen"), nannte die Hauptfigur in seinem 1876 erschienenen und mehrfach (z. B. 1956 mit Curd Jürgens) verfilmten Erfolgsroman **„Der Kurier des Zaren"** nicht Malakoff, sondern **Michael Strogoff**. Er ließ auch diesen Offizier Strogoff während der Tatareninvasion in Sibirien als Kurier keineswegs eine Torte, sondern vielmehr eine wichtige Depesche des Zaren von St. Petersburg nach Irkutsk überbringen!

Somit ist die Theorie der „(Torten-) Kurier-Version" als historisch nicht relevant zu vergessen, und es bleibt die Frage nach dem tatsächlichen Ursprung des zweifellos russischen Namens Malakoff.

Historisches

Die Historie der Malakoff-Torte ist ein Streifzug durch die gesamteuropäische Geschichte. Sie beginnt – genau genommen – in Tschechien: ein tschechischer Korporal namens Peter Pelisek, ursprünglich in den Diensten des kaiserlichen Österreich, strandete gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Frankreich und „frankophilisierte" dort seinen Namen in Pierre Pélissier, um Verfolgungen aus Österreich zu entgehen [2]. Er wurde in Maromme/Seine-Inférieure (F) sesshaft und hatte mit Catherine Chartier, einem französischen Bauernmädchen, einen 1794 geborenen Sohn, den er **Aimable Jean-Jaques Pélissier** nannte. Dieser Sohn schlug sehr erfolgreich die Militärlaufbahn in der französischen Armee ein und mauserte sich später zu einem berühmten französischen General und Staatsmann, der als Eroberer Algeriens und im sogenannten **Krimkrieg** auch durch die Erstürmung der **russischen Festung Sewastopol** bekannt wurde – womit wir uns bereits der Ergründung unseres Tortennamens nähern! Entscheidend in der Schlacht um Sewastopol war die Eroberung des **Fort Malakow** am 8. 9. 1855 durch die französischen Truppen unter General Pélissier [2, 3], weshalb dieser nach seiner Rückkehr nach Frankreich 1856 von Kaiser Napoleon III. zum **Duc de Malakoff** (= Herzog von Malakow) ernannt und zu seiner Ehre auch die **Malakoff-Torte** kreiert wurde.

Damit schließt sich der Kreis vom kleinen tschechischen Korporal Pelisek zur französisch-herzoglichen

Malakoff-Torte

Torte des Duc de Malakoff, wobei zu erwähnen bleibt, dass der Name Malakoff (= Malakow) noch heute im Zusammenhang mit früher häufig im Bergbau verwendeten Fördertürmen, wie z. B. im Ruhrgebiet, als sogen. **Malakow-Türme** auftaucht, die nach der massiven Bauweise des ehemaligen Fort Malakow bei Sewastopol benannt sind [4]. Auch eine **Gemeinde Malakoff** im Département Hauts-de-Seine in der südlich von Paris gelegenen Region Ile-de-France und seine **Malakoffiots** genannten Einwohner erinnern an den berühmten Kriegsmann und Namenssponsor der Malakoff-Torte [5]. Kulinarisch hat – neben der Malakoff-Torte – der Name Malakoff in eher pikanter Richtung auch eine gewisse regionale Bedeutung in der Schweiz: die in der Schlacht um das Fort Malakow bei Sewastopol mitkämpfenden Soldaten aus dem schweizerischen Waadtland brachten vom Schlachtenort **Käseböllchen** mit in ihre Heimat, die dort heute noch **Malakoffs** genannt werden [6].

Soweit also zur Malakoff'schen Historie – doch nun zur Kunst der Herstellung dieser süßen Köstlichkeit!

Praktisches (Rezept)

Wie wir in dieser geschichtlichen Kurzdarstellung gesehen haben, ist die Heimat der Malakofftorte trotz ihres russischen Flairs nicht unmittelbar in Russland zu suchen; die Torte selbst ist auch nicht einmal in der Gegend der ehemaligen Malakow'schen Festung bei Sewastopol, d. h. ihrem nominellen Ursprung, besonders bekannt [7]. Anders jedoch verhält es sich in Frankreich, wo ja ihr eigentlicher „Vater" General Pélissier herkam, und wo sie als relativ einfach herzustellendes, da im Endeffekt meist nicht gebackenes Dessert in der klassischen französischen Küche bald Fuß fasste.

Sie setzte sich ebenso im gesamten Gebiet der ehemaligen Donaumonarchie, hier vor allem in Norditalien und in Österreich, durch – manchmal auch nicht mehr unter ihrem gewohnten Torten-Familiennamen, sondern unter dem „Pseudonym" **Malakoff-Charlotte** [8, 9].

Die **Basis für die Malakofftorte** (und auch für die eben erwähnte Verwandte Charlotte) bilden neben einem Biskuit-Tortenboden einerseits **mit Rum getränkte Biskotten (= Löffelbiskuits)** und andererseits eine spezielle **Malakoff-Creme,** für die es recht unterschiedliche Rezepte von Eidottern mit verschiedenen Milchprodukten (z. B. Obers, Butter, Vollmilch, Mascarpone) gibt, die häufig mit Gelatine oder Stärke gebunden werden. Die Hauptvariante dieser Creme war früher meist eine kalorienträchtige Buttercreme, heute verwendet man dafür die etwas bekömmlichere, wenn auch nicht unbedingt „brennwert-reduziertere" Oberscreme auf Basis von Vollmilch und Obers.

Aus der Vielzahl von vorhandenen und erprobten Rezeptvarianten [10–17] wollen wir an dieser Stelle ein „klassisches" Rezept aus dem traditionsbewährten Großen Sacher Kochbuch von F. Maier-Bruck [10] auszugsweise wiedergeben, in welchem auch die sonst üblicherweise als fertige Handelsware eingesetzten Biskotten (=Löffelbiskuits) noch nach alter Handwerkstradition selbst gefertigt werden:

Rezept Malakoff-Torte [10]
(16 Portionen)

Biskotten:
5 Eidotter
50 g Staubzucker Vanille
5 Eiklar
50 g Kristallzucker
100 g Mehl

Dotter mit Staubzucker und Vanille sehr schaumig rühren, bis die Masse fast weiß und fest geworden ist. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und in den Dotter-Zucker-Abtrieb einheben. Zuletzt das Mehl vorsichtig darunter mischen. Auf Papier mit einer glatten Tülle Biskotten dressieren, mit Puderzucker bestauben und bei eingehängtem Rohr langsam goldgelb backen.

Malakoff-Creme:
1/4 l Milch
2 Eidotter
40 g Zucker
2 Gelatineblätter Vanille
1/4 l Obers
Rum
etwas Läuterzucker,
mit Rum abgeschmeckt

(*zur Torten-Endfertigung:*
Schlagobers;
16 kandierte Belegkirschen)

Milch, Dotter, Zucker und Vanille im Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich wird (kochen darf sie dabei nicht!). Die in kaltem Wasser aufgeweichten Gelatineblätter ausdrücken, beigeben und kalt rühren. Kurz vor dem Stocken (sobald die Masse dicklich zu werden beginnt) geschlagenes Obers und 1 Esslöffel Rum unter die Masse ziehen.

Endfertigung der Torte:

Einen Tortenreifenrand mit Papier auskleiden. Den Boden der Tortenform dicht mit Biskotten belegen, die Creme aufstreichen; dann den Vorgang wiederholen, dabei aber die nächsten 3 Lagen nicht so dick mit

Biskotten auslegen. Dazwischen immer wieder etwas Creme auftragen. Zuletzt wird mit Creme abgeschlossen. Die Biskotten werden vor dem Einlegen kurz durch Rumläuterzucker gezogen.

Die Torte mit Pergamentpapier bedecken und einige Stunden kalt stellen (erstarren lassen). Dann den Tortenreifen und das Papier entfernen. Ganz leicht mit dem Schlagobers, das mit Vanillezucker aromatisiert wurde, oben und am Rand bestreichen, so dass die Torte ganz von Schlagobers eingehüllt ist (den Tortenrand kann man mit Biskuitbröseln oder Hobelröstmandeln einstreuen).

Zuletzt in 16 Teile teilen, auf jede Portion extra einen Schlagoberstupfen geben und mit je einer kandierten Kirsche garnieren.

Rechtliches

Ähnlich wie manche ihrer VIP-Tortenkolleginnen aus der Prominentenkategorie „Konditoreiwaren traditioneller Art und Herstellungsweise" (z. B. Sachertorte, Dobostorte, u. a.) ist auch die Malakofftorte im **Österr. Lebensmittelbuch (Codex) Kapitel B 34/Teilkap. A „Konditorwaren"** geregelt und dort in **Abs. 5** wie folgt beschrieben [18]: *„Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf ‚Malakoff' (auch in anderer Schreibweise) in Verkehr gebracht werden, bestehen aus Biskuitbiskotten oder Biskuit. Die Füllung und die Garnierung enthalten kein anderes Fett als Milchfett. Die Aromatisierung erfolgt üblicherweise mit Rum oder Inländerrum."*

Dabei sollte die für das gesamte Codexkapitel B 34 geltende, im **Abs. 1** [19] zitierte **Fußnote 1** (das berühmte „Kleingedruckte"!) in der rechtlichen Praxis nicht übersehen werden: die eben genannten Qualitätskriterien des Abs. 5 müssen nur bei entsprechend hervorhebender Anpreisung (z. B. „Besondere österreichische Codexqualität", „Traditionelle österreichische Codexqualität") eingehalten werden – für Malakofftorten ohne diesen Hinweis ist der Codex keineswegs ein Muss! Ähnliches gilt für die bei der Malakofftorte genannten Begriffe „Biskuitbiskotten" und „Biskuit", für die entsprechende Regelungen im Österr. Lebensmittelbuch Kapitel B 18 „Backerzeugnisse" zu beachten wären [20].

Da die Malakofftorte in Deutschland nur wenig bekannt ist, gibt es hier auch keine vergleichbaren Regelungen in den **Leitsätzen für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuches**, in denen ihr Name überhaupt nicht genannt wird. Zu erwähnen sind hier nur eventuell anzuwendende Bestimmungen für einzelne Rezepturbestandteile wie z. B. Sahnekrem [21] oder Biskuit [22], ebenso wie die in der **DLG-Systematik für Brot und Feine Backwaren** bei den Biskuitmassen beispielhaft zitierten Löffel-Biskuits [23].

Zusammenfassung

Unsere kurze Reise zu den historischen Wurzeln der meist als russisch klassifizierten Malakofftorte hat neben Rezeptanregungen und Hinweisen zu ihrer lebensmittelrechtlichen Codifizierung auch einige Klarheit ins Dunkel ihrer tatsächlichen Herkunft gebracht :

1. Die Malakofftorte ist als typisches „Kriegskind" einzustufen, das zwar an einem russischen Kriegsschauplatz (Eroberung von Fort Malakow am 8. 9. 1855) namensmäßig quasi „gezeugt", aber erst ca. 9 Monate (!) später (22. 7. 1856) mit der Ernennung des siegreichen Generals Pélissier zum Duc de Malakoff in Frankreich geboren wurde.

2. Die staatsbürgerliche Zuordnung der Malakofftorte ist wohl prinzipiell an Frankreich zu vergeben: während die Torte in Russland, vor allem aber im heute ukrainischen Sewastopol so gut wie unbekannt geblieben ist [7], wurde sie in Frankreich bald heimisch, wenn auch häufig unter dem vulgo-Namen „Malakoff-Charlotte" [8, 9].

Ihre französische Staatsbürgerschaft hat die Malakofftorte nicht daran gehindert, auch im Gebiet der ehemaligen Donaumonarchie Fuß zu fassen, wo sie heute vor allem in Österreich ihre zweite und endgültige Heimat gefunden sowie ein hohes Maß an Popularität erlangt hat. Speziell im für seine Kaffeekultur berühmten Wien muss man keinem Kaffeehausbesucher erklären, dass eine Malakofftorte aus Biskotten und Oberscreme gemacht wird – er weiß es sicher, auch wenn er keine Ahnung von russischer Militärgeschichte hat … sic!

Quellen

[1] http://de.wikipedia.org/wiki/Der_Kurier_des_Zaren; Zugriff: 19. 2. 2008
[2] http://de.wikipedia.org/wiki/Aimable_Pélissier; Zugriff: 23. 10. 2007
[3] http://de.wikipedia.org/wiki/Fort_Malakow; Zugriff: 5. 2. 2008
[4] http://de.wikipedia.org/wiki/Malakow-Turm; Zugriff: 23. 10. 2007
[5] http://de.wikipedia.org/wiki/Malakoff_(Hauts-de-Seine); Zugriff: 23. 10. 2007
[6] http://de.wikipedia.org/wiki/Sewastopol; Zugriff: 5.2.2008
[7] http://www.krusenstern.ch/p315.html; Zugriff: 5. 2. 2008
[8] René Kramer (Lugano-Castagnola/CH); Das Große Internationale Konditoreibuch; Lizenzausgabe durch Verlag Albert Pröpster KG, Kempten 1970, S. 546
[9] http://de.wikipedia.org/wiki/Malakow-Torte; Zugriff: 1. 4. 2008
[10] F. Maier-Bruck, Das Große Sacher Kochbuch; Schuler Verlagsges. mbH, München 1975, S. 563
[11] W. Kindermann, Das Bunte Tortenbuch; Hugo Matthaes Verlag, Stuttgart 1975, S. 20; ISBN 3-87516-218-8
[12] R. Witzelsberger, Das Österr. Mehlspeisen Kochbuch; Verlag Kremayr & Scheriau, Wien 1979, S. 178
[13] Ch. Teubner, A. Wolter, Backvergnügen wie noch nie; Verlag Gräfe & Unzer, München, S. 268 (Lizenzausgabe des Dt. Bücherbundes Nr. 09341/9)
[14] E. Mayer, K. Schuhmacher, Wiener Süßspeisen, 7. Aufl., Rudolf Trauner Verlag, Linz 1986, S. 102; ISBN 3-85320-359-0
[15] Konditorei L. Heiner (P. Stuller), P. Oberleithner; Süßes Backen – Weltberühmte Mehlspeistradition aus Wien; M. Lechner Verlag, Wien 1989, S. 82; ISBN 3-85049-023-8
[16] T. Mörwald, Ch. Wagner; Die süße Küche – Das österr. Mehlspeiskochbuch; NP Buchverlag, St. Pölten 2003, S. 118; ISBN 3-85326-219-8
[17] http://www.cuisine.at/rezept_0610372_malakow_torte.php; Zugriff: 23. 10. 2007
[18] Österr. Lebensmittelbuch 3. Aufl., Kapitel B 34 „Konditorwaren/Teilkap. A: „Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung", Abs. 5 (Aug. 1995)
[19] Österr. Lebensmittelbuch 3. Aufl., Kapitel B 34 „Konditorwaren/Teilkap. A: „Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung", Abs.1 (Aug. 1995)
[20] Österr. Lebensmittelbuch 3. Aufl., Kapitel B 18 „Backerzeugnisse", Abs. 65 + 85 (Mai 2004)
[21] Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Feine Backwaren vom 9. 7. 2008, Allgem. Beurteilungsmerkmale Pkt. 17
[22] Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Feine Backwaren vom 9. 7. 2008, Besondere Beurteilungsmerkmale f. Dauerbackwaren Pkt. 8
[23] Systematik des DLG-Arbeitskreises über Brot und Feine Backwaren, 2. Aufl., DLG-Verlag, Frankfurt (Main) 1985, S. 71 ff

Der Milchmädchenreport

Udo Pollmer, Gemmingen

Die Deutschen sind „zu dick". Stolze 50 Prozent der Frauen und zwei Drittel der Männer könnten nicht als Models auf dem Laufsteg arbeiten. So das erschütternde Ergebnis der großen nationalen Verzehrstudie, die Anfang des Jahres der Öffentlichkeit bekannt gegeben wurde. Besonders Übles liest man darin von der Unterschicht: Dort seien nicht nur die „fettesten" Menschen zu finden, sondern auch die „dümmsten" und „verfressensten". Oder, um es politisch korrekter zu formulieren: Je bildungsferner der Mensch, desto mehr Kalorien verspeist er und desto dicker wird er. Übergewicht zeugt von einem Mangel an Bildung.

Die Lebensmittelwirtschaft tut dagegen, was sie kann: Sie entfernt Fette, Kohlenhydrate und Kalorien. Wo das nicht möglich ist, verkleinert sie die Portionen, was der Verpackungsindustrie zugute kommt. Maßnahmen also, mit denen die Amerikaner seit Jahrzehnten immer wieder gescheitert sind.

Aber vielleicht haben unsere Lebensmittel mit der „Übergewichtsepidemie" viel weniger zu tun, als uns das Ministerium weismachen will. Zunächst ist die Frage, wie viele Menschen zu dick sind, reine Definitionssache. Es gibt keine Norm und keine medizinisch belegbaren Grenzwerte. Je niedriger die willkürliche Grenze angesetzt wird, desto größer die Zahl derer, die „zu dick" sind. Alle Sportler beispielsweise, die sich statt für Skispringen oder Kunstturnen für Ringen oder Kugelstoßen entschieden haben, sind nach den ministerialen Maßstäben zu fett und sollten eigentlich abspecken.

Silikon spart Fett

Die derzeit üblichen Messlatten wurden ursprünglich für Rekruten entwickelt. Für junge Männer beschreibt ein Body-Mass-Index (BMI) von 20 bis 25 durchaus den biologischen Durchschnitt. Nun verändert sich der BMI aber in Abhängigkeit von der Konstitution im Laufe des Lebens *(siehe Abbildung 1)*.

Das Älterwerden beeinflusst die körperliche Erscheinung des Menschen. Nicht nur Politiker, auch Wähler werden korpulenter.

Dieser Prozess folgt biologischen Gesetzen: Säuglinge haben einen hohen Fettgehalt, der im Laufe der Kindheit sinkt, während er in der Pubertät vor allem bei den Mädchen wieder ansteigt *(siehe Abbildung 2)*. Diese Tatsachen weisen den Glauben, im Fettgehalt des Körpers spiegele sich zuvörderst der Schokoladenkonsum („Hüftgold") wider, ins Reich der Phantasie. Da der Fettgehalt mit zunehmenden Alter bei allen Säugetieren zunimmt, steigt damit auch die Zahl der vermeintlichen „Dicken". Wenn die geburtenstarken Jahrgänge in die Jahre kommen, nimmt das „Übergewicht" rein rechnerisch weiter zu. Erst im Greisenalter sinken Gewicht, BMI und Fettgehalt wieder. Je niedriger diese Werte im Alter, desto höher die Sterblichkeit, weil im Falle einer schweren Krankheit weniger Reserven vorhanden sind.

Abbildung 1: BMI nach Körperbautyp bei Männern in Abhängigkeit vom Alter *(nach Greil, H., Potsdam)*

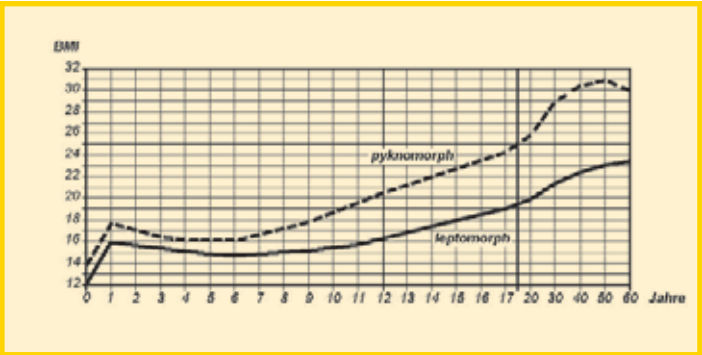
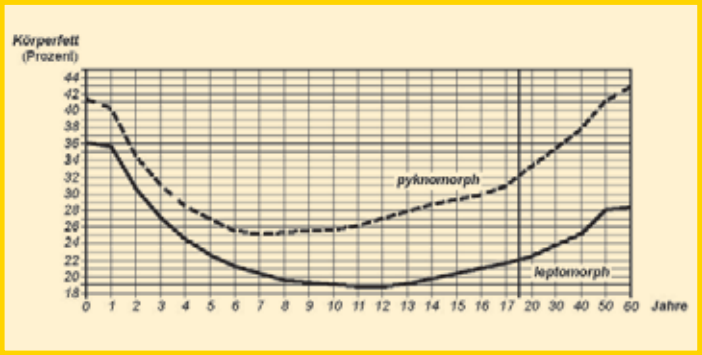


Abbildung 2: Fettanteil nach Körperbautyp bei Frauen in Abhängigkeit vom Alter *(nach Greil, H., Potsdam)*



pyknomorph = kräftig, gedrungen und zu Fettansatz neigend (in Bezug auf den Körperbau)
leptomorph = schmalwüchsig, schlankwüchsig (in Bezug auf den Körperbau)

Dass mehr Männer als Frauen „zu dick" sein sollen, hat einen ganz einfachen Grund. Bei vielen Säugetieren unterscheidet sich der Körperbau von Männchen und Weibchen – so auch beim Menschen. Die Biologie spricht vom Sexualdimorphismus. Da Frauen gewöhnlich zierlicher sind, sind sie „gesünder". Je breiter die Schultern der Herren, desto höher der BMI. Die Folge: Wer mit einem kräftigen Körperbau gesegnet ist, darf sich vorwerfen lassen, er würde unsere Krankenkassen belasten. Typisches Beispiel: Arnold Schwarzenegger, nach den Normen ein fetter Hund, der endlich mal durch den Stadtpark rennen sollte.

Das preisgünstigste Ideal wurde längst ausgemacht: Schmächtige Gestalten wie Karl Valentin – ein Paradebeispiel für einen herrlich kerngesunden Männerkörper. Sein BMI versetzt unsere Ernährungsberaterinnen in schiere Verzückung. Aber auch für die Damenwelt gibt's Regeln: Je kürzer die Oberschenkel, desto übergewichtiger der Body. Flachbrüstige Frauen sind in Fragen der Gesundheit jenen mit erotischer Oberweite und knackigem Po um BMI-Punkte überlegen. Die Zukunft der gesunden Frau liegt im Silikon – das spart jede Menge Fett.

Crème de la crème?

Und warum ist nun die „bildungsferne" Unterschicht dicker? Ganz einfach: Menschen, die körperlich arbeiten, sind meist kräftiger gebaut als schmalschultrige Büromäuse. Nicht zufällig langen Bauarbeiter oder Bullenmäster beim Essen anders hin – schließlich müssen sie ja noch körperlich arbeiten, damit wir ein Dach über dem Kopf und ein Steak in der Pfanne haben. Und natürlich gilt der Bildungs- und Sozialstatus körperlich arbeitender Menschen als niedriger im Vergleich zu jenen, die die Arbeitenden verwalten. Dieser Milchmädchenreport hat nur festgestellt, dass die Menschen, die in diesem Lande die Drecksarbeit machen, die Dummen sind. Der Staat hätte wohl lieber ein Volk von kalorienzählenden Klugscheißern. Denn die zählen sich selbst natürlich zur Oberschicht – die fettfreie Crème de la crème …

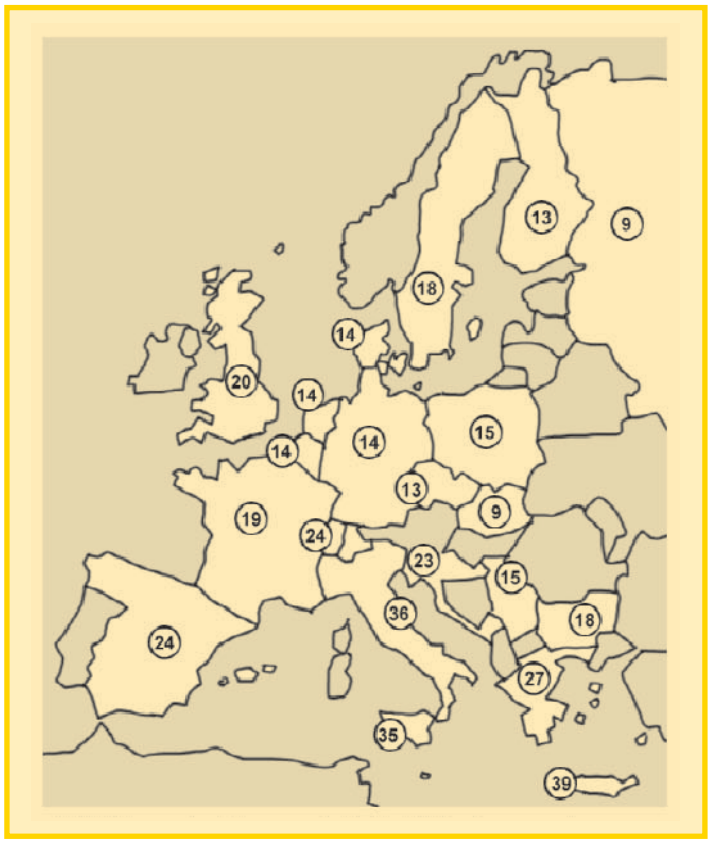
Was aber ist mit den Heerscharen von dicken Kindern, die uns allerorten in den Medien verfolgen? Die sind das Resultat einer statistischen Besonderheit. Was glauben Sie, wo in Europa die dicksten Kinder leben? Etwa dort, wo es die meisten Fastfood-Restaurants und Computer gibt? Nein, im Musterländle des Gesundköstlers: auf Kreta. Die schlanksten hingegen leben im nördlichen Europa *(siehe Abbildung 3)*.

Warum ist das so? Nun: Skandinavier sind hochaufgeschossen, Südländer haben einen eher gedrungenen Körperbau. Je trockener und heißer die Region, desto kompakter der Körper. Vermutlich, weil dieser dadurch weniger Schweiß zur Kühlung benötigt und somit weniger Wasser verliert.

Wie sieht die Lage in Deutschland aus? Das hängt wesentlich von der Heimat unserer Zuwanderer ab. Kommen sie aus Lappland oder aus dem Mittelmeerraum? In den Schulen sehen Sie das Resultat von Immigration und Zuversicht *(siehe Abbildung 4)*.

Da Immigranten meistenteils in der Unterschicht landen und im Gastland körperliche Arbeit verrichten, ist das ein weiterer Grund, warum in den unteren Schichten der BMI höher und der Bildungsgrad niedriger liegt. In dieser Studie sind Daten über Daten gehäuft, aber leider haben die Experten vergessen, ihren Zahlenwust nach ethnischen Einflüssen und nach Körperbau zu differenzieren. Sonst wäre der Report im Müll gelandet.

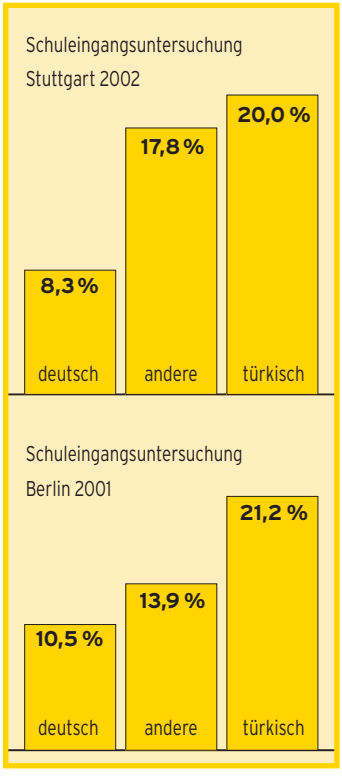
Abbildung 3: Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen in Europa



Die Zahlen in den Kreisen geben an, wieviel Prozent der 6- bis 17-Jährigen im jeweiligen Land übergewichtig sind, wenn man sie mit dem Weltdurchschnittskind der International Obesity Task Force (IOFT) vergleicht.

(nach Wabitsch M., 2006)

Abbildung 4:
Häufigkeit übergewichtiger Kinder in Abhängigkeit vom Herkunftsland



(nach Wabitsch M., 2006)

Da sich die Immigranten nicht gleichmäßig über alle Regionen der Bundesrepublik verteilen, sind auch die Ergebnisse zu den Veränderungen des BMI bei Kindern recht unterschiedlich. Beispiel: die aktuellen Daten des Landesgesundheitsamtes von Brandenburg *(siehe Abbildungen 5 und 6).*

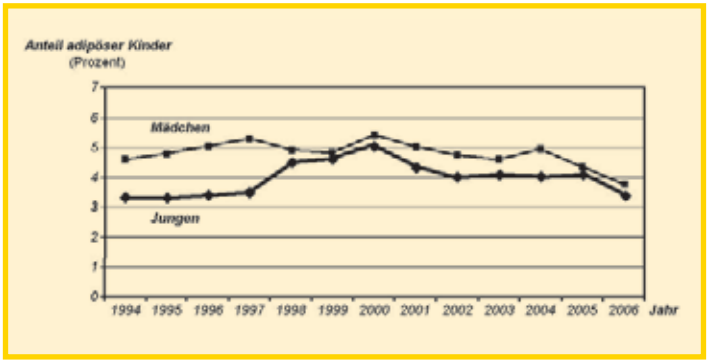
Und was sehen wir? Etwa eine Epidemie?

Der Anteil adipöser Kinder ist in diesem Beispiel sogar seit 2004 rückläufig.

Gewichtskontrolle außer Kontrolle

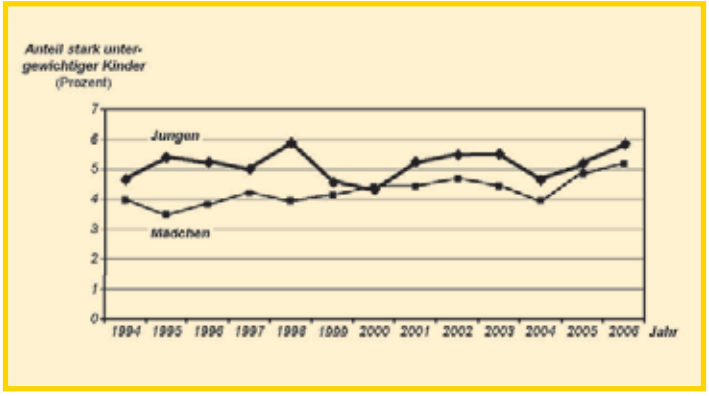
Die Forderungen nach Gewichtskontrolle hinterlassen über kurz oder lang bei unseren Kindern Spuren. In den Grundschulklassen hungern sie um die Wette. Aus den Gymnasien berichten Lehrer, dass immer mehr Teenies den Finger in den Hals stecken, um eine „Top-Model"-Figur zu bekommen. Nach vorliegenden Untersuchungen zeigt in den Großstädten jede dritte Gymnasiastin klare Anzeichen einer beginnenden Essstörung. Die Schülerinnen übergeben sich und greifen zum Zweck der Gewichtskontrolle zu Zigaretten, Medikamenten oder Drogen (vgl. EU.L.E.n-Spiegel 2004/ H. 6/ S. 7 ff). Nicht umsonst sind Alkoholiker und Drogenabhängige meistens bewundernswert schlank – nach derzeitigem Sachstand also löbliche Vorbilder für die Jugend. Hier geht es nicht um jugendlichen Leichtsinn, sondern um Entwicklungen, die leicht in lebensbedrohliche Zustände umschlagen können. Es geht, um es in aller Deutlichkeit zu sagen, nicht um Moppelchen oder Barbiepüppchen, sondern um Leben und Tod. ■

Abbildung 5: Adipositas bei 6-jährigen Jungen und Mädchen in Brandenburg seit Mitte der 1990er Jahre



Grenzwerte nach Krnmeyer-Hauschild et al 2001. *(nach Böhm, A., Lüdecke, K., 2007)*

Abbildung 6: Starkes Untergewicht bei 6-jährigen Jungen und Mädchen in Brandenburg seit Mitte der 1990er Jahre



Grenzwerte nach Krnmeyer-Hauschild et al 2001. *(nach Böhm, A., Lüdecke, K., 2007)*

Übersicht über aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht

zusammengestellt von Martina Bröcker M.A., Bonn

August 2008 ... Die Parlamentarier sind ausgeflogen in den Sommerurlaub, die unermüdlich mahlende Gesetzesmaschinerie in Brüssel und Straßburg gönnt uns eine kurze Atempause, die Ambitionen der französischen Ratspräsidentschaft sind noch nicht zum Tragen gekommen ... Zeit für einen kurzen Rückblick auf die letzten Monate ... Was gibt es Neues zu berichten von den „Großbaustellen" im europäischen und nationalen Lebensmittelrecht?

Nachfolgend geben wir Ihnen eine kurze Zusammenfassung der wichtigsten Ereignisse in Gesetzgebung und Durchführungspraxis. Ausschlaggebend hierbei ist für uns, Ihnen durch die Angabe von „Links" einen schnellen Zugriff auf die Gesetzestexte und Dokumente zu geben.

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Mit der Veröffentlichung ihres **Vorschlags für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel** am 30. Januar 2008 hat die EU-Kommission den Startschuss für die Diskussion über das zukünftige Recht der Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung in der Europäischen Union gegeben. Die Vorarbeiten hierzu waren bereits im Februar 2006 mit einem Diskussionspapier unter dem Titel „Kennzeichnung: Wettbewerbsfähigkeit, Verbraucherinformation und bessere Rechtssetzung für die EU" eingeleitet worden.

Es ist noch sehr unsicher, ob der Verordnungsvorschlag vor den Neuwahlen zum Europäischen Parlament im Juni 2009 verabschiedet werden kann. Fraglich ist auch, ob es überhaupt gelingen wird, die Erste Lesung vor der Parlamentsauflösung abzuschließen. Es könnte durchaus möglich sein, dass die Diskussionen mit dem neu gewählten Parlament auch wieder neu aufgerollt werden, wie dies bei der Claims-Verordnung im Jahr 2004 der Fall war.

Eben so wenig wie auf nationaler Ebene ist in Brüssel und Straßburg bislang eine eindeutige Positionierung erkennbar. Die von verschiedenen Seiten kritisierten Schwachpunkte des Verordnungsentwurfs – vor allem der Kommissionsansatz zur verpflichtenden Nährwertkennzeichnung, der die aktuellen Empfehlungen der Wirtschaft zur freiwilligen Nährwertkennzeichnung „konterkariert", und die immer weiter ausufernden Kennzeichnungsverpflichtungen – werden auch von den Europaabgeordneten im Vorfeld der Ersten Lesung diskutiert. Eine erste Sitzung auf Ratsebene hat am 27. März 2008 stattgefunden. Eine Anhörungsbesprechung fand am 2. April 2008 im BMELV statt. Der BLL und die CIAA haben ihre Stellungnahmen abgegeben bzw. Änderungsanträge eingereicht.

Die Verordnung wird voraussichtlich frühestens in fünf bis sechs Jahren zur Anwendung kommen, also in den Jahren 2013/2014. Ausschlaggebend hierfür sind vor allem die langen Übergangsfristen, die für die Einführung einer verpflichtenden Nährwertkennzeichnung vorgesehen sind. LMKV und NKV werden nach Verabschiedung und Inkrafttreten der neuen Verordnung weitgehend aufgehoben werden.

Link:

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (KOM(2008)40 endgültig)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0040:FIN:DE:PDF

© Sven Hoppe – Fotolia.com

Die Flaggen der Mitgliedstaaten vor dem EU-Parlament in Straßburg

Claims-Verordnung

Seit dem 1. Juli 2007 gilt die neue europäische Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Claims-Verordnung). Mit ihr werden die Voraussetzungen für eine europaweit einheitliche Anwendung für die Auslobung und Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln geschaffen. Die unterschiedlichen nationalstaatlichen Regelungen verlieren somit ihre Gültigkeit. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in der Werbung und Kennzeichnung von Lebensmitteln sind zukünftig nur noch dann zulässig, wenn sie durch die neuen gesetzlichen Regelungen ausdrücklich zugelassen sind und den von der EFSA noch zu entwickelnden Nährwertprofilen entsprechen. So gut wie alle Auslobungen mit einem Bezug auf das Wohlbefinden und die Gesundheit kommen auf den „Prüfstand".

Mittlerweile sind bereits zwei Änderungsverordnungen veröffentlicht worden, die **Verordnungen (EG) Nr. 107/2008** und **(EG) Nr. 109/2008**. Mit ihnen wird das sogenannte Regelungsverfahren mit Kontrolle eingeführt und die fehlenden Übergangsfristen für Angaben über die Entwicklung und Gesundheit von Kindern in der Claims-Verordnung ergänzt.

Am 14. Dezember 2007 wurden die **Interpretationsleitlinien** der Kommission zur Claims-Verordnung im Ständigen Ausschuss verabschiedet mit dem Ziel, ihre Anwendung für alle Beteiligten zu erleichtern und zu vereinheitlichen.

Verordnung (EG) Nr. 353/2008 mit den **Durchführungsbestimmungen** wurde am 19. April 2008 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Sie trat am 8. Mai 2008 in Kraft. Die Durchführungsbestimmungen stellen eine allgemeine Anleitung und Orientierung für den Anwender dar. Das Prinzip der Verhältnismäßigkeit und die Beurteilung im Einzelfall entscheiden darüber, welche Anforderungen jeweils an den wissenschaftlichen Nachweis für die Substantiierung einer gesundheitsbezogenen Angabe zu stellen sind.

Bis jetzt liegen weder die Nährwertprofile noch die Gemeinschaftsliste zulässiger Angaben nach Artikel 13 der Verordnung vor. Die „Rekrutierung" der Eingaben für die „Wirtschaftsliste" gesundheitsbezogener Angaben ist mittlerweile abgeschlossen. Frist für die Mitgliedstaaten zur Übermittlung der Angaben an die EU-Kommission war der 31. Januar 2008. Am 31. Juli 2008 hat die EU-Kommission die konsolidierte Gemeinschaftsliste, die später die „Artikel 13-Liste" werden soll, zur wissenschaftlichen Bewertung an die EFSA

übersandt. Die Planungen sehen vor, dass die EU-Kommission die Gemeinschaftsliste im Regelungsverfahren mit Kontrolle bis Ende Januar 2010 verabschiedet.

Links:

Verordnung (EG) Nr. 1924 /2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:086:0034:0034:DE:PDF

Aktuelle konsolidierte Fassung: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1924:20080304:EN:PDF

Verordnung (EG) Nr. 107/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel im Hinblick auf die der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0008:0010:DE:PDF

Verordnung (EG) Nr. 109/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0014:0015:DE:PDF

Guidance on the implementation of regulation No 1924/2006 von nutrition and health claims made on foods

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/guidance_claim_14-12-07.pdf

Verordnung (EG) Nr. 353/2008 der Kommission vom 18. April 2008 zur Festlegung von Durchführungsbestimmungen für Anträge auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:109:0011:0016:DE:PDF

Zusatzstoffrecht

Am 8. Juli 2008 hat das Europäische Parlament die Kompromissvorschläge zu den Verordnungsvorschlägen über Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme, -aromen und Verfahrensangelegenheiten, das sogenannte „**Food Improvement Agents-Package (FIAP)**“ in zweiter Lesung angenommen. Damit hat das erstmalig Ende Juli 2006 vorgelegte Regelungspaket alle parlamentarischen Hürden genommen und steht nunmehr in einer konsolidierten, aber noch nicht amtlichen deutschen Fassung im Internet zur Verfügung.

Zur Zeit werden die Texte einer Sprachprüfung unterzogen und in die verschiedenen Amtssprachen übersetzt. Wie zu erfahren ist, wird eine Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union noch in diesem Jahr angestrebt.

Mit der Verabschiedung der Verordnungen ist die grundlegende Reformierung des europäischen Zusatzstoffrechts noch nicht endgültig abgeschlossen. Was jetzt noch in Angriff genommen werden muss bzw. was bereits von der EU-Kommission eingeleitet wurde, ist die Erstellung der Gemeinschaftslisten nach der Neubewertung aller Stoffe durch die EFSA. Hierfür ist mit einem Zeitrahmen von mindestens zwei Jahren nach Veröffentlichung des Verordnungspakets zu rechnen.

Links:

Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe:

http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P6-TA-2008-0330+0+DOC+XML+V0//DE&language=DE

Verordnung über Lebensmittelenzyme:

http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P6-TA-2008-0332+0+DOC+XML+V0//DE&language=DE

Verordnung über Lebensmittelaromen:

http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P6-TA-2008-0331+0+DOC+XML+V0//DE&language=DE

Verordnung über Verfahrensangelegenheiten:

http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P6-TA-2008-0329+0+DOC+XML+V0//DE&language=DE

Erzeugnisse aus ökologischem Landbau

Mit der „neuen“ EG-Öko-Verordnung hat die Europäische Union weitreichende Änderungen an den gemeinschaftlichen Rahmenvorschriften auf dem Gebiet des ökologischen Landbaus vorgenommen. Dazu hat der Rat am 28. Juni 2007 die **Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91** beschlossen. Sie gilt ab 1. Januar 2009. Bis dahin ist noch die derzeitige Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 anzuwenden.

Mittlerweile liegt bereits ein **Vorschlag für eine Änderungsverord-**

nung zur Verschiebung der obligatorischen Verwendung des EU-Gemeinschaftslogos vor: Nach dem Vorschlag wird sowohl die Verpflichtung zur Kennzeichnung vorverpackter ökologischer Lebensmittel mit dem EU-Gemeinschaftslogo als auch den damit verbundenen verpflichtenden Herkunftshinweis auf den Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe vom 1. Januar 2009 auf den 1. Juli 2010 verschoben.

Die Wirtschaft bemüht sich um eine generelle Verschiebung des Geltungsbeginns der neuen (EG)-Öko-Verordnung auf das Jahr 2010, was allerdings aufgrund fehlender Unterstützung in den Mitgliedstaaten der EU aller Voraussicht nach nicht durchsetzbar sein wird.

Am 27. Juni 2008 wurde Verordnung (EG) Nr. 605/2008 mit **Durchführungsbestimmungen zu den Vorschriften für die Kontrollbescheinigung für Einfuhren aus Drittländern** im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Mit ihr wird Verordnung (EG) Nr. 1788/2001 neu kodifiziert, die bereits mehrfach und in wesentlichen Punkten geändert wurde. Verordnung (EG) Nr. 605/2008 legt Verfahren fest, um bestimmte Kontrollen auf Gemeinschaftsebene zu koordinieren, die Erzeugnisse betreffen, die aus Drittländern eingeführt wurden und als Erzeugnisse aus ökologischem Landbau vermarktet werden sollen.

Ergänzend zum Text der neuen EG-Öko-Verordnung werden zur Zeit auf EU-Ebene die Durchführungsbestimmungen vorbereitet. Vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) ist im Juni 2008 die deutsche Sprachfassung des Vorschlags der EU-Kommission für eine Verordnung vorgelegt worden (AGRI/2008/61085 rev2, Version 2. 6. 2008). Er enthält Regelungen zur Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle. Der Entwurf eines **nationalen Anpassungsgesetzes** liegt ebenfalls vor, mit dem die nationalen Regelungen des Öko-Landbaugesetzes und des Öko-Kennzeichnungsgesetzes an die neue EG-Öko-Verordnung angepasst werden sollen. Beide Dokumente sind nicht über das Internet zu erhalten.

Links:

„Neue" EG-Öko-Verordnung

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:DE:PDF

„Alte" EG-Öko-Verordnung

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1991R2092:20070101:DE:PDF

Vorschlag für eine Änderungsverordnung (KOM(2008)314 endgültig)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0314:FIN:DE:PDF

Verordnung (EG) Nr. 605/2008 der Kommission vom 20. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den Vorschriften für die Kontrollbescheinigung für Einfuhren aus Drittländern gemäß Artikel 11 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:166:0003:0015:DE:PDF

Aktualisierte Liste der Kontrollstellen gemäß Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, aus der sämtliche, in der EU-zugelassenen Kontrollstellen hervorgehen:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:013:0003:0028:DE:PDF

Hygienerecht

Seit dem 1. Januar 2006 gelten die neuen EU-Verordnungen des sogenannten „Lebensmittelhygienepakets":

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Mit ihnen wird das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Gemeinschaft neu gefasst und strukturiert. Die Verordnungen sind in allen Mitgliedstaaten unmittelbar anzuwendendes Recht. Sie lösten in Verbindung mit der Aufhebungsrichtlinie 2004/41/EG einen erheblichen Anpassungsbedarf im bisher auf Richtlinienrecht gestützten nationalen Hygienerecht aus. Entsprechend wurde als Begleitvorschrift zum neuen EU-Hygienerecht die **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** zu den EU-Verordnungen erarbeitet. Sie trat am 15. August 2007 in Kraft und sieht spezifische Hygienevorschriften für die vom EU-Recht nicht unmittelbar geregelten Bereiche sowie spezifische Vorschriften für die amtliche Überwachung im Rahmen der gemeinschaftsrechtlichen Ermächtigungen vor.

Im Rahmen der Durchführungsverordnung oder aufgrund aufgehobenen Richtlinienrechts wurden mittlerweile zahlreiche nationale produktbezogene Verordnungen geändert oder aufgehoben – wie z. B. die Milchverordnung, die Fischhygiene-Verordnung, die Hackfleisch-Verordnung oder die Speiseeis-Verordnung. Wir möchten hier besonders auf die neuen Anforderungen hinsichtlich der betriebseigenen Kon-

Das Gebäude des Europäischen Parlamentes in Straßburg

trollen in Zusammenhang mit der Neufassung der Zoonosen-Verordnung aufmerksam machen (Art. 4 Abs. 3 der Durchführungsverordnung). Es geht hierbei vor allem um die Ausweitung der Aufbewahrungskapazitäten und Meldepflichten an die zuständigen Behörden.

Im Juli 2008 wurde vom BMELV ein Entwurf für eine „**Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts**" vorgelegt. Durch diese erste Änderungsverordnung werden ergänzende nationale Regelungen zum unmittelbar geltenden EG-Lebensmittelhygienerecht getroffen und eine weitere Rechtsbereinigung durchgeführt. Hiervon betroffen sind die Verordnungen des EU-Lebensmittelhygienepakets, die Verordnung mit Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung. Die Eier- und Eiprodukte-Verordnung und die Fleischhygiene-Verordnung werden aufgehoben.

Hinsichtlich der Ausarbeitung von gemeinschaftlichen **Leitlinien für Gute Hygienepraxis / Verfahrenspraxis** gemäß Artikel 9 von Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene hat die Europäische Kommission Erläuterungen zum Verfahren der Erarbeitung, Prüfung und Anerkennung veröffentlicht. Die „Guidelines" gelten auch für Leitlinien gemäß Art. 22 der Futtermittelhygiene-Verordnung 183/2005. Die Leitlinien sind freiwillig und die Initiative zu Leitlinien liegt bei den Lebensmittel- bzw. Futtermittelbranchen.

Am 21. Februar 2008 wurden drei Berichtigungen zum Lebensmittelhygienepaket im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Zur Zeit werden im Ausschussverfahren vier Verordnungsentwürfe zu technischen Änderungen im Hygienebereich auf EU-Ebene beraten.

Links:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (konsolidierte Fassung)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20040520:DE:PDF

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (konsolidierte Fassung)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20071114:DE:PDF

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (konsolidierte Fassung)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0854:20070101:DE:PDF

Berichtigungen:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:046:0051:0051:DE:PDF

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:046:0050:0050:DE:PDF

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

http://www.bmelv.de/SharedDocs/downloads/GesetzeVerordnungen/

LebensmittelhygienerechtDV,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/LebensmittelhygienerechtDV.pdf

Guidelines for the development of community guides to good practice for Hygiene or for the application of the HACCP principles, in accordance with article 9 of regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs and article 22 of regulation (EC) No 183/2005 laying down requirements for food hygiene

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidelines_good_practice_en.pdf

Datenbank der EU-Kommission mit nationalen Leitlinien:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/register_national_guides_en.pdf

Novel Food

Am 14. Januar 2008 hat die EU-Kommission den bereits seit langem erwarteten Vorschlag für eine **„neue" Novel Food-Verordnung** kommissionsintern verabschiedet.

Im **Europäischen Parlament** haben mittlerweile erste Aussprachen zum Verordnungsentwurf in den drei zuständigen Ausschüssen stattgefunden. Hier ist die Beratungslage noch sehr kontrovers. Wie zu erfahren ist, konnte im **Rat** bereits in einigen Punkten Einigkeit erzielt werden. Von der **CIAA** liegt ein Positionspapier mit Änderungsanträgen vor, dessen zentrale Forderungen die antragstellerbezogene Zulassung, praktikable Übergangsvorschriften, der Abgleich der Zulassungen nach der Novel Food- und der Claims-Verordnung, die (Wieder)Einführung eines Notifizierungsverfahrens für im wesentlichen gleichwertige Lebensmittel und die Präzisierung der Definition des neuartigen Lebensmittels sind. Auch vom Bundesrat liegt eine Stellungnahme zum Kommissionsvorschlag vor, der sich vor allem mit dem Anwendungsfall „Klonen von Tieren" auseinandersetzt und die stärkere Berücksichtigung von ethischen Aspekten fordert. Die EU-Kommission hat ein Expertengutachten zu ethischen Fragen in Auftrag gegeben.

Links:

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. XXX/XXXX (KOM(2007) 872 endg.

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0872:FIN:DE:PDF

Aktuell geltende Novel-Food-Verordnung (konsolidierte Fassung)

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1997R0258:20040418:DE:PDF

„Online"-Konsultation der EU-Kommission zur Revision der Novel Food-Verordnung mit sämtlichen eingegangenen Antworten der „Stakeholder"

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/initiatives_en.htm

Aktuelle Übersichten der EU-Kommission zum Stand der Notifizierungen gemäß Art. 5 der Novel Food-Verordnung und zu den laufenden Genehmigungsanträgen

http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm

Aktuelle Übersichten des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) über den Stand der Zulassungen bzw. der Zulassungsanträge und der Notifizierungen bzw. der Notifizierungsanträge nach der Novel Food-Verordnung

http://bfr.bund.de/cd/215

„Novel Food-Katalog" der EU-Kommission
(Er enthält die Ergebnisse der langjährigen Beratungen in der Kommissionsarbeitsgruppe „Neuartige Lebensmittel" und die bereits erfolgten Bewertungen. Er wird fortlaufend aktualisiert und hat lediglich Informations- und Orientierungscharakter.)

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/index.cfm

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