



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



Foto: © Martin Braun KG

03/20

CHRISTBROTE UFF WEIHNACHTEN: DER STOLLEN S. 04-07 // STOLLENMARKETING: MIT GELEBTER KOMPETENZ ZUM ERFOLG S. 08-09 //
BAUMKUCHEN: DER KÖNIG DER KUCHEN S. 10-11 // SAHNE, RAHM, OBERS & CO.: AROMATISIERUNG FÜR VIEL GESCHMACK S. 12-13 //
ÖSTERREICHS MEHLSPEISENKULTUR: VON DEN URSPRÜNGEN ZU DEN HEUTIGEN KLASSIKERN S. 14-17 // NEUES AUS DER WELT DES
LEBENSMITTELRECHTS: „ICH BIN NOCH GUT“ – LEBENSMITTEL SIND OFT LÄNGER HALTBAR S. 18-19 //

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN



BRANCHENNEWS



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

Liebe Leser,

Sie halten die dritte und letzte Ausgabe der backwaren aktuell 2020 in Ihren Händen. Für gewöhnlich blicke ich an dieser Stelle zurück und lasse das Jahr Revue passieren, hebe Besonderheiten und Entwicklungen hervor, die unsere Branche in den vergangenen Monaten beschäftigt haben. Zumeist ein Konglomerat aus verschiedenen politischen, rechtlichen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Themen. In diesem, von einer weltweiten Pandemie geprägten Jahr, die uns alle in Atem hielt und hält, fällt ein solcher, ausgewogener Rückblick schwer.

Deshalb möchte ich dieses Mal darauf verzichten. Viel wurde bereits gesagt über die Auswirkungen der Corona-Krise auf unsere Branche, neben den schlimmen Konsequenzen auch die Chancen und Möglichkeiten aufgezeigt. Die Kreativität, der Kampfgeist, die Offenheit für neue Wege und der Zusammenhalt vieler Menschen haben mich immer wieder beeindruckt. Nun geht das Leben weiter, und zwar mit der Pandemie weiter, die vorerst unser Begleiter bleiben wird. Die Unvorhersehbarkeit und schwierige Planbarkeit haben uns besonders zu Beginn der Krise und noch weiter im Laufe des Jahres zu schaffen gemacht. In gewisser Weise hat sich zumindest dieser Punkt etwas gebessert, wenn auch nicht wie gewünscht. Bei allem Optimismus ist nun auch die richtige Portion Realismus gefragt, um die kommenden Monate vorausschauend zu begehen. Dass es für viele gewohnte Wege alternative Konzepte gibt, wissen wir nun. Diese gilt es weiter zu nutzen und auszubauen.

Was man mit Sicherheit sagen kann: Gebacken wird immer.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Weihnachtszeit und bleiben Sie gesund!

CHRISTOF CRONE

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



TERMINE DER BRANCHE

20. -21. JANUAR 2021

BERLIN - DEUTSCHLAND
Internationale Grüne Woche,
als Branchentreff ohne Publikum

22. - 24 FEBRUAR 2021

DETMOLD - DEUTSCHLAND
Detmolder Studententage der AGF Detmold

11. JANUAR -05. FEBRUAR 2021

DETMOLD - DEUTSCHLAND
Detmolder Backmanager der AGF Detmold

9. MÄRZ 2021

DETMOLD - DEUTSCHLAND
Getreide-Tagung der AGF Detmold

**WAS MACHEN SIE DA,
HERR SPREITZENBARTH?**



JOSEF SPREITZENBARTH, 57 ...
Laborleiter Qualitätskontrolle

... arbeitet seit 2005 im Bereich Quality als Leiter der Qualitätskontrolle der Firma Dawn Foods Germany GmbH in Darmstadt.

„Die Aufgaben in der Qualitätskontrolle sind sehr vielfältig. Wir untersuchen chemisch-physikalisch, anwendungstechnisch und mikrobiologisch am Produktionsstandort für Pulverprodukte. Wir bestimmen die Restfeuchte, den pH-Wert und den Säuregehalt, das Schüttgewicht, den Farbwert über Spektralphotometer und LAB-Messung, die Wasseraktivitäten und führen Validierungen und Ringtests durch. Wir prüfen weiterhin die Sensorik und die Backeigenschaften. Nach speziellen Prüfplänen werden die angelieferten Rohstoffe und deren Begleitdokumente entsprechend den Vorgaben in den Lieferantenspezifikationen auf Einhaltung untersucht. Die am Standort Darmstadt produzierten Produkte werden entsprechend den Vorgaben der Entwicklungsabteilung geprüft und für den Vertrieb freigegeben. Die absolute Produktsicherheit für den Kunden ist unser oberstes Ziel.

Wir führen auch Tests für die Festlegung der Mindesthaltbarkeit unserer Produkte durch. Auf Kundenwunsch werden Fertigprodukte an das akkreditierte Labor für externe Untersuchungen geschickt. Mit dem Ergebnis erstellen wir Analysenzertifikate für unsere internationalen Kunden. Im Bereich Umweltmonitoring bin ich außerdem noch für die Prüfung und Umsetzung von Projekten tätig.“



ZITAT DER BRANCHE

„Über das mir entgegengebrachte Vertrauen bei der Wahl zum Vorsitzenden des Backzutatenverbands freue ich mich. Nicht nur seit Corona sehen wir in der Branche sehr viele Veränderungen. Da ist es wichtig, die Interessen der Verbandsmitglieder gemeinsam zu vertreten. Darüber hinaus ist es mir ein besonderes Anliegen, innerhalb der Backbranche gemeinsam mit anderen Verbänden im aktiven Dialog zu stehen. Der Backzutatenverband ist hier sehr aktiv und ich trage in meiner neuen Funktion gerne meinen Teil dazu bei, dass dies auch in Zukunft so bleibt.“

WILKO QUANTE

Erster Vorsitzender des Backzutatenverbands e.V.,
UNIFERM GmbH & Co. KG

Foto: © Pixabay/Couleir



ZAHL DER BRANCHE

200.000 ... Verbraucher und Journalisten pro Jahr suchen im sogenannten „Bäckerfinder“ auf www.brotinstitut.de und www.innungsbäcker.de nach prämierten, besonders empfehlenswerten Stollen. Qualitätsprüfungen für Stollen werden in Deutschland vielerorts angeboten, in diesem Jahr kam für Innungsbäcker zusätzlich die Möglichkeit hinzu, Stollen einfach per Post zur Bundesakademie Weinheim zu senden. Dort wurden sie von Sachverständigen geprüft und je nach Qualität bewertet und prämiert. Die Urkunden erhielten die Stollenbäcker ein paar Tage später ebenfalls per Post.



PRODUKTKUNDE

Lesezeit 15 Min.

CHRISTBROTE UFF WEIHNACHTEN

DER STOLLEN

Stollen ist ein Weihnachtsgebäck mit jahrhundertelanger Tradition. Im Zunftprivileg der Naumburger Bäcker aus dem Jahr 1329 wurde der Stollen erstmals erwähnt. Von weihnachtlichem Höchstgenuss war damals – zumindest aus heutiger Sicht – allerdings noch nicht die Rede. Es handelte sich seinerzeit um ein eher einfaches Weißbrot. Nach und nach kamen hochwertige, gehaltvolle Zutaten in den schweren Hefeteig, die das traditionelle Backwerk zu dem machten, was es heute ist.



IRENE KRAUSS

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

KULINARISCHE MEMOIREN

Conrad Ferdinand Meyer, einer der bedeutenden Schweizer Dichter des 19. Jahrhunderts, wartete Jahr um Jahr voller Sehnsucht auf jene hochfeine Weihnachtskostlichkeit und notierte:

„Ihr Stollen ist noch nicht angelangt wegen der Schneefälle“. Sein Ziel muss der Christstollen letztlich wohl noch erreicht haben, denn wenig später pries Meyer das Backwerk mit den Worten: „Ihr Stollen, l. Freund, schmeckt mir ganz vorzüglich und wird mit jedem Tage besser. Ich habe diese Leipziger Stollen früher nicht nach Verdienen gewürdigt.“

Solche kulinarischen Erinnerungen sind weder einzigartige noch sonderlich frühe Belege für das traditionelle schwere Hefengebäck, aber die Aussagen zeigen uns stellvertretend für viele andere, dass der Stollen seit Langem schon eng mit dem Weihnachtsfest verbunden und sehr begehrt war.

Ohne Zweifel also war und ist der Stollen in Deutschland, Österreich und der Schweiz vom weihnachtlichen Festkreis nicht wegzudenken. Werfen wir einen Blick zurück: Die Ursprünge des Stollens als Weihnachtsbackwerk lassen sich bis ins Jahr 1329 zurückverfolgen. In Naumburg an der Saale – und nicht etwa in Dresden, wo für viele der Begriff eher beheimatet ist – hatte Bischof Heinrich in jenem Jahr den Bäckern ein neues Zunftprivileg erteilt unter der Bedingung, dass ihm und seinen Nachfolgern zu Weihnachten stets zwei Stollen aus je einem halben Scheffel Weizen zu liefern seien. Quasi als eine kulinarische kirchliche Abgabe zum Fest also. Demnach ist anzunehmen, dass das Backwerk damals schon – also vor nunmehr gut 690 Jahren – allgemein recht bekannt gewesen sein muss. Rezepte für Stollengebäcke sind aus der Ursprungszeit jedoch nicht überliefert und vom „Naumburger Stollen“ spricht mittlerweile ohnehin kein Mensch mehr. Nahezu jeder aber kennt heute den Dresdner Christstollen.

DIE DRESDNER UND IHR STOLLEN

Seit wann kann man das eigentlich sagen, Dresden, die Stollenstadt? Die Stollen-Nachrichten erscheinen zunächst eher vereinzelt. Erst im Jahre 1474 wurde das Backwerk nachweislich zum ersten Male erwähnt, und zwar in einer Rechnung an das Dresdner Hospital vom Heiligen Bartholomäus. Daraus erfahren wir über den Einkauf von Stollen als Weihnachtsgabe:

„Item 7 gr vor zwvey Christbrot den armen luten uff weynachten.“

Übersetzt bedeutet das: „Ebenso 7 Groschen für 2 Christbrote für die armen Leute zu Weihnachten“, woraus hervorgeht, dass Stollen als milde Weihnachtsgabe auch an die Armen verteilt worden sind.

Rund 20 Jahre später, 1496, waren die „Christbrote uff weihnachten“ in der Stadt dann schon so populär, dass man sie als Handelsware auf allen Märkten verkaufte. Und nochmals einige Jahrzehnte später, 1560, müssen die Stollen so gut geschmeckt haben, dass es sich der Dresdner Bürgermeister nicht nehmen ließ, seine Ratsherren während der Weihnachtsfeiertage „inn dy strutzel zcu laden“. Mit anderen Worten: ein weihnachtliches Striezel-, also Stollenessen auf Kosten der Stadt.

„SCHINKEN- UND STRIEZELGELD“

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts war man sogar schon so weit, dass jeder Ratsherr zu Weihnachten gleich zwei, allerdings Siebenlechner Stollen aus dem Vogtland zugestellt bekam. Und um die festlichen Gelegenheiten im Jahreskreislauf noch zu vervollständigen: An Ostern gab es zur Freude der Westfalen einen westfälischen Schinken als kulinarisches Geschenk. Übrigens wurden 1617 beide Naturalbezüge durch einen Reichstaler ersetzt. Die Bezeichnung „Schinken- und Striezelgeld“ blieb indes erhalten.

Trotz der angeführten Einzelbelege war Dresden vor 500 Jahren noch keineswegs die Stollenhochburg, die es heute ist. Um diese Vorrangstellung musste die Stadt lange und hart kämpfen. Beachtliche Konkurrenz ergab sich durch die feinen Stollen aus Meißen und Siebenlehn und so dauerte es nicht lange, bis die drei Städte einen wahren „Stollenkrieg“ führten. 1615 gar forderte die Meißner Bäckerinnung, den Siebenlechner Stollen-Lieferanten die Einfahrt in die Stadt zu verweigern. Auch in Dresden wurden die Siebenlechner kaum glücklich, denn dort lauerten ihnen die ortsansässigen Bäcker auf, verprügelten sie, warfen ihre Wagen um oder zündeten sie gar an.

Erst nach dem Dreißigjährigen Krieg änderte sich die Situation schlagartig und den Streitigkeiten wurde ein gesetzlicher Riegel vorge-schoben. Zur Zeit des Striezelmarktes durften auswärtige Stollen-Lieferanten gar nicht erst in die Stadt hinein, womit die Dresdner Bäcker ihr

ersehtes Stollen-Monopol erreicht hatten. Von da an konnten sie mit ihrem feinen Backwerk den kurfürstlichen, später den königlichen Hof beliefern. Mittlerweile handelt es sich beim Dresdner Stollen um eine geschützte geografische Angabe der Europäischen Union. Demzufolge darf ein Dresdner Stollen nur dann als solcher bezeichnet werden, wenn er im Großraum Dresden hergestellt wurde und mindestens 50 kg Butter, 65 kg Sultaninen, 20 kg Zitronat und/oder Orangeat sowie 15 kg Mandeln auf 100 kg Mehl enthält.

VON BUTTER UND ANDEREN FEINEN ZUTATEN

Zurück zur Historie um den (Dresdner) Stollen. Vom Feinsten sollten die benötigten Stollenzutaten wie Mandeln, Rosinen und Butter natürlich sein. Denn dass ein Backergebnis niemals besser sein kann als die Zutaten es zulassen, das wussten schon die sächsischen Kurfürsten des 15. Jahrhunderts. Da es nämlich verboten war, während der Fastenzeit – und die Adventszeit war früher in katholischen Gegenden eine solche – Butter zu verwenden, hätte man das damals übliche Rüböl (= Rapsöl) verwenden müssen. Das wiederum dürfte den sächsischen Kurfürsten, den Brüdern Ernst und Albrecht mitsamt ihren Untertanen, ganz gehörig den Appetit auf die Kostlichkeit verschlagen haben. Was tun? Man wandte sich anno 1470 an Rom und bat den Papst um eine Abänderung der Fastengesetze des Landes, was dieser auch genehmigte. Fortan wurde der Stollen in Sachsen wieder mit Butter bereitet! Damit war eine wichtige Voraussetzung für guten Stollen, zumindest in den wohlhabenderen Gegenden Sachsens, geschaffen. Allerdings mussten die kurfürstlichen Untertanen für dieses Vorrecht einen Obolus entrichten, der dem Freiburger Dombau zugute kam. Im Übrigen – das sei nur am Rande erwähnt – war dieses ganze Verfahren so etwas Besonderes nicht. München hatte im Jahre 1479 einen ähnlichen Antrag in Rom gestellt und daraufhin den gewünschten „Butterbrief“ erhalten, in dem der Verbrauch von Butter gestattet wurde.



Direkt nach dem Backen wird der Stollen – wie auch auf diesem historischen Postkartenmotiv zu sehen ist – noch einmal mit Butter bestrichen. Das verleiht dem Backwerk zusätzliche Saftigkeit. Repro: Irene Krauß

GÄNSESCHMALZ & RINDERTALG ALS BUTTERERSATZ
Zurück zum Stollen. Wie gut dieser schmeckte und wie beliebt er letztlich war, hing natürlich auch vom Geldbeutel derer ab, die die Zutaten wie Zucker, Gewürze, Rosinen und Mandeln kauften. Im Erzgebirge beispielsweise waren gute Zutaten schlichtweg zu teuer für die überwiegend mittellose Bevölkerung, und die Butter musste meist durch den billigeren Rindertalg ersetzt werden. Im Vogtland nahmen die ärmeren Leute statt Butter häufig auch Gänseschmalz für ihren Stollen. Zucker fehlte häufig ganz. Man hat von der Qualität solcher Stollen eine bessere Vorstellung, wenn man den um 1700 entstandenen Vermerk eines gewissen Pastors Thomas Winzer aus dem sächsischen Wolkenstein liest. Wenig verlockend beschrieb er den Stollen als ein „gar trockenes Stopfgebäck in Wickelkindform“ und als „Gebäck, mit ein paar einsamen Rosinen darin, freundlichen Oasen gleich“. Das klingt nun wahrlich nicht nach Festtagsgenuss, und doch war der Christstollen bei armen Familien in früheren Jahrhunderten oft eine mit großer Freude erwartete Gabe zu Weihnachten. Gebacken wurde der Stollen übrigens sowohl von den Weißbäckern als auch von den Frauen selbst, die ihn aber vielfach beim Bäcker fertigbacken ließen. Ausführliche Butterstollenrezepte mit feinen Zutaten in großzügigen Mengen sind erst nach 1700 in Leipziger und Berliner Lexika verzeichnet.

STOLLEN AUF REISEN

Dass der Christstollen schon seit Jahrhunderten zur kulinarischen Tradition der Dresdner gehörte, ist häufig dokumentiert. Ebenso die Reiselust des Gebäcks! Die Dresdnerinnen gaben ihren in Tücher gewickelten Stollen einst sogar den Fuhrleuten oder Elbschiffern mit, um die Söhne in der Ferne zu beglücken. Später versandte man das

Backwerk, eingelötet in Blechdosen, auch an Auswanderer in den USA oder Australien. Ein Gruß aus der Heimat und ein besonders feiner dazu, denn ein Stollen soll ja bekanntermaßen immer besser werden, je länger er lagert.

DIE GESCHICHTE MIT DEM RIESENSTOLLEN

Würdig für das Guinness-Buch der Rekorde erscheint uns heute die Kreation eines Riesenstollens, den der Dresdner Bäckermeister Johann Andreas Zacharias anlässlich einer Festivität seines Kurfürsten August des Starken im Juni 1730 buk. Er scheute dafür nun wahrlich keinen Aufwand: Man mauerte einen Backofen auf und rund 60 Bäckerknechte benötigte man zum Mandelreiben, Rosinenwaschen, Mehl sieben, wiegen und Teigkneten. Acht Pferde zogen den immerhin 36 Zentner schweren Riesenstollen aus dem Ofen und transportierten die Köstlichkeit zum königlichen Schloss. Das 160 cm lange Messer zum Anschnitt musste eigens angefertigt werden.

Was vor 290 Jahren eine Riesensensation darstellte, sollte 1994 ebenfalls eine werden, als nämlich Dresdner Bäckermeister anlässlich der 300. Wiederkehr der Thronbesteigung des sächsischen Kurfürsten August des Starken (am 27. April 1694), einen „Super-Stollen“ herstellten: 2000 kg schwer, 4 m lang, 1,65 m breit und 70 cm hoch. 20 Stunden wurde das Backwerk von 24 Bäckermeistern und Gesellen hergestellt und nach einem Umzug auf dem Striezelmarkt in 4000 Portionen verkauft. Natürlich mit einer Nachbildung des Originalmessers! Seitdem feiern die Dresdner unter Mitwirkung des „Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V.“ alljährlich am Samstag vor dem 2. Advent das Dresdner Stollenfest mit einem Aufsehen erregenden Riesenstollen, einem Umzug und viel vorweihnachtlicher Festtagsfreude.

Stollen ohne weitere Namenszusätze sind stets Rosinenstollen. Darüber hinaus ist die Geschmacksvielfalt mittlerweile immer größer geworden: Es gibt Mandel-, Nuss-, Mohn-, Marzipan-, Butter- oder Quarkstollen, daneben Stollenkonfekt oder Stollenpralinen. Foto: © Unsplash/Jennifer Pallian



STOLLENREZEPT AUS

„MARIE SCHANDRI'S REGENSBURGER KOCH- BUCH“

Regensburg 1867, 43. Auflage 1903

Stollen

Bedarf: 500 Gr. Mehl, 2 Löffel Hefe, 2 Eier, 3 Dotter, 210 Gr. Butter, Salz, Zucker, Weinbeeren, Rosinen, 70 Gr. Mandeln, 35 Gr. Citronat, 1 Messerspitze Muskatblüte.

Man macht von 500 Gr (1 Pfd) Mehl in der Mitte desselben mit drei Löffel guter Hefe und etwas lauwarmer Milch ein Dämpfel und läßt es gehen.

Dann schlägt man zwei ganze Eier und drei Eidotter daran, gibt 210 Gr. zerlassene Butter, Salz, etwas Zucker, Weinbeeren, Rosinen, 70 Gr. abgeschälte, feingewiegte Mandeln, 35 Gr. fein geschnittenes Citronat und eine Messerspitze fein pulverisierte Muskatblüte dazu.

Das alles wird gut verarbeitet, der Teig fein abgeschlagen, zu einer Stolle geformt, ein Blech mit Butter bestrichen, die Stolle darauf gelegt, nachdem sie etwas gegangen ist, mit Eigelb bestrichen, Zucker und abgeschälte, gewiegte Mandeln darauf gestreut und langsam eine Stunde gebacken.



Der Dresdner Christstollen trägt neben dem blau-gelben EU-Gemeinschaftszeichen das goldene, ovale Stollensiegel. Dieses steht für die geprüfte und gleichbleibende hohe Qualität eines jeden Dresdner Christstollens. Foto: © Irene Krauß

WIE DAS GEWICKELTE KIND IN DER KRIPPE

... so jedenfalls erschien mit etwas Fantasie der übereinander gefaltete Stollenteig und dementsprechend deutete man die Form im christlichen Glauben als Hinweis auf das Wickel-, also das Jesuskind. Die Übertragung des Wortes „Stolle“ oder „Stollen“ aus der Bergmannssprache als Begriff für einen tragenden waagrechten Gang unter der Erde ergab sich aus der Ähnlichkeit des länglichen, schweren Backwerks mit einem solchen horizontalen Grubenbau. Im christlichen Glauben wurde diese tragende Stütze wiederum mit dem Jesuskind gleichgesetzt. Allerdings sind regional auch andere Namen für das Backwerk bekannt. Im mittelhochdeutschen Wortschatz bezeichnete man beispielsweise mit „strutzel“ oder „striezel“ ein Hefegebäck in länglicher, geflochtener Form. In der Dresdner Gegend waren, was bis heute oft noch so ist, sowohl die Ausdrücke Striezel (Lausitz) als auch Stollen (Dresden) beheimatet. So spricht man zwar vom Dresdner Striezelmarkt, verbindet damit aber die Vorstellung vom Stollenverkauf. Auch der Name „Christbrot“ ist in Sachsen gebräuchlich.

MITTELALTERLICHES FASTENGEBÄCK

Zwar ist die Herkunft des Stollens nicht zuverlässig geklärt, aber es ist zu vermuten, dass er als Fastengebäck aus den mittelalterlichen Klosterbäckereien hervorgegangen ist und ursprünglich ein einfaches Gebäck aus Mehl, Hefe und Wasser war. Mittlerweile ist der Stollen ein hochfeines Weihnachtsbackwerk geworden und gehört einfach zu einer stimmungsvollen Advents- und Weihnachtszeit dazu. Diese freudige Stimmung wusste schon Kurfürst Moritz 1542 einzufangen, der gegen die Ungarn zu Felde gezogen war und in Erwartung der baldigen Heimkehr an seine junge Frau Agnes ins Dresdner Schloss schrieb: „Ich will diesen Winter bei Dir verbleiben, wir wolln miteinander birn bratten, stolln essen und mit Gotts Hülffe ein guts Müthlein haben“.

ZUSAMMENFASSUNG

Vom trockenen Ahnen ...

In seiner Anfangszeit dürfte sich der Stollen nicht allzu großer Wertschätzung erfreut haben. Zwar ist der Ursprung des Backwerks historisch nicht eindeutig geklärt, aber es ist anzunehmen, dass es als Fastengebäck aus den mittelalterlichen Klosterbäckereien hervorgegangen ist: Ein eher kärglicher, trockener Adventskuchen aus Mehl, Hefe und Wasser und zudem mit Öl statt mit Butter zubereitet. Die erste Datierung stammt aus Naumburg an der Saale. Hier hatte Bischof Heinrich im Jahr 1329 den Bäckern ein neues Zunftprivileg erteilt unter der Bedingung, dass ihm und seinen Nachfolgern zu Weihnachten stets zwei Stollen aus je einem halben Scheffel Weizen zu liefern seien. Das Backwerk war demnach seinerzeit schon bekannt, wenn auch Rezepte nicht überliefert sind.

... zum hochfeinen Weihnachtsgebäck

Was den Dresdner Christstollen angeht, so wurde dieser erstmals im Jahr 1474 erwähnt. Allerdings erhielten die Dresdner Bäcker erst Mitte des 17. Jahrhunderts ihr ersehntes Stollen-Monopol und durften von da an den kurfürstlichen, später den königlichen Hof beliefern. Rosinen, Butter, süße und bittere Mandeln, Orangetat, Zitronat, Mehl, Wasser und Hefe – so ist es überliefert – müssen Bestandteile des Backwerks sein. Mittlerweile darf ein Stollen nur dann als Dresdner Stollen bezeichnet werden, wenn er im Großraum Dresden hergestellt wurde und bestimmte, qualitativ hochwertige Zutaten enthält. Aber auch außerhalb Dresdens kennt man bis heute neben Rosinenstollen Mandel-, Nuss-, Mohn-, Marzipan-, Butter- oder Quarkstollen, die allesamt einen vorweihnachtlichen Hochgenuss darstellen.



Foto: © Pixabay/congerdesign



FACHARTIKEL

Lesezeit 10 Min.

STARKES STOLLENMARKETING

MIT GELEBTER KOMPETENZ ZUM ERFOLG

Stollen sind begehrte Klassiker im Herbst und zur Vorweihnachtszeit. Nicht nur beim Handwerksbäcker, sondern auch im LEH. Um mit dem Traditionsgebäck erfolgreich zu sein, müssen Bäcker daher heute mehr bieten als „nur“ qualitativ hochwertige Stollen. Das Gesamtpaket muss stimmen, vom Gebäck über die Präsentation bis hin zur Vermarktung.

Die Geschichte des Stollenmarketings reicht weit zurück. So hat der sächsische Bäckermeister Johann Andreas Zacharias bereits im Jahr 1730 den ersten Riesenstollen der Weltgeschichte gebacken. Das Gebäck für die 20.000 Gäste des „Zeithainer Lustlagers“ war 36 Zentner schwer, wurde mithilfe von 60 Bäckerknechten gebacken, von acht Pferden auf einem Fuhrwerk gezogen und mit einem 1,60 Meter langen Messer angeschnitten. Beeindruckende Zahlen und ein öffentlichkeitswirksames Spektakel.

Heute, fast 300 Jahre später, spielt durchdachtes Marketing eine entscheidende Rolle für nachhaltigen Erfolg mit dem Traditionsgebäck in der Handwerksbäckerei. Denn auch aus dem LEH sind Stollen nicht wegzudenken. Jährlich ab September finden Verbraucher dort Stollen in verschiedensten Varianten und Größen, vom klassischen Christstollen bis zum Stollenkonfekt. Und das dank des hohen Durchsatzes zum günstigen Preis. Um sich von diesem Angebot zu differenzieren und Konsumenten davon zu überzeugen, dass sich der Stollenkauf bei ihnen lohnt, sollten Bäcker daher ihre volle Stollenkompetenz ausspielen. Dazu zählen Premiumqualität, Vielfalt und die Kombination aus Tradition und Kreativität ebenso wie die passende Verpackung und Vermarktung.

„Bäcker leben von der Inszenierung. Es gilt also, laut zu trommeln. Derjenige, der seine Stollenkompetenz lebt und dem die Kunden diese Kompetenz abnehmen, gewinnt.“

FRÜHZEITIGE PLANUNG

Um den großen Stollenauftritt optimal vorzubereiten, sollten Bäcker schon zum Jahresstart mit der Konzeption beginnen: Welche Stollenspezialitäten möchte ich anbieten? Wie möchte ich die Gebäcke präsentieren und bekannt machen? Welche Verpackung möchte ich nutzen, welche Werbemittel einsetzen? Sind diese Rahmenbedingungen geklärt, sollten Bäcker ihre Mitarbeiter mit ins Boot holen, sie über die geplanten Gebäcke und Maßnahmen informieren und für das



MANFRED LAUKAMP

Director Activation Ingredients, verantwortet den Marketing-Services-Bereich von CSM Bakery Solutions (Bremen) für die Regionen Central und East

Stollengeschäft begeistern. Wenn das gesamte Team mit Freude dabei ist, merken das auch die Kunden, kaufen gerne und kommen wieder. In der Saison von Oktober bis Dezember gilt es dann, das Konzept zum Leben zu bringen und immer wieder neue Impulse zu setzen.

SORTIMENTSGESTALTUNG MIT SYSTEM

Um eine differenzierende Premiumlinie im Bereich Stollen zu schaffen und sich damit vom Handel abzugrenzen, empfehlen sich für Handwerksbäcker etwa fünf bis sieben Produkte, sorgfältig hergestellt mit hochwertigen Rohstoffen. Bei der Wahl der richtigen „Stollen-Persönlichkeiten“ für ihr Sortiment sollten Bäcker verschiedene Punkte beachten. So kann sich etwa ein Mix aus Klassikern und modernen Varianten anbieten. Denn klassische Sorten wie Dresdner Christstollen, Marzipan-, Mohn- oder Nussstollen zählen in Deutschland immer noch zu den beliebtesten. Aber auch Kreationen mit Trendzutaten wie Macadamia-Nüsse oder Cranberrys bieten großes Potenzial zur Wertschöpfung ebenso wie zur Erschließung neuer, insbesondere jüngerer Zielgruppen.

„Wenn Bäcker dem Stollen neue Facetten verleihen, können sie ihn zum ‚Königsgebäck‘ machen. Mustergültige Beispiele dafür sind die Stollenkreationen, die im Laufe der Jahre vom Expertenrat für Feine Backwaren, Brot & Brötchen entwickelt wurden, wie ‚1.001 Nacht‘ oder ‚Phantasie in Nuss‘.“

Wichtig ist auch, dass Bäcker Kreationen entwickeln, die zu ihren Kunden und zum Gesamtkonzept des Unternehmens passen. Ein weiterer Ansatzpunkt ist der sogenannte Point of Consumption, sprich: „Wo essen die Leute Stollen?“ Dies gilt es zu identifizieren und zu bedienen. Einige Beispiele: zu Hause im Familienkreis – der ganze Stollen, im Café – Stollenscheiben oder -spezialitäten, im To-go-Bereich – Stollenspezialitäten oder -konfekt. Decken Bäcker diese und andere Bedarfe ab und bieten Lösungen für alle Zielgruppen an, legen sie den Grundstein für eine erfolgreiche Stollensaison.

ZUSAMMENFASSUNG

Die klassische Stollensaison in der Handwerksbäckerei läuft von Oktober bis Dezember. Für nachhaltigen Erfolg mit dem Traditionsgebäck spielt durchdachtes Marketing eine entscheidende Rolle. Denn neben Wettbewerbern aus den eigenen Reihen sichert sich längst auch der LEH sein Stück vom sprichwörtlichen Kuchen, mit dem Angebot preisgünstiger Stollen in verschiedenen Varianten. Beim Bäcker muss daher das Gesamtpaket stimmen, vom Premiumgebäck über die Präsentation bis zur Vermarktung.

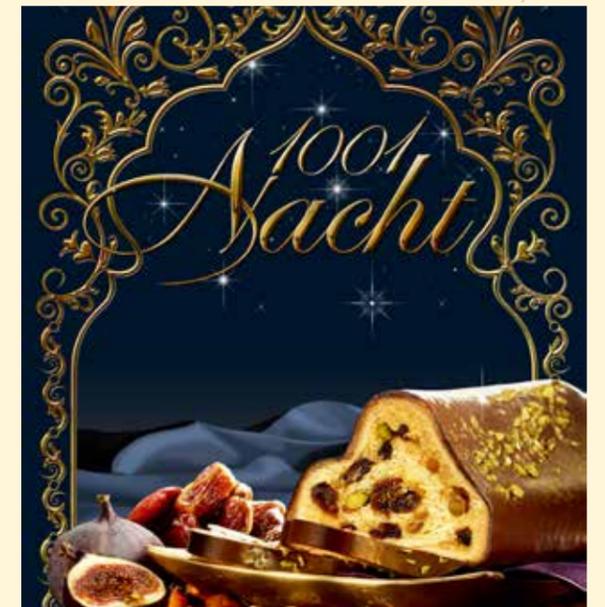
Dabei sollten Bäcker ihre volle Stollenkompetenz ausspielen und ihre Kunden von eben dieser Kompetenz überzeugen. Das gelingt durch eine aktive, emotionale Konsumentenansprache und die Nutzung möglichst vieler Kommunikationsplattformen. Immer abgestimmt auf die jeweilige Stollenspezialität. Um den großen Stollenauftritt optimal vorzubereiten, sollten Bäcker schon zum Jahresstart mit der Konzeption beginnen. So können sie sich in der Saison neben Herstellung und Verkauf ihrer Stollen darauf konzentrieren, ihr Konzept zum Leben zu bringen und immer wieder neue Impulse zu setzen.

KOMPETENZ TRIFFT EMOTION

Auf diesem Grundstein können Bäcker optimal aufbauen, Emotionen wecken und das Vertrauen in ihre Handwerkskunst stärken. Dies gelingt durch aktive Kundenansprache. Dabei sollte das Kommunikationskonzept auf den jeweiligen Stollen abgestimmt sein. Nur so entsteht eine glaubwürdige Story, die Konsumenten begeistert und zum Kauf animiert. Das Verkaufsteam kann beispielsweise die handwerkliche Herstellung betonen, regionale Rohstoffe in den Fokus rücken, auf die Verwendung einer traditionellen Rezeptur oder die besondere Lagerung der Stollen hinweisen. Dabei tragen Attribute wie „einzigartig“, „Premium“, „ausgesuchte Rohstoffe“, „traditionelle Herstellung“ oder „verfeinert mit“ zur Emotionalisierung bei. Perfekt vermitteln lassen sich diese Merkmale etwa im Rahmen einer Verkostungsaktion im Laden oder beim Überreichen einer liebevoll verpackten Stollenprobe. Eine personalisierte Empfehlung des Bäckermeisters sowie Herkunfts- oder Gütesiegel auf der Verpackung tragen ebenfalls dazu bei, die eigene Stollenkompetenz glaubhaft zu transportieren.

Auch ungewöhnliche Verpackungskonzepte oder neue Vertriebswege wie das Internet bieten Potenzial, ebenso moderne Kommunikationskanäle wie Monitore in den Filialen oder die Sozialen Medien. Wer Kunden schon im Vorfeld auf die Stollensaison aufmerksam machen und Begehrlichkeiten wecken möchte, ist zudem mit Verteil- und Couponkarten gut beraten. Grundsätzlich gilt: Jede aktive Konsumentenansprache bedeutet eine Kommunikationsplattform mehr – und mehr ist in Sachen Stollenmarketing besser.

„Verschiedene ‚Stollenbäcker‘ machen es bereits erfolgreich vor, darunter die Gewinner des Zacharias-Preises (ehemals Stollen-Zacharias). Sie werden als exzellente Stollenbäcker wahrgenommen, obwohl der Wettbewerb keine Stollenqualitäten bewertet. Das bestätigt eindrucksvoll, wie strategische Marketing- und PR-Maßnahmen den Stollenverkauf beim Handwerksbäcker beflügeln können.“





PRODUKTKUNDE

Lesezeit 10 Min

BAUMKUCHEN

DER KÖNIG DER KUCHEN

Das Konditorenhandwerk hat nicht ohne Grund den Baumkuchen zum Symbol seiner Zunft gewählt. Der König der Kuchen repräsentiert den hohen Anspruch der Konditoreikunst, bei der es um handwerkliches Können sowie die Qualität und Frische der Backwaren geht. Das klassische Traditionsgebäck Baumkuchen erlebt heute ein Comeback.

Die Herstellung eines Baumkuchens verlangt Aufwand und Kompetenz. Die Zutaten sind Butter, Eier, Zucker, Vanille, Salz und Mehl. Diese Grundmasse kann mit feinen Gewürzen, Alkohol, Marzipan, Nougat oder Nüssen veredelt werden. Die Herausforderung liegt einerseits in der Herstellung der Grundmasse nach dem 2-Kessel-Prinzip und im Backen an sich: Traditionell wurde Baumkuchen am offenen Feuer gebacken. Dazu diente getrocknetes Buchenholz oder Birkenholz. Heutzutage stehen moderne Baumkuchenmaschinen zur Verfügung, die elektrisch oder mit Gas betrieben werden. Die Bedienung erfolgt zum Teil manuell.



ALEXANDER HENKE

Leiter des Backforums der Martin Braun-Gruppe in Hannover. Fachlicher Ansprechpartner für die Anwendung des gesamten Produktsortiments. Gelernter Bäckermeister mit langjähriger Berufserfahrung in der Backbranche.

Der Baumkuchen wird aber nach wie vor in einzelnen Schichten gebacken, die im fertigen Gebäck an Jahresringe von Bäumen erinnern. Dies geschieht auf einer rotierenden Metallwalze. Sie wird zwischen den Backvorgängen immer wieder in eine Wanne getaucht, in der sich die Baumkuchenmasse befindet. Somit wird die Masse auf die Walze aufgetragen. Beim Backen ist große Vorsicht geboten, damit die Schichten wie gewünscht goldbraun werden, aber nicht anbrennen. Das Backen von 20 Schichten nimmt gut eine Stunde in Anspruch. Ab der zehnten Schicht verleiht der Konditor dem Baumkuchen seine typische wellenförmige Struktur, indem er bei jedem Backvorgang den Baumkuchen mit einem speziellen Kamm in Form bringt. Nach dem Auskühlen wird der Baumkuchen mit dunkler Kuvertüre oder weißer Schokolade überzogen. Er kann auch alternativ aprikotiert und mit Fondant glasiert werden.

VON KLASSISCH BIS KREATIV

Im Herbst und Winter hat Baumkuchen Hochsaison. Er wird klassisch als Stück, in Ringen oder Baumkuchenspitzen angeboten. Anspruchsvolle Konditoreien bieten auch weitere edle Spezialitäten an, die an Baumkuchen angelehnt sind wie beispielsweise Schnitten oder erlesene Baumkuchentorten. Dabei birgt Baumkuchen noch weiteres Potenzial. Exquisite Fingerfood-Ideen wie Petits Fours oder Varianten to go wie Baumkuchen am Stiel (siehe Foto rechts unten) erfreuen sich auch großer Beliebtheit und stellen gleichzeitig ein „Face Lifting“ für den Klassiker dar, mit denen neue Kundengruppen angesprochen werden. Und es geht noch fantasiereicher: Baumkuchenringe können auch als Basis für ganz neue Kreationen dienen wie „Gefüllte Schiffchen“, beispielsweise mit geschmackvoller Buttercreme (siehe Foto rechts oben).



Foto: © Martin Braun KG

Diese Neuinterpretationen des Baumkuchens haben ihm zu einer Renaissance verholfen. Hinweis: Sofern das Gebäck durch die neue Rezeptur nicht mehr dem Baumkuchen-Leitsatz für feine Backwaren entspricht, ist ein Name ohne die Bezeichnung Baumkuchen zu wählen.

SEIT ÜBER 100 JAHREN AUCH IM LAND DES LÄCHELNS

Weniger bekannt ist, dass bereits vor über 100 Jahren der Baumkuchen einen rund 10.000km großen Schritt nach Japan gemacht hat. Verantwortlich hierfür war der deutsche Konditormeister Karl Joseph Wilhelm Juchheim aus Kaub am Rhein. Er wanderte zunächst nach China aus und zog im Jahr 1914 nach Japan, wo er seine erste Konditorei eröffnete, die auf edle Baumkuchen spezialisiert war. Der Startschuss einer Erfolgsgeschichte: Heute hat sich in Japan der Baumkuchen zu einem absoluten Ganzjahres-Klassiker etabliert. Er zählt zu den beliebtesten Gebäcken überhaupt und genießt einen kompromisslosen Stellenwert. Als Begleitung zu einer gepflegten Tee-Zere-

monie bis hin zum Präsent für feierliche Anlässe. Der Großteil wird in Supermärkten und Warenhäusern gekauft, wo er aus industrieller Fertigung stammt. In den vergangenen Jahren ist allerdings verstärkt eine handwerkliche Herstellung zu beobachten, vor allem in den Großstädten, wo sich Pâtisseries mit dieser Spezialität profilieren. In den Metropolen gibt es auch reine Baumkuchen-Shops, die besonders chic und stylisch eingerichtet sind. Da der Baumkuchen in Japan nicht nach den uns bekannten Leitsätzen hergestellt wird, ist seine Umsetzung auch entsprechend inspirativ: Je nach aktuellem Trend wird die Baumkuchenmasse mit Ahornsirup oder Kirschblütenaroma abgeschmeckt oder erhält durch Schokolade oder Matcha ein farbiges Aussehen. Heute gilt Japan wohl als größter Baumkuchenproduzent weltweit, der neben dem hiesigen Markt auch Anrainerstaaten wie beispielsweise China, Taiwan und Korea versorgt. Hier wird Japan als Trendsetter angesehen. 2019 stand der „König der Kuchen“ im Mittelpunkt der Feier: 100 Jahre Baumkuchen in Japan.

AUS DEN LEITSÄTZEN FÜR FEINE BACKWAREN

Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte

Die Massen enthalten auf 100kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100kg Butter oder die entsprechende Menge Buttereinfett und/oder Butterfett und mindestens 200kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse. Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und / oder Nougat zugesetzt. Backpulver wird nicht verwendet. Sie werden in Schichten gebacken. Der Überzug besteht aus Schokoladeüberzugsmasse oder Zuckerglasur. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Baumkuchen zählt zu den traditionsreichsten Gebäcken überhaupt. Mit gutem Grund hat ihn das Konditorenhandwerk zum Symbol seiner Zunft gemacht. Entsprechend anspruchsvoll ist die Herstellung dieses Klassikers, mit dem Konditoren ihre Kunst und ihr Können unter Beweis stellen. Was die Zutaten für diese erlesene Spezialität angeht, stellen die Leitsätze für Feine Backwaren bestimmte Anforderungen.

Heute erlebt der Baumkuchen eine wahre Renaissance. Er ist nach wie vor in der Herbst-Winter-Saison beliebt. Neue Veredelungsideen für Baumkuchen und seine Interpretation als Fingerfood oder Varianten to go sprechen neue Zielgruppen an und machen ihn ganzjährig als Gebäckgenre interessant. Dabei spielt der japanische Markt eine spezielle Rolle. Hier haben sich besonders fantasievolle Kreationen des Klassikers Baumkuchen entwickelt und erfreuen sich großer Beliebtheit. Als Premiumspezialität genießt der Baumkuchen einen kompromisslosen Stellenwert und steht im Mittelpunkt bei besonderen Anlässen. In den Metropolen Japans haben sich exquisite Shops etabliert, die ausschließlich Baumkuchen anbieten.

Foto: © Martin Braun KG





PRODUKTKUNDE
Lesezeit 15 Min

SAHNE, RAHM, OBERS & CO.

AROMATISIERUNG FÜR VIELFÄLTIGEN GESCHMACK

In der Konditorei, Bäckerei und in den Küchen der kompletten Gastronomie ist die Sahne eine optische und geschmackliche Zutat. Ob Torten, Schnitten, Kuchen, Desserts, Eis, Heißgetränke bis hin zu Saucen: Da ist oft Sahne drin. Sahne aus Milch, wie sie schon seit eh und je hergestellt wird. In den letzten Jahren kommt aber auch hier ein Trend: vegane Schlagcreme. Ob traditionell oder vegan: Beide sind lecker zu aromatisieren.



JOCHEN FALK
Marketing, Messen/Events, PR und Produktmanagement der Dawn Foods Germany GmbH

Sahne, Rahm und Schlagobers sind aus den Backstuben und Küchen nicht mehr wegzudenken. Sie finden in vielfältiger Weise Verwendung, sei es als Zutat für eine Vanillecreme, in einer Ganache, einer Sahnetorte oder auch nur als kleiner Tupfen zum krönenden Abschluss auf einem Dessert oder einem Kuchenstück.

Für die Herstellung der Sahne wird Milch mittels Zentrifugation in Magermilch und Rahm getrennt. Aus dem Rahm, der zuvor noch wärmebehandelt worden ist, wird anschließend die Sahne gewonnen und der Fettgehalt durch Mischen mit Magermilch eingestellt. In der deutschen Milcherzeugnisverordnung werden die Zusammensetzung, Herstellung und Kennzeichnung genau festgelegt. Demnach enthält Sahne mindestens 10% Fett, Schlag-Sahne sogar mindestens 30%.

DIE VEGANE ALTERNATIVE

Diese gibt es auf Basis von beispielsweise Soja, Hafer, Reis, Mandel und Kokos. Je nachdem für welche Anwendung die vegane Schlagcreme Verwendung findet, sind weitere Zutaten enthalten. Dadurch variieren auch die Nährwertangaben. Auch wenn die veganen Schlagcremes geschmacklich leicht von echter Sahne abweichen, so schmeckt man dies bei der Zugabe von weiteren Zutaten im Endprodukt nicht. Da nach der europäischen Verordnung über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse Bezeichnungen wie „Sahne“ allein Produkten aus Milch, also tierischen Ursprungs vorbehalten sind, darf vegane Schlagcreme nicht als vegane Sahne bezeichnet werden. Auch sind die Angaben „Art Sahne“, „wie Sahne“ und „Typ Sahne“ nicht erlaubt. Die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische



JÖRG THOMAS
Bäckermeister und Konditor, Anwendungstechnik im Backstudio der Dawn Foods Germany GmbH

Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs enthalten ausführliche Beschreibungen zur Zusammensetzung von veganen Alternativen zu Sahne.

DIE STABILISIERUNG DER SAHNE

Die Schlagfähigkeit und das Schaumbildungsvermögen der Schlag-Sahne oder der veganen Schlagcreme ergeben sich aus dem hohen Fettgehalt. Um dieses Gerüst zu stabilisieren, wird Gelatine vom Schwein oder Rind zugesetzt. Diese wird pulverförmig oder als Blattgelatine am Markt angeboten. Sie bindet, anders als Stärke, auch kalte Flüssigkeit.

Die Bandbreite von weiteren Produkten zum Stabilisieren von Sahne ist groß. Angefangen bei der erwähnten Gelatine über schon mit Zucker gemischte Produkte bis hin zu Convenience-Sahneständen der Backzutatenhersteller, bei denen häufig auch schon andere geschmacksgebende Zusätze wie Fruchtpulver, gefriergetrocknete Fruchtstückchen und Aromen zugesetzt wurden. Auch gibt es vegane Alternativen zur tierischen Gelatine, wie beispielsweise Agar-Agar, Guarkernmehl (was vor allem in Speiseeis eingesetzt wird) und Stärken. Für jeden Anwendungsbereich findet sich das passende Produkt zum Stabilisieren.

VIELE MÖGLICHKEITEN DER AROMATISIERUNG

Wenn es um die Geschmacksgebung von Sahne geht, steht am Anfang der Zucker und natürlich das Fett der Sahne. Diese beiden Zutaten geben der Sahne eine Art „Grundaromatisierung“. Nun kann die Sahne mit flüssigen Aromen wie Vanille oder auch Maraschino weiter abgerundet werden.

Als weitere Zutaten sind im Schokoladenbereich Kakao und Kuvertüre zu nennen. Kuvertüre selbst wird flüssig oder als Späne der Sahne zugegeben. Auch Kaffee eignet sich hervorragend zum Aromatisieren. Sei es als Pulver mit der Flüssigkeit verrührt oder als fein zerstoßene Kaffeebohnen.

Die Zugabe von anderen Milcherzeugnissen, wie zum Beispiel Quark, Frischkäse, Skyr, Buttermilch, Kefir und Joghurt ist möglich. Man denke hier an die ganz klassischen Publikumsliebhaber: Joghurtsahne und Käsesahne.

Aber auch Wein und Fruchtsäfte sind eine gute Alternative, um der Sahne ein anderes Geschmacksprofil zu geben. Wichtig hierbei sind die Leitsätze für Feine Backwaren, die beachtet werden müssen.



Fruchtige Sahnedesserts in verschiedenen Geschmacksrichtungen
Foto: © Dawn Foods Germany

Der Konditor, der Bäcker oder der Pâtissier hat heutzutage auch eine Vielzahl von gebrauchsfertigen Fruchtpürees zur Verfügung, die es ihm ermöglichen, ohne großen Aufwand selbst exotische Sahnecremes herzustellen.

Die Industrie hält Aroma-Produkte in Form von fruchtigen, schokoladigen und alkoholischen Pasten bereit. Es sind meist auch Frucht- und Aromapasten in Clean-Label-Qualität. Diese ermöglichen es, die natürlichen Qualitätsschwankungen bei frischen Früchten auszugleichen, und sie belasten auch nicht das Volumen der fertigen Sahne. Das gilt auch bei der Zugabe von Alkohol.

Und letztendlich gibt es da noch die industriellen Sahnestände in schier unendlicher Geschmacksvielfalt und in vielfältigen Geschmackskombinationen, mit immer gleichbleibender Qualität und einem hohen Conveniencegrad. Sie können durch die Zugabe von frischen Milcherzeugnissen oder Früchten zusätzlich individuell veredelt werden.

Eine weitere Möglichkeit der Sahnearomatisierung: Setzen Sie kleine „Hot Spots“. Das erreicht man, indem Schokoladenspäne, gehackte Nüsse, Mandeln oder Pistazien sowie Fruchtstücke leicht unter die Sahne gehoben werden.

Auch das Marmorieren mit Fruchtfüllungen oder mit stabilisierten Fruchtpürees ist möglich. Das lockert das Schnittbild auf und man hat die Sahne nicht komplett durcharomatisiert.

ZUSAMMENFASSUNG

Sahne, Obers und Rahm – ohne sie geht es nicht in der Bäckerei, der Konditorei und in der Pâtisserie auf der ganzen Welt. Und auch zum Verfeinern von Soßen und Speisen in den Küchen der Gastronomie wird sie gebraucht. Man bedient sich bei der Stabilisierung verschiedener Produkte, um auch den vielfältigen Ernährungsmöglichkeiten gerecht zu werden. Bei der Geschmacksgebung spielen Zucker, das Fett der Sahne, Kakao, Kuvertüre und Kaffee eine große Rolle. Milchprodukte, Wein oder Fruchtsäfte bringen ebenfalls Geschmack in die Sahne. Fruchtpürees sowie Frucht- und Aromapasten sind Klassiker bei der Sahne-Aromatisierung. Und wer es einfach mit konstanten Ergebnissen möchte, der bedient sich der vielfältigen Sahnestände, die die Backzutatenindustrie herstellt. Geradezu unendlich sind die Möglichkeiten, leckere Sahne, Obers und Rahm zu aromatisieren. Wem läuft das Wasser im Munde nicht zusammen, wenn er in einer gut bestückten Kuchentheke oder bei einem Dessertbuffet die feinsten Kreationen mit Sahne begutachtet und nach der Qual der Wahl seine Glücksmomente verwirklichen möchte.

Die klassische Schwarzwälder Kirschtorte, modern interpretiert: Black Forrest Wrap-to-go
Foto: © Dawn Foods Germany





BACKWARENKULTUR
Lesezeit 15 Min

ÖSTERREICHS MEHLSPEISENKULTUR

VON DEN URSPRÜNGEN ZU DEN HEUTIGEN KLASSIKERN DES KONDITORHANDWERKS

Apfelstrudel, Sachertorte, Kaiserschmarren oder Germknödel. Diese und viele andere Köstlichkeiten sind weltweit ein Begriff und untrennbar mit dem Ursprungsland Österreich verbunden. Aber wie konnte sich diese Vielfalt entwickeln? Und was führte dazu, dass sie das Konditorhandwerk auch in vielen anderen Ländern beeinflusst hat? Hier soll die Entstehung der österreichischen Mehlspeisenkultur kurz umrissen und dem interessierten Leser Appetit auf mehr gemacht werden.

Was sind Mehlspeisen und worin unterscheiden sie sich von Süßspeisen? Genau genommen sind Mehlspeisen in Österreich alle Arten von Süßspeisen, die mit Mehl zubereitet werden. In einem traditionellen Wiener Kaffeehaus zählt der Kellner aber auf die Frage „Welche Mehlspeisen haben Sie?“ alle süßen Köstlichkeiten auf, auch wenn sie kein Mehl enthalten, da wird nicht so streng unterschieden. Außerdem wird (im Gegensatz zu Deutschland) der Begriff „Mehlspeise“ auch für feine Backwaren und darüber hinaus für Dessertvariationen wie etwa Kaiserschmarren, Palatschinken und vieles mehr verwendet. Wieso die österreichischen Mehlspeisen auch außerhalb des eigenen Landes vielen ein



DR. MARKUS BRUNNBAUER

Lebensmittelchemiker/Forschung und Entwicklung,
backaldrin International The Kornspitz Company GmbH,
Asten, Österreich

Begriff sind und warum manche Gerichte mit Österreich in Verbindung gebracht werden, obwohl sie in anderen Ländern Europas eine ähnlich lange Tradition haben, soll hier erläutert werden.

URSPRÜNGE DER MEHLSPEISENKULTUR

Die Kultur Mitteleuropas war über Jahrhunderte durch wechselhafte politische Ereignisse und den starken Einfluss der Kirche geprägt. Als Teil des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation konnte das Erzherzogtum Österreich seinen Einfluss im Mittelalter immer weiter ausbauen, wobei die regierenden Habsburger ab 1438 auch fast durchgehend den römisch-deutschen König stellten. Über die Jahrhunderte fielen neben den deutschsprachigen Ländereien auch Ungarn, Böhmen, Schlesien sowie Teile des Balkans und Italiens in den Herrschaftsbereich der Habsburger [1]. Zentrum dieses Vielvölkerstaates war Wien. Innerhalb dieses Reiches beeinflussten sich die Kulturen gegenseitig und die Bräuche begannen sich zu vermischen. Der wichtigste Schmelztiegel war hier zuerst das gehobene Bürgertum, der Adel und das Kaiserhaus selbst, wo Köche und Konditoren aus dem ganzen Reich arbeiteten. Diese brachten ihre eigenen Spezialitäten mit und entwickelten sie so weiter, dass sie dem Geschmack ihrer Herren entsprachen. Die Buchteln (buchtly) sind zum Beispiel typisch für Böhmen, die Palatschinken (palacsinta) für Ungarn oder die Potitzen (potica) für Slowenien [2]. Da aber der europäische Adel sehr gut vernetzt war, kamen ab dem Barock auch Einflüsse aus anderen Ländern hinzu. So ist bekannt, dass Maria Theresia und ihr Gatte Franz Stephan Liebhaber der schon damals populären französischen Küche waren.

Der Klerus setzte ebenfalls Maßstäbe, was die gehobene Küche anging. So beschäftigten Klöster ganze Heerscharen an Köchen und Bäckern, welche die Ordensmitglieder mit extravaganter Mahlzeiten versorgten – zumindest, wenn nicht gerade Fastenzeit war. Auch die lange Rivalität mit dem Osmanischen Reich im Süden führte dazu, dass so manche Speise ihren Weg ins Habsburgerreich fand. Über die Türken lernten die Österreicher den gezogenen Teig kennen und so den Strudel zu schätzen. Ob die Kipferl aber wirklich während der zweiten Belagerung Wiens erfunden worden sind, um die Türken zu verhöhnen, darf bezweifelt werden. Man kann davon ausgehen, dass es Backwaren in der Form eines Hornes oder eines Halbmondes, beides schon vor der Entstehung des Christentums und des Islams bedeutende religiöse Symbole, sehr lange gibt [3, 4]. In Wien sind die Kipferl mindestens seit dem 13. Jahrhundert bekannt [5, 6]. So berichtet der Chronist Jansen Enikel in seinem Fürstenbuch, das Ende des 13. Jahrhunderts entstanden ist, über den Einzug Herzog Leopolds VI. in Wien:

„brachten ihm die pecken
chipfen u. weize flecken“

Letztendlich waren es jedoch die österreichischen Konditoren und Bäcker, die all diese Produkte weiterentwickelten und verfeinerten.

ÄLTESTES TORTENREZEPT: DIE LINZER TORTE

Der direkte Kontakt mit dem Osmanischen Reich, aber auch mit den italienischen Stadtstaaten, führte dazu, dass damals noch exotische Zutaten wie Zucker, Gewürze oder auch Zitrusfrüchte schon gut verfügbar waren und zumindest in der gehobenen Küche häufig eingesetzt wurden. So stammen die ältesten bekannten Rezepte der Linzer Torte aus dem Jahre 1653 und gelten damit als die ältesten bekannten Tortenrezepte [7] [Abb.1]. Sie stehen in einer Rezeptsammlung von Anna Margarita Sagramosa mit dem Titel „Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zugerwerckh, Gewürtz, Khütten und sonst allerhandt Obst wie auch andere guett und nützlich Ding etc.“, das in der Bibliothek des Stifts Admont zu finden ist [8]. Da die Gräfin die Rezepte aus anderen Quellen übernommen hat, kann man davon ausgehen, dass sie eigentlich noch älter sind.

In den folgenden Jahrhunderten wurde die Linzer Torte weiterhin regelmäßig in Büchern erwähnt, was für ihre Beliebtheit spricht. Aufgrund von Zutaten wie Zucker, Zimt und anderer Gewürze sowie Mandeln, war sie aber eine sehr teure Spezialität und kam wahrscheinlich nicht so häufig auf den Tisch. Man geht davon aus, dass ihr Ursprung die schon im Mittelalter sehr beliebten Pasteten waren



Abb.1: Eines der ältesten bekannten Rezepte der Linzer Torte (126r aus [8]); mit freundlicher Genehmigung des Benediktinerstifts Admont, Foto: © Benediktinerstift Admont

[7]. Wieso die Torte mit Linz in Verbindung gebracht wird, ist bis heute nicht endgültig geklärt. Sie wurde lange Zeit dem fränkischen Konditor Johann Conrad Vogel zugeschrieben, den es 1822 nach Linz verschlug [9]. Eine Linzer Zeitung bezeichnete ihn fälschlicherweise als den Erfinder der Linzer Torte, als sie 1883 von seinem Tod berichtete. Hier muss erwähnt werden, dass er seine eigene Rezeptur hatte, die auf einem helleren Mürbteig ohne Mandeln basierte. Vielleicht entsprach diese Torte mehr dem damaligen Geschmack als die ursprünglicheren Varianten, sodass sie dann vor allem mit diesem Konditor in Verbindung gebracht wurde.

EINFLUSS DURCH GLAUBE UND RELIGION

Als weiterer Einfluss ist die katholische Kirche zu nennen, die den Alltag der Menschen in Mitteleuropa maßgeblich bestimmte. So gab der Kirchenkalender bis ins 18. Jahrhundert über 100 Fastentage vor, an denen kein Fleisch gegessen werden durfte [10, 11]. Da Fisch relativ teuer war, waren an diesen Tagen Mehlspeisen für die meisten Menschen die Hauptmahlzeit. Das führte dazu, dass in Österreich Mehlspeisen nicht nur als Dessert oder Beilage gelten, sondern auch ein eigenständiges Hauptgericht darstellen können. Außerdem gibt es bei vielen Gerichten pikante Varianten, wie zum Beispiel Krautstrudel, die für die Steiermark oder das Burgenland typisch sind [12]. Die Kirche prägte aber auch selbst das Angebot an Feinbackwaren. Bis ins 19. Jahrhundert war nur Zucker aus Zuckerrohr bekannt, der importiert werden musste. Das einzige andere verfügbare Süßungsmittel war damals Honig [2, 13]. Die Klöster mit ihren großen Ländereien waren hier die wichtigsten Produzenten, wobei sie den Honig meist selbst verarbeiteten. Eines der bedeutendsten Produkte waren Lebkuchen [Abb. 2]. Davon zeugen noch heute traditionelle Lebzeltereien, die in Wallfahrtsorten wie Mariazell (Steiermark) zu finden sind. Es gibt natürlich auch Mehlspeisen, die traditionell zu den hohen kirchlichen Festen gebacken werden. Typisches Ostergebäck sind beispielsweise Pinzen und der Kärntner Reindling [14, 15]. Zu Weihnachten werden wie in Deutschland gerne Plätzchen gebacken, wobei diese als Krapfen bezeichnet im Burgenland auch ein traditionelles Hochzeitsgebäck sind [16].



Abb.2: Historische Lebkuchen-Model (v. l. n. r.): Drillingswickelkinder, beliebtes Hochzeitsmotiv (17. o. 18. Jh.); Blumenmotiv (19. Jh.); heiliger Florian, Schutzpatron gegen Feuer und Dürre, aber auch der Schutzheilige der Bäcker (19. Jh.). Foto: © Gerhard Stadler

DAS ENTSTEHEN DER MEHLSPEISENKULTUR

Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts war Europa – beginnend mit der französischen Revolution, über die Feldzüge Napoleons bis zu einer Neuaufteilung der Machtbereiche in der Zeit danach – großen politischen Veränderungen unterworfen. Für das Erzherzogtum Österreich bedeutete das, dass es sich vom deutschen Staatenbund emanzipieren konnte und als Kaiserreich weiterhin ein bedeutender Machtfaktor in Europa blieb. Gleichzeitig war das zu der Zeit erstarkende Nationalbewusstsein einzelner Teilregionen eine Bedrohung für den Vielvölkerstaat. Die Habsburger konnten aber ihren Staat immerhin noch etwa ein Jahrhundert zusammenhalten. Die wichtigste Maßnahme hierfür war die Gründung der Doppelmonarchie 1867. Franz Joseph I. war somit gleichzeitig Kaiser von Österreich und König von Ungarn. Die k.u.k. Monarchie stellte für die Region eine verhältnismäßig friedliche Phase in der Geschichte dar. Gleichzeitig war sie geprägt durch einen wirtschaftlichen Aufschwung, verursacht durch die immer weiter fortschreitende Industrialisierung [1]. Noch heute wird die k.u.k. Zeit deshalb als eine goldene Epoche betrachtet. Das Bürgertum wurde zu einem immer größeren Einflussfaktor in der Gesellschaft. Was die Lebensart anging, wollten die Bürger, einhergehend mit dem steigenden Wohlstand, dem Adel nacheifern. So wollte man ähnlich edel speisen wie die Fürsten. Interessanterweise war Kaiser Franz Joseph I. gleichzeitig, im Gegensatz zu seiner Gattin Elisabeth, eher ein Freund der einfachen Küche. Diesem Umstand ist es bekanntlich zu verdanken, dass der Kaiserschmarren zu seinem Namen kam und heute mit all seinen Varianten als österreichisches Kulturgut angesehen werden kann [17]. Auch dem Guglhupf [Abb. 3], dessen Vorgänger wahrscheinlich schon im antiken Rom bekannt waren, verhalf der Kaiser zu einer Renaissance [18].



Abb.3: Traditioneller Hefeguglhupf. Foto: © backaldrin

NEUE TECHNOLOGIEN ALS ERFOLGSFAKTOR

Ein wichtiger Punkt für die wachsende Popularität von Mehl- und Süßspeisen war aber auch die Tatsache, dass sich immer mehr Menschen diese Produkte leisten konnten. Einerseits stiegen durch den Wirtschaftsaufschwung die Löhne. Andererseits führte die fortschreitende Technisierung dazu, dass die Rohstoffe erschwinglicher wurden. Zur Herstellung von Feinbackwaren ist bekanntlich ein feines, helles Weizenmehl mit niedriger Type am besten geeignet. Dieses „Mundmehl“, wie es früher bezeichnet wurde, war aber seinerzeit in den alten Mühlen sehr aufwendig herzustellen [10]. Seine Verwendung war somit nur für die gehobenen Gesellschaftsschichten erschwinglich. Als sich in den Mühlen Mitte des 19. Jahrhunderts die Kombination aus Walzenstuhl und Plansichter durchzusetzen begann, war es auch rentabel, das feine Weizenmehl für einfachere Produkte zu verwenden [22]. Außerdem konnten die Mehle in deutlich größeren Mengen produziert werden. Die zweite wichtige Zutat für feine Backwaren ist das Süßungsmittel. Wie schon beschrieben, war hier lange Zeit als einheimische Zutat in begrenzten Mengen nur der Honig verfügbar. Die einzige Alternative war der Zucker, gewonnen aus dem Zuckerrohr. Dieser musste aber teuer importiert werden, da die Pflanze bekanntlich in Mitteleuropa nicht angebaut werden kann. Im Zuge der Gründung von Kolonien durch die europäischen Staaten begann vor allem in Amerika im 15. Jahrhundert der forcierte Anbau des Zuckerrohrs. Von den dadurch niedrigeren Preisen profitierte das Habsburger Reich nur bedingt, da es nie dauerhaft Kolonien in Übersee besaß. Als im 18. Jahrhundert die Zuckerrübe als alternative Zuckerquelle entdeckt wurde, wurden schon sehr bald der Anbau der Rüben und die Zuckerproduktion daraus in Österreich vorangetrieben. So wurde schon 1803 die erste Zuckerrübenfabrik in St. Pölten gebaut. Die Kapazitäten wurden sehr rasch erhöht, sodass bald genügend Zucker zu erschwinglichen Preisen zur Verfügung stand [13].

ÖSTERREICHS MEHLSPEISEN EROBERN DIE WELT

Die politischen Wirren in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, einschließlich der zwei Weltkriege, führten dazu, dass vom ehemaligen Vielvölkerstaat nur noch das deutschsprachige Kernland übrig blieb. Die Doppelmonarchie war somit nicht ganz unschuldig gescheitert [1]. Das kulturelle Vermächtnis lebte aber in Österreich weiter. Da sich die anderen Teilstaaten dagegen dem Sozialismus zuwandten, wurden gewisse Traditionen nicht mehr gepflegt und die Identifikation damit ging verloren. Das mag ein Grund sein, dass Produkte wie Palatschinken heute vielleicht mehr mit Österreich in Verbindung gebracht werden als mit dem Ursprungsland Ungarn. Mittlerweile findet aber auch in diesen Ländern eine Rückbesinnung statt. Die Tatsache, dass die Menschen in Österreich bis heute ihren Mehlspeisen treu geblieben sind und zugleich seit vielen Jahren Millionen Touristen das Land besuchen, mag dazu geführt haben, dass die österreichischen Feinbackwaren weltweit ein Begriff sind. Es gehört nun mal dazu, bei einem Besuch in Wien eine Sachertorte zu essen, in der Wachau einen Marillenkuchen oder während des Skiurlaubs auf einer



Abb.4: Klassiker des österreichischen Konditorhandwerks: Esterhazytorte, Sachertorte (hinten v.l.), Linzer Torte und Malakofftorte (vorne v.l.), Foto: © backaldrin

AUFSTIEGENDES BÜRGERTUM ALS ANTRIEB

In Wien wurde das neue Selbstbewusstsein des Bürgertums nirgendwo so offensichtlich wie in den Kaffeehäusern. Auch wenn es die ersten schon im 17. Jahrhundert gab, der Kaffee selbst ist den Türken zu verdanken, so wurden sie in der Doppelmonarchie zum gesellschaftlichen Mittelpunkt. Dort traf man sich, las die aktuellen Zeitungen, spielte oder machte Geschäfte. Da zu der Zeit die Wohnverhältnisse häufig noch sehr beengt waren, waren sie ein wichtiger Rückzugsort und fast schon ein zweites Wohnzimmer. Die Kaffeehäuser weiteten zunehmend um die Gäste und betrieben immer mehr Aufwand, um sie zu locken. Es wurden Konzerte und Tanzabende veranstaltet. Sehr wichtig war auch, was zum Kaffee serviert wurde, und die Betriebe überboten sich mit ihrer Auswahl an Kuchen und Torten [Abb. 4]. Auch die große Vielfalt an Strudeln, egal ob warm oder kalt serviert, gehört hier zu den Klassikern. Es war eine Hochzeit für die Konditoren, die immer neue Kreationen erschufen. Einige, wie die Sachertorte, erlangten Weltruhm [2, 17].

WELTBEKANNTE MEHLSPEISEN-KLASSIKER

Das erste Rezept wurde von Franz Sacher schon in seiner Lehrzeit 1832 erstellt und von seinem Sohn Eduard unter anderem während seiner Zeit bei der k.u.k. Hofzuckerbäckerei Demel weiterentwickelt. Ob das von der Familie Sacher gegründete Hotel oder Demel das Recht hat, seine Torte als Original Sachertorte zu bezeichnen, konnte erst 1957 nach langjährigen Rechtsstreitigkeiten geklärt werden. Seitdem ist klar, dass das Original nur im Hotel Sacher erworben werden kann [19]. Ob nun dieses oder die Sachertorte von Demel die bessere ist, muss jeder für sich selbst entscheiden. Die Kaffeehäuser wurden auch schnell im restlichen Reich sehr populär, wobei in den anderen Städten eigene Spezialitäten angeboten wurden. Hier sind exemplarisch die Salzburger Nockerln oder die Dobostorte aus Budapest zu nennen. Die Süßspeise, für die ihre Heimatstadt an der Salzach so berühmt ist, gilt als eine der ältesten Österreichs und war schon im 17. Jahrhundert bekannt und beliebt [14]. Die Dobostorte wurde von dem gleichnamigen ungarischen Konditormeister 1885 entwickelt. Sie wurde von Anfang an so gestaltet, dass sie auch auf dem Postweg verschickt werden konnte. So erfuhr sie sehr schnell eine große Popularität [17]. In Wien sind die Kaffeehäuser immer noch ein wichtiges Kulturgut, wobei streng geregelt ist, was als Kaffeehaus bezeichnet werden darf [20; Tab. 1]. 2019 waren das immerhin noch 2243 aktive Betriebe, davon 971 klassische Kaffeehäuser laut Definition der Wirtschaftskammer [21].

Berghütte einen Germknödel. Wobei sich der Ruf der österreichischen Zuckerbäcker und ihrer Produkte auch schon in den Jahrhunderten zuvor zumindest in Europa verbreitet hatte. Als Erzherzogin Maria Antonia 1770 nach Frankreich ging, um den zukünftigen König Ludwig XVI. zu heiraten und ein paar Jahre später unter ihrem neuen Namen Marie-Antoinette ihren Kopf verlor, brachte sie die Wiener Kipferl nach Paris. Die Franzosen entwickelten diese weiter zu ihren Croissants [2].

VIELFALT GIBT DEN TON AN

Was am Ende die österreichische Mehlspeisen-tradition auszeichnet, ist die Vielfalt. Unterschiedlichste Einflüsse wurden aufgenommen und verfeinert. Es wird bis heute auf ein großes Repertoire an Rohstoffen zurückgegriffen. Hier spielen regionale Produkte eine Rolle, beispielsweise Mohn aus dem Waldviertel, der für Strudel, aber auch Spezialitäten wie Mohnzelten oder Mohnnudeln verwendet wird. Oder die für die Wachau typischen Marillen, die unter anderem für Buchteln oder Knödel verwendet werden. Aber auch eher exotische Zutaten wie Gewürze und natürlich Kakao werden gerne verwendet. Es gibt nicht das eine Gebäck, das für Österreich steht, sondern eine große Vielfalt. Die Backwaren werden aus Hefe-, Blätter- und Plunderteigen oder aus Biskuit- oder Rührmassen hergestellt. Es gibt gezogene und Linzer Teige (also Mürrteige) sowie Koche, die eine Variante des Puddings darstellen [Abb. 5]. Auch die Zubereitungsformen sind sehr vielfältig: Es wird gebacken, frittiert, gekocht, gebraten und gedämpft [2, 14, 23].

HOHE QUALITÄTSSTANDARDS

Um einen gleichbleibenden Qualitätsstandard zu gewährleisten, werden grundlegende Produkteigenschaften, aber auch einige spezifische Produkte über das Österreichische Lebensmittelbuch geregelt [24]. Im Kapitel B18, Backerzeugnisse, stehen die Mindestanforderungen für unterschiedliche Teige, Massen und Füllungen sowie für einige Produkte, vor allem für Hefefeinbackwaren. Zusätzlich werden im Kapitel B34 Konditorwaren genauer beschrieben. Bei den Torten gibt es strengere Regeln für Sacher-, Dobos-, Esterhazy- und Malakofftorte. Letztendlich bleibt den Konditoren und Bäckern hier aber immer noch Handlungsspielraum. Das heißt, sie können den Produkten eine persönliche Note geben. Dass die österreichischen Feinbackwaren auch in Deutschland beliebt sind, erkennt man daran, dass gewisse Produkteigenschaften auch dort über die Leitsätze geregelt sind. Das betrifft wieder die Sachertorte, aber auch z.B. eine Wiener Masse.

ZUSAMMENFASSUNG

Die österreichische Mehlspeisenkultur zeichnet sich vor allem durch ihre Vielfalt und Kreativität aus. Es gibt nicht das eine Produkt, das für Österreich steht. Die Einflüsse aus unterschiedlichen Kulturkreisen wurden über Jahrhunderte weiterentwickelt und verfeinert. Hier stand in dem ehemaligen Vielvölkerstaat ein großer Schatz an Möglichkeiten zur Verfügung. So ist am Ende für jeden Geschmack etwas dabei. Die Handwerkskunst der österreichischen Konditoren beeinflusste aber auch andere Länder. Zusätzlich legen die Österreicher heute immer noch großen Wert auf ihre Mehlspeisen und pflegen ihr Vermächtnis. Für die Entwicklung der österreichischen Mehlspeisenkultur war es letztendlich wichtig, offen für Neues zu sein und gleichzeitig seinen Wurzeln treu zu bleiben. Außerdem sind die Mehlspeisen mit einer Lebensart verbunden, die es auch mal erlaubt, sich einfach hinzusetzen und zu genießen – ein schon fast seltenes Ereignis in der heutigen Zeit. Und nur wenn etwas so aktiv gelebt wird und seinen festen Platz in einer Kultur hat, wird es weiterhin bestehen und genießt Anerkennung. So ist es mit der italienischen oder französischen Küche und so ist es mit den österreichischen Mehlspeisen.

Danksagung: An der Erstellung dieses Artikels waren maßgeblich beteiligt: Jasmin Angerer (Konditorin), Peter Augendopler (fachliche Informationen), Dr. Anita Giuliani (fachliche Informationen), Juli Jackson (Fotografie), Hannes Peherstorfer (Konditor), Doris Schlapp (Konditorin), Eva Maria Schuster (Fotografie), Gerhard Stadler (Fotografie), Lena Thalhammer (Organisatorisches)
Die Gegenstände aus Abb. 2 stammen aus der Sammlung backaldrin, die zum Teil im PANEUM – Wunderkammer des Brotes besichtigt werden kann.

KAFFEEHAUSARTEN IN WIEN

Laut der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Österreich [20]

Kaffeehaus

Kaffeehäuser sind Gastgewerbebetriebe, deren Charakter durch die Ausstattung der Betriebsräume (Anordnung der Tische, u. U. abgesondertes Spielzimmer) und die Art der Betriebsführung (Bereitstellung von Spieltischen, eventuell Billard, Aufliegen einer Mehrzahl von Zeitungen und Zeitschriften) bestimmt wird. Der Gast wird dadurch zu längerem Verweilen eingeladen. Im Vordergrund der Tätigkeiten steht der Ausschank von Kaffee, Tee, anderen warmen Getränken und Erfrischungen, während die Verabreichung von Speisen eher in den Hintergrund tritt.

Kaffeorestaurant

Kaffeerestaurants sind Gastgewerbebetriebe, die während der Hauptessenszeit (mittags und abends) vorwiegend der Einnahme von Mahlzeiten dienen, in der übrigen Zeit jedoch den Charakter eines Kaffeehauses (Zeitungen, ev. Spielzimmer, etc.) haben.

Kaffeekonditorei

Kaffeekonditoreien sind Gastgewerbebetriebe, für die ein besonders reichhaltiges Angebot an Konditorwaren, ein dadurch gegebener besonderer Kundenkreis, ausgesprochener Tagesbetrieb, die Annäherung an ein Ladengeschäft im äußeren Erscheinungsbild, meist eine espressoähnliche Ausgestaltung der Räumlichkeiten und häufiger Gästewechsel charakteristisch sind.

Espresso

Espressos sind Gastgewerbebetriebe, die eher auf eine kurze Verweildauer des Gastes zum Konsum von Erfrischungen, insbesondere Kaffee, oder Imbisse ausgerichtet sind. Die Art der Betriebsführung ist auf eine rasche Abfertigung abgestellt.

Abb. 5: Ein typisches Dessert aus Österreich – kein Kuchen, sondern ein sogenanntes Koch. Foto: © backaldrin



KOLUMNE

NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTEL- RECHTS

Hier schreiben meyer.rechtsanwälte darüber, was in der Welt des Lebensmittelrechts vor sich geht. Was gibt es Neues? Was gilt es zu beachten? Und welche Kuriositäten gibt es zu berichten?



BÄRBEL INES HINTERMEIER, LL.M.

Rechtsanwältin im Lebensmittelrecht mit dem Schwerpunkt Werbung & Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung sowie Risk Assessment & Krisenmanagement



Foto: © iStock/Bill Oxyford



LEBENSMITTELRECHT

Lesezeit 10 Min.

„ICH BIN NOCH GUT“

LEBENSMITTEL SIND OFT LÄNGER HALTBAR – LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG VERMEIDEN

Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette als Abfall entsorgt, dabei wäre – wie aus einer Studie des Thünen Instituts hervorgeht – mehr als die Hälfte aller Lebensmittelabfälle theoretisch vermeidbar, weil Lebensmittel zum Zeitpunkt der Entsorgung noch uneingeschränkt oder bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären.

Mit der „Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung“ und der Informationsinitiative „Zu gut für die Tonne!“ setzt sich das BMEL gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Auch die Industrie macht sich hierfür stark; so finden sich immer häufiger Hinweise wie „oft länger haltbar“ auf Lebensmitteln. Doch welche rechtlichen Hürden bringt die Angabe eines verlängerten Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) mit sich?

INITIATIVE „ZU GUT FÜR DIE TONNE“

Das „Ich bin noch gut“-Logo ist Teil der Initiative „zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und beinhaltet den Slogan: „Ich halte oft länger als man denkt – sehen – schmecken – riechen“ und „oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar“. Verbrauchern wird damit vor Augen geführt, dass es sich bei der Angabe um das MINDEST-Haltbarkeitsdatum handelt, welches angibt, wann das Produkt ggf. die beste Qualität verliert. Ab diesem Zeitpunkt werden Verbraucher angehalten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, zunächst sensorisch das Produkt zu testen (sehen, schmecken, riechen) und selbst zu entscheiden, ob sie das Produkt noch verzehren möchten. Insoweit soll mit dem Hinweis auf die Prüfung der sensorischen Eigenschaften das Bewusstsein der Verbraucher geschärft werden, um diese dazu anzuregen, auf ihre Sinne zu hören und mit menschlichem Verstand zu entscheiden, ob das Produkt noch essbar ist, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Im Gegensatz zum Verbrauchsdatum, das bei verderbsanfälligen Lebensmitteln wie beispielsweise Fleisch aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden darf, ist nicht per se davon auszugehen, dass ein Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr sicher oder nicht mehr genießbar ist; vielmehr ist es möglich, dass sich lediglich die Qualität verändert, wie bei Brot, das austrocknet, aber noch genießbar ist.

KONKRETES MHD BEI (TIEF-)KÜHLUNG

Es finden sich auch vermehrt andere Varianten der Kennzeichnung wieder, die zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung angeben werden. So enthalten manche Lebensmittel eine konkrete Angabe zu einem „erweiterten“ Zeitraum, inklusive der dafür erforderlichen Lagerungsbedingungen, also wird ein weiteres MHD unter anderen Lagerbedingungen angegeben. Bei dieser Variante ist darauf zu achten, dass die Vorgaben der LMIV 1169/2011 eingehalten werden und das MHD je nach Produkt entsprechend Anhang X gekennzeichnet wird.

Lebensmittelunternehmer müssen sich zudem darüber im Klaren sein, dass der Hinweis auf die längere Haltbarkeit dann dazu führt, dass neue, zusätzliche „normale Bedingungen der Verwendung“ im Sinne des Art. 14 (3) BasisVO 178/2002 geschaffen werden. Bei einer solchen konkreten Angabe muss folglich damit gerechnet werden, dass im angegebenen Zeitraum ein Verzehr des Produktes auch üblich ist. Damit hat zum einen der Hersteller sicherzustellen, dass der erweiterte Zeitraum der Haltbarkeit im gekühlten oder tiefgekühlten Zustand unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann und zum anderen müssen beispielsweise Rückstellmuster bis zum Ende des verlängerten MHDs aufbewahrt und im worst-case Rückrufe auch im Zeitraum des erweiterten MHDs durchgeführt werden.

FAZIT

Die Angaben zu einem erweiterten MHD können ein Beitrag zur Reduzierung von vermeidbarer Lebensmittelverschwendung sein. Lebensmittelunternehmern ist aber angeraten, sich die rechtlichen Zusammenhänge mit der Angabe eines verlängerten MHDs bewusst zu machen, insbesondere wenn es um die sicherheitsrechtliche Bewertung beispielsweise von Kundenreklamationen oder Beanstandungen geht.

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

LITERATURANGABEN

Österreichs Mehlspeisenkultur – Von den Ursprüngen zu den heutigen Klassikern des Konditorhandwerks, S. 14-17	
1.	Ernst Bruckmüller: Österreichische Geschichte – von der Urgeschichte bis zur Gegenwart; Böhlau Verlag, Wien; 1. Aufl.; 2019 (ISBN 978-3-205-20871-6)
2.	Josef Zauner (Hrsg.): Das große Buch der österreichischen Mehlspeisen; BLV Verlagsgesellschaft mbH, München; 3. Aufl.; 1999 (ISBN 3-405-15175-9)
3.	Rudolf Till: Woher und wie die Kipferl nach Wien kamen; in Wiener Geschichtsblätter 25; 1970: S. 66 ff.
4.	Irene Krauß: Gut gewickelt – das Kipferl: Zur Kulturgeschichte eines Frühstücksgebäcks; in backwaren aktuell, Ausgabe 2/2019: S. 4-7
5.	Felix Czeike: Historisches Lexikon Wien, Band 3 Ha-La; Buchverlage Kremayr & Scheriau, Wien; 2004 (ISBN 3-218-00744-5); S. 511f.
6.	Gesellschaft für ältere deutsche Geschichtskunde (Hrsg.) Deutsche Chroniken und andere Geschichtsbücher des Mittelalters, Dritter Band: Jansen Enikels Werke; Hahnscha Buchhandlung; 1900: S. 632; Abrufbar über www.dmggh.de
7.	Waltraud Faßner: Linzerische Torten auf andere Art; Land Oberösterreich, Oberösterreichische Landesmuseen Linz; 2. Aufl.; 2010 (ISBN 978-3-854474-233-3)
8.	Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zuggerwerckh, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhandt Obst wie auch andere guett und nützlich Ding etc. Durch die Frau Anna Margarita Sagramosin, geborne Gräffin Paradeiserin, mit grossen Fleiß mühe arbeit wie unkhosten, vil Jar nach einander zusammen, geklaubt und beschreiben lassen. Anno 1653; Stiftsarchiv Admont; Handschrift 35/31: 126r, 133r, 154v/155r, 162r
9.	Liselotte Schlager: Linzer Torte: 3 Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk; Landesverlag Linz; 1. Aufl.; 1990 (ISBN 3-85214-539-2)
10.	Josef Hasitschka: Admonter Klosterkochbuch; Benediktinerstift Admont; 1. Aufl.; 1998
11.	Irmengard M. Hofmann, Berthold Heigl OSB: Himmlische Mehlspeis; Pichler Verlag, Wien; 2012 (ISBN 978-3-85431-589-6)
12.	Österreichische Bäuerinnen backen Strudel, 200 süße und pikante Rezepte aus allen neun Bundesländern; löwenzahn in der Studienverlags GmbH; 1. Aufl.; 2009 (ISBN 978-3-7066-2452-7)
13.	Werner Kohl, Susanna Steiger (Hrsg.): Die österreichische Zuckerindustrie und ihre Geschichte(n) 1750-2013; Böhlau Verlag Wien; 1. Aufl.; 2014 (ISBN 978-3-205-79498-1)
14.	Karl Schuhmacher: Wiener Süßspeisen; Trauner Verlag, Linz; 2002 (ISBN 3-85487-305-0)
15.	Natascha Partl: Der Kärntner Reindling; Verlag Hermagoras/Mohorjeva, Klagenfurt/Celovec; 2. Aufl.; 2009 (ISBN 978-3-7086-0495-4)
16.	https://www.falstaff.at/nd/hochzeitsbraeuche-busserl-und-krapferl/ (Abgerufen am 25.9.2020)
17.	Rick Rodgers: Das Kaffeehaus; Christian Verlag, München; 2. Aufl.; 2003 (ISBN 978-3-86244-106-8)
18.	Josef Zauner: Das große k.u.k. Mehlspeisenbuch; Benevento Publishing, Wals bei Salzburg; 1. Aufl.; 2017 (ISBN 978-3-7104-0146-6)
19.	Friedrich Kunz: Die Sachertorte – ein süßer Mythos aus Wien; in bmi aktuell, Ausgabe 2/2005: S. 4-7
20.	https://www.wko.at/branchen/w/tourismus-freizeitwirtschaft/kaffeehaeuser/Betriebsarten-der-FG-Wien-der-Kaffeehaeuser.html (Abgerufen am 25.9.2020)
21.	https://www.wko.at/branchen/w/tourismus-freizeitwirtschaft/kaffeehaeuser/statistik-2019.pdf (Abgerufen am 25.9.2020)
22.	http://www.scheesseler-muehle.de/walzenstuehle/index.shtml (Abgerufen am 25.9.2020)
23.	Toni Mörwald, Christoph Wagner: Die süße Küche – das österreichische Mehlspeiskochbuch; Residenz Verlag, St. Pölten; 6. Aufl.; 2014 (ISBN 978 3 7017 3165 7)
24.	http://www.lebensmittelbuch.at/ (Abgerufen am 25.9.2020)



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Was steckt in unseren Backwaren?

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



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