



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

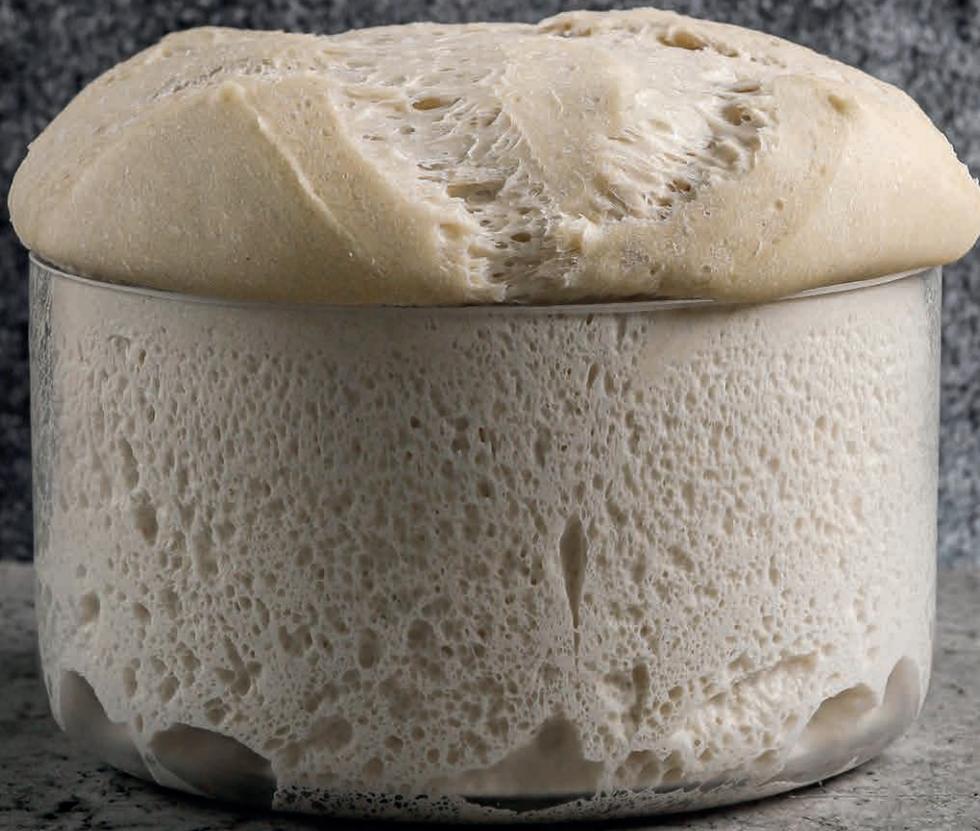


Foto: © IREKS GmbH

DIGITALISIERUNG IM BÄCKERHANDWERK S. 4-7 // EHEC & CO. IN GETREIDE S. 8-11 // LIEVITO MADRE: TREND AUS ITALIEN S. 12-13 //
HANDWERKLICHES SPEISEEIS: GEHT IMMER UND IST KEINE ZAUBEREI S. 14-15 // HANDMADE DONUTS: MIT HANDWERKSKUNST UND
KREATIVITÄT ZUM ERFOLG S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: OCHRATOXIN A S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN



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

BRANCHENNEWS

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie sehen es schon - unsere Branchennews auf Seite 3 sehen in dieser Ausgabe etwas anders aus als gewohnt. Der Grund dafür ist unser Ende Juni 2022 erschienene TrendReport, den wir Ihnen an dieser Stelle gerne vorstellen möchten. Es war ein großes Projekt, an dem unser Verband mehrere Monate gearbeitet hat, und in das der Input vieler namhafter Unternehmen der Branche eingeflossen ist. Wir finden: Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Machen Sie sich am besten selbst ein Bild. Alle weiterführenden Informationen finden Sie rechts.

Zudem gibt es Neuerungen im Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. zu verkünden. Nach vier Jahren in unserem Vorstandstrio hat sich Frau Dr. Thorid Klantschitsch entschlossen, ihr Amt als stellvertretende Vorsitzende zur Verfügung zu stellen, um sich voll ihrer Mitte 2021 neu angetretenen Stelle als Area Director Europe in der internationalen Zeelandia Gruppe widmen zu können. Ich möchte mich auch auf diesem Wege noch einmal sehr herzlich bei Frau Dr. Klantschitsch für die stets vertrauensvolle und ausgesprochen wertschätzende Zusammenarbeit bedanken!

Auf unserer Mitgliederversammlung am 29. Juni wurde Herr Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, einstimmig zum Nachfolger gewählt. Dr. Georg Böcker wirkt bereits seit längerer Zeit in unserem PR-Arbeitskreis mit und verfügt über einen großen Erfahrungsschatz in der Verbandsarbeit. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit ihm sowie auf die weitere Zusammenarbeit mit meinem bisherigen Vorstandskollegen Herrn Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH), der - ebenso wie ich - in seinem Amt für weitere zwei Jahre bestätigt wurde. Vor uns liegen aufwühlende Zeiten und große Aufgaben.

An unserem Magazin backwaren aktuell werden wir auch in Zukunft festhalten. Wissenstransfer ist das Herz unseres Verbands und so möchten wir Sie auch weiterhin auf dem Laufenden halten. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ...

... wie immer viel Spaß beim Lesen!

CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.



TERMINE DER BRANCHE

09. – 11. SEPTEMBER 2022

HEIDELBERG – DEUTSCHLAND
Jahrestagung des Verbands Deutscher
Großbäckereien e.V.

18. – 20. SEPTEMBER 2022

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Jahrestagung und 70-jähriges Jubiläum der VDB
(Vereinigung der Backbranche e.V.)

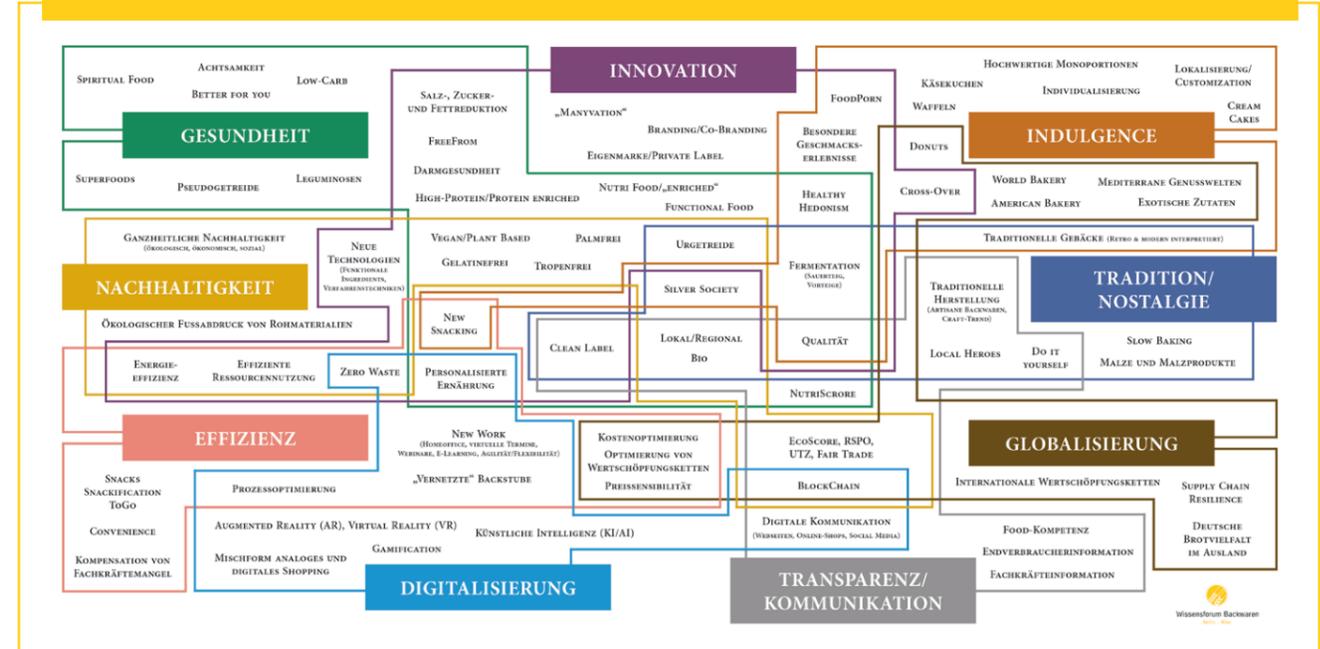
13. – 14. SEPTEMBER 2022

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Tagung für Müllertechnologie und
Detmolder Erntegespräch

22. – 23. SEPTEMBER 2022

ANTWERPEN – BELGIEN
FEDIMA General Assembly

DIE BACKZUTATEN-TRENDMAP



TRENDMAP & TRENDREPORT 2022 FÜR DIE BACKZUTATEN-BRANCHE

Erstmals hat das Wissensforum Backwaren e.V. einen TrendReport für die Backzutaten-Branche erstellt. Grundlage des Reports ist eine Umfrage, die unter Backzutatenherstellern durchgeführt wurde, und die verschiedene Trends sowie deren Bedeutung analysiert. Daraus ist eine komplexe TrendMap mit rund 100 Trends entstanden (siehe oben). Neun davon wurden aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als Megatrends definiert. Der vollständige TrendReport sowie die TrendMap können auf der Webseite des Verbands heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/trendreport/>



ZAHL DER BRANCHE

9 MEGATRENDS ... hat das Wissensforum Backwaren e.V. in seinem Trendreport 2022 in der Backzutaten-Branche identifiziert. Dabei wurden nicht nur reine Food-Trends unter die Lupe genommen, sondern auch die Ebene von Arbeits- und Herstellungsprozessen betrachtet, denn auch diese sind stetigen Veränderungen unterworfen. Zu den neun Megatrends gehören Gesundheit, Nachhaltigkeit, Innovation, Indulgence, Tradition/Nostalgie, Globalisierung, Transparenz/Kommunikation, Digitalisierung und Effizienz. Megatrends zeichnen sich laut Zukunftsinstitut dadurch aus, dass sie eine Dauer von mehreren Jahrzehnten haben, ubiquitär, global und komplex sind. Insgesamt wurden in dem Report und der zugehörigen TrendMap 100 Trends der Branche benannt.



ZITAT DER BRANCHE

„Trends kommen und gehen immer schneller, wenige bleiben über mehrere Jahrzehnte von Bedeutung. Das heißt nicht, dass nicht auch kleinere Trends wichtig sind. Derer gibt es aber viele und sowohl Backzutatenhersteller als auch Bäcker setzen in der Regel Schwerpunkte. Der TrendReport und die TrendMap sind eine gute Orientierungshilfe, sie schaffen einen fundierten Überblick, bieten Inspirationen und können bei Entscheidungsfindungen unterstützen.“

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



FACHARTIKEL
Lesezeit 15 Min.

DIGITALISIERUNG IM BÄCKERHANDWERK

ERLEICHTERUNGEN FÜR DEN ARBEITSALLTAG UND NEUE WERBEMÖGLICHKEITEN

In vielen Bäckereien hat die Digitalisierung bereits Einzug gehalten. Doch was genau bedeutet das? Wie kann sich das positiv auf den Arbeitsalltag eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? In diesem Artikel erhalten Bäcker einen Überblick darüber, in welchen Bereichen der Produktion, der Verwaltung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht. Sie erhalten hilfreiche Tipps, um den eigenen Betrieb zukunftsfähig aufzustellen oder Prozesse wirtschaftlicher umzugestalten.

Kleine oder mittelgroße Betriebe sollten sich rechtzeitig der Herausforderung „Digitalisierung und Automatisierung“ stellen und sich hierfür ausreichend Zeit nehmen. Wer die digitale Trendwende versäumt, wird Probleme haben, sich langfristig wettbewerbsfähig am Markt zu halten. Einige Betriebe scheuen diesen Schritt jedoch aus Angst vor Veränderungen oder den damit verbundenen Kosten. Gerade in der heutigen Zeit, in der das Personal knapp, ungelernt oder kaum Nachwuchs für die Backstube zu finden ist, kann digitale und technische Unterstützung dafür sorgen, dass sich Standorte wirtschaftlich besser aufstellen können und bestehen bleiben.

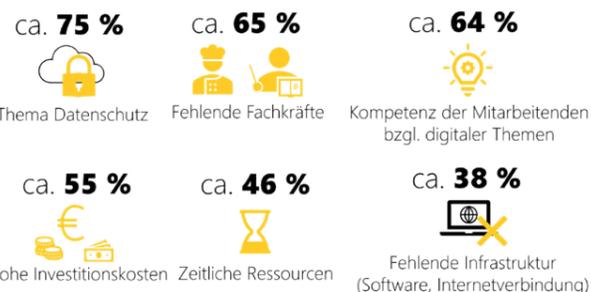
DIGITALISIERUNG – WAS BEDEUTET DAS?

Der Begriff ist vielen bereits bekannt, in den Nachrichten und der Politik wird stets betont, dass Digitalisierung ausgebaut werden muss oder dass es Förderpakete für bestimmte Branchen gibt. Aber was bedeutet dieser Begriff genau? Grundsätzlich ist Digitalisierung die Anschaffung und Integration neuer Systeme, die für eine Vereinfachung oder Automatisierung der Arbeitsprozesse oder für ein Plus an Serviceleistung, Komfort und Unterhaltung sorgen. Darüber hinaus erleichtert sie den Austausch von Daten durch Vernetzung von Geräten und ermöglicht das Erkennen von Mustern in großen Datenmengen. Dies kann positive Auswirkung auf alle Bereiche eines Unternehmens haben. Automatisierung ist Teil der Digitalisierung, da Arbeitsschritte teilweise oder vollständig von Maschinen ausgeführt werden. In den weiteren Abschnitten dieses Artikels werden ausgewählte Bereiche und mögliche Maßnahmen sowie Tools vorgestellt, die auch im Bäckerhandwerk Anwendung finden können.

VON DER BACKSTUBE BIS ZUR LADENTHEKE

Nützlich sind zum Beispiel digitale Waagen mit integrierter Rezepturverwaltung in der Backstube. So vermeidet man handschriftliche Zettel mit Rezepten, die verloren gehen oder im Laufe der Zeit nicht mehr lesbar sind. Während der Herstellung von Backwaren zeigen sie die Mengen aller Zutaten an und Rezepte lassen sich einfach auf die gewünschte Stückzahl umrechnen. Je nach Hersteller bieten die Waagen Aktualisierung der Rezepte, Toleranzbereiche für das Hinzufügen von Zutaten, Schritt-für-Schritt-Prozesse und Quittierungen der Zutaten. So kann eine gleichbleibende Qualität gewährleistet und

Die größten Hürden für die Digitalisierung im Unternehmen



Quelle: Statista, 2021

Infografik zu Digitalisierungshürden
Quelle: Zealandia GmbH & Co. KG, www.statista.de

Abfall minimiert werden. Zum Teil ist es auch möglich, sich für jedes Gebäck die Allergene ausweisen zu lassen. Das ist insbesondere für die korrekte Kennzeichnung und für das Verkaufspersonal relevant. Digitale Helfer gibt es ebenfalls während des Backprozesses, für die Kühlung sowie Industriepülmaschinen oder Kaffeeautomaten. Über das Internet gekoppelte Technik-Apps der Hersteller ermöglichen die Steuerung von unterwegs oder bieten Übersichten zum aktuell laufenden Programm. Erleichterung findet sich ebenso im Bereich der benötigten Dokumentation von Hygiene- und Wartungsprotokollen. Bestimmte Tools bieten Anleitungen, in welchem Turnus die einzelnen Bestandteile gewartet und gereinigt werden müssen. Apps geben automatisch eine Meldung, dass eine Wartung ansteht. Sind die Arbeitsschritte umgesetzt, kann dies quittiert und digital als Protokoll festgehalten werden. Dadurch verpassen die Nutzer keine Fristen und sie haben alle Informationen gebündelt an einem Ort.



Neuere Backöfen mit Touchdisplay haben die Möglichkeit, eingespeicherte Backprogramme aufzurufen, die je nach Backware individuell vorab festgelegt wurden.
Quelle: Zealandia GmbH & Co. KG

Die Lagerhaltung und Warenbestellung von benötigten Zutaten und Produkten ist ein weiterer Schritt innerhalb der Prozesskette, die sich digitalisieren lässt. Teilweise sind Hersteller an das Warenwirtschaftssystem gekoppelt, sodass die Wareneingangsbuchung oder ein Rechnungsabgleich mit der Lieferung möglich ist. Es existieren separate Lösungen, die vom Lieferanten unabhängig und nur für das eigene Unternehmen zugänglich sind. Diese Programme sorgen dafür, dass Bestellvorgänge kontinuierlich optimiert werden können. Wie viel wird von welchem Rohstoff benötigt? Lassen sich Retouren reduzieren oder Ausverkäufe vermeiden, da man mit zielgerichteter Menge plant? Die Programme sind mittlerweile so weit entwickelt, dass sie zwischen Standardsortiment, Saisonartikel und speziellen Angebotsartikeln unterscheiden können. Neben einer vereinfachten Planung und Verwaltung von Rohstoffen und Produkten lassen sich auch Materialkosten einsparen. So können bei größeren Betrieben die Retouren beispielsweise um 2% gesenkt oder Materialkosten um mehrere 1.000 Euro reduziert werden. Gerade jetzt, wo die Rohstoffpreise stark ansteigen, kann es finanziell eine Erleichterung sein, wenn sich Einsparpotenziale aufdecken lassen.

Wo wird mit welchen Produkten Umsatz gemacht? Welche Standorte sind aktuell nicht rentabel? Um diese Fragen herkömmlich zu beantworten, benötigt es vor allem eines: viel Zeit und Geduld beim Sichten und Beurteilen der verfügbaren Informationen. Umsatz und Erfolg einzelner Filialen lassen sich durch Digitalisierung einfach kalkulieren. So können Vorhersagen von Bedarfsmengen an Rohstoffen und Gebäcken getroffen oder die Rentabilität einzelner Standorte und Sortimente beurteilt werden.

Genauere Bedarfsmengen und das Kaufverhalten der Kunden sind insbesondere wichtig, wenn für einen Onlineshop oder auf anderen Wegen Vorbestellungen angeboten werden. Laufen viele Prozesse automatisiert und sind alle Abteilungen und die Programme miteinander verknüpft, lässt sich viel Zeit einsparen. Hat der Bäcker direkten Zugriff auf eingehende Bestellungen, kann er diese zeitgleich in der Herstellung berücksichtigen. Ohne digitale Unterstützung müssten Vorbestellungen erst mündlich oder per Notizzettel an die Backstube weitergegeben werden. Bei langer Vorlaufzeit ist es schwierig, den Überblick über die benötigten Gebäcke zu behalten. Eine digitale Warenverfügbarkeit ermöglicht darüber hinaus die Steuerung der

angebotenen Waren, denn Produkte, die nicht mehr verfügbar sind, können nicht mehr bestellt werden.

Digitalisierung kann auch kreativ sein: Für Betriebe, die häufig individuelle Schokoladendekore beispielsweise für Motivtorten benötigen, könnte die Anschaffung eines 3D-Druckers für Lebensmittel oder Schokolade von Interesse sein. Damit lassen sich Schokoladenaufleger oder Figuren in einer vorab festgelegten individuellen Form oder personalisiertem Schriftzug herstellen. Mit einer vom Hersteller zur Verfügung gestellten Software können Bäcker die Form selber designen. Die Drucker ermöglichen auch die Herstellung dreidimensionaler Objekte, welche von Hand nicht umsetzbar wären. Jedoch aufgepasst: Bei der Anschaffung sollte im Detail geschaut werden, welche Folgekosten anfallen, da oft nur Schokoladen oder Fettglasuren des Herstellers verarbeitet werden können.

UNTERSTÜTZUNG IM VERKAUF & BEZAHLVORGANG

Auch im Verkaufsraum kann Digitalisierung unterstützen und Kundenzufriedenheit steigern, zum Beispiel durch das Angebot vielfältiger Bezahlmethoden. Eine hygienische Alternative zur klassischen Barzahlung sind Bargeld-Kassenautomaten. Diese übernehmen das Zählen des Geldes bei Einwurf. Ein kleiner Nachteil hierbei ist, dass sich der Abschluss des Bezahlvorgangs etwas verzögert, wodurch es zu Wartezeiten während der Stoßzeiten kommen kann. Aufgrund des benötigten Platzes sind diese Automaten zudem nicht für alle Filialen geeignet. Ein weiterer großer Vorteil ist jedoch, dass Falschgeld sofort erkannt wird und dementsprechend nicht mehr angenommen wird. Auch nach Feierabend wird der Kassensurzug erleichtert, da der Automat Zu- und Abgänge des Bargeldes registriert. Die Bezahlung mit Bargeld ist bei vielen Kunden – insbesondere im ländlichen Raum – noch sehr beliebt, allerdings nimmt die Bezahlung mit Karte oder Smartphone stetig zu. Das hat den Vorteil, dass der Verkauf hygienischer wird, da keine Münzen oder Scheine berührt werden müssen. Zudem entfällt das zeitraubende Zählen und nach Ladenschluss ist der Kassensurzug nicht so aufwendig, wenn alle Informationen an ein Buchungssystem gekoppelt sind.

Auch die Auszeichnung von Preisen und Produktinformationen kann digital unterstützt werden. Zum Beispiel können Preisschilder mit einem entsprechenden Drucker schneller erstellt werden, da man auf Vorlagen zurückgreifen kann. So haben alle Schilder eine identische Optik und können für jeden deutlich lesbar Allergene sowie Preise aufzeigen. Digital erstellte Preisschilder können über mehrere Filialen hinweg das Erscheinungsbild vereinheitlichen und professionalisieren. Mit der Verwendung von Grafikprogrammen und -apps können Plakate oder Abbildungen für digitale Werbemaßnahmen selbst erstellt werden. Wer sich dafür interessiert oder technik-affine Mitarbeiter hat, kann sich den Einsatz von Werbeagenturen sparen. Bereits für kleines Geld können sich die Mitarbeiter in einer App oder online beispielsweise bei Canva von den kostenlosen Vorlagen inspirieren lassen und

Kommunikationsmaterial mit Canva gestalten
Quelle: Zealandia GmbH & Co. KG



diese dann mit ihrem Firmenlogo und eigenen Bildern personalisieren. Schnell sind Handzettel, Thekenaufsteller oder Werbeplakate zum Ausdrucken oder zur digitalen Verwendung erstellt. Ist einmal alles mit Firmenlogo, Farben und Schriften versehen, kann immer wieder auf diese Vorlage zurückgegriffen und Änderungen vorgenommen werden. Im Verkaufsraum können Wochenangebote oder Stellenanzeigen und News direkt über Tablets, Werbestelen oder TV-Bildschirme gut sichtbar platziert werden (siehe Bild S.4 oben). So kommt es schon vor dem Verkaufsgespräch zu vielfältigen Berührungspunkten mit Produkten oder Angeboten. Der Kunde nutzt dadurch die Wartezeit sinnvoll und kann sich bereits vorab über Angebote informieren.

RUND UM DIE PERSONALVERWALTUNG

Je nach Größe eines Betriebes und der Anzahl an Angestellten kann Personalplanung zur Herausforderung werden. Wer da noch mit mündlichen Absprachen und mit diversen Notizzetteln den Überblick behalten will, kommt schnell an die Grenzen. Um Mitarbeiter langfristig an den Betrieb zu binden und Unzufriedenheit vorzubeugen, ist es ratsam, eine faire Verteilung der Schichten und gerechte Gewährung von Urlaubsansprüchen vorzunehmen. Dies ermöglichen spezielle Softwares zur Personalverwaltung, wobei Fähigkeiten und Eigenschaften (z.B. Konditor, Bäcker, Verkauf, Arbeitspensum) berücksichtigt und bereits Wochen im Voraus die Schichten geplant werden können. Das sorgt für eine höhere Zufriedenheit bei den Mitarbeitern, die ihre privaten Termine besser koordinieren können. Bei einigen Anbietern bekommen Mitarbeiter ihre Schichtpläne über eine App auf das Smartphone zugestellt. Sollte es zu kurzfristigen Ausfällen oder Krankheiten kommen, kann die Personalverwaltung die frei gewordene Schicht an mögliche Mitarbeiter oder Aushilfen kommunizieren. Wer die Schicht übernehmen möchte, bestätigt dies und erhält eine automatische Integration in den eigenen Schichtplan. Dadurch wird eine langfristige Planungssicherheit gewährleistet. Ein weiteres Plus der digitalen Personalverwaltung ist, dass wichtige Termine wie z.B. Betriebsferien und Geburtstage hinterlegt werden können. Mit einer digitalen Verwaltung des Personals lässt sich auch die Lohnbuchhaltung erleichtern und Arbeitszeiten, Urlaubstage oder Krankheitstage digital erfassen.

Aus Sicht des Inhabers ist gutes Personal oft schwer zu finden und potenzielle Bewerber stellen sich die Frage, welches Unternehmen zu den eigenen Vorstellungen am besten passt. Die Zeiten sind vorbei, in denen man von der Ausbildung bis zur Rente einem Betrieb treu bleibt. Gerade bei ungelerntem Personal und Aushilfskräften gibt es eine erhöhte Fluktuation. Auch junge Leute möchten oft über den Tellerrand hinausschauen und an verschiedenen Orten berufliche Erfahrungen sammeln. Heutzutage kann man sich nicht mehr darauf verlassen, über ein Inserat in der Tageszeitung eine Stelle finden oder besetzen zu können. Betriebe und Arbeitssuchende profitieren davon, auf Online-Stellenbörsen zu setzen. Viele der Portale sind auch für

Unternehmen kostenlos und man kann dort sehr einfach offene Stellen inserieren. So werden Unternehmen auch überregional gefunden und können mehr potenzielle Bewerber erreichen. Auch erhält ein Interessent digital mehr Informationen zum Unternehmen und kann das digitale Kontaktformular ganz unkompliziert für Anfragen oder die Bewerbung nutzen.

Für Deutschland gibt es zwei berufliche soziale Netzwerke, die auch im Handwerk immer mehr Beliebtheit erfahren. Xing und LinkedIn sind nicht zwingend für jeden Betrieb geeignet, aber größere Filialisten können hier durchaus profitieren und ihre offenen Stellen an eine größere Zielgruppe streuen. Durch kostenpflichtige Unternehmens-Accounts können offene Stellen durch Anzeigen stärker beworben werden. Die Netzwerke bieten die Möglichkeit, Profil-Informationen von Bewerbern mit einem Anforderungskatalog der Personalabteilung abzugleichen und gegebenenfalls wichtige Kriterien abzufragen. Dies ermöglichen ebenfalls Bewerbungstools, die beispielsweise in eine Website integriert werden, sodass sich geeignete Bewerber schneller aus einer Vielzahl von Bewerbungen herausfiltern lassen.

Für Ausbilder und Auszubildende gibt es durch Online-Berichtshefte oder Apps die Möglichkeit, den Prozess zu vereinfachen. Auch speziell für die Backbranche existieren Lösungen, die die spezifischen Anforderungen der Berufe von Konditor, Bäcker oder Verkaufspersonal berücksichtigen. Die Auszubildenden erhalten Erinnerungen zu ausstehenden To-dos, können Berichte je nach Anbieter auf dem Smartphone eingeben und zur Freigabe an den Ausbilder weiterreichen. Es wird nichts vergessen und es geht nichts verloren. Ausbilder haben die Möglichkeit, mehrere Lehrlinge zu verwalten. Nach Durchsicht mehrerer Berichte können diese zum Beispiel alle ausgewählt und zeitgleich digital signiert werden. So ist das Thema Berichtsheft auch schnell von der To-do-Liste abgehakt.

ONLINE-VERKAUFSPLATTFORMEN & BESTELL-APPS

Durch Social Distancing und den Wunsch nach kontaktlosen Bezahlmethoden haben sich in letzter Zeit viele verschiedene Apps etabliert. Besonders beliebt sind hier Vorbestellungen von Mahlzeiten, die mit einem digitalen Coupon reserviert und ohne lange Wartezeiten abgeholt oder geliefert werden. Auch für Backwaren nimmt die Nutzung dieser Apps zu. Hier kann zwischen einer eigenen App – die Insellösung ist für große Ketten interessant – oder einer Sammelplattform mit mehreren Betrieben unterschieden werden. Neben Kundenbindung und Erreichung neuer Zielgruppen hat dies weitere Vorteile für den Bäcker. Die Produktion kann besser geplant werden, Retouren und Lebensmittelabfälle reduziert und Ressourcen optimal eingesetzt werden. Durch digitale Verkaufszahlen lassen sich längerfristige Trends der beliebtesten Backwaren ablesen. Für diese Apps werden oft geringe monatliche oder jährliche Nutzungsgebühren fällig, und es werden

zum Teil neben den Transaktionsgebühren noch Kosten prozentual abhängig vom Umsatz der Transaktion fällig. Daher ist es ratsam, einen Mindestbestellwert festzulegen oder eine Servicegebühr aufzuschlagen, um diese Kosten auszugleichen.

Wer einen nachhaltig-orientierten Betrieb führt und Lebensmittelabfälle reduzieren möchte, kann sich einen Unternehmens-Account bei toogood2go zulegen. Dort bieten nicht nur Bäckereien am Ende des Arbeitstages ihre verbliebene Ware an, sondern auch Supermärkte und Restaurants. App-Nutzer können sich beispielsweise eine „Magic Bag“ reservieren. Zu einem vom Bäcker festgelegten Preis, unter dem regulären Verkaufspreis, können sich Nutzer im Laufe des Tages eine Tüte reservieren und diese in den letzten 30 Minuten der Öffnungszeit abholen. Dabei ist vorab nicht bekannt, welche Backwaren genau in der Tüte enthalten sind. Gezahlt wird in der App, sodass im Verkauf nur die Tüte bei Vorzeigen des Codes herausgegeben werden muss. Schnell und unkompliziert gute Lebensmittel vor der Tonne bewahren und zugleich neue Kunden an sich binden.

DIGITALE KUNDENKARTE UND FILIAL-FINDER

Zur Kundenbindung lohnt es sich, über eine Kunden-App nachzudenken. Bei passenden Schnittstellen können in einem innovativen Kassensystem die Kundenkarte oder Treueprogramme integriert und das Kundenkonto digital abgerufen werden. So müssen Bonuspunkte nicht mehr auf einer Papierstempelkarte gesammelt werden. Das reduziert Papier- und Druckkosten und spart im Verkauf sehr viel Zeit. Zudem vergessen Kunden oft ihre Kundenkarte zu Hause, das Smartphone eher selten. So bietet die digitale Variante zusätzlich einen kundenfreundlichen Mehrwert, da manche Software-Anbieter Rabatt-Coupons oder die Kommunikation zeitlich befristeter Aktionen über Push-Nachrichten ermöglichen.

Nicht nur per App, auch im Internet gibt es diverse Portale, in denen man sein Unternehmen eintragen kann, um besser gefunden zu werden. Sei es bei Google (siehe Bild unten rechts) oder in einem Branchenfinder: Wer digital sichtbar ist, kann Laufkundschaft wie z.B. Touristen durch seine Internetpräsenz anlocken. Diese Einträge sollten Sie regelmäßig auf Aktualität überprüfen, insbesondere bei Änderungen der Öffnungszeiten oder der Telefonnummer, da diese gern online abgefragt werden.

SOCIAL MEDIA UND DIGITALE NETZWERKE

Das Smartphone ist im Alltag kaum noch wegzudenken: Sich schnell nach den Öffnungszeiten des Bäckers um die Ecke oder in einer fremden Stadt nach dem besten Kuchen auf Bewertungsportalen erkundigen ist bereits zur Normalität geworden. Daher sind auch die sozialen Netzwerke und ihre Bedeutung für das Bäckerhandwerk nicht zu unterschätzen. Wer von jungen Zielgruppen gefunden werden möchte, muss sich digitale Sichtbarkeit verschaffen. Nur wer im Internet vertreten ist, wird auch von neuen Kunden gefunden und aufgesucht. Über eine Facebook-Seite lassen sich viele Informationen einfach zur Verfügung stellen: Kontaktinformationen, Öffnungszeiten, Speisekarte oder aktuelle Angebote. Wer keine eigene Website hat, kann dort kostenlos seinen Betrieb präsentieren. Dafür muss man sich jedoch an ständig wechselnde Vorgaben halten und anders als bei einer Website kann nicht alles nach eigenem Geschmack gestaltet werden. Über andere Netzwerke lässt sich relativ leicht auch ein zusätzlicher Kanal für mehr Reichweite aufbauen. Wichtig dabei ist zu berücksichtigen, wo die eigene Zielgruppe unterwegs ist. Es ist nicht immer sinnvoll, auf jedem Netzwerk vertreten zu sein. Die Profile müssen stets aktuell, regelmäßig gepflegt und mit neuen Inhalten versorgt werden. Betriebe sollten sich darüber Gedanken machen, welche Art von Inhalten möglich sind und wie viel Zeit für die Betreuung der Kanäle zur Verfügung steht.



ANNEMARIE RENNER

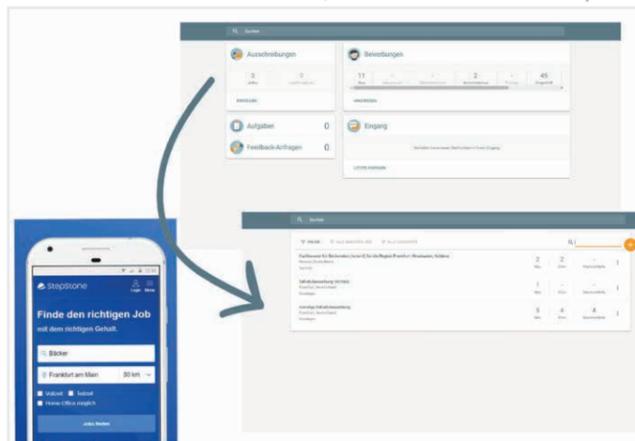
M. Sc. Betriebswirtschaftslehre Schwerpunkt Marketing, zertifizierte Social Media Managerin (BVCM), Digital Marketing Managerin, verantwortlich für digitale Marketingkommunikation und Pressearbeit bei Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt a. M.

ZUSAMMENFASSUNG

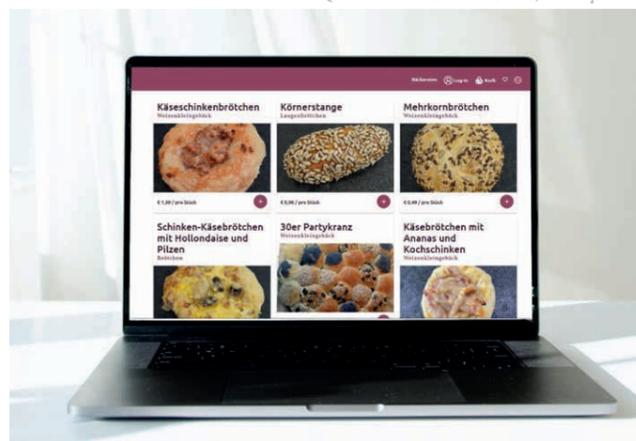
Bäcker, die sich langfristig am Markt halten wollen, müssen sich für die Zukunft digital rüsten. Um dem Arbeitskräftemangel entgegenzuwirken, können oftmals prozessoptimierte und automatisierte Abläufe eine Erleichterung im stressigen Arbeitsalltag bewirken. Durch EDV-Support in der Backstube kann durch Nutzung innovativer Technologien die Produktionssicherheit verbessert und Qualitätsschwankungen können reduziert werden. Durch die Automatisierung von Routinearbeiten kann die Arbeitszeit der Mitarbeiter optimal genutzt werden für Schritte, die tatsächliche Handarbeit benötigen. Zukunftsorientiert werden immer mehr Systeme miteinander verbunden, sodass Prozesse optimal aufeinander abgestimmt werden können.

Auch der Trend zum bargeldlosen Zahlen ist in der Backbranche angekommen. Pandemiebedingt zahlen immer mehr Kunden lieber elektronisch und verzichten auf Bargeld. Ein passendes Kassensystem erleichtert im Verkauf und auch in der Buchhaltung die Arbeit. Daran angeknüpft lassen sich Kundenkarten, Onlineshops, Warenverfügbarkeitssysteme und weitere digitale Lösungen für eine bessere Wirtschaftlichkeit und verbesserte Kommunikationsmaßnahmen umsetzen.

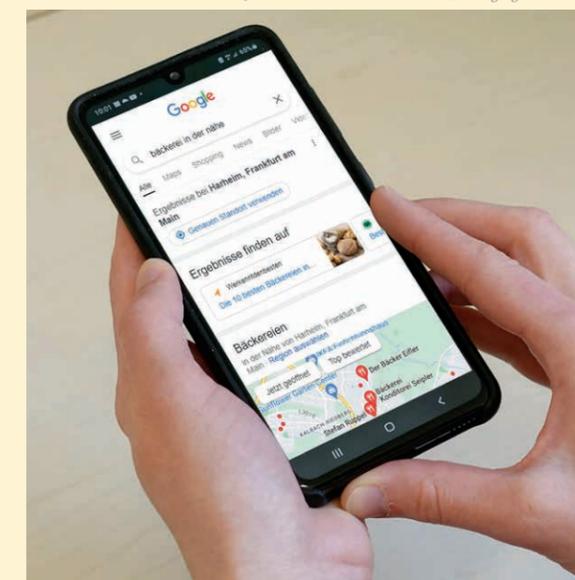
Stellenanzeigen auf Stepstone und Recruiting-Software
Quelle: Zeelandia GmbH & Co. KG, www.stepstone.de



Online-Shop-Plattform für Bäckereien
Quelle: Zeelandia GmbH & Co. KG, www.bapacho.de



Google-Suche Bäckerei in der Nähe
Quelle: Zeelandia GmbH & Co. KG, www.google.com/maps





FACHARTIKEL
Lesezeit 15 Min.

EHEC & CO. IN GETREIDE

KANN DER VERZEHR VON GETREIDEERZEUGNISSEN KRANKHEITEN AUSLÖSEN?

Die Antwort lautet: sehr unwahrscheinlich, es kommt aber ganz auf den Einzelfall an. Tatsache ist, dass das Vorkommen von krankheitsauslösenden Mikroorganismen bei Getreide naturbedingt nicht ausgeschlossen werden kann. Selbst die heutigen, sehr ausgefeilten Reinigungstechnologien in den Mühlen können sie nicht zur Gänze entfernen. Zu diesen unliebsamen Keimen gehören auch bestimmte pathogene *Escherichia coli*, bekannt geworden durch den großen EHEC-Krankheitsausbruch im Jahr 2011, der sehr wahrscheinlich durch importierte Bockshornkleesamen aus Ägypten ausgelöst wurde.

Wo lauern hier die Gefahren? Die gute Nachricht: Bei durchgebackenen Backwaren sicher nicht, eher bei Getreideerzeugnissen und daraus hergestellten Produkten, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt werden.

Seit mehreren Jahren ist in der Mühlenwirtschaft, der Lebensmittelüberwachung und bei staatlichen Institutionen wie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ein steigendes Interesse an dem Vorkommen von Shigatoxin-bildenden *Escherichia coli* (STEC) in Getreide und Getreidemehlen zu verzeichnen. Maßgeblicher Auslöser waren größere, durch STEC verursachte Krankheitsausbrüche in den USA und Kanada, die auf den Verzehr von nicht erhitzten Teigen oder Massen aus Weizenmehl zurückgeführt wurden [1]. Seitdem werden auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz das Vorhandensein dieser Krankheitserreger in Mehlen und Teigen untersucht und deren Eintragswege, Stabilität und Inaktivierungsmöglichkeiten erforscht [2, 3, 4].

WAS SIND STEC?

Nicht alle Bakterien, die zu der Gruppe der STEC gehören, sind gesundheitsschädlich. STEC, die beim Menschen zu Erkrankungen führen, werden als enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) bezeichnet (Abb. 1). Die Krankheitssymptome reichen von Durchfallerkrankungen bis zu dem besonders schwerwiegenden hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS). Dieses äußert sich unter anderem in einem akutem Nierenversagen. In Einzelfällen sind tödliche

Verläufe möglich. Kleine Kinder sind von dieser Krankheit besonders betroffen.

Im Jahr 2011 gab es einen großen Krankheitsausbruch in Deutschland, sehr wahrscheinlich ausgelöst durch den Verzehr von Sprossen aus kontaminierten Bockshornkleesamen.

WIE KOMMEN STEC IN GETREIDE UND MEHLE?

In den letzten Jahren haben veröffentlichte Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung gezeigt, dass STEC und darunter auch die pathogenen EHEC in Mehlen aus Weizen, Dinkel und Roggen vorkommen können [2, 3, 4]. STEC konnten in 10 % bis 21 % der in Deutschland untersuchten Proben isoliert werden. Die Nachweisrate hing von der Anzahl der jeweils untersuchten Proben pro Mehlmuster oder der untersuchten Probenmenge ab [3]. In einer Stellungnahme des BfR (2020) wird aufgrund der bislang vorliegenden Datenlage geschlossen, dass das Vorkommen von STEC in Mehlen zwischen 10 % und 30 % liegt [2].

Die möglichen Eintragswege von STEC in Mehl werden derzeit diskutiert. Als Hauptquelle wird der Befall des Getreidekorns auf dem Feld vermutet. Da STEC im Darm von Wiederkäuern vorkommen, können sie über den Kot in die Umwelt gelangen. Die Ausbringung von Gülle und anderen organischen Düngern aus der Tierhaltung auf Felder, der

Kot von Wildwiederkäuern wie Rehen und die Bewässerung mit kontaminiertem Oberflächenwasser können zur Übertragung von STEC auf Getreide führen.

In den Mühlen können STEC trotz vielfältiger Reinigungsmaßnahmen des eingesetzten Getreides überleben, und es kann bei der Vermahlung eine Verteilung der Keime erfolgen, sodass diese auch gegebenenfalls in Mehlen vorhanden sind.

WANN MACHEN DIESE KEIME KRANK?

In Mehlen können STEC über längere Zeiträume lebensfähig sein, vermehren sich darin aber wegen der geringen Wasseraktivität nicht. Eine Vermehrung kann aber bei geeigneten Umgebungsbedingungen stattfinden, wie sie beispielsweise in Teigen und Massen aufgrund ihrer im Vergleich zu Mehl deutlich höheren Wasseraktivität vorliegen.

Mit Mehlen in Verbindung stehende Krankheitsausbrüche durch EHEC sind in Deutschland bislang nicht bekannt geworden. Überwiegend werden Getreidemehle in Form von damit hergestellten Backwaren verzehrt. Bei der Herstellung von Backwaren, die eine ausreichende hydrothermische Behandlung durch den Backvorgang beinhaltet, werden diese Keime abgetötet.

Der Verzehr von nicht durchgebackenen Teigen oder Massen insbesondere durch Kinder („Naschen“) kann jedoch nicht ausgeschlossen werden. So können Haushaltsmehle, Backmischungen, Fertigteige, Tiefkühl-Teige, aber auch Getreide, die im Einzelhandel an den Verbraucher abgegeben werden, ein Risiko für eine EHEC-Infektion darstellen, wenn diese Erzeugnisse bei der Verwendung im Haushalt nicht ordnungsgemäß entsprechend den Verarbeitungsempfehlungen der Hersteller durchgebacken werden oder Kinder nicht durchgebackene Teige oder Massen verzehren.

Viele Hersteller von Haushaltsmehlen haben daher mittlerweile den vom Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft empfohlenen Hinweis auf den Verpackungen angebracht, dass Mehle und Teige nicht zum Rohverzehr bestimmt sind und stets gut durchgebacken werden müssen (Abb. 2).

Abb. 1: EHEC unter dem Mikroskop
Foto: ©peterschreiber.media on iStock



Abb. 2: Verzehrhinweis auf einer Mehlpackung
Foto: ©Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V.

In seiner Stellungnahme 2021/88/02 der 88. Arbeitstagung bewertet das zuständige Fachgremium ALTS diesen Hinweis als geeignet, um Verbraucher auf die mögliche Gefahr hinzuweisen. Produkte ohne einen solchen Hinweis stuft der ALTS als nicht sicher ein, sollten STEC gefunden werden [6].

Eine weitere potenzielle Gefahrenquelle stellen die derzeit beliebten „Cookie doughs“ dar. Hierbei handelt es sich um ungebackene Rührmassen, die als solche verzehrt werden. Bei der professionellen Herstellung dieser Erzeugnisse werden thermisch behandelte Mehle eingesetzt, um Krankheiten vorzubeugen. Es ist davon auszugehen, dass bei dieser Hitzebehandlung pathogene Keime wie EHEC inaktiviert werden.

UNTERSUCHUNGEN IM RAHMEN DES EUROPÄISCHEN GETREIDEMONITORINGS

Um die Datenlage zum Vorkommen von STEC in Weizen und Roggengetreide sowie daraus hergestellter Mehle zu verbessern, werden im Rahmen des Europäischen Getreidemonitorings (EGM) seit der Ernte 2016 entsprechende mikrobiologische Analysen durchgeführt. Darüber hinaus wurden im Jahr 2020 gezielt 90 Weizenmehle aus dem deutschen und österreichischen Einzelhandel untersucht. Die mikrobiologische Untersuchung auf STEC ist alles andere als trivial. In einem ersten Schritt wird auf das Vorhandensein der

Erbsubstanz (DNS) dieser Bakterien mittels PCR (Polymerase Chain Reaction) geprüft. Kann die DNS dieser pathogenen Keime nachgewiesen werden, bedeutet das aber keinesfalls, dass diese Mikroorganismen lebensfähig sind, was die Voraussetzung für ihr pathogenes Potenzial ist. Erst in einem zweiten Schritt wird mit einer aufwendigen Kultivierung geprüft, ob es sich tatsächlich um lebende STEC handelt.

ERGEBNISSE

In Abbildung 3 sind die Untersuchungsergebnisse aus sechs Getreidewirtschaftsjahren dargestellt. Sie basieren auf dem ersten Untersuchungsschritt, also dem Nachweis der STEC-Erbsubstanz mittels PCR. Auf den zweiten Untersuchungsschritt für den Nachweis der Lebensfähigkeit wurde in den meisten Fällen verzichtet, da es sich überwiegend um Erzeugnisse handelte, die zur Herstellung von Backwaren bestimmt waren, sodass möglicherweise vorhandene STEC durch den Backprozess abgetötet wurden. Deutlich zu erkennen sind die recht unterschiedlichen Nachweishäufigkeiten in den einzelnen Jahren. Sie bewegen sich zwischen immerhin 14,6% im Getreidewirtschaftsjahr 2016/2017 und nur 1,1% im Getreidewirtschaftsjahr 2019/2020. Diese Unterschiede können auf die jeweiligen Witterungsbedingungen im Anbaujahr zurückgeführt werden. Die Sommer in den Jahren 2018, 2019 und 2020 waren überdurchschnittlich trocken und heiß, was die Vermehrung von Mikroorganismen limitierte. Die Witte-

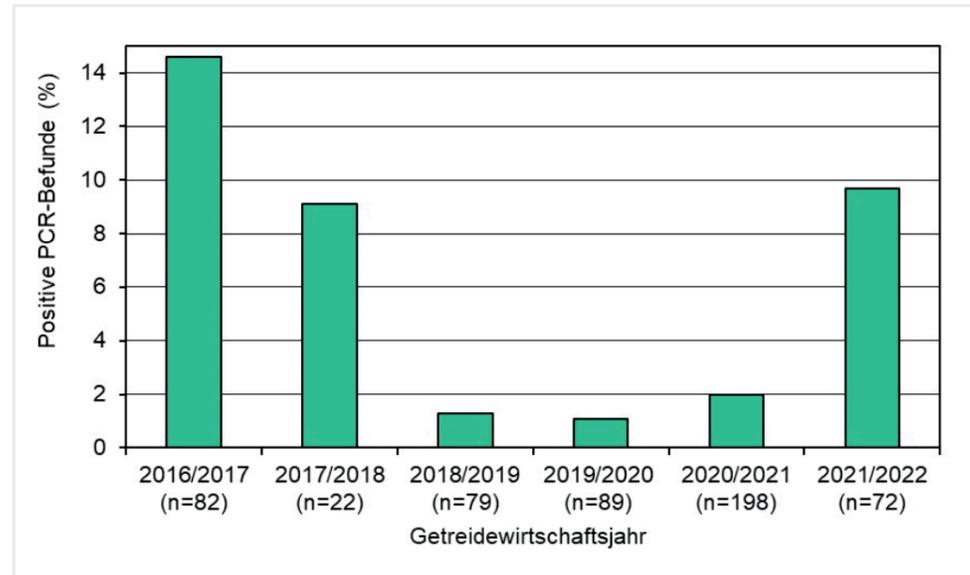
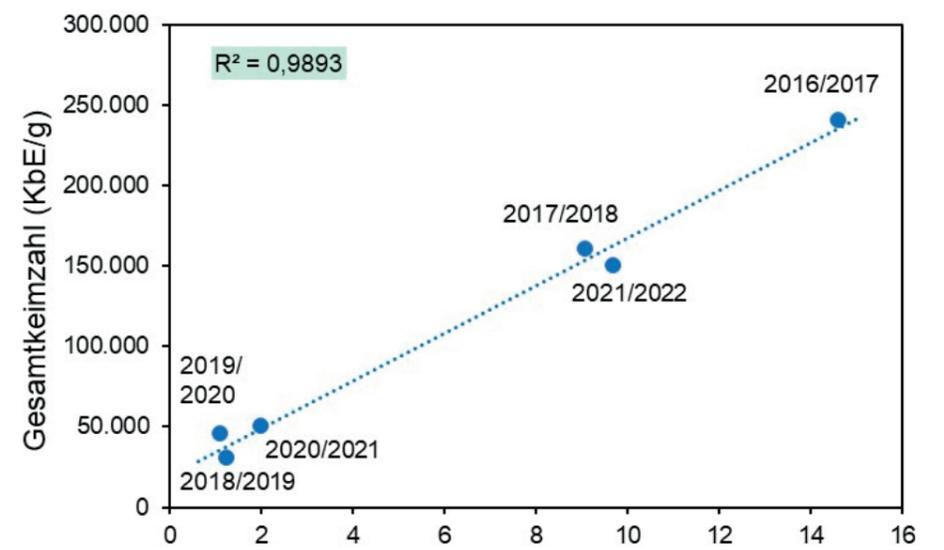


Abb. 3: Prozentsatz positiver PCR-Befunde beim Nachweis von STEC in Weizengetreide, Weizenmehl, Roggengetreide, Roggenmehl und -schrot. Dargestellt sind Daten des EGM aus den Getreidewirtschaftsjahren 2016/2017 bis 2021/2022.

Abb. 4: Zusammenhang zwischen der Nachweishäufigkeit von STEC in Weizengetreide, Weizenmehl, Roggengetreide, Roggenmehl und -schrot und der Gesamtkeimzahl. Dargestellt sind Daten des EGM aus den Getreidewirtschaftsjahren 2016/2017 bis 2021/2022. R² = Bestimmtheitsmaß.



PROF. DR. BÄRBEL KNIEL

Vorstand biotask AG, Esslingen, Dienstleistungsunternehmen für die Getreidekette – Untersuchung und Beratung, Redaktionsmitglied von BACKWAREN AKTUELL



PROF. DR. PETER KÖHLER

Wissenschaftlicher Getreidechemiker an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Freising von 1988 bis 2017. Seitdem Technischer Leiter bei biotask AG, Esslingen, Autor zahlreicher Veröffentlichungen auf dem Gebiet der Getreidechemie.

nung im letzten Erntejahr 2021 war dagegen in vielen Teilen Deutschlands recht feucht, was deren Wachstum förderte. Das geht auch aus Abbildung 4 hervor, in der die sehr hohe Korrelation zwischen der Gesamtkeimzahl und den STEC-Befunden dargestellt ist. Dies bedeutet schlussendlich, dass bei nicht beherrschbaren Witterungsbedingungen mit einem unterschiedlichen Aufkommen von STEC in Getreidemehlen gerechnet werden muss, da diese wie bereits erwähnt selbst bei den sehr ausgefeilten Reinigungsverfahren in den Mühlen nicht vollständig entfernt werden können.

Bei der Untersuchung von 90 Haushaltsweizenmehlen aus dem deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzelhandel ergab sich sowohl mittels PCR als auch über die nachfolgende Kultivierung eine Nachweisquote von 2,2%, unabhängig von der Art des Mehls (Typenmehl, Vollkornmehl) und der Region [5]. Die Nachweishäufigkeit lag damit deutlich niedriger als in anderen veröffentlichten Untersuchungen [2, 3, 4]. Dabei ist zu bedenken, dass die hier beschriebenen Untersuchungen anhand von Mehlen aus Getreideernten mit trockenen Witterungsbedingungen stattfanden und die Ergebnisse nicht auf andere Erntejahre übertragbar sind.

FAZIT

Auf Basis dieser Erkenntnisse kann nur die dringende Empfehlung ausgesprochen werden, bei allen Getreiderzeugnissen, die nicht zur gewerblichen Weiterverarbeitung durch Backen oder gleichwertige Erhitzungsprozesse bestimmt sind, einen entsprechenden Verzehr- bzw. Warnhinweis zu kommunizieren. Andersfalls führt es bei einem positiven STEC-Befund in diesen Erzeugnissen dazu, dass sie als unsicher eingestuft werden, da davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind.

ZUSAMMENFASSUNG

In den letzten Jahren haben veröffentlichte Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung gezeigt, dass Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* (STEC) und darunter auch pathogene EHEC in Mehlen aus Weizen, Dinkel und Roggen vorkommen können. Mit Mehlen in Verbindung stehende Krankheitsausbrüche durch EHEC sind in Deutschland bislang nicht bekannt geworden. Überwiegend werden Getreidemehle in Form von damit hergestellten Backwaren verzehrt.

Bei der Herstellung von Backwaren, die eine ausreichende hydrothermische Behandlung durch den Backvorgang beinhaltet, werden diese Keime abgetötet. Der Verzehr von nicht durchgebackenen Teigen oder Massen insbesondere durch Kinder („Naschen“) kann jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Die Daten aus dem Europäischen Getreidemonitoring zeigen, dass mit dem Vorkommen insbesondere bei feuchten Erntejahren gerechnet werden muss. Entsprechende Verzehr- bzw. Warnhinweise sollten bei diesen Produkten kommuniziert werden, um Verbraucher und Verbraucherinnen bestmöglich aufzuklären.



Foto: ©Joyful on Unsplash



LIEVITO MADRE: TREND AUS ITALIEN

MIT MILDEN FERMENTATIONEN ZUR BESONDEREN GEBÄCKQUALITÄT

In den vergangenen 20 Jahren hat das Interesse am Backen stark zugenommen – auch unter Konsumenten. Es ist ein reger Austausch zu Rohstoffen, Verfahren und Gebäckqualitäten entstanden. Der Wunsch nach Ursprünglichkeit, Natürlichkeit und die Suche nach dem perfekten Ergebnis führen dazu, dass Vorteigen und Sauerteigen immer mehr Beachtung geschenkt wird. In verschiedenen Magazinen und Foren hat sich der Lievito Madre beziehungsweise der Lievito Naturale als besonderer Sauerteig mittlerweile etabliert, nun ist er bereit für die große Bühne.

Insbesondere in Italien, aber auch in Griechenland, hat man die Herstellung von Lievito Madre immer gepflegt und für Panettone und die weiteren Grandi Lievitati angewendet (siehe Infokasten). Aber was ist Lievito Madre eigentlich und warum schwören viele auf die Verwendung dieser Sauerteige?

Der Lievito Madre ist ein milder Weizensauerteig, der sich vielfältig zur Lockerung und Geschmacksverbesserung einsetzen lässt. Der Ursprung geht auf die Anfänge der Brotherstellung vor über 5.000 Jahren zurück, als der Mensch lernte, dass der gegärte, blasige und vielleicht ungewöhnlich wirkende Getreidebrei nach dem Backen ein lockereres, wohlschmeckendes und bekömmlicheres Gebäck ergab. Die Heranführung von Sauerteigen auf Basis von Mehl und Wasser

wurde daraus empirisch weiterentwickelt und bis zur Einführung der industriellen Backhefe im 19. Jahrhundert zur Brot- und Feingebäck-Herstellung genutzt. Mit Backhefe, die abgeleitet von der Bierhefe auf dem „fremden“ Medium Zuckerrübenmelasse gezüchtet wird, konnte wirtschaftlicher und sicherer gearbeitet werden. Dabei wurde fast vergessen, dass die aufwendigere, stufenweise Gebäckherstellung mit „Mutterhefe“ beziehungsweise „Naturhefe“, die sich auf dem verwendeten Mehl ganz natürlich vermehrt und gärt, wesentlich zur Gebäckqualität beiträgt. Inzwischen ist das Bewusstsein um die Bedeutung von langen Teigführungen mit Lievito Madre gestiegen und hat dazu geführt, dass sich der Einsatzbereich auch auf Brot, Kleingebäck und Pizza erstreckt. Neben Großbackbetrieben nutzen heute auch handwerkliche Bäckereien die positiven Effekte von Lievito Madre und kommunizieren dies offensiv an ihre Kunden. Effekte von Lievito Madre für Hefefeingebäcke, Brot, Kleingebäck und Pizza:

- offene Porung/lockere Krume
- kurzer Biss und zarter Schmelz
- einzigartig in Aroma und Geschmack

UNTERSCHIEDE ZU ANDEREN SAUERTEIGEN

Der Lievito Madre wird aufgrund der enthaltenen Milchsäurebakterien und Milchsäure meist den Sauerteigen zugerechnet. Dennoch unterscheidet er sich deutlich von den klassischen Sauerteigen auf Basis von Weizen, Roggen oder Dinkel, die in der ganzen Welt verwendet werden. Beim Lievito Madre steht nicht die gebildete Säure, welche beispielsweise für die optimale Backfähigkeit von Roggenmehl benötigt wird, im Vordergrund. Wichtig sind die gleichmäßige Triebkraft und



MARKUS HOMBACH

Leidenschaftlicher Bäckermeister und Bäckereitechniker, Prokurist und Leiter der IREKS Backakademie, Kulmbach

LIEVITISTI

Lievitisti sind im Produktionsbetrieb ausgebildete Spezialisten, die die Produktion des Lievito Madre steuern und überwachen. Sie benötigen viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl sowie die Unterstützung durch Messung der analytischen und mikrobiologischen Eigenschaften.

GRANDI LIEVITATI

Als „Grandi Lievitati“ bezeichnet man die sehr geschätzten, hochwertigen Festtagskuchen aus schwerem Hefefeinteig. Neben dem klassischen Panettone zu Weihnachten, der Colomba Pasquale zu Ostern und dem Pandoro aus dem Raum Verona werden heute viele weitere Varianten mit Schokolade, Nüssen oder Karamell angeboten. Bei diesen Gebäcken sind die Anteile an Zucker und Butter bezogen auf die Mehlmenge zum Teil höher als bei Christstollen. Dennoch sind die Gebäcke viel lockerer. Dies wird ermöglicht durch die Verwendung von eiweißreichen Weizenmehlen und die mehrstufige Herstellung mithilfe von Lievito Madre. Siehe auch backwaren aktuell, Ausgabe 01/2019 „Italienische Festtagsgebäcke“ von Dr. Kunz.

der Einfluss auf die Struktur und Textur von Hefengebäcken. Roggensauerteige, wie sie in Nord-, Mittel- und Osteuropa verwendet werden, bilden deutlich mehr und geschmacklich intensivere Säure. Auch die in Frankreich und Nordamerika verwendeten Weizensauerteige (Levain) unterstützen die Teiglockerung, ergeben im Vergleich zu Lievito Madre jedoch einen viel säurebetonen Geruch und Geschmack.

In reifem Lievito Madre finden sich verschiedene Arten von Hefen und Milchsäurebakterien. So sind etwa 1 bis 10 Millionen Hefezellen sowie 10 bis 100 Millionen Milchsäurebakterien pro Gramm enthalten. Im Teig produzieren sie aus den Inhaltsstoffen des Weizenmehls neben Kohlendioxid, Milch- und Essigsäure sowie Alkohol vor allem besonders viele Aromen und Aromavorstufen. Die Zusammensetzung und Menge der Mikroorganismen ergeben sich aus dem eingesetzten Weizenmehl sowie den Prozesszeiten, Teigausbeuten und Temperaturen.

Weizenmehle enthalten bereits bis zu 1.300 Hefezellen und 300 Milchsäurebakterien pro Gramm. Um aus Weizenmehl und Wasser einen stabilen Lievito Madre für die großtechnische Produktion von Panettone mit den gewünschten Eigenschaften heranzuführen, kann es bis zu mehrere Monate dauern. Eine gleichmäßige Stabilität wird im Prinzip nie erzielt, sondern muss durch tägliches Auffrischen an 365 Tagen pro Jahr erhalten werden. Die Profis überlassen hier nichts dem Zufall, sondern überwachen und steuern die Einhaltung von Rezepten, Temperaturen und Zeiten. Diese sogenannten „Lievitisti“ sind verantwortlich für die gleichmäßige Triebkraft und die weiteren qualitätsverbessernden Eigenschaften des Lievito Madre und somit auch für die Produktionsabläufe und Gebäckqualität.

Die italienischen Bäcker lassen bei der mehrstufigen Herstellung des Lievito Madre große Umsicht und Sorgfalt walten. Der Lievito Madre Prozess wird wie ein Betriebsgeheimnis gehütet. Das Weiterführen der Madre (Hefemutter) erfolgt beispielsweise mit Anstellgut, Wasser sowie Weizenmehl und einer Reifung bei 24–26 °C für mehrere Stunden. Vom reifen Lievito Madre wird ein Teil abgenommen und für folgende Weizensauerteigführungen bevorratet. Dazu wird der stabile Sauerteig eng in ein Leinentuch eingewickelt und fest verschnürt. Der Sauerteig soll nicht zu sehr mit Umgebungsluft beziehungsweise mit Sauerstoff in Berührung kommen und sich nicht im Volumen vergrößern. Aufbewahrt wird dieser Anstellgut-Sauerteig im Kühlschrank für bis zu 24 Stunden.

Die langen Gärzeiten von Teigen mit Lievito Madre führen zu einer guten Verquellung der Mehlbestandteile. Zudem gibt es Abbauprozesse durch die natürlicherweise enthaltenen mehleigenen Enzyme,

bei denen die Stärke des Mehles zu verschiedenen Zuckerstoffen aufgespalten wird. Diese verbessern den Schmelz und die Saftigkeit der Gebäckkrume. Die abgebaute Stärke kristallisiert nicht zurück und das sogenannte Altbackenwerden ist vermindert. Die Milchsäurebakterien und Hefen verstoffwechseln einen Teil der Zuckerstoffe zu Genussäuren und Alkohol, wodurch der Geruch und Geschmack verbessert werden. Diese positiven Eigenschaften nehmen die Konsumenten bewusst oder unbewusst wahr.

GETROCKNETE LIEVITO MADRE

Durch viele Versuche hat man auch Verfahren entwickelt, Lievito Madre zu trocknen. Dazu wird der reife Lievito Madre mit speziellen Trocknungsanlagen bei möglichst niedrigen Temperaturen schonend getrocknet. Um die qualitätsfördernden Eigenschaften des Lievito Madre auch im getrockneten Produkt zu erhalten, ist eine sehr spezielle Weizenmehlqualität und eine perfekte Führung und Überwachung notwendig. Die getrockneten Lievito Madre zeichnen sich durch einen feinen, leicht säuerlichen und aromatischen Geruch aus. Sie werden in Vormischungen oder zur direkten Zugabe im Teig in Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien angewendet. Getrocknete Lievito Madre verbessern die Teigeigenschaften und die Gebäckqualität. Die Anwender, denen häufig das gut ausgebildete Personal fehlt, können dann auf die empfindliche Heranführung von Lievito Madre verzichten.

Seit ein paar Jahren sind auch getrocknete Lievito Madre mit aktiven Milchsäurebakterien und Hefen verfügbar. Dies wurde möglich durch eine noch weiter optimierte Trocknung von reifem Lievito Madre und die Abfüllung in Spezialverpackungen, die das Produkt vor Licht, Luft und Sauerstoff schützen. Die milden Fermentationen nach dem „Lievito Madre Prinzip“ werden heute auch auf weitere Rohstoffe angewendet. Dabei wird auch dem Bio-Trend Rechnung getragen.



Weizenmischbrot mit Lievito Madre im Anschnitt
Foto: © IREKS GmbH

ZUSAMMENFASSUNG

Die weltberühmte italienische Küche und die italienische Lebensmittelproduktion genießen rund um den Globus ein sehr hohes Ansehen. Unsere Welt wäre ärmer ohne die hervorragenden Weine, Schinken und Salami, die vielen Käsesorten oder Gelato. Auch die italienische Bäckerei und Feinbäckerei hat sehr viel zu bieten. Mit dem Lievito Madre und den daraus hergestellten Kuchen, Broten und Pizzen bereichert uns der Lievito Madre Trend aus Italien um hochwertige und schmackhafte Produkte. Es ist schon erstaunlich, dass es relativ lange gedauert hat, bis man den Lievito Madre auch in Deutschland und Österreich entdeckt hat. Diese besonderen Sauerteige passen zu den jetzt bevorzugten, weniger sauren Brotsorten aus langen und milden Fermentationen. Dies erfordert jedoch große Sorgfalt bei der Herstellung von Broten und Feingebäcken. Für die kommenden Jahre sind hier noch weitere innovative Rezepte und Gebäcke zu erwarten.



FACHARTIKEL
Lesezeit 5 Min.

HANDWERKLICHES SPEISEEIS

GEHT IMMER UND IST KEINE ZAUBEREI

Ein erfrischendes Speiseeis „geht immer“ und verzaubert jeden. Dabei ist die handwerkliche Herstellung keine Zauberei. Mit wenigen und ausgewählten Rohstoffen und einem gewissen Know-how kann jeder Gelatiere hochwertiges Speiseeis herstellen – der Inbegriff von Dolce Vita!

DIE HAUPTBESTANDTEILE VON SPEISEEIS

Es gibt Grundregeln und Leitsätze, die man bei der Eisherstellung beachten muss, diese sollten aber nicht abschrecken. Allen voran die Hauptbestandteile von Speiseeis: Flüssigkeiten wie Wasser oder andere stark wasserhaltige Zutaten, Trockenkomponenten und Luft. Flüssigkeiten sind mit 60 bis 70 % der Hauptbestandteil. Hierbei kann es sich beispielsweise um Sahne, andere Molkereiprodukte, Wasser und Früchte handeln. Trockenkomponenten machen etwa 30 bis 40 % aus und sind vor allem verschiedene Zuckerarten sowie die Trockensubstanz von Molkereiprodukten und Früchten, Bindemittel und weitere Füllstoffe wie Magermilchpulver oder Inulin. Wasser bildet Eiskristalle, sorgt für die Festigkeit und löst die Trockenkomponenten. Die Trockenkomponenten wiederum binden das Wasser und verhindern, dass das Eis zu fest wird. Sind zu viele Trockenkomponenten im Eis enthalten,



ROBERT SCHERBANOWITZ
Anwenderberater Speiseeis bei der Martin Braun KG

wird das Eis schwer und sandig. Sind zu wenige enthalten, wird nicht ausreichend Wasser gebunden. Es bilden sich zu große Eiskristalle und das Eis wird rau und hart. Die Trockenkomponenten geben dem Eis also die richtige Konsistenz und Struktur und sind darüber hinaus wichtig für das Aufschlagvolumen, das Mundgefühl und das Schmelzverhalten. Und natürlich sorgen sie auch für Geschmack.

Bei der handwerklichen Herstellung von Speiseeis wird die Luft, die am Ende etwa 10 bis 35 % des Volumens ausmacht, nicht manuell, sondern während der Produktion in der Speiseeismaschine eingearbeitet. Es bilden sich Luftbläschen, die bewirken, dass das Eis weicher wird und ein angenehmes, nicht zu kaltes Mundgefühl entsteht.

TROCKENKOMponentEN

Zuckerarten sind der Hauptbestandteil der Trockenkomponenten. Sie senken den Gefrierpunkt und geben dem Eis die Süße.

ZUCKERART	SÜSSKRAFT IN %	ANTIGEFRIERHEMMUNG IN %
Zucker/Saccharose	100	100
Dextrose	70	130
Invertzuckersirup	130	170
Trockenglukose je nach DE (Dextrose-Äquivalent)	50 - 70	90 - 120

Verschiedene Zuckerarten besitzen unterschiedliche Süßkraft (siehe Tabelle links) und unterschiedliche Eigenschaften, die bei der Verwendung beachtet werden müssen. Dextrose ist etwas weniger süß als Saccharose, hemmt die Rekristallisierung und senkt – wie andere Zuckerarten allerdings auch – den Gefrierpunkt. Das Eis wird weicher. Damit es nicht zu weich wird, sollte man Saccharose jedoch nur bis zu 25 % durch Dextrose ersetzen und die Konsistenz zwischendrin immer wieder überprüfen.

Invertzuckersirup hat eine hohe gefrierhemmende Wirkung. Ein Austausch von Saccharose durch diese Zuckerart sollte daher maximal 10 % betragen.

Trockenglukose ist hygienischer zu verarbeiten als Glukosesirup. Sie ist weniger süß als Saccharose, weist aber eine vergleichbare Gefrierhemmung auf und ist durch ihre klebrige Eigenschaft vorteilhaft bei der Herstellung von Fruchtis.

Als weitere süßende Zutaten können Honig, Ahornsirup und Laktose verwendet werden.

Neben Zucker gehören Füllstoffe zu den Trockenkomponenten. Magermilchpulver ist einer der am meisten genutzten Füllstoffe. Aufgrund seines hohen Proteingehalts unterstützt es das Aufschlagvolumen: Die enthaltene Laktose bindet das bis zu 7-fache des Eigengewichts an Wasser. Daher wird empfohlen, maximal 11,5 % einzusetzen. Inulin oder Nutriose® (ein resistestes Maisdextrin) sind pflanzliche Füllstoffe beziehungsweise Ballaststoffe, die nicht nur für die Herstellung von Fruchtis, sondern auch von veganem und laktosefreiem Eis geeignet sind.

BINDEMITTEL/STABILISATOREN

Zu den Bindemitteln beziehungsweise Stabilisatoren gehören unter anderem Hühnerei, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Agar-Agar, Gelatine und Pektine. Gemäß den Leitsätzen für Speiseeis enthält Creme-Eis vorgegebene Mindestmengen an Vollei oder Eigelb.

Hühnerei kann in Form von frischen Hühnereiern, pasteurisiertem Ei oder getrocknetem Eipulver eingesetzt werden. Aus hygienischen und qualitativen Gründen empfiehlt sich die Verwendung von pasteurisiertem Hühnerei anstelle von frischen Hühnereiern. Heute verzichten die meisten Gelatiere jedoch ganz auf Hühnerei, am häufigsten wird eine Mischung aus Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl als Bindemittel verwendet.

FETTE

Für Speiseeis kann nahezu jedes Fett eingesetzt werden. Der Hauptanteil wird über die Sahne eingetragen. Der Fettanteil eines Eis-Basismixes sollte mindestens 3 % und maximal 12 % betragen. Gemäß den Leitsätzen gibt es mehrere Speiseeissorten, bei denen ein Mindestgehalt an Milchfett vorgegeben ist.

Fett gibt dem Eis eine feine Konsistenz, Geschmeidigkeit, Struktur und Körper.

ZUSAMMENFASSUNG

Handwerklich hergestelltes Speiseeis steht weit oben in der Gunst der Verbraucher. Die Herstellung setzt ein umfangreiches, fachliches Wissen voraus. Die Zutaten zur Speiseeisherstellung wirken sich nicht nur sensorisch aus, sondern beeinflussen auch die Beschaffenheit des Eises, wie beispielsweise die Struktur, die Konsistenz und das Mundgefühl. Außerdem spielen die Zutaten eine wichtige Rolle beim Gefrierpunkt des Eises. Es gibt verschiedene Methoden, nach denen handwerkliches Speiseeis hergestellt werden kann.

Die Speiseeis-Branche und die Konsumenten-Nachfrage nach bestimmten Sorten und Spezialitäten werden sehr stark von internationalen Trends beeinflusst. Diese sind beispielsweise Geschmacksrichtungen mit exotischen Früchten, Gewürzen und Kräutern, die bei der Eisherstellung zum Einsatz kommen oder der Verbraucherwunsch nach Bio-Eis oder veganem Eis.

DREI METHODEN DER SPEISEEISHERSTELLUNG

Bei allen Methoden, die beschrieben werden, müssen zunächst alle Trockenkomponenten korrekt abgewogen und gut vermischt werden. Die **schnelle kalte Methode** ist vorwiegend für Frucht- oder Joghurtis geeignet. Dabei werden zunächst die Trockenkomponenten mit einem Drittel der Flüssigkeit glatt gerührt, um eine Verklumpung zu vermeiden. Anschließend wird die restliche Menge Flüssigkeit und Joghurt beziehungsweise Früchte hinzugegeben und 1 bis 2 Minuten püriert. Die Eismasse sollte noch 20 bis 30 Minuten vor dem Frieren reifen, damit sich alle Trockenkomponenten auflösen und aufquellen.

Die **schnelle warme Methode** findet in einer Kombimaschine statt. Diese Maschine hat einen Gefrierzylinder und einen Pasteurierer. Hier wird die fertige Eismasse mit den geschmacksgebenden Zutaten auf 85 °C erhitzt und 4 Sekunden lang gehalten. So werden eventuelle Keime abgetötet. Anschließend kommt die heiße Eismasse direkt in die Gefriertrömmel, wo sie zügig herunterkühlt und gefroren wird.

Bei der **warmen Methode** oder auch Langzeitpasteurisierung wird die Eismasse auf 65 °C erhitzt und 30 bis 35 Minuten gehalten. Diese Temperatur schonet alle Rohstoffe und ermöglicht außerdem die Verarbeitung von Hühnerei, da das Eiweiß nicht gerinnt. Nach diesem Vorgang wird die Eismasse auf 4 °C heruntergekühlt und bleibt dann bei 4 °C für 8 Stunden bis maximal 72 Stunden unter kontinuierlichem Rühren im Pasteurierer. Dieser Prozess führt zur Reifung der Masse, das Eis wird glatter, homogener und die Bindemittel quellen besser auf. Gleichzeitig entfalten die geschmacksgebenden Komponenten optimal ihre Aromen. Nach 72 Stunden muss die Eismasse erneut pasteurisiert werden, so schreibt es der Gesetzgeber vor.

AKTUELLE TRENDS

Neben den Klassikern Schokolade, Vanille, Haselnuss, Stracciatella oder Erdbeere sind verstärkt neue Trend-Geschmacksrichtungen gefragt. Ein gutes Beispiel sind Eiskreationen mit international etablierten Schokoriegeln oder Keksspezialitäten. Diese bieten einen spannenden Texturen-Mix, stehen aktuell weit oben in der Beliebtheitskala und sprechen eine breite Zielgruppe an.

Für die jungen Eisliebhaber ist außerdem ein farbenfrohes Einhorn oder Meerjungfrauen-Eis der absolute Hit. Diese beiden Eis-Spezialitäten können mit natürlichen Lebensmittelfarben und beliebten Geschmacksrichtungen wie Vanille, Himbeere oder Pistazie hergestellt werden.

Ein weiterer Trend sind Eissorten mit exotischen Gewürzen wie Kurkuma oder Ingwer, mit Kräutern wie Lavendel oder fernöstlichen Früchten wie Yuzu.

Zudem ist bewusster Eisgenuss wichtiger geworden, gefragt sind dabei möglichst wenig Fett und Zucker, dafür ein hoher Proteingehalt. Hier kann mit alternativen Süßen wie Ahornsirup oder der natürlichen Fruchtsüße gearbeitet werden. Und auch Bio und vegan spielen eine zunehmende Rolle.





PRODUKTKUNDE

Lesezeit 5 Min

HANDMADE DONUTS

MIT HANDWERKSKUNST UND KREATIVITÄT ZUM ERFOLG

Donuts sind angesagt und begeistern vor allem junge Zielgruppen. Dabei kommen insbesondere durchgestylte Typen gut an, die sich für Posts auf Instagram & Co. eignen. Ausgelöst haben diesen Hype vornehmlich spezialisierte Franchise-Ketten. Aber auch Bäcker können die Begehrlichkeiten für sich nutzen – mit der Herstellung und Vermarktung der Trendgebäcke in handwerklicher Premiumqualität und einem flexiblen Wertstufenkonzept.



MANFRED LAUKAMP

Director Activation Germany & Austria bei CSM Ingredients



RALF KLAS

Leiter Back- und Beratungszentrum bei CSM Ingredients

Die Idee des Donuts entstand im 17. Jahrhundert in den Niederlanden. Damals noch bekannt als Oliekoek (Ölkuchen) oder Oliebollen (Ölkugeln), handelte es sich zunächst um einen Teigklumpen, der in heißem Schweinefett ausgebacken wurde. Im 19. Jahrhundert brachten holländische Siedler das Gebäck dann in die USA, wo es nicht nur seinen heutigen Namen erhielt – Donut oder Doughnut („dough“ = Teig und „nut“ = Nuss, kleiner Kuchen) –, sondern auch das charakteristische Loch. Hierzulande sind Donuts gerade einmal seit etwas mehr als 20 Jahren verbreitet. Ihre Bekanntheit wuchs, als amerikanische Franchise-Ketten wie Dunkin' Donuts ihre ersten Filialen in deutschen Großstädten eröffneten. Seitdem entwickelten sich die bunten Kringel zunehmend zum Trendgebäck, gerade bei jüngeren Zielgruppen. Und spätestens seit Eröffnung der ersten Royal-Donuts-Filiale in Köln im Jahr 2018 wünschen sich Donut-Fans eine große Auswahl ausgefallener Sorten mit üppigen Toppings, die sie für ihre Social-Media-Accounts in Szene setzen können.

EIN STÜCK VOM KUCHEN ...

Von diesen Begehrlichkeiten können auch Handwerksbäcker profitieren: Mit einem abwechslungsreichen Sortiment individueller Donut-Spezialitäten, das von ihrem Können und ihrer Kreativität zeugt, begeistern sie bestehende Kundengruppen und gewinnen neue Fans hinzu.

Ihre Stärken als Handwerker auszuspielen, lohnt sich dabei gleich doppelt. Zum einen bevorzugen Verbraucher authentische Backwaren aus eigener Herstellung und sind bereit, dafür einen höheren Preis zu zahlen. Zum anderen entwickelt sich die sogenannte Modern Bakery, zu der auch Donuts zählen, seit Jahren positiv und bietet somit anhal-

tendes Umsatzpotenzial. Laut Zahlen des Marktforschungsinstitutes GfK ist die Modern Bakery in der Kategorie „Kleine Feinbackwaren“ in den letzten drei Jahren sowohl hinsichtlich Menge als auch Wert konstant gewachsen und konnte 2021 zum zweiten Mal in Folge den zweitgrößten Mengenanteil nach Berlinern/Krapfen verbuchen.

Um sich in diesem Wachstumsmarkt langfristig ein Stück vom Kuchen zu sichern, sollten Bäcker als Donut-Experten Profil zeigen. Dies gelingt optimal mit einem Wertstufenkonzept, das sich flexibel an die Bedürfnisse von Betrieb und Kunden anpassen lässt.

EINE FRAGE DER FORM

Die Basis für Erfolg ist dabei nicht zuletzt eine Frage der Form: Traditionellen Genuss bieten runde Klassiker, aufgearbeitet über Kopfmaschine und/oder Presse. Für noch mehr Aufmerksamkeit in der Theke sorgen eckige Donuts. Dazu den Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Beide Varianten erhalten im Anschluss durch Ausstechen ihr charakteristisches Loch. Echte Unikate entstehen zudem aus Strängen, die zu Ringen zusammengelegt werden. Individualität ist ausdrücklich erwünscht! Das Handwerk steht im Vordergrund. Es muss nicht jeder Donut gleich aussehen.

Kommen die Gebäcke frisch aus der Siedepfanne, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten für die Veredelung. Dabei sind verschiedenste Farben ebenso möglich wie eine große Vielfalt bei Geschmacksrichtungen und -kombinationen.

Glasiert, dekoriert, gefüllt, premiumveredelt – mit jeder dieser Wertstufen steigt der Mehrwert der handwerklichen Donuts. Dabei entscheidet jeder Bäcker selbst, wie aufwendig er sein Donut-Sortiment gestalten möchte. Wichtig ist, die betrieblichen Möglichkeiten ebenso im Blick zu haben wie die Wünsche der Kunden, die sich von Filiale zu Filiale unterscheiden können.

Manfred Laukamp

STUFE 1: DER ÜBERZUG

Die erste Wertstufe bildet der Überzug. Ob hell, dunkel oder bunt, mit Glasuren gelingt spielend leicht Vielfalt, die auffällt. Zudem sorgen sie für einen ansprechenden Glanz sowie ein angenehmes Mundgefühl und bewahren die Gebäcke vor dem Austrocknen. Grundsätz-

ZUSAMMENFASSUNG

Donuts sind in Deutschland seit gut 20 Jahren verbreitet und entwickelten sich schnell zum Trendgebäck. Heute wünschen sich Donut-Fans eine große Auswahl ausgefallener Sorten mit üppigen Toppings, die sie für ihre Social-Media-Accounts in Szene setzen können. Von diesen Begehrlichkeiten können auch Handwerksbäcker profitieren: mit einem abwechslungsreichen Sortiment individueller Donut-Spezialitäten, das von ihrem Können und ihrer Kreativität zeugt, und einem Wertstufenkonzept, das sich flexibel an die Bedürfnisse von Betrieb und Kunden anpassen lässt.

Die erste Wertstufe bildet der Überzug. Ob hell, dunkel oder bunt, mit Glasuren gelingt spielend leicht Vielfalt, die auffällt. Verstärkt wird dieser Effekt durch Stufe zwei, verschiedenste Toppings wie Streusel, Mini-Marshmallows oder Krokant. Stufe drei, die Füllung, setzt auf innere Werte und bietet Abwechslung von fruchtig über cremig bis schokoladig. Und Stufe vier, die Premium-Veredelung, etwa mit Schokoriegeln und frischen Früchten, ist im doppelten Wortsinn die Krönung – für die Donuts sowie für die Wertschöpfung in der Handwerksbäckerei. Für die zielgruppengerechte Vermarktung der handwerklichen Donut-Kreationen eignen sich neben klassischen Werbemitteln insbesondere auch Beiträge in den sozialen Medien.

lich eignen sich alle Glasuren. Sie sollten jedoch idealerweise gefrier- und auftaustabil sowie stabil gegen Temperaturschwankungen sein, weder reißen noch splintern und bei Raumtemperatur einen leichten Crunch haben. All diese Ansprüche erfüllen Fettglasuren optimal. Sie lassen sich durch Zugabe von Speiseöl auf die gewünschte Konsistenz einstellen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Erlaubt ist, was gefällt – von zarten Tönen bis zu knalligen Farben, die den Kunden sofort ins Auge springen. Und auch Fondant eignet sich als Überzug. Für einen guten Halt sorgt in diesem Fall eine Aprikotur.

STUFE 2: DAS TOPPING

Abwechslungsreiche Toppings setzen zusätzliche optische Impulse und heben die Donuts wirkungsvoll in der Theke hervor. Auch hier sind der Kreativität des Bäckers keine Grenzen gesetzt. Ob Dekorspäne, Knusperperlen oder Streusel, trendige Mini-Marshmallows oder knackiger Krokant: Vielfalt ist Trumpf und bedient verschiedenste Vorlieben bei Geschmack und Konsistenz.

STUFE 3: DIE FÜLLUNG

Die dritte Wertstufe setzt auf innere Werte und bietet Abwechslung von fruchtig über cremig bis schokoladig. Zum Füllen von Donuts eignen sich Marmeladen, Konfitüren, Fruchtfüllungen sowie Pudding- oder Joghurtcremes. Sollen Fruchtfüllungen mit großen Fruchtstücken zum Einsatz kommen, müssen diese vorab püriert werden. Wer seine Füllung mit Fruchtsäften oder Spirituosen aromatisieren möchte, kann als Basis entweder Kaltcrems nutzen oder aufgeschlagene Creams und Sahne. Im letzteren Fall werden die Gebäcke aufgeschnitten und dann gefüllt, während alle anderen Füllungen in den Donut geimpft werden können.

STUFE 4: DIE PREMIUM-VEREDELUNG

Die Premium-Veredelung, zum Beispiel mit Schokoriegeln und frischen Früchten, ist im doppelten Wortsinn die Krönung – für die Donuts sowie für die Wertschöpfung in der Handwerksbäckerei. Beliebte Markenprodukte erhöhen dabei sowohl Aufmerksamkeit als auch Nachfrage. Mit ihnen steigt zwar der Wareneinsatz, noch deutlicher steigen aber die Verkaufspreise, die Handwerksbäcker durch ihren Einsatz erzielen können.

Um zielgruppengerecht auf ihre handwerklichen Donut-Kreationen aufmerksam zu machen, sollten Bäcker neben klassischen Werbemitteln mit bildstarken Motiven auch auf Beiträge in den sozialen Medien setzen. Denn dort informieren sich viele, insbesondere junge Verbraucher, über neue Produkte und Trends. Und im Idealfall findet sich bald auch der ein oder andere eigene Donut in den Posts begeisterter Kunden wieder.



KOLUMNE

NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS

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?



UTA VERBEEK
Geschäftsführerin, meyer.science GmbH



NICOLE SCHMID
Consultant, meyer.science GmbH



Foto: © iStock/Bill Oxford



LEBENSMITTELRECHT

Lesezeit 10 Min.

OCHRATOXIN A

NEUE HÖCHSTGEHALTE FÜR OCHRATOXIN A
IN VERORDNUNG (EG) NR. 1881/2006

Für Ochratoxin A (OTA) werden Mitte 2022 neue Höchstgehalte für verschiedene Lebensmittelkategorien in der VO 1881/2006 implementiert sowie bereits bestehende Höchstgehalte teilweise abgesenkt. Die nebenstehende Tabelle gibt einen Überblick über die neu etablierten sowie auch über die abgesenkten Höchstgehalte für OTA.

Hintergrund dieser Maßnahmen ist eine von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Jahr 2020 aktualisierte Bewertung der gesundheitlichen Risiken bezüglich des Vorkommens von OTA in Lebensmitteln ([EFSA Journal 2020;18\(5\):6113](#)). In dieser Bewertung etablierte die EFSA unter Zugrundelegung neuer toxikologischer Daten eine neue Basis für die Evaluation der gesundheitlichen Risiken von OTA (Margin of Exposure Ansatz).

Unter Berücksichtigung dieser neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse erarbeitete die EU-Kommission daraufhin konkrete Vorschläge für die Festsetzung neuer oder die Änderung bestehender Höchstgehalte für OTA in der VO 1881/2006. Im Februar 2022 stimmte der Ständige Ausschuss positiv über den finalen VO-Entwurf ab. Sofern von Drittstaaten im Rahmen des WTO/SPS Notifizierungsverfahrens keine Einwände mehr erhoben wurden, tritt die Änderungsverordnung voraussichtlich Mitte 2022 in Kraft.

Die neuen oder abgesenkten Höchstgehalte für OTA sollen ab dem 1. Januar 2023 gelten. Für Lebensmittel, die vor dem 1. Januar 2023 in Verkehr gebracht werden, wird eine Aufbrauchsfrist bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums gewährt.

Betroffene Lebensmittelunternehmer sollten sich mit diesen Entwicklungen zu OTA befassen und geeignete Maßnahmen ergreifen, um die Verkehrsfähigkeit betroffener Produkte auch nach dem 1. Januar 2023 garantieren zu können.

LEBENSMITTELKATEGORIE	HÖCHSTGEHALT [µg/kg]
Neue Höchstgehalte	
Backwaren, Getreide-Snacks & Frühstückscerealien	
Erzeugnisse, die keine Ölsaaten, Nüsse oder Trockenfrüchte enthalten	2,0
Erzeugnisse, die mindestens 20 % getrocknete Weintrauben und/oder getrocknete Feigen enthalten	4,0
andere Erzeugnisse, die Ölsaaten, Nüsse und/oder Trockenfrüchte enthalten	3,0
Alkoholfreie Malzgetränke	3,0
Trockenfrüchte	
getrocknete Feigen	8,0
andere Trockenfrüchte	2,0
Dattelsirup	15,0
Süßholz (Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflata und andere Arten)	
Lakritzwaren mit ≥ 97 % Süßholzwextrakt bezogen auf die Trockenmasse	50,0
andere Lakritzwaren	10,0
Getrocknete Kräuter	10,0
Ingwerwurzeln zur Verwendung in Kräutertees	15,0
Eibischwurzeln, Löwenzahnwurzeln und Orangenblüten zur Verwendung in Kräutertees oder in Kaffee-Ersatz	20,0
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, (Wasser-) Melonenkerne, Hanfsamen, Sojabohnen	5,0
Pistazien	
... die vor ihrem Inverkehrbringen für den Endverbraucher oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	10,0
... die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	5,0
Kakaopulver	3,0
Abgesenkte Höchstgehalte	
Trockenfrüchte	
getrocknete Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultaninen)	8,0
Gerösteter Kaffee	
geröstete Kaffeebohnen sowie gemahlener gerösteter Kaffee außer löslicher Kaffee	3,0
löslicher Kaffee (Instant-Kaffee)	5,0

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

LITERATURANGABEN

Digitalisierung im Bäckerhandwerk, S. 4-7	EHEC & Co. in Getreide, S. 8-11
BÄKO-magazin (2021): Schnell & vielseitig; BÄKO-magazin. Zeitschrift für Marketing und Unternehmensführung, Ausgabe 08 2021, Verlag Chmielorz GmbH, Wiesbaden	1. Sosland, J: Contaminated flour investigation detailed by CDC, 2017 https://www.world-grain.com/articles/8985-contaminated-flour-investigation-detailed-by-cdc . Aufgerufen am 09.02.2019.
BÄKO-magazin (2022): Liebe zum Detail; BÄKO-magazin. Zeitschrift für Marketing und Unternehmensführung, Ausgabe 04 2022, Verlag Chmielorz GmbH, Wiesbaden	2. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Escherichia coli in Mehl – Quellen, Risiken und Vorbeugung. Stellungnahme Nr. 004/2020 des BfR vom 20. Januar 2020 https://www.bfr.bund.de/cm/343/escherichia-coli-in-mehl-quellen-risiken-und-vorbeugung.pdf
Back Journal (2022): Umsatzchancen powered by FoodTracks; Back Journal. Das Magazin für Filialbetriebe und Premiumbäcker, Ausgabe 03 2022, INGER Verlagsgesellschaft mbH, Osnabrück	3. Schuh, E.; Göhler, A.; Projahn, M.: Shigatoxin-bildende Escherichia coli in Mehl. - Getreide, Mehl und Brot 4/2020: 181-186.
KOCA (2022): Sonnige Aussicht; KOCA. Das Magazin für Konditorei & Café, Ausgabe 03 2022, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt a. M.	4. Mäde, D.; Geuthner, A.-C.; Imming, R.; Wicke, A.: Detection and isolation of Shiga-Toxin producing Escherichia coli in flour in Germany between 2014 and 2017. - J Consum Prot Food Saf (2017) 12:245-2 53
Kreutzer, R.T., Rumler, A. & Wille-Baumkauff, B. (2020): B2B-Online-Marketing und Social Media. Handlungsempfehlungen und Best Practices, 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden	5. Kniel, B., Köhler, P., Moser, M., Andrei, P.: Untersuchungen über das Vorkommen von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli in Weizenmehlen aus dem Lebensmitteleinzelhandel. Getreide Mehl und Brot 1/2021, 11 – 15
Pein, V. (2020): Social Media Manager. Das Handbuch für Ausbildung und Beruf, 4. Auflage, Rheinwerk Verlag, Bonn	6. Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS): Beschluss 2021/88/02 der 88. Arbeitstagung vom 07. Dezember 2021. J Consum Pro Food Saf (2021)
Tarkowski, P.: Digitalisierung – Was ist das? Die Definition einfach erklärt.; digitalmagazin, URL: https://digital-magazin.de/digitalisierung-definition/ , am März 19, 2022	Handmade Donuts, S. 16-17
van Hove, A. & Kaufmann, M. (2017): So arbeitet Deutschland. Job fürs Leben oder ständig was Neues?; DER SPIEGEL (online), URL: https://www.spiegel.de/karriere/betriebstreue-so-schnell-wechseln-die-deutschen-ihren-job-a-1158685.html , am 28.08.2017	GfK Consumer Panel Fresh Food, „Der Backwarenmarkt 2021“, März 2022
Statista.de (2021): Was sind die größten Hürden für die Digitalisierung in Ihrem Unternehmen?; Statista GmbH, Hamburg, URL: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1284685/umfrage/umfrage-unter-unternehmen-zu-hindernissen-bei-der-digitalisierung/ , November 2021	
Statista.de (2020a): Welche Hemmnisse bremsen Ihrer Meinung nach die Digitalisierung im Handwerk am stärksten?; Statista GmbH, Hamburg, URL: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/681897/umfrage/hemmnisse-fuer-die-digitalisierung-im-handwerk-in-deutschland/ , März 2020	
Statista.de (2020b): Welche Aussage zur Digitalisierung trifft auf Ihren handwerklichen Betrieb zu?; Statista GmbH, Hamburg, URL: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/681727/umfrage/einstellungen-zur-digitalisierung-in-handwerksbetrieben/ , März 2020	

Was steckt in unseren Backwaren?

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



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland:	Geschäftsbereich Österreich:
RA Christof Crone; Wissensforum Backwaren e.V.	Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9	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		