

backwaren **aktuell**

01/26

Fachmagazin rund um Backzutaten



+++ Backen ohne klassische Zutaten +++ Baiser

+++ Bundeslebensmittelschlüssel 4.0 +++ Nussfüllungen +++

Kakaofreie Schokoladenalternativen +++ EmpCo-Richtlinie +++



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

SEHR GEEHRTE LESERINNEN UND LESER,

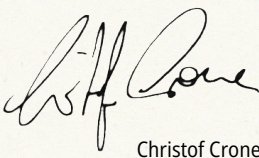
mit der vorliegenden Ausgabe haben Sie gleich in mehrfacher Hinsicht etwas Besonderes vor Augen: die erste Ausgabe des Jahres – und zugleich die erste Ausgabe unseres Fachmagazins im neuen Erscheinungsbild. Seit der Gründung im Jahr 1996 begleitet unser Magazin die Backzutatenbranche. Nach dem ersten Relaunch im Jahr 2017 präsentieren wir Ihnen nun, im Jahr 2026, eine weitere behutsame Weiterentwicklung unseres Magazins.

Mit dem neuen Layout möchten wir die Lesbarkeit, Übersicht und Modernität weiter verbessern – ohne dabei das zu verändern, was unser Magazin seit jeher auszeichnet: inhaltliche Qualität, fachliche Tiefe und eine große Themenvielfalt. Auch künftig erscheint unser Magazin dreimal jährlich und versteht sich als Plattform für Wissen, Austausch und neue Impulse.

Die aktuelle Ausgabe greift erneut spannende und praxisrelevante Themen auf. Wir beschäftigen uns unter anderem mit dem Backen ohne klassische Zutaten, werfen einen Blick auf die schaumgebackene Vielfalt von Baisers und beleuchten das Update des Bundeslebensmittelschlüssels 4.0. Weitere Beiträge widmen sich Nussfüllungen sowie der Frage, ob kakaofreie Schokoladenalternativen tatsächlich eine echte Alternative darstellen.

Neu ist zudem unsere Kolumne „Nachhaltig erklärt“ der Rechtsanwältinnen Bärbel Ines Hintermeier und Franca Werhahn. Für backwaren aktuell werden sie künftig regelmäßig rechtliche Entwicklungen rund um das Thema Nachhaltigkeit beleuchten.

Ich wünsche Ihnen wie immer viel Spaß beim Lesen!


Christof Crone



CHRISTOF CRONE
Vorsitzender und Geschäftsführer
Wissensforum Backwaren e.V.



HIGHLIGHT DER BRANCHE

Foto: unsplash

Roggenbrot ist das Brot des Jahres

Kräftig im Geschmack, traditionell in der Herstellung und tief in der Backkultur verankert: Roggenbrot ist zum „Brot des Jahres 2026“ gewählt worden. Besonders in Deutschland hat Roggen eine lange Tradition und prägt die Vielfalt der heimischen Brotkultur wie kaum ein anderes Getreide. Ob als reines Roggenbrot oder in Kombination mit Weizen – Roggenbrote erhalten durch den Einsatz von Sauerteig eine saftige Krume, eine lange Frischhaltung und ihr charakteristisches, aromatisches Geschmacksprofil.

IN DIESER AUSGABE

BACKWARENKULTUR	
Baisers – Zuckersüßes Backwerk.....	8
FACHARTIKEL	
Backen ohne klassische Zutaten.....	4
Bundeslebensmittelschlüssel 4.0	10
ROHSTOFFKUNDE	
Nussfüllungen: Kein Genuss ohne Nuss	12
PRODUKTKUNDE	
Kakaofreie Schokoladenalternativen	14
LEBENSMITTELRECHT	
EmpCo-Richtlinie: Neue Leitplanken für grüne Werbeclaims	18

Branchennews

Aktuelle Entwicklungen aus der Welt der Backzutaten

ZITAT DER BRANCHE

„Die INTERGASTRA 2026 war für das Konditorei-handwerk erneut ein herausragendes Branchentreffen und hat unsere Erwartungen voll erfüllt. Die thematische Bündelung von Konditorei-handwerk, Kaffee und Vending hat sich weiter bewährt und bot den Fachbesucherinnen und -besuchern wertvolle Impulse.“

Klaus Vollmer, Landesinnungsmeister des Konditorenverbandes Baden-Württemberg



TREND DER BRANCHE

Klein und fein

Der Trend zu kleinen, unkomplizierten Genussmomenten prägt weiterhin den Backwarenmarkt: Snackformate gewinnen an Bedeutung und eröffnen neue Chancen für Bäcker und Backzutatenhersteller. Neben den Klassikern wie belegten Broten und Brötchen finden sich auch zunehmend vegetarische und vegane Alternativen im Sortiment.

TERMINE DER BRANCHE

18.-20. APRIL 2026 – DRESDEN | DEUTSCHLAND
Sachsenback

6. MAI 2026 – BERLIN | DEUTSCHLAND
Tag des Deutschen Brotes,
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

11.-13. MAI 2026 – BORDEAUX | FRANKREICH
Annual General Assembly der FEDIIMA

15.-16. JUNI 2026 – DETMOLD | DEUTSCHLAND
Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide
der AGF Detmold

18. JUNI 2026 – BERLIN | DEUTSCHLAND
Frühjahrstagung des Backzutatenverbandes e.V.
und des Wissensforums Backwaren e.V.



SCHULTERBLICK

Was machen Sie da, Frau Zammit?

Annika Zammit, Bachelor Lebensmittelwissenschaft, ehem. Produktentwicklerin, arbeitet seit Ende 2022 im Quality Service Team im Bereich Packaging der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG.

„Ich bin nicht nur dafür zuständig, dass alle unsere Verpackungen den gültigen Gesetzen entsprechen, sondern auch dafür, dass eine optimale Verarbeitung an unseren Anlagen möglich ist. Gerade im Bereich Lebensmittel haben wir eine besondere Verantwortung für die Sicherheit. Dazu gehören das Einholen, Prüfen und Nachhalten der Dokumente, sowie viele Projekte, in denen Verpackungen verbessert, grundlegend verändert oder neu eingeführt werden sollen. Hier gibt es viel zu beachten und zu kombinieren: Verpackung, Anlage, Eigenschaft des einzufüllenden Produkts und Gesetzesvorgaben. Auf dem europäischen Markt herrscht seit wenigen Jahren ein enormer Wandel durch die 2024 verabschiedete Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR – EU (VO) 2025 /40), die Europa im gesamten Verpackungsbereich harmonisieren soll. Gute Zusammenarbeit mit vielen Abteilungen ist dabei elementar. Auch Reklamationen und Innovationen im Bereich Verpackungen gehören zu meinen Aufgaben und ich bin Ansprechpartnerin für alle, die Fragen rund um dieses Thema haben. Außerdem vermittele ich mein Wissen zu aktuellen Verpackungsthemen innerhalb von Vorträgen und betreue die Lizenzierung.“

Backen ohne klassische Zutaten

Backchemie und Lebensmitteltechnik

VON BRIGITTE OSTERATH Weizenmehl und Eier sind essenzielle Zutaten in vielen Backrezepten. Was aber, wenn es ohne gehen muss? Klar ist: Austauschstoffe zu finden ist schwierig.

Glutenfrei ist im Trend. Zwar verträgt nur ein kleiner Teil – rund ein Prozent – der Menschheit das „Kleber-eiweiß“ genannte Makroprotein nicht; doch auch viele andere Konsument:innen greifen inzwischen zu weizenfreiem Brot – sei es aus der unbegründeten Angst, dass Gluten generell ungesund sei, oder einfach, weil sie mal was Neues probieren wollen.

Ei-frei ist ebenso gefragt: Die Industrie suche eifrig nach pflanzlichen Alternativen, sagt Maike Föste, Lebensmitteltechnologin am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising. Denn Lebensmittel mit Eibestandteilen benötigen eine Allergenkennzeichnung; viele Menschen seien nach Dioxin-, Salmonellen- und Fipronil-Skandalen gegenüber Eiprodukten misstrauisch; andere vermieden sie aus Tierschutzgründen – und mit den hohen Eierpreisen in den USA haben Alternativen jetzt sogar eine einschlagende finanzielle Komponente. Kurzum: „Der Markt und die Verbraucher verlangen nach eifreien Produkten.“



Wer nicht nur beim Backen auf Ei verzichten will, aber das gewohnte Aussehen schätzt: Die vegane Spiegelei-Alternative „Sunny Side“ ist laut Website des Herstellers Neggst bald erhältlich. Sie kombiniert ein festes Eiweiß mit einem flüssigen Eigelb. Laut Unternehmen „alles mit der Kraft der Pflanzen“. Foto: Neggst

So unterschiedlich Gluten und Eier von ihrem molekularen Aufbau sind, eines haben sie gemeinsam: Sie lassen sich nicht einfach eins zu eins durch eine andere Substanz ersetzen.

Für Konsistenz und Fluffigkeit

Einen Pizzateig auf die Größe eines Backblechs auszurollen, kann ganz schön nervenaufreibend sein: Der Teig zieht sich immer wieder zusammen. Grund für diese gummiartige Elastizität ist Gluten. Das Makroprotein entsteht beim Kneten des Teigs aus natürlichen Proteinen im Weizen, den Gliadinen und Gluteninen (siehe Kasten „Das Klebereiweiß“) – und übernimmt im weiteren Backvorgang wichtige Funktionen.¹

„Gluten ist ein dehnbares dreidimensionales Netzwerk“, erklärt Ombretta Polenghi, Lebensmitteltechnologin und Leiterin Global Research & Innovation beim Dr. Schär R&D Centre im italienischen Triest. Das Unternehmen Dr. Schär stellt glutenfreie Lebensmittel her, darunter Mehlmischungen und glutenfreies Brot. „Dieses Proteinnetzwerk fängt Gasbläschen ein, die während des Teiganrührens entstehen, und hält sie fest, wenn sie sich beim Backen ausdehnen. So kann das Gebäck aufgehen.“ Im fertigen Brot sorgt das geronnene Gerüst dafür, dass der Laib seine Form behält. Gluten verleiht Broten und Kuchen ihre fluffige Struktur und Plätzchen ihre angenehm geschmeidige Konsistenz. Mal abgesehen davon, dass Gluten auch einen ganz charakteristischen Geschmack hat, den viele vermissen, wenn er fehlt.

Für das glutenfreie Backen stehen Mehle aus passenden Getreiden im Supermarktregal, etwa aus Hirse, Buchweizen, Mais oder Reis (siehe Tabelle). Aber Vorsicht: Wer im ursprünglichen Rezept einfach nur das Weizenmehl durch ein glutenfreies Mehl ersetzt, wird enttäuscht sein, warnt Mario Jekle, Leiter des Fachgebiets Pflanzliche Lebensmittel an der Universität Hohenheim. „Bei glutenfreien Teigen muss man die Funktion des Glutens in irgendeiner Form ersetzen, sonst hat man am Ende nichts weiter als einen Ziegelstein.“ Die Funktion ersetzen heißt: „Man muss dafür sorgen, dass Gasbläschen im Teig stabil bleiben – so wie der Schaum auf dem Bier, nur eben in fester Form.“

Tabelle: Getreide und andere Lebensmittel mit und ohne Gluten

GLUTENHALTIG	GLUTENFREI
Weizen	Hirse, Sorghum
Dinkel	Reis
Einkorn	Mais
Emmer	Teff
Grünkern	Amarant
Khorasan	Buchweizen
Roggen	Quinoa
Gerste	Hülsenfrüchte (Soja, Kichererbsen, ...)
	Hafer*

* Hafer ist an sich glutenfrei, aber bei der normalen Ernte und Verarbeitung kommt es zu einer Kreuzkontamination mit Weizen. Daher gibt es speziell ausgezeichneten glutenfreien Hafer zu kaufen.

Erfolg mit Zusätzen

Das Internet ist voll mit Tipps für das glutenfreie Backen. Ein wichtiger, genereller Ratschlag: Man sollte angepasste Rezepte benutzen, statt einfach nur das Mehl in einem „normalen“ Rezept zu ersetzen. Denn glutenfreie Mehle absorbieren mehr Feuchtigkeit als Weizenmehl; es braucht daher meist mehr Wasser, Ei oder Milch in der Mischung und etwas weniger Mehl als gewohnt. Zusätze erhöhen den Erfolg beim glutenfreien Backen. Dazu gehört beispielsweise Xanthan: Dieses verzweigte Polysaccharid wird von Bakterien der Gattung Xanthomonas hergestellt und ist als Lebensmittelzusatzstoff E415 zugelassen. Es bildet eine gelartige Struktur, die den Teig Berichten zufolge „weicher, fluffiger und elastischer“ macht.

Ein anderer Geheimtipp aus der glutenfreien Backstube sind Flohsamenschalen, gewonnen aus der Indischen Flohsamenpflanze (Plantago ovata). Die Schalen enthalten Schleimstoffe und Ballaststoffe, darunter Hemicellulose, die bis zum 40-fachen ihres eigenen Gewichts an Wasser aufnehmen kann. Die hellen faserigen Pflanzenteile sorgen als Backzusatz daher für stabilere Teige und halten Brote und Gebäck in Form.

Wer sich nicht selber die ganzen Zutaten in Reformhäusern und im Internet zusammensuchen will, kann auch zu fertigen glutenfreien Backmischungen greifen, die es im Supermarkt zu kaufen gibt. Darin sind die Mehle bereits so gemischt und mit Zusätzen zusammengestellt, dass sie beim Backen gut funktionieren.

Die Mischung macht's

„Es benötigt viel Arbeit, um die richtige Kombination von Zutaten zu finden, damit am Ende ein gutes glutenfreies Produkt herauskommt“, erzählt Ombretta Polenghi von Dr. Schär. Das Unternehmen benutze vor allem glutenfreie Mehle aus Reis

oder Mais und andere Getreide wie Buchweizen, Sorghum und Hirse. „Diese sind auch ernährungsphysiologisch und sensorisch attraktiv.“ Das alleine reiche aber noch nicht. Zu den Getreiden mischt das Unternehmen Proteine, etwa aus Milch, Eier oder Sojabohnen sowie Ballaststoffe und stärkehaltige Mittel – je nachdem, ob es sich um süße Backwaren oder Brot handelt. Eine Rolle spielen auch Zusatzstoffe wie Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC), auch als E464 bekannt. Beim Erhitzen bildet das Polymer ein Gel – „es wirkt als Verdickungsmittel und hilft dabei, dem Produkt Struktur zu verleihen“, erklärt Polenghi. „Die Interaktion zwischen HPMC und anderen Zutaten imitiert die viskoelastischen Eigenschaften des Glutens.“

Nicht eine einzige Zutat führt also zum Erfolg: Es kommt laut Polenghi auf die richtige Mischung der Zutaten an. Besonders wichtig sei es, eine Lösung zu finden, die nicht nur technologisch funktioniert, sondern auch zu einem leckeren Ergebnis führt: „Letztendlich wollen wir den Menschen dabei helfen, eine glutenfreie Ernährungsweise einzuhalten. Und dafür müssen die Produkte gut sein – also schmecken.“

Neue Hilfsmittel aus Quinoa und Co.

Mario Jekle forscht an pflanzlichen Substanzen, die das glutenfreie Backen besser machen. Sein Fokus liegt auf oberflächenaktiven und schaumstabilisierenden Proteinen und Saponinen.² Letztere sind Glycoside von Steroiden, Steroidalkaloiden oder Triterpenen, die in den Wurzeln, Knollen, Blättern und Blüten höherer Pflanzen vorkommen und ihnen vermutlich als Abwehrstoffe, zum Beispiel gegen Pilzbefall, dienen. Die Idee:

DAS KLEBEREIWEISS

Bei Gluten handelt es sich um ein variierendes Proteingemisch, das in Weizen, Dinkel und anderen nah verwandten Getreidearten vorkommt. Es besteht je nach Getreidesorte aus etwa 50 bis 100 unterschiedlichen Proteinen der Prolamin- und Glutelin-Gruppe; bei Weizen spricht man von Gliadinen und Gluteninen. Charakteristisch für Gluten ist stets die hohe Menge an den Aminosäuren Prolin und Glutamin. Die Pflanze nutzt Gluten als Speicherprotein, das dem Keimling während der Keimung und dem frühen Wachstum als Energie- und Aminosäurequelle zur Verfügung steht.

Beim Backen ist Gluten für die typische Teigstruktur verantwortlich: Kommt das glutenhaltige Mehl mit Wasser in Kontakt und wird geknetet, bilden die Cysteinreste Disulfidbrücken zwischen den Glutenproteinen aus; Glutamin und hydroxylresttragende Aminosäuren gehen Wasserstoffbrückenbindungen ein. Dadurch entsteht ein dreidimensionales Netzwerk, das Klebereiweiß. In einem Plätzchenteig mit viel Fett und Zucker ist dieses Netzwerk viel schwächer. Daher sind diese Teige weniger elastisch, sie brechen beim Auseinanderziehen.

Mit ihren hydrophoben und hydrophilen Regionen stabilisieren solche Moleküle die Grenzfläche zwischen Gasbläschen und Teig und substituieren damit die Funktion von Gluten.

Jekles Doktorandin Natalie Feller gewinnt Proteine und Saponine beispielsweise aus Quinoa, Gänseblümchen, Roter Bete und Raps. Saponine aus Quinoa-Kleie haben sich laut Feller bisher als besonders vielversprechend erwiesen. „Die Substanzen erhalten wir über einfache wässrige Extraktion“, erzählt sie. Die Substanzen ließen sich dann so direkt einsetzen. „Unser Ziel ist es, das Ganze so einfach und natürlich wie möglich zu halten.“ Das erhöhe die Verbraucherakzeptanz, denn in dem Fall lassen sich die Substanzen als Extrakte aus Pflanzen kennzeichnen – ein großer Vorteil gegenüber Stoffen mit E-Nummern wie HPMC.

Ein anderer Ansatz ist es, das Glutennetzwerk an sich zu imitieren – und nicht nur dessen Funktion. Dafür versucht Jekles Team, Proteine und Arabinoxylane im Teig miteinander zu vernetzen. Arabinoxylane sind Ballaststoffe, die in pflanzlichen Zellwänden vorkommen und aus den Pentosen Arabinose und Xylose aufgebaut sind. Über Ferulasäurereste und Tyrosin lassen sich diese Teigbestandteile in einer enzymatischen Fermentation verbinden. „Dieses Netzwerk könnte dann vergleichbare Eigenschaften wie Gluten haben“, sagt

WANN IST EIN PRODUKT GLUTENFREI?

Die meisten Menschen vertragen Gluten problemlos. „Bei Menschen mit Zöliakie hingegen lösen einige Peptide, die im Verdauungstrakt aus Gluten entstehen, eine entzündliche Immunreaktion aus“, sagt Katharina Scherf, Lebensmittelchemikerin und Professorin am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München. Entscheidend seien ganz bestimmte Aminosäuresequenzen, die für Glutenspaltprodukte typisch sind. Vollständig spalten können die Enzyme im Magen und im Darm Gluten nämlich nicht – das liegt vor allem an dem hohen Anteil der Aminosäuren Prolin und Glutamin.

Ein Lebensmittel, das einen Glutengehalt von maximal 20 mg/kg enthält, darf in der EU die Bezeichnung „glutenfrei“ tragen. Auch erlaubt ist dann das international anerkannte Glutenfrei-Symbol mit durchgestrichener Ähre. Der Spurenhinweis „Kann Spuren von Gluten enthalten“ ist allerdings eine freiwillige Angabe des Herstellers und nicht gesetzlich geregelt. Überprüft wird der Glutengehalt mit einem antikörperbasierten Test, einem Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA). Antikörper detektieren dabei für Gluten typische Aminosäuresequenzen. Weiterhin existieren Gluten-PCR-Tests, welche die DNA von glutenhaltigen Getreidesorten wie Weizen, Roggen oder Gerste nachweisen. Zudem können LC-MS/MS-Analytikmethoden typische Glutenpeptide quantifizieren, werden aber noch nicht routinemäßig eingesetzt.



Drei glutenfreie Brote – hier wurde getestet, was den Teigen das gewünschte Volumen verleiht. Das Brot ganz rechts besteht aus einer reismehlbasierten Standardrezeptur. Dieser wurde ein Saponinextrakt aus Quinoasamenschalen oder Erbsenprotein zugesetzt (mittleres bzw. linkes Brot). Foto: Uni Hohenheim/Corinna Schmid

Jekle. Mögliche Rohstoffe für solche enzymatischen Vernetzungsreaktionen sind Hafer, Mais und Reis, die nativ qualitativ hochwertiges Arabinoxylan und eine hohe Menge an tyrosinhaltigen Proteinen enthalten. „Wir versuchen, über die richtige Vermahlung und Fraktionierung die Mehle für eine enzymatische Fermentation vorzubereiten, um dann anschließend Arabinoxylane und Proteine über Enzyme zu vernetzen“, sagt Jekle. „Das Projekt ist herausfordernder als erwartet, aber inzwischen tut sich was“, verrät er.

Gelb, weiß oder beides

Vollei, Eigelb und Eiweiß getrennt oder nur Eischnee? „Mit Blick auf das Backen ist Ei nicht gleich Ei“, sagt Maike Föste. „Die Proteinfractionen des Hühnereis unterscheiden sich hinsichtlich ihrer Eigenschaften und Funktionen.“ Eigelb enthält vor allem Fett und hat bindende Eigenschaften. Unter anderem spielt Lecithin eine wichtige Rolle: Das amphiphile Phospholipid wirkt als Emulgator. Seine oberflächenaktive Struktur sorgt dafür, dass sich Butter und andere Fette im Teig gut mit den wässrigen Zutaten mischen. Auch verleiht Eigelb dem Gebäck einen reichen und cremigen Geschmack.

Eiweiß wiederum ist viskoelastisch und verleiht dem Gebäck Struktur. Es besteht zu 87 bis 90 Prozent aus Wasser und enthält die wasserlöslichen, mehr oder weniger kugelförmigen Proteine Albumin und Globulin. Beim Schlagen wird Luft zwischen Wasser und Protein eingefangen und es bildet sich ein erstaunlich fester Schaum, der Eischnee. Wird dieser dann erhitzt, koagulieren die Albuminproteine, und es bilden sich neue Wasserstoff- und Disulfidbrücken zwischen den einzelnen Proteinketten. Dadurch wird die schaumige Masse hart, wie wir es von Baiser kennen.

Ei in Tüten

Um in der Backstube das Ei als Ganzes zu ersetzen, haben Veganerinnen und Veganer viele Alternativen parat, von Apfelmus und Bananen über Chiasamen und Leinsamen bis zu

Pflanzendrinks und Sojajoghurt. Solche Zutaten sollen vor allem die Bindefähigkeit des Eis substituieren, Feuchtigkeit verleihen und das Gebäck locker und fluffig machen. In den Supermarktregalen findet sich auch „veganer Ei-Ersatz“ in Tütchen, beispielsweise auf Basis von Süßlupinen- und Maismehl und mit Verdickungsmitteln wie Guarkernmehl. Um die Binde- und Emulgatorfunktion des Eigelbs zu ersetzen, eignet sich auch eben jenes Xanthan, das schon in der glutenfreien Backstube wertvolle Dienste leistet.

An der University of Massachusetts in den USA forscht Ernährungswissenschaftler David McClements an einem Ei-Ersatz aus Ribulose-1,5-bisphosphat-carboxylase/-oxygenase, kurz RuBisCO. Dieses Pflanzenprotein spielt bei der CO₂-Fixierung in der Photosynthese in Pflanzen und Bakterien eine wichtige Rolle. Aus den Blättern von beispielsweise Spinat oder Wasserlinsen extrahiert und in Lösung gebracht, erfüllt es ähnliche gelbildende Funktionen wie Eiweiß.³

Veganer Eischnee

Als Ersatz für Eiklar greifen vegane Bäcker:innen zu Aquafaba, das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen, Bohnen und anderen Hülsenfrüchten. Diese Flüssigkeit enthält ebenfalls wasserlösliche Albumine und Globuline und lässt sich ebenso zu einer schaumigen, luftigen Konsistenz aufschlagen.

Im Projekt Legufoam hat ihr Team eine Alternative gesucht, die sich wie Eiklar aufschlagen lässt.^{4,5} Dafür extrahierten sie Proteine aus Erbsen und Linsen und isolierten mit Membrantrennverfahren Proteinfractionen unterschiedlicher Größe. Ergebnis waren flüssige Konzentrate mit einem Proteingehalt von mehr als 80 Prozent. Der daraus geschlagene Eischnee war allerdings weniger stabil als das Original aus Hühnereiweiß.

Föstes Team hat untersucht, welche technologischen Verfahren hier Verbesserungen bringen, etwa eine enzymatische Hydrolyse der Proteine in kleinere Peptide. „Vielversprechend ist eine Hochdruckhomogenisierung, die allerdings noch einer Optimierung bedarf“, berichtet Föste.

Zudem brachten die Forschenden die Proteinkonzentrate mit Sprühtrocknung in Pulverform – „das macht die Handhabung in den Bäckereien einfacher.“ Ergebnis: Auch nachdem die Proteine getrocknet und dann wieder gelöst wurden, ließen sie sich noch zu Eischnee schlagen – die Stabilität des Schaums litt allerdings darunter.

Und der Geschmack? „Bei einer ersten sensorischen Evaluation konnten Backwaren mit Proteinschaum aus Erbse geschmacklich durchaus überzeugen.“



Im Labor des Fraunhofer IVV ist es Forschenden gelungen, den Proteinschaum aus Leguminosen wie Erbsen oder Linsen herzustellen. Foto: © Fraunhofer IVV

Pflanzliches Ei mit Schale

Ein besonders ambitioniertes Ziel hat das Start-up Neggst aus Berlin, das aus einer Ausgründung des Fraunhofer IVV entstanden ist: Ein ganzes pflanzliches Ei, inklusive Eiweiß, Eigelb und einer eigens entwickelten Eierschale will das junge Unternehmen auf den Markt bringen. Preislich soll es einem guten Bio-Ei nahekomen.

Neggsts vegane Produkte bestehen aus einer Kombination aus Süßkartoffel, pflanzlichen Proteinen aus Ackerbohne und Erbse, natürlichen Aromen und Farbstoffen sowie Geliermitteln. Bisher sind schon vegane Rührer, pochierte Eier und ein Spiegelei-Imitat auf dem Markt – Letzteres aus flüssigem Eigelb und festem Eiweiß.⁶ Da ist der Weg zum veganen Ei mit Schale gar nicht mehr so weit.

ÜBER DIE AUTORIN

Brigitte Osterath ist promovierte Chemikerin und arbeitet als freie Wissenschaftsjournalistin. www.writingscience.de



Literaturangaben:

- 1 A. Cappelli, N. Oliva, E. Cini, Applied Sciences 2020, 10, 6559. Doi: 10.3390/app10186559
- 2 N. Feller, M. Jekle, „Elevating the Gluten Experience“, Baking Europe 2023
- 3 H. Zhou, G. Vu, D. J. McClements, Food Chem 2022. Doi: 10.1016/j.foodchem.2022.133808
- 4 Fraunhofer IVV | Forschungsprojekt Legufoam ∞
- 5 IVLV | LeguFoam ∞
- 6 Neggst | Home ∞
- 7 V. Atkinson, „An alternative approach to baking, Chemistry World 2023. | Chemistryworld ∞



BACKWARENKULTUR

Foto: IREKS

Zuckersüßes Backwerk

Baisers – schaumgebackene Vielfalt, leicht gemacht

VON IRENE KRAUSS Es sind oft kleine Kunstwerke, die erfahrene Konditorinnen und Konditoren aus einer schlichten gezuckerten Eiweiß-Masse herstellen können. Die Rede ist vom Baiser, das seinen deutschen Namen vom französischen „Kuss“ (= le baiser) entlehnt hat. In Frankreich wie auch im Englischen bezeichnet man das weiße Leichtgewicht als „Meringue“.

Zugegeben, nicht jeder kann mit dem knusprig-bröckeligen Schaumgebackenen etwas anfangen. Dabei sind die Einsatzmöglichkeiten des luftigen Eischnees in der süßen Küche vielfältig: Eine Baisermasse kann die Grundlage oder die Deckschicht für sommerliche Torten sowie für Desserts bilden, harmonisiert doch die Süße des Baisers besonders gut mit fruchtig-säuerlichen (Obst-)Kuchen. Bei einigen Torten bestehen einzelne Böden aus einer vorgebackenen Baisermasse, die mit gemahlenden Nüssen und etwas Mehl versetzt worden ist. Diese Masse nennt sich Japonaise. Ausgehöhlt lassen sich Baisers besonders gut mit Sahne, Eis oder Obst füllen. Aber auch als „hitzeerstarrter“ Überzug von Süßspeisen und Eis überzeugt der gezuckerte Eischnee. Denn kurz und sehr heiß im Ofen „überbacken“ wird die Hülle hart, während die Füllung weich beziehungsweise kalt bleibt.

Veränderung der Esskultur im 17. Jahrhundert

Das Grundrezept kann einfacher kaum sein: Eischnee und viel feiner Zucker. Und doch waren einige Voraussetzungen nötig, um Baisers in Deutschland und Österreich en vogue werden zu lassen. Ihr Aufkommen ist verblüffend eng mit der Einführung der neuen Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade im Verlauf des 17. Jahrhunderts verbunden. Während die teure Trinkschokolade überwiegend auf höfische Kreise beschränkt blieb, gelangten gesüßter Kaffee und Tee im Laufe des 18. Jahrhunderts zum aufstrebenden Bürgertum und den Bauern. Immerhin bewirkte diese Neuerung eine entscheidende Veränderung der Trink-, aber auch der Esskultur. Zunehmend weniger löffelte

die europäische Bevölkerung zum Frühstück die bis dahin üblichen Bier- und Mehlsuppen, sondern griff statt dessen zu den neuen Heißgetränken, zu denen man vor allem Brot mit einem süßen Aufstrich oder auch ein Gebäckstück verzehrte. Eine Neuorientierung zum Süßen hin also, die sich vor allem in bürgerlichen und gehobenen Schichten durchsetzte. Angesichts solcher neuen gesellschaftlichen Gepflogenheiten wurde die Qualität der Kuchenmasse immer wichtiger, denn zu den herben Getränken passen leichte, zarte Kuchen.

Neuerungen in der süßen Küche

Und da kommen die Konditoren ins Spiel, deren Fertigkeiten Ende des 17. Jahrhunderts einen großen Sprung gemacht hatten. So hatten die Konditoren gelernt, dass sich Butter mit Zucker sowie Eier mit Zucker zu einer Emulsion verbinden ließen – damit waren die Butter- und Biskuitmassen geboren. Zudem beruhte die Zartheit dieser Gebäcke auch auf dem erst nach 1700 allmählich aufgekommenen neuen Grundsatz, Eigelb und Eiweiß getrennt zu verarbeiten und das Eiweiß zu Schnee aufzuschlagen. Die dabei eingearbeitete Luft ließ den Teig locker und flaumig werden. Seit dieser Zeit begegnet man auch den luftigen Baisers aus einer gezuckerten Eiweißmasse. In der Kochbuchliteratur hatten die Gebäcke zuvor keine Spuren hinterlassen und man kann davon ausgehen, dass ein Backwerk meist nie viel älter ist als seine schriftliche Überlieferung.

Gerade die Baisers waren offenbar sehr beliebt, was kaum überrascht, denn schließlich ist diese schlichteste Form des

Zuckergebackenen im Nu zubereitet. Ein an die bürgerliche Hausfrau gewandtes „Frauenzimmerlexikon“ aus dem Jahre 1773 empfiehlt es denn auch als „kleines, artiges, leicht zu machendes Zuckergebäck, das in einem Augenblick zugerichtet werden kann“ und 1804 heißt es im „Magdeburgischen Kochbuch“ über das „Baiser“ oder „Bäsee“: „Dieses kleine Gebäcksel macht wenig Mühe und ist sehr angenehm vom Geschmack“. Der Begriff „Meringue“ und ein entsprechendes Rezept wurde allerdings erstmals bereits in einem französischen Kochbuch von 1691 erwähnt.

Zur Geschichte des Baisers gehört auch eine Galerie hochherrschaftlicher Befürworterinnen wie Marie-Antoinette, österreichische Kaisertochter und Gattin Ludwigs XVI. Jedenfalls weiß eine Anekdote von ihrer Vorliebe für das feine Eiweißgebäck zu berichten, welches sie in der Küche von Versailles gelegentlich schon mal eigenhändig zubereitet haben soll. Das wiederum bestätigt: Da nur Zucker, nicht aber Honig für Baisers geeignet ist, setzte deren Aufkommen in der häuslichen und der gewerblichen Backstube einen gewissen Wohlstand voraus. Klar ist also, dass nur ein Teil der Bevölkerung – der wohlhabendere – in dieser Zeit Baisers und feine Biskuitmassen genießen konnte.

Das Rätsel um Namen und Herkunft

Was ist nun wirklich an fassbaren Quellen zur Entstehung des Baisers und seines Namens vorhanden? Eigentlich nicht viel! Berichtet wird, dass König Stanislaus Leszczyński (1677 – 1766) nach seiner Vertreibung aus Polen ins französische Exil ging, wo er als Entschädigung das Herzogtum Lothringen erhielt. In seiner Residenz in Nancy, der damaligen Hauptstadt Lothringens, habe man dem als Feinschmecker bekannten Fürsten als süßes Intermezzo erstmals Baisers vorgesetzt, von denen er – wie es heißt – derart begeistert war, dass er das Rezept nach Versailles an seine Tochter Maria, die Gattin Ludwigs XV. von Frankreich, sandte. Woraufhin die luftigen Eiweißschalen beim Versailler Hofstaat in kürzester Zeit in Mode gekommen sein sollen! Ungeachtet dieser Erzählung würde man auch aufgrund des Namens auf Frankreich als Ursprungsland schließen, wobei sich allerdings kein genauer Ursprungsort ausmachen lässt.

Um 1800 jedenfalls setzte sich in Deutschland zwischenzeitlich die französische Benennung „Meringue“ durch. Vermutet wurde, dass das Backwerk diesem Namen entsprechend aus dem sächsischen Meringen stamme; eine Behauptung, die heute jedoch entschieden angezweifelt wird. Die Rede ist aber auch von einem gewissen Schweizer Zuckerbäcker namens Gasparini, der das Schaumgebäck um 1600 erfunden und nach seinem im Berner Oberland gelegenen Heimatort Meiringen „Mering“ bzw. in der Mehrzahl „Meiringue“ benannt haben soll. Das wäre kein schlechter Rekord für ein Rezept, allerdings ist diese

Datierung wenig wahrscheinlich, da sich bei den Konditoren eben erst Ende des 17. Jahrhunderts die notwendigen Kenntnisse zum schaumig Rühren von Eiweiß und Zucker durchsetzten.

Ein Gebäck der Superlative

Um die Geschichte und den Welterfolg des Baisers abzurunden, sei noch ein gigantisches Backexperiment angeführt, das Eingang ins Guinness Buch der Rekorde gefunden hat. 1985 nämlich wurde in Meiringen, dem vermeintlichen Geburtsort der Meringues, das wohl größte Eiweiß-Zucker-Gebäck aller Zeiten hergestellt – eine gigantische Marketinginitiative. Nach einer Idee des Meiringer Konditormeisters Andreas Frutiger und in Zusammenarbeit mit dem ortsansässigen Verkehrsverein stellten Meiringer Konditoren aus 2.500 Eiweiß und 120.000 kg Zucker zwei Riesen-Baiserschalen her. Die Maße einer Schale lagen bei 2,40 Metern Länge, 1,50 Metern Breite und 0,80 Metern Höhe. Das Gewicht einer Schale betrug bombastische 62.000 kg. Das Weltrekord-Gebäck wurde anschließend bei einem Meiringer Volksfest mit 80.000 Litern Schlagsahne „vernascht“.

ZUSAMMENFASSUNG

Unter Baiser, auch Meringue genannt, versteht man ein zartbröckeliges Schaumgebäck aus geschlagenem Eiweiß und Zucker, das im Ofen bei niedriger Temperatur „getrocknet“ wird. Der deutsche Name stammt aus dem Französischen und bedeutet „Kuss“ (= le baiser). Ungeachtet verschiedener Legenden geht man von Frankreich als Ursprungsland des Baisergebäckes aus, wobei sich kein genauer Ursprungsort ausmachen lässt. Das Aufkommen des Backwerks ist eng mit der veränderten Frühstücks- und Kaffeekultur seit dem 17. Jahrhundert verbunden, denn die neuen Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade wurden gerne mit etwas Süßem kombiniert. Demzufolge gewann das Konditoreiwesen große Bedeutung. Die Konditoren lernten dazu und verarbeiteten zum Beispiel nach 1700 Eigelb und Eiweiß getrennt voneinander. Eiweiß wurde zu Schnee aufgeschlagen, sodass die dabei eingearbeitete Luft den Teig locker und flaumig werden ließ. Seit dieser Zeit begegnet man auch in der Kochbuchliteratur den luftigen Baisers aus einer gezuckerten Eiweißmasse.

ÜBER DIE AUTORIN

Irene Krauß ist Volkskundlerin, ehem. Leiterin des Museums der Brotkultur, Publizistin und Autorin zahlreicher Werke zu Backwaren und Nahrungsvolkskunde.



Literaturangaben:

- 1 Grimm, Jacob und Wilhelm: Meringue. In: Deutsches Wörterbuch. München 1984 (Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1873), Bd. 12, Sp. 2092
- 2 Haslinger, Ingrid: Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Bern 1993
- 3 Krauß, Irene: Chronik bildschöner Backwerke. Stuttgart 1999
- 4 Tenschert, Helga: Von Anblaten und Offladen. München 1983

Bundeslebensmittel-schlüssel 4.0

Update mit neuen Lebensmitteln und Nährwertdaten

VON DR. HEIKO ZENTGRAF Im Dezember 2025 hat das Max Rubner-Institut (MRI, Karlsruhe) das aktualisierte Update der Nährwertdatenbank „Bundeslebensmittelschlüssel“ (BLS) veröffentlicht: Die neue Version 4.0 steht nun erstmals lizenzfrei und damit kostenlos zur Verfügung. Dieser Beitrag gibt einen Überblick zu Neuerungen und praktischen Nutzungsmöglichkeiten – mit Fokus auf Getreide, Mehl und Backwaren.

Der BLS ist Deutschlands nationale Nährstoffdatenbank und wurde als Standardinstrument zur Auswertung von Ernährungsstudien entwickelt. Er dient als Datengrundlage für die Ernährungsberatung sowie für ernährungs- und gesundheitspolitische Maßnahmen. Zudem können Lebensmittelhersteller den BLS zur Berechnung der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung nutzen.

Für die Version 4.0 wurde die Lebensmittelauswahl vollständig überarbeitet und an aktuelle Verzehrgeohnheiten sowie Marktentwicklungen angepasst – mit verbesserter Datentransparenz durch die Kennzeichnung von Quellen, Datenlücken und Berechnungsformeln. Grundlage für die Nährstoffgehalte des BLS bilden neben den Labordaten des MRI auch die Untersuchungsergebnisse von nationalen Kooperationspartnern wie z.B. Bundesinstituten und -ämtern, Landesanstalten, Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und Verbänden. Der Datenbestand wurde für die neue Version 4.0 in großen Teilen aktualisiert, ergänzt durch Informationen aus der wissenschaftlichen Literatur und internationalen Nährstoffdatenbanken.¹

Rund eine Million Daten

Im neuen BLS sind die durchschnittlichen Daten von 138 Nährstoffen in 7140 Lebensmitteln erfasst². Die Lebensmittelauswahl wurde einerseits strukturell bereinigt und andererseits marktaktuell ergänzt. Eine sogenannte „Mapping-Tabelle“ (zum Download unter „BLS-Wissen“³) zeigt differenziert, welche Lebensmittel aus der Version 3.02 nicht weitergeführt („deleted“) wurden, welche neu bzw. weitergeführt („migriert“) sind, wobei für Letztere die Daten z.T. umfassend analytisch aktualisiert wurden, wie z.B. für alle Brotgetreide-Mahlzerzeugnisse in einem Kooperationsprojekt mit dem VGMS.

Die kompletten Daten gibt es zur freien Nutzung unter blsdb.de > Download BLS-Daten. Die Excel-Datei mit 13,6 MB führt die Lebensmittel in Zeilen und die Nährstoffe in Spalten: im Folgenden dazu ein wegweisender Überblick zur Daten-

struktur – mit anwendungspraktischem Fokus einerseits auf Lebensmittel aus Getreide und andererseits auf eine LMIV-orientierte Nährstoffauswahl.

Die Lebensmittelzeilen

Die in Zeilen angeordneten insgesamt 7140 Lebensmittel gliedern sich in 20 Hauptgruppen, wobei der jedem Lebensmittel zugeordnete BLS-Code mit dem Buchstaben der jeweiligen Hauptgruppe beginnt – Getreide und Getreideprodukte finden sich in den Zeilenfolgen B bis E:

- Die B-Gruppe mit einem breiten Sortiment von Brot und Kleingebäck
- Die C-Gruppe für Getreide und Pseudocerealien sowie Getreideerzeugnisse (inkl. Mehltypen), Frühstückscerealien (inkl. Flocken, Extrudaten), Hafer- und Reisdrinks
- Die D-Gruppe der Feinen Backwaren (im Sinne der Leitsätze) mit Dauerbackwaren, Kuchen und Feingebäcken
- Die E-Gruppe mit – neben Eiern – sämtlichen (Eier-) Teigwaren, d.h. Pasta & Co.

Darüber hinaus enthält die als „Menükomponenten, überwiegend pflanzlich“ bezeichnete Hauptgruppe X neben Salaten, Suppen, Soßen etc. auch eine Vielzahl von Mahlzeiten bzw. Zubereitungen, Snacks, Fertig- oder Fast Food-Gerichten mit bzw. aus Getreideprodukten: belegte Brote, Toasts oder Sandwiches, Zubereitungen von Frühstückscerealien, Porridge, Polenta oder Milchreis, Pasta- und Reisgerichte, Mehlspeisen und Getreidebratlinge, sowie Pizzen, Flamm- oder Zwiebelkuchen, Teigtaschen, Frühlingsrollen u.v.m.

Außerdem sind auch in der Hauptgruppe Y (mit den „überwiegend tierischen Menükomponenten“) weitere Produkte bzw. Gerichte zu finden, in denen Getreideprodukte eine Haupt- oder Nebenrolle spielen, wie etwa Semmel- und Grießaufläufe, Süßspeisen oder Desserts, Burger und andere Fast-Food-Angebote wie Hot Dogs, Döner Kebab oder Falafel im Fladenbrot.



Nährstoffanalytik: MRI-Wissenschaftlerin Dr. Lara Frommherz im BLS-Labor an einer HPLC (Flüssigkeitschromatograph). Foto: Ruthe Zuntz, Berlin

Die Nährwertspalten

In den Excel-Spalten gibt es die Daten zu 138 Nährstoffen pro Lebensmittel. Neu ist, dass zu jedem Datenpunkt die Herkunft in einer separaten Spalte angegeben wird, und eine weitere Spalte ggf. Angaben zu etwaigen Referenzen enthält, was über 400 Spalten ergibt. Da macht es ggf. Sinn, sich z.B. mit dem Ausblende-Tool eine an dem Rechercheziel orientierte Übersichtlichkeit zu verschaffen.

Für eine Nährwertdeklaration der „LMIV-BIG 7“ erschließen die Spalten zunächst – nach BLS-Code und Lebensmittelbezeichnung (in Deutsch und Englisch) – von links nach rechts folgende Daten: Nach den beiden Energiewerten (in kJ und kcal) die neun als „Makronährstoffe“ bezeichneten Inhaltsstoffe Wasser, Eiweiß/Protein, Fett, Kohlenhydrate und Ballaststoffe, gefolgt von Alkohol, Organischen Säuren und Rohasche. Anschließend kommen dann 29 Vitamine, 16 Mineralstoffe und Spurenelemente, 8 Organische Säuren und Zuckeralkohole, 17 Kohlenhydrate und Ballaststoffe, 36 Fettsäuren (+ Cholesterin) und 19 Aminosäuren (+ Stickstoff).

Die für die Nährwertdeklaration mit den „BIG 7“ außer den vier „Makros“ notwendigen Daten finden sich als berechnete Werte bei den jeweiligen Nährstoffgruppen:

- gesättigte Fettsäuren (gesamt) summiert in Spalte IM als „FASAT“
- Zucker (gesamt) bei den Kohlenhydraten in Spalte HL als „SUGAR“
- Salz bei den Mineralstoffen berechnet aus Natrium x 2,5 in Spalte DQ als „NACL“

Drei komfortable Suchfunktionen

Auf der Webseite gibt es unter „BLS-Daten“ drei Online-Suchfunktionen, mit denen auch auf Tablet oder Handy die Datenblätter einzelner Lebensmittel zu finden sind und direkt abgerufen werden können:

- nach Begriff mit einer Volltextsuche zu allen „passenden“ Lebensmitteln, die im BLS vorhanden sind.
- nach Kategorien, die über die Hauptgruppen in Auswahlritten zum gesuchten Lebensmittel führen.
- nach Nährstoff, womit eine gezielte Auswahl von Lebensmitteln möglich ist, die einen vorgebbaren Nährstoffgehalt erfüllen.

Eine umfassende Dokumentation steht auf der BLS-Webseite ebenso zur Verfügung wie FAQs rund um den BLS – von allgemeinen Informationen über Datenquellen bis hin zu technischen Details.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) ist Deutschlands Nährstoffdatenbank, die vom Max Rubner-Institut (MRI, Karlsruhe) gepflegt und herausgegeben wird. Das neueste Update ist im Dezember 2025 als aktualisierte Version 4.0 erschienen. Diese kann als Excel-Datei kostenlos von der BLS-Webseite (www.blsdb.de) heruntergeladen werden – mit Daten für 138 Nährstoffe in 7140 Lebensmitteln. Rund 1000 davon gehören zu den vier Hauptgruppen mit Getreide und Getreideprodukten, darunter 400 Newcomer. Darüber hinaus sind jetzt auch die Nährstoffmuster einer Vielzahl marktrelevanter Mahlzeiten, Gerichte oder Zubereitungen von bzw. mit Getreideprodukten im BLS dokumentiert – vom Granola-Müsli über Flammkuchen bis zum Hot Dog. Der Lebensmittelwirtschaft liefert der BLS eine wichtige Datengrundlage für die Nährwertdeklaration und gibt z.B. Auskunft über durchschnittliche Fett-, Eiweiß-, Ballaststoff-, Vitamin- oder Mineralstoffgehalte unserer Lebensmittel.

ÜBER DEN AUTOR

Dr. Heiko Zentgraf ist Diplom-Trophologe, Fachjournalist und Geschäftsführer der GMF – Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH.



Literaturangaben:

- 1 BMLEH (Hg.): Essen ganz transparent gemacht – Pressemitteilung 124/2025. Berlin 2025
- 2 Max Rubner-Institut (Hg.): Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), Version 4.0 – Deutsche Nährstoffdatenbank. Karlsruhe 2025
- 3 Max Rubner-Institut (Hg.): Bundeslebensmittelschlüssel Version 4.0 – Dokumentation. Karlsruhe 2025



Foto: Bakels Deutschland GmbH

Kein Genuss ohne Nuss

Die Auswahl der richtigen Nüsse für hochwertige Nussfüllungen

VON STEFAN RAUER Nussfüllungen stellen hohe Anforderungen an Rohstoffqualität und Verarbeitung. Der Beitrag beleuchtet, welche Nusssorten sich für stabile Füllungen eignen, welche Qualitätsmerkmale bei Einkauf und Wareneingang entscheidend sind und wie sich Verarbeitungs- und Backprozesse gezielt steuern lassen, um sensorisch ausgewogene Ergebnisse zu erzielen.

Nussfüllungen sind im Bäckerhandwerk fester Bestandteil zahlreicher klassischer und moderner Backwaren. Ob Nussstrudel, Hefeschnecken oder zeitgemäße Produktvarianten: Die Qualität der eingesetzten Nüsse beeinflusst Aroma, Textur und Wertigkeit des Endprodukts maßgeblich. Eine fachgerechte Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe ist daher Ausdruck handwerklicher Kompetenz und Voraussetzung für eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Wer diese Aspekte sicher beherrscht, schafft die Grundlage dafür, dass aus Nuss Genuss entstehen kann.

Eigenschaften von Nüssen

Nüsse zeichnen sich durch ihren hohen Fettgehalt aus, der als zentraler Aromaträger fungiert. Je nach Sorte unterscheiden sich die Fettsäurezusammensetzung, die Intensität des Eigengeschmacks sowie der Anteil an Bitterstoffen deutlich. Diese Unterschiede bestimmen maßgeblich, wie gut sich eine Nuss für Füllungen eignet, wie stabil sie unter thermischer Belastung bleibt und wie sie sich sensorisch im Gebäck verhält.

Aus technologischer Sicht sind insbesondere Oxidationsanfälligkeit, Wasserbindung und Partikelstruktur relevant, da sie Haltbarkeit und Verarbeitung der Nussfüllung beeinflussen. Fein vermahlene Nüsse ergeben homogene, streichfähige Massen, reagieren jedoch sensibler auf Hitze und Sauerstoff. Größere Vermahlungen sorgen für Textur und Biss, bergen aber ein höheres Risiko für Fettabsatz oder eine ungleichmäßige Verteilung in der Füllung.

Die richtige Auswahl

Für Nussfüllungen eignen sich vor allem Sorten mit einem Fettgehalt von ca. 60 Prozent und einem milden, harmonischen Aromaprofil. Ebenso wichtig sind eine gute Vermahlbarkeit und ein ausgewogener Bitterstoffgehalt.

- **Haselnüsse** gelten als Standardrohstoff für Nussfüllungen. Sie lassen sich gleichmäßig rösten und fein vermahlen und liefern ein stabiles, rundes Nussaroma. In klassischen Anwendungen wie Nussstrudel, Schnecken oder Plunderfüllungen sorgen sie für eine saftige, gut gebundene Masse mit klarer Schnittkante.

Tabelle: Zentrale Qualitätsmerkmale zur schnellen Einordnung im Arbeitsalltag

QUALITÄTS-MERKMAL	QUALITÄTS-GERECHT	HINWEISE AUF MÄNGEL
Fettgehalt	Sortentypischer Fettgehalt von ca. 50-60 % i.d.Tr.	Trocken, fettarm, unter sortentypischem Fettgehalt
Aroma	Sortentypisch, harmonisch	Bitter, faulig, sortenuntypisch
Frische	Aktuelles Erntejahr	Oxidativ gealtert
Röstung	Gleichmäßig geröstet	Überröstet, verbrannt
Geruch	Frisch, neutral, ohne Fremdnoten	Muffig, modrig, ranzig
Verarbeitungseigenschaften	Homogene Masse, kein Fettabsatz	Inhomogen, Fettabsatz, Instabilität

- **Mandeln** zeichnen sich durch ein mildes Geschmacksprofil und eine geringe Bitterstoffausprägung aus. Sie eignen sich besonders für helle Gebäcke, feine Plunder Teile oder Kombinationen mit Vanille oder Frucht, bei denen das Nussaroma unterstützen, aber nicht dominieren soll.
- **Walnüsse** bringen eine intensive, leicht herbe Aromatik mit. Diese kann in rustikalen Gebäcken oder als Akzent in Mischfüllungen gezielt eingesetzt werden. Aufgrund ihrer Oxidationsanfälligkeit und geschmacklichen Dominanz erfordern sie jedoch eine sorgfältige sensorische Prüfung sowie eine zurückhaltende Dosierung.
- **Pistazien** stehen für hochwertige Anwendungen mit charakteristischem Aroma und markanter Farbe. In Füllungen für Feingebäck oder Spezialitäten stellen sie hohe Anforderungen an Rohstoffqualität, Mahlgrad und Verarbeitung, da Fehlnoten oder Bitterkeit im Endprodukt schnell wahrnehmbar sind.

Sehr fettarme, harte oder stark bittere Nusssorten wie Macadamianüsse sind für klassische Nussfüllungen nur eingeschränkt geeignet. In der Praxis äußert sich dies häufig durch trockene, wenig saftige Füllungen, eine eingeschränkte Aromaträgerfunktion oder dominante Fehleraromen. Solche Rohstoffe erfordern angepasste Rezepturen, etwa durch Kombination mit anderen Nusssorten oder zusätzliche Bindung, und sind daher eher für Spezialanwendungen als für Standardfüllungen geeignet.

Rohstoffqualität: Merkmale guter Nüsse

Die Qualität einer Nussfüllung beginnt bei der Auswahl geeigneter Nusssorten und setzt sich in der Beurteilung des Rohstoffs fort. Fettgehalt, Aromaprofil, Frische und Röstgrad bestimmen, wie stabil und sensorisch ausgewogen eine Füllung im Endprodukt ist. Besonders bei natürlichen Rezepturen mit reduzierter Zutatenliste zeigt sich, wie entscheidend

konstante Rohstoffqualität (siehe Tabelle) für Geschmack, Textur und Verarbeitungssicherheit ist.

Korrekte Lagerung und Verarbeitung:

Fehler bei der Lagerung oder Verarbeitung äußern sich unter anderem in Fettwanderung, Austrocknung, ungleichmäßiger Textur oder geschmacklicher Überlagerung. Auch ungeeignete Lagerbedingungen der Rohware, wie hohe Temperaturen, Licht- und Luftkontakt, wirken sich unmittelbar auf die Produktqualität aus. Geschälte oder gemahlene Ware ist beispielsweise deutlich empfindlicher als ganze Kerne, weshalb auch die Darreichungsform bei der Lagerung nicht außer Acht gelassen werden sollte. Nüsse und Nussfüllungen reagieren aufgrund ihres hohen Fettgehalts außerdem empfindlich auf Hitze. Moderate Temperaturen von 150-180 °C fördern die Aromabildung beim Rösten sowie beim Backen, wohingegen zu hohe thermische Belastung über 200 °C das Geschmacksprofil schnell kippen lässt. Offen gebackene Füllungen sind daher deutlich empfindlicher als umschlossene. Neben der Rohstoffqualität sind also Lagerung und Verarbeitung ebenso entscheidend für die Qualität des Endprodukts wie die Nuss selbst.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Verarbeitung von Nüssen zählt zur Königsdisziplin im Bäckerhandwerk und erfordert eine besonders sorgfältige Rohstoffauswahl und Prozessführung. Die Eignung einzelner Nusssorten hängt maßgeblich von Fettgehalt, Aromaprofil, Frische und Verarbeitungsstabilität ab. Haselnüsse und Mandeln haben sich aufgrund ihres ausgewogenen Fettanteils und ihrer guten Vermahlbarkeit als Standard etabliert, während Walnüsse und Pistazien gezielt und mit erhöhter sensorischer Kontrolle eingesetzt werden sollten. Neben der Sortenwahl spielen Röstgrad, Lagerbedingungen und der Umgang mit thermischer Belastung eine zentrale Rolle, da Nüsse aufgrund ihres hohen Fettgehalts oxidationsanfällig sind und sensibel auf Hitze reagieren. Verarbeitungsfehler wie Fettabsatz, Austrocknung oder Aromaverluste lassen sich durch fundierte Warenkenntnis, konsequente Rohstoffkontrolle und angepasste Backparameter vermeiden. Besonders bei Rezepturen mit reduzierter Zutatenliste zeigt sich, wie stark Stabilität und Sensorik von der Qualität der eingesetzten Nüsse abhängen. Nüsse und Nussfüllungen erfordern ein hohes Maß an Rohstoffkompetenz. Wer sie als anspruchsvollen Rohstoff versteht und Prozesse entsprechend ausrichtet, schafft die Grundlage für konstante Qualität.

ÜBER DEN AUTOR

Stefan Rauer, Bäckermeister und Betriebswirt, ist Leiter des Backzentrums bei Bakels Deutschland GmbH mit mehrjähriger Erfahrung in der Produktentwicklung.





PRODUKTKUNDE

Foto: Martin Braun Backmittel und Essenzen KG

Ressourcenschonend und klimafreundlich

Kakaofreie Schokoladenalternativen – eine echte Alternative?

VON ANN-KATHRIN ERBACH UND ALENA ZDRZALEK Schokolade ist und bleibt ein fester Bestandteil der Back- und Genusskultur – doch die Bedingungen rund um Kakao verändern sich spürbar. Neben ethischen und ökologischen Aspekten steigern höhere Rohstoffpreise die Nachfrage nach einer nachhaltigeren Alternative. Hinzu kommt die durch den Klimawandel bedingte, zunehmende Gefährdung der Kakaopflanzen, die die Notwendigkeit einer geeigneten Alternative zusätzlich unterstreicht.

In den vergangenen Jahren ist ein deutlicher Anstieg des Kakaopreises zu verzeichnen^{1,2}. So lag dieser im Mai 2025 bereits mehr als 100 Prozent über dem Niveau von 2022⁶. Hauptursache sind die stark gestiegenen Weltmarktpreise, die 2023 und 2024 Rekordhöhen erreichten^{6,1,2}. Die Inflation ist dabei insbesondere auf die schlechten Ernteerträge in den wichtigsten Kakao-Anbauländern Ghana und der Elfenbeinküste zurückzuführen – hervorgerufen durch vermehrte Extremwetterereignisse, wie länger anhaltende Dürreperioden, Starkregen oder Überflutungen, die einen idealen Nährboden für Schädlinge bilden. Hinzu kommt die Ausbreitung von Pflanzen-Krankheiten in Monokulturen, die zusätzlich zu niedrigen Erträgen, schlechterer Qualität oder teils vollständig zerstörten Ernten führten^{1,11}. Zahlreiche Klimamodelle

prognostizieren aufgrund der sich kontinuierlich verschlechternden klimatischen Bedingungen einen starken Rückgang der Kakaoproduktion zwischen 2030 und 2060³. Gleichzeitig verschärft sich der Druck auf die Anbauländer, ihre Produktionssysteme zu diversifizieren und klimaresilienter zu gestalten – ein Prozess, der jedoch hohe Investitionen, technische Unterstützung und stabile Marktbedingungen erfordert^{1,2}.

Hinzu kommt die mit der Ausweitung des Kakaoanbaus einhergehende, weitreichende Abholzung tropischer Regenwaldflächen. Allein zwischen 1988 und 2008 gingen weltweit 3 Millionen Hektar durch Abholzung verloren – in Ghana, einem der Hauptanbauggebiete für Kakao, beträgt der Verlust sogar über 80 Prozent^{7,8,9}. Dieser erhebliche Rückgang

hat gravierende ökologische Auswirkungen, da tropische Regenwälder pro Hektar mehr als doppelt so viel Kohlendioxid speichern wie Kakaoplantagen. Durch die Rodung gelangt der zuvor gebundene Kohlenstoff jedoch in die Atmosphäre und erhöht die Emissionen entlang der Wertschöpfungskette von Schokolade signifikant: Von den durchschnittlich 19 kg CO₂e pro Kilogramm Schokolade sind allein 16,1 kg CO₂e auf Landnutzungsänderungen zurückzuführen¹⁰.

Diese Belastungen treffen auf einen ohnehin sehr angespannten, volatilen Rohstoffmarkt. Da rund 60 Prozent der weltweiten Kakaoproduktion aus nur zwei Ländern stammen, führen bereits moderate Ernteschwankungen zu globalen Marktveränderungen¹¹. Die Folge sind stark fluktuierende Rohstoffpreise, die sich entlang des gesamten Produktions- und Verarbeitungsprozesses fortsetzen – von der Beschaffung über die Weiterverarbeitung bis hin zum Endprodukt. Für verarbeitende Betriebe bedeutet dies eine zunehmende Unsicherheit in der Planung, steigende Produktionskosten und einen wachsenden Druck, trotz volatiler Märkte wettbewerbsfähig zu bleiben.

Dem gegenüber stehen die in der Back- und Lebensmittelbranche vorherrschenden Trends „Nachhaltigkeit“ und „Optimization“ sowie die damit einhergehenden Anforderungen an eine effizientere Nutzung von Energie und Ressourcen sowie die Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen und Kosten⁴. Unternehmen stehen zunehmend in der Verantwortung, ökologische und soziale Standards entlang des gesamten Herstellungsprozesses einzuhalten – von entwaldungsfreien Lieferketten über faire Arbeitsbedingungen bis hin zu CO₂-Reduktionszielen. Gleichzeitig steigt der Bedarf an effizienteren Produktionsprozessen, energie- und ressourcenschonenden Verfahren sowie optimierten Wertschöpfungsketten. „Optimization“ bedeutet dabei nicht nur Effizienzsteigerung, sondern die Minimierung von Risiken und den Aufbau resilienter Strukturen: Energieeffiziente Anlagen, digitale Prozessoptimierung, Reduktion von Ausschuss, Kostenoptimierung und die Kompensation des Fachkräftemangels sind hier zentrale Handlungsfelder⁴.

Die zunehmende Preissensibilität der Verbraucherinnen und Verbraucher verstärkt diesen Transformationsdruck darüber hinaus zusätzlich. „Shrinkflation“ – die Verkleinerung von Verpackungsgrößen bei gleichbleibendem oder steigendem Kaufpreis – lautet das Phänomen, das in diesem Zusammenhang zunehmend an Bedeutung gewinnt und Konsumentinnen und Konsumenten an der Kasse bewegt⁵. Zahlreiche Hersteller greifen inzwischen auf diese Maßnahme zurück, um die stark gestiegenen Rohstoff- und Produktionskosten zumindest in Ansätzen zu kompensieren und wirtschaftlich handlungsfähig zu bleiben, ohne die Preisschwelle im Regal sichtbar zu überschreiten. Aktuelle Marktanalysen zeigen, dass insbesondere Schokoladenhersteller aufgrund der hohen Kakaopreise vermehrt kleinere Verpackungsgrößen anbieten – ein Vorgehen, das bei Verbraucherinnen und Verbrauchern häufig auf Kritik stößt, da es als versteckte Preissteigerung wahrgenommen wird⁵. Für die Konsumentinnen



Ob Kekse, Dessert-Kreationen oder Nussecken – Schokolade ist unverzichtbar für zahlreiche Leckereien aus der Backstube. Doch die Zukunft der Schokolade wird sich womöglich entscheidend verändern. Ökonomische, ökologische und ethische Aspekte bereiten den Boden für kakaofreie Alternativen, durch die sich neue Möglichkeiten ergeben. Foto: Martin Braun Backmittel und Essenzen KG

und Konsumenten stellt Shrinkflation eine zusätzliche Belastung dar und führt nicht selten zu Vertrauensverlust und Kaufzurückhaltung. Diese Reaktionen erhöhen wiederum den Druck auf Hersteller und Unternehmen, ihre Preisgestaltung transparenter und nachvollziehbarer zu kommunizieren und neue, alternative Produkt- oder Verpackungsstrategien zu entwickeln, um Glaubwürdigkeit und Wettbewerbsfähigkeit zu sichern⁵.

Schokolade neu gedacht

Umso wichtiger werden daher innovative Technologien und Herstellverfahren, die neue Möglichkeiten eröffnen, Rohstoffe mit kritischer Verfügbarkeit durch neuartige, alternative Rohstoffe beziehungsweise Lebensmittel zu ersetzen und gleichzeitig die Preis- und Versorgungssicherheit zu erhöhen.

Diverse junge sowie etablierte Unternehmen haben sich dieser Thematik angenommen und entwickeln kakaofreie Schokoladenalternativen, die geschmacklich überzeugen und gleichzeitig unabhängiger von instabilen, globalen Lieferketten und damit einhergehenden Problematiken sind. Die einzelnen Wettbewerber verfolgen dabei teils gänzlich unterschiedliche technologische Ansätze, um das komplexe Aroma und die Textur von Schokolade ohne Kakaobohnen nachzubilden – von Fermentation über Upcycling bis hin zu neuartigen Röstverfahren^{12,13,19}. Ein besonders zentraler Ansatz innerhalb dieser Entwicklungen ist die Nutzung fermentierter Zutaten.

Fermentierte Zutaten als Basis für kakaofreie Schokoladenalternative

Obwohl sich die Zutatenlisten der bekanntesten Herstellerunternehmen von kakaofreien Schokoladenalternativen zum Teil deutlich unterscheiden, weisen sie mindestens eine

KLIMAFREUNDLICHE HERSTELLUNG

Nach eigenen Berechnungen zweier Hersteller^{13,15} verursacht die Produktion der kakaofreien Schokoladenalternative etwa 80 Prozent weniger CO₂-Emissionen und benötigt im Vergleich zu herkömmlicher Schokolade 86 Prozent weniger Wasser während des Herstellungsprozesses.

Dabei wird meist am traditionellen Fermentierungsprozess der Schokoladenherstellung festgehalten: Die Rohstoffe werden fermentiert, geröstet, conchiert und schließlich das Fett raffiniert. So werden auch Sonnenblumenkerne, Ackerbohnen und Getreidesorten ähnlich wie Kakaobohnen behandelt und in mehreren Schritten zu einem Konzentrat respektive einer Masse vermahlen^{14,16}. Diese wird mit anderen Zutaten wie Zucker und pflanzlichen Fetten gemischt und conchiert, also lange gerührt und geknetet, um Festigkeit, Aromen und Inhaltsstoffe des Produktes zu verbessern.



Von außen kaum zu unterscheiden und auch geschmacklich durchaus überzeugend: ansprechende Tartelettes mit zartschmelzender, aber gänzlich kakaofreier Schokoladenalternative. Foto: Martin Braun Backmittel und Essenzen KG

Gemeinsamkeit auf: Sie alle setzen auf gute Verfügbarkeit und meist auf Produktion und Ernte der Zutaten in Europa. So werden beispielsweise gemahlene Sonnenblumenkerne genutzt, die aus Europa stammen¹³, andere setzen indes auf Ackerbohnen aus Europa¹⁷ oder auf regional beziehungsweise in Europa erhältliche, teils fermentierte Zutaten, wie Reis, Gerste, Hafer oder Erdmandeln. Manche setzen zusätzlich Johannisbrot in den Produkten ein, um die entsprechende Farbe und Geschmackstiefe zu erreichen. Je nach Rezeptur der Hersteller kommen außerdem Zucker und andere Zutaten hinzu. Der zarte Schmelz und der charakteristische, schokoladenähnliche Geschmack wird dabei oft unter anderem durch einen Milchanteil, wie beispielsweise Milchpulver, beziehungsweise bei veganen Sorten durch Sonnenblumenkernmehl erreicht^{6,13}. Als Kakaobutter-Äquivalente werden Palmöl, Sojabohnen, Rapsöl oder Shea genutzt¹⁸. Die deutlich kürzeren und sichereren Lieferketten der in Europa verfügbaren Zutaten machen kakaofreie Schokoladenalternativen dabei nicht nur besonders innovativ, sondern auch zu einer deutlich nachhaltigeren Alternative zu herkömmlicher Schokolade^{13,16,17}.

Kennzeichnungspflichten für kakaofreie Ersatzprodukte

Eine Herausforderung im Kontext der Herstellung kakaofreier Schokoladenalternativen stellt deren Deklaration dar. Ein Produkt darf nur als „Schokolade“ betitelt werden, wenn es mindestens 35 Prozent Gesamtkakaotrockenmasse beinhaltet⁶. Die Kennzeichnung der Produkte muss gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung so erfolgen, dass eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher ausgeschlossen ist. Insbesondere die Verwechselbarkeit mit Kakaoprodukten, aufgrund von Betitelung oder Produktbeschreibung, ist zu vermeiden. Überprüft wird das nicht nur durch die amtliche

Lebensmittelüberwachung, sondern auch in den privatwirtschaftlichen Lebensmittel-Zertifizierungsprogrammen wie „International Food Standard“ (IFS)⁶.

Zahlreiche Einsatzmöglichkeiten

Kakaofreie Schokoladenalternativen können mit entsprechender Kenntlichmachung vielseitig eingesetzt werden: Ob für Überzüge von Torten, Kuchen und Kleingebäcken, als Dekoration oder zur Herstellung von Desserts, bis hin zur Einfärbung und Aromatisierung von Teigen, Massen und Cremes, in Kombination mit diversen Füllungen und vielem mehr, bieten sie – ähnlich wie herkömmliche Schokolade – zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten für das backende Handwerk. Die Produkte lassen sich meist auch wie herkömmliche Schokolade verarbeiten. Jedoch müssen die Temperaturkurven aufgrund der kakaofreien Zutaten im Vergleich zu konventioneller Kuvertüre beim Temperieren teilweise leicht angepasst werden, um den gewünschten seidigen Glanz, den knackigen Bruch und das Zusammenziehen in Formen während des Abkühlvorganges zu gewährleisten. Die kakaofreien Schokoladenalternativen erweisen sich dabei als zunehmend profitabel, da sie laut mancher Hersteller bis zu dreimal ergiebiger als herkömmliche Kuvertüren sind – und damit eine echte Alternative fürs backende Handwerk darstellen.

ÜBER DIE AUTORINNEN

Ann-Kathrin Erbach ist Deputy Global Director Corporate Communications bei der Martin Braun-Gruppe.



Alena Zdrzalek ist Corporate Communications Managerin bei der Martin Braun-Gruppe.



AUSBLICK

Die aktuellen Herausforderungen entlang der Kakao-wertschöpfungskette – von klimatischen Risiken über volatile Rohstoffmärkte bis hin zu steigenden Nachhaltigkeitsanforderungen – machen deutlich, dass die Branche neue Denkansätze braucht.

Kakaofreie Schokoladenalternativen können hier einen wertvollen Beitrag leisten: Sie eröffnen Herstellern zusätzliche Handlungsspielräume, erhöhen die Flexibilität in der Rohstoffbeschaffung und ermöglichen Produktinnovationen, ohne den Stellenwert von Schokolade infrage zu stellen. Auf Basis ausgewählter, nachhaltiger Zutaten bieten sie neue Optionen für Anwendungen, bei denen funktionale Eigenschaften, Versorgungssicherheit oder langfristige Planbarkeit eine zentrale Rolle spielen.

Denn es bleibt festzuhalten: Schokolade ist und bleibt ein kulturell, emotional und sensorisch tief verankerter Bestandteil unserer Ernährung. Ihr Genusswert und ihre Bedeutung für Konsumentinnen und Konsumenten sind unbestritten. Kakaofreie Schokoladenalternativen verstehen sich daher nicht als Ersatz, sondern als Ergänzung – als weiteres Werkzeug im Baukasten der Produktentwicklung. Sie schaffen zusätzliche Möglichkeiten in der Rezepturgestaltung und Produktpositionierung und können dazu beitragen, bestehende Sortimente sinnvoll zu erweitern.

Die Zukunft liegt nicht im Entweder/Oder, sondern in der bewussten Koexistenz beider Welten. Dort, wo klassische Schokolade ihren festen Platz behält, und dort, wo alternative Lösungen neue Anwendungen, Zielgruppen und Nachhaltigkeitspotenziale erschließen. Für die backende Branche bedeutet das vor allem eines: mehr Flexibilität, mehr Innovationskraft und mehr Zukunftssicherheit.

Literaturangaben:

- 1 WWF | Kakaoanbau in der Krise, kletternde Schokoladenpreise ∞
- 2 Destatis | Süßigkeiten zum Advent: Teils deutliche Preissteigerungen ∞
- 3 WUR (30.01.2025) | Climate change puts African cocoa production under pressure ∞
- 4 Wissensforum Backwaren | Update Backzutaten Trendreport 2023 ∞
- 5 Business Insider | Preise für Schokolade explodieren – die Gründe für die Schoko-Krise ∞
- 6 Bundesministerium der Justiz, Bundesamts für Justiz | Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (Kakaoverordnung) ∞
- 7 Newton P., Agrawal A., Wollenberg L. Enhancing the sustainability of commodity supply chains in tropical forest and agricultural landscapes. Glob. Environ. Chang. 2013;23:1761–1772
- 8 resourcetrade.earth | Cocoa trade, climate change and deforestation ∞
- 9 NWF International Wildlife Conservation (07.2024) | Cocoa and deforestation ∞
- 10 Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360(6392), 987–992
- 11 Euronews | Schokolade in der Krise: Droht der Welt der Kakao auszugehen? ∞
- 12 ilioSS – Blog, Einsichten und Übersichten | Schokolade ohne Kakao: Eine Revolution in der Süßwarenindustrie ∞
- 13 ChoViva | Was ist ChoViva, wie schmeckt es und was sind die Vorteile ∞
- 14 vegconomist: Das vegane Wirtschaftsmagazin | Döhler investiert in Nukoko, um kakaofreie Schokolade aus Fava-Bohnen zu produzieren ∞
- 15 WinWin | Ethical & Sustainable Choc – Mission ∞
- 16 WinWin | Our Choc ∞
- 17 Nukoko | Home ∞
- 18 ARD Marktcheck | Die Zukunft der Schokolade: Ganz ohne Kakao? ∞
- 19 Lebensmittelpraxis.de | Kakao war gestern – wie Foodtechs die Schokolade neu erfinden ∞



Foto: Pexels

LEBENSMITTELRECHT

Nachhaltig erklärt

Lebensmittel, Nachhaltigkeit & alles, was Recht ist

Nachhaltigkeit ist heute ein großes Wort, das zunehmend auch rechtliche Fragen aufwirft. In dieser Kolumne beleuchten die Rechtsanwältinnen Bärbel Hintermeier und Franca Werhahn aktuelle Entwicklungen rund um Lebensmittel, Nachhaltigkeit & alles, was Recht ist.

EmpCo-Richtlinie: Neue Leitplanken für grüne Werbeclaims

Würde man den aktuellen Werbebotschaften glauben, stünde es um unseren Planeten gar nicht so schlecht: Fast jedes Produkt ist heute angeblich umweltschonend, plastikfrei oder klimaneutral. Solche Angaben begegnen uns überall – im Supermarkt, in Zeitungen, auch im Non-Food-Bereich. So will etwa der Flughafen München bis 2030 klimaneutral werden. Aber löst das unser Problem? Fliegen wir dann einfach alle von München aus? Wohl kaum. Denn die sog. „Klimaneutralität“ des Flughafens schließt die Emissionen der Flugzeuge gar nicht ein.

Genau hier liegt die Crux vieler Green Claims: Entscheidend ist, ob sich eine Aussage nur auf den Betrieb, die Herstellung oder den gesamten Lebenszyklus eines Produkts bezieht. Für VerbraucherInnen bleibt das oft

im Dunkeln – werden nur direkte Emissionen erfasst, spielen Kompensationen eine Rolle oder sind auch Lieferketten und Nutzungsphasen des Produkts einbezogen? Selbst scheinbar exakte Angaben wie „0,29 kg CO₂ pro Kilogramm Haferdrink“ helfen kaum weiter, solange der Vergleich fehlt. Und auch Nachhaltigkeits-Scores wie Eco- oder Planet-Score sind nicht immer verständlich. Genau hier setzen die neuen Regelungen zu Green Claims an.

Die EU verschärft mit der EmpCo-Richtlinie (EU) 2024/825 zur Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel die Regeln für umweltbezogene Werbeaussagen. Ab 27. September 2026 müssen Unternehmen Green Claims klar belegen und transparent

gestalten. Allgemeine Begriffe wie „umweltfreundlich“ oder „nachhaltig“ sind als allgemeine Umweltaussagen dann nicht mehr erlaubt. Welche Anforderungen an die Abgrenzung von allgemeinen zu spezifischen Umweltangaben bestehen, legt die Regelung nicht dar – dies wird durch die Rechtsprechung zukünftig geklärt werden müssen. Eine Orientierung kann hier die bekannte Praxis zu Health Claims bieten – im Grundsatz werden die Regeln streng ausgelegt.

Weiterhin erfordern Zukunftsversprechen, wie beispielsweise „CO₂-neutral bis 2030“, künftig überprüfbare Umsetzungspläne und Transparenz. Hier muss etwa regelmäßig auf dem Produkt deutlich gemacht werden, wo Informationen dazu zu finden sind, wie die zukünftigen Ziele erreicht werden und welche Maßnahmen bis wann dafür umgesetzt werden.

Nachhaltigkeitssiegel dürfen nur genutzt werden, wenn sie staatlich anerkannt oder extern zertifiziert sind, Eigensiegel sind dann nicht mehr möglich. Ziel ist es, Greenwashing zu verhindern und VerbraucherInnen verlässliche Informationen zu bieten. Im Zusammenhang mit dem EU-Bio-Siegel etwa wird in den FAQ der Kommission klargestellt, dass die EmpCo-RL als Ergänzung zu bestehenden spezifischen EU-Vorschriften zu verstehen ist, sodass etwa z.B. die Bio-VO (EU) 2018/848 Vorrang hat. Interessant ist, dass die FAQ nicht darauf eingehen, dass es sich bei der Bio-VO ggf. auch um eine „anerkannte hervorragende Umweltleistung“ im Sinne der EmpCo-RL handeln könnte, sodass auch aus diesem Aspekt heraus entsprechende Angaben nach den neuen Regelungen zulässig wären – so sieht es etwa auch die Begründung des aktuellen Regierungsentwurfs hierzulande vor. Hier wird zudem anerkannt, dass auch private Standards wie Bioland, Demeter & Co. eine entsprechende

hervorragende anerkannte Umwelthöchstleistung in dem Sinne darstellen können (Gesetzesbegründung BT Drucks. 21/1855, S. 28).

Insoweit zeigt sich, dass die neuen Kriterien für umweltbezogene Angaben einerseits in Deutschland bereits aus der Rechtsprechung bekannte Kriterien umsetzen und andererseits die Anforderungen an Green Claims verschärfen. Unternehmen stehen nun vor der Herausforderung, ihre Angaben zu spezifizieren und transparent zu unterfüttern. Viele Details werden dabei erst durch künftige Rechtsprechung konkretisiert werden. Besonders Aussagen zur CO₂-Neutralität oder bestimmten Umweltwirkungen, die in einer Lebenszyklusanalyse betrachtet werden, erfordern klare Nachweise, die künftig bereits auf dem Etikett benannt oder auf digitalen Kanälen bereitzustellen sind. Wettbewerbsverbände und Verbraucherschützer erhalten mit den neuen Verbotstatbeständen ein scharfes Schwert, um gegen irreführende Angaben vorzugehen und Greenwashing zu bekämpfen. Unternehmen müssen sich frühzeitig auf die neuen Kriterien einstellen, um rechtliche Risiken zu vermeiden und glaubwürdig zu kommunizieren. Gleichzeitig sind viele Details noch unklar und dürften zukünftig durch die Rechtsprechung geprägt werden. Eine Übergangsfrist wird es nicht geben, die Vorgaben sind ab dem 27. September 2026 umzusetzen. Das FAQ-Papier der Kommission empfiehlt im Zweifel Produkten Sticker mit weiteren Informationen hinzuzufügen. Dies dürfte jedoch kaum praxisnah sein – der Aufwand steht meist völlig außer Verhältnis. Derzeit ist jedoch klar: Produkte mit nicht konformen Labels sollten ab 27. September 2026 nicht mehr in den Regalen stehen, Verstöße können ab dann rechtliche Folgen haben.

ÜBER DIE AUTORINNEN

Bärbel Ines Hintermeier, LL.M. und Franca Werhahn, Rechtsanwältinnen und Gründungspartnerinnen der Kanzlei LEKKER Partners. Die Kanzlei ist spezialisiert auf Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit. Die Beratung erstreckt sich von Produktentwicklung, Kennzeichnung, Compliance-Systemen und Krisenmanagement bis hin zur Werbung u.a. mit Green Claims und der Einhaltung von Sorgfaltspflichten entlang der Lieferkette.



Foto: LEKKER partners



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

IMPRESSUM

Herausgeber und V.i.S.d.P.

RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

Tel. +49 (0)30/68072232-0

Fax +49 (0)30/68072232-9

www.wissensforum-backwaren.de

info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1
1220 Wien

Hotline +43 (0) 810 /001 093

www.wissensforum-backwaren.at

info@wissensforum-backwaren.at

Redaktion und Gestaltung

Prof. Dr. Bärbel Kniel

kommunikation.pur GmbH | München:

Sarah Fischer (Redaktion), Eva Haupt (Grafik)

Titelbild: Martin Braun-Gruppe

