

bmi aktuell.

EINE INFORMATION FÜR DIE ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBERATUNG.



SKANDINAVIEN –

Brot und Kleingebäck.

Welche Vielfalt bietet uns die skandinavische Bäckerei?

2



MARGARINE UND FETTE

zur Herstellung Feiner Backwaren

Welche Rolle spielen Fette bei Backwaren?

4



CONVENIENCE FÜR DIE PFLICHT –

mehr Zeit für die Kür

Teiglinge halten Einzug in die Bäckerei.

6

Gen- Technik

DIE KENNZEICHNUNG VON GMO-SOJA, GMO-MAIS

und die dabei bestehenden Probleme

8

LIEBE LESER,

wir beginnen diese Ausgabe mit dem 6. Teil über Brot und Kleingebäck in Europa und befassen uns mit den skandinavischen Ländern, die je nach Land unterschiedliche Spezialitäten haben. Im zweiten Artikel dieser Ausgabe wird eine Einführung in die Verwendung von Margarinen und Fetten zur Herstellung Feiner Backwaren gegeben. Je nach Produkt werden unterschiedliche Fette eingesetzt. Die Bezeichnung „Convenienceprodukt“ ist eine modische Bezeichnung für zusammengesetzte und vorbereitete Produkte. In diesem Artikel werden die Vorteile der Verwendung von Teiglingen als Convenienceprodukte erläutert. Der vierte Beitrag beschäftigt sich mit der Kennzeichnung von GMO-Soja und GMO-Mais und den dabei bestehenden Problemen. Bereits in der Ausgabe 4/97 wurde auf diesen Problemkreis eingegangen. Durch die am 1. September 1998 in Kraft tretenden Kennzeichnungsregelungen für GMO-Soja- und GMO-Mais-Produkte besteht der Bedarf an aktueller Information.



Herausgeber:
Backmittelinstitut e.V.
Markt 9, 53111 Bonn
Telefon: 0228/96 97 70
Fax: 02 28/9 69 77 77

Internet: <http://www.backmittelinstitut.com>
e-Mail: Backmittelinstitut@t-online.de
Fax-Abruf-Service: 02 28/9 69 41 80-000

Redaktion: Amin Werner
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Gestaltung und Herstellung:
kippsatz GmbH, Bonn
Druck: Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Amin Werner
Geschäftsführer

Skandinavien – Brot und Kleingebäck

Bäckermeister Dr. Hans Huber
Ingelheim am Rhein

Die nordischen Staaten Europas nehmen in jeglicher Hinsicht eine Sonderstellung ein. Das ist schon geographisch bestimmt. Auch das Klima hat zusätzlich einen großen Einfluß auf die Bevölkerung Norwegens, Schwedens und Finnlands. Das gilt für die Lebensgewohnheiten und das Ernährungsverhalten in gleicher Weise.

Man nennt diesen Teil Nordeuropas im engeren Sinne Skandinavien. Manchmal wird auch das mit Osteuropa zusammenhängende Finnland dazugezählt. Im weiteren Sinne bezieht man sogar Dänemark, das den Übergang zu Mitteleuropa bildet, mit ein. Die durch zahlreiche Fjorde und Inseln aufgelöste Westküste (Norwegen) hat durch die Nähe des Golfstromes ausgeglichenes, wintermildes, niederschlagsreiches Klima. Im Innern Skandinaviens (Schweden) und Osten (Finnland) herrscht kontinentales Klima mit eiskalten Wintern vor. In allen drei Ländern gibt es überwiegend Wald, der in

der Regel – außer in Südschweden – nur von kleineren Flächen Kulturland und insbesondere in Finnland von unzähligen Seen unterbrochen wird.

Norwegen bekam seine Unabhängigkeit von Schweden erst im Jahre 1899. Daher sind auch heute noch die Verbindungen beider Länder sehr eng. Lediglich der als Skanden bezeichnete norwegisch-schwedische Gebirgszug trennt beide Länder stärker ab. Von großer Bedeutung für Skandinavien sind die jahreszeitlich von Süden nach Norden stärker wechselnden Lichtverhältnisse. Die Folgen sind im extremen Fall die Polarnacht und die Mitternachtssonne.

Die Bevölkerung der drei skandinavischen Länder hat viele Gemeinsamkeiten, aber auch viele gravierende Unterschiede aufzuweisen. Das gilt auch für die Ernährung und insbesondere für das Brot. Daher muß man eine Betrachtung und Analyse des Brotes und Kleingebäcks differenziert vornehmen.

völkerung ist in diesem Jahrhundert auf fast 50 % angestiegen. Der Landwirtschaft sind durch die Natur mit 3,3 % Kulturläche sehr enge Grenzen gesetzt. Die Viehwirtschaft hat die größere Bedeutung. Hohe Importmengen an Weizen sichern die Brotgetreidebasis für die Erzeugung von Brot, Klein- und Feingebäck. Eine Orientierung in der Gebäckvielfalt in Richtung angelsächsischer Länder ist unverkennbar. Das Gebäcksortiment im Lande ist naturgemäß sehr groß. Die norwegische Regierung betreibt bewußt eine brotfreundliche Politik. Dabei werden der hohe Gesundheitswert (körnerhaltig, schrothaltig und ballaststoffreich) und der in gleicher Weise hohe Genußwert des Brotes besonders herausgestellt. Ein typisches Landeserzeugnis an Brot ist das Flattbrod, vorwiegend aus Roggen- und Weizenvollkornschrot.

In Norwegen gibt es auch gesetzliche Vorschriften für die Mehle und Schrote, wobei beim normalen Weizenmehl enge Grenzen im Mineralsalzgehalt vorgeschrieben sind. Es darf 0,60 % nicht überschreiten. Der Proteingehalt bei diesem Mehl muß im Mindestbereich von 13,2 - 13,5 % liegen. Das bedeutet, daß zur Herstellung dieses Mehls besonders proteinreicher Importweizen aus den USA und Canada verwendet werden müssen. Entsprechend hoch ist auch die Wasseraufnahmefähigkeit und Volumensausbeute der weizenbetonten Gebäcksorten.

Norwegen

Allgemeines

Norwegen hat 4,35 Millionen Einwohner. Norwegen ist eine konstitutionelle Monarchie. Wappen und Flagge zeigen einen in Rot eingearbeiteten goldenen gekrönten Löwen, der in den Pranken die goldengestielte silberne Axt des heiligen Olaf hält. Der Anteil der städtischen Be-

Huschholdingsbrød – Norwegen



Das Brot und Kleingebäck Norwegens

Norwegen hat ein großes Sortiment von Brot und Kleingebäck im Angebot. Sehr bekannt ist seit Jahrhunderten das norwegische Flattbrod. Früher hat man davon große Mengen als Vorrat für den Winter gebacken. Das Backen dieser Sorte wird auf dem Lande auch heute noch als ein Ritual betrachtet. Meist werden zur Herstellung sogar spezielle Tische verwendet, die bei den Bauern in der Küche unter der Decke aufbewahrt werden.

Diese Fladen werden vereinzelt mit einer Gemüsemischung (vorgekocht) produziert.

Bekannt sind auch die Variationen von Inle Kager, einem Hefe- feingebäck mit geringem Fettanteil und hohen Zusätzen von Korinthen und Rosinen (bis 20 % vom Mehlanteil). Dieses Hefe- Feinbrot wird mit Hagelzucker bestreut.

Sehr verbreitet ist auch das Huscholdingsbrod, ein Roggenmischbrot in länglicher, mehrmals eingeschnittener Form.

Ein sehr bekanntes typisches Weizenmischbrot – meist rund geformt – ist das Vörterbrod. Darüber hinaus gibt es ein beachtliches Sortiment von Weißbrot (z. B. französisches Brot, Toastbrot), Mischbrot und schrothaltigen, dunklen Brotsorten.

Das Angebot an Feinen Backwaren ist sehr groß. Hier fallen besonders die sogenannten Norwegische Hörnchen (enthalten viel Fett, wenig Zucker und evtl.

Eier) auf, die gerne mit Butter zu Krabben und anderen pikanten Füllungen gegessen werden.

An Kleingebäck mangelt es in keiner Weise.

Das Angebot an Brötchen mit Zutaten pflanzlicher und tierischer Provenienz ist ebenfalls groß. Sesam, Getreideschrot, Körner, Sonnenblumenkerne, Mohn etc. werden gerne als Oberflächenbestreuung benutzt.

Schweden

Allgemeines

Schweden hat 8,85 Millionen Einwohner. Das Wappen ist durch ein schmales goldenes Kreuz geziert. In Feld eins und vier das seit 1364 nachweisbare kleine Staatswappen, das Attribut des hl. Erich; in Feld zwei und drei das Staatswappen der Folkungerzeit; im Mittelschild das Familienwappen des regierenden Königshauses, seit 1818 gespalten von Wasa und Bernadotte-Pontecorvo.

Der Landwirtschaft sind durch Relief, Klima und Böden mit 9 % des Bodens an landwirtschaftlichem Kulturland natürliche Grenzen gesetzt. Im Süden überwiegt der Weizenanbau und im Norden der Roggenanbau. Zusätzliche Importe decken den Jahresbedarf an Brotgetreide.

Bei der Verarbeitung ist der Bedarf an Schrotten besonders hoch. Das Backverhalten der Roggenmehle schwankt in Abhängigkeit von der Witterung.

Die Proteinwerte bei Weizenmehl liegen im Bereich von 12–13 % i.Tr. über dem Durchschnitt und sind mit den hellen Mehlen, in der Schweiz und in Österreich vergleichbar.

Das Brot- und Kleingebäcksortiment

Sehr umfangreich ist das Brotsortiment. Es gibt allein 36 Sorten von Knäckebrötchen. Körnerhaltige Brote sind weit verbreitet. Das für die schwedische Geschmacksrichtung sehr typische süßsaure Roggenmischbrot wird gerne belegt mit Butter, Honig, Schinken und Wurst gegessen. Die schwedische Spezialität „Limpa“ wird häufig auch mit Bier zubereitet und mit etwas Kümmel oder Fenchel gewürzt. Man findet dieses süßsaure Roggenmischbrot heute auch in den baltischen Staaten wieder. Raabybroed wird das bekannte Roggenschrotbrot genannt.

Schweden hat ein beachtliches Kleingebäcksortiment. Zwei ganz typisch schwedische Kleinge-

Typische für Norwegen sind:

Birkens Grov	Mohnbrötchen (derbe Brötchen)
Rundstykker	Brötchen
Baguette (fein/grob)	Baguettestangen
Wiener-Brød (Dansk-Type)	Danish Pastry
Brød-Konfekt	Brot-Konfekt
Italiensk Brød	Italienische Brötchen (in länglicher Form)
Sprødstenger	Knusperstangen
Fladenlaibe	(in Form der Pitta)

Altstadtansicht Stockholm/Schweden



bäcksorten sind Hål-Kaka und Tekaka.

■ Das Originalrezept für Tekaka lautet:

Bäckerweizenmehl	1.900 g
Wasser	1.000 g
Hefe	100 g
Backmittel	100 g
Margarine	200 g
Zucker	75 g
Salz	25 g
Teiggewicht	3 400 g

Bei einer Temperatur von 26 °C und 30 Minuten Teigruhe werden 65 g schwere Teigstücke abgewogen, rund geformt und geigelt. Nach 45 Min. Stückgare bei einer Ofentemperatur von 230 °C 12–15 Minuten backen.

■ Das Originalrezept für Hål-Kaka lautet:

Bäckerweizenmehl	1 900 g
Wasser	1 000 g
Sirup	100 g
Zucker	75 g
Hefe	75 g
Backmittel	50 g
Margarine	50 g
Salz	20 g
Kümmel (gemahlen)	5 g
Fenchel (gemahlen)	5 g
Teiggewicht	3 280 g

Bei einer Teigtemperatur und Teigruhe von 60 Minuten Teigstücke von 280 g abwiegen. Rund formen, igeln und mit einem Loch versehen. Bei 35 Minuten Stückgare und 230 °C Ofentemperatur beträgt die Backzeit ca. 51 Minuten.

Die Schweden halten viel von guten und reichlichem Essen, natürlich auch von einem guten, meist sehr scharfen Zutrink.

So wie in Dänemark die weltberühmten kalten und warmen Platten „Smørrebrød“ heißen, gibt es Gleiches von großer Kostlichkeit und Mannigfaltigkeit in Schweden und Norwegen als

„Hors d'oeuvres“ und der Bezeichnung „Smörgås“ (oder smörgaas). Die ganze Tafel nennt man dann „Smörgasbrød“. Hierzu werden vielerlei Brot- und Kleingebäcksorten als Unterlage oder Beispeise serviert.

Als weitere typisch schwedische Kleingebäcke sind zu nennen:

Kuvertbröd (Portionsbrot)
Ameri Kanska Kuvertbröd
Småfranska
Korvbröd
Bryl Gullar med ört Kryddon
Rustika vetebullar
Lunchbullar med ost
Mellanmålsbullar med Keso
Karlsboderbröd
Hamburgerbröd
Saltasmörgifflar
Grahamsbullar
und eine Reihe anderer Spezialbrötchen-Sorten.

Das kleine Backwerk (auch die Süßspeisen) ist von unübertrefflicher Qualität. Für die appetitlichen Brötchen verwendet man in Schweden und Norwegen verschiedene pikante Aufstriche, wie z. B.:

Ansjoessmör (Anschovis- oder Sardellenbutter)
Böcklingsmör (Bücklingsbutter)
Dillsmör (Dillbutter)
Kaviarsmör (Kaviarbutter)
Laxsmör (Lachsbutter)
Und dazu reichlich Inlagtsill (Schwedische Gabelbissen).

Eine besondere Spezialität sind dabei eingelegte oder marinierte Heringe, wofür es Hunderte von Rezepten gibt.

Beispeisen, Aufstriche und Auflagen zu Brot und zu Kleingebäck sind in Skandinavien so üppig und zahlreich. Daher kann diese Aufzählung auch nicht annähernd vollständig sein. ■

Fortsetzung in bmi aktuell 3/98

Die sensorischen Eigenschaften und der äußere Eindruck Feiner Backwaren werden maßgeblich von Art und Umfang des Fettzusatzes beeinflusst. Traditionell wurden zur Feingebäckherstellung natürlich vorkommende Fettstoffe wie Schweineschmalz, Rindertalg, Butter und Pflanzenöle eingesetzt. Aus den steigenden Anforderungen an die Qualität Feiner Backwaren, der zunehmenden Gebäckvielfalt sowie der Veränderung der Herstellungsverfahren resultierte der Bedarf an Spezialfetten und -margarinen zur Backwarenherstellung.

Heute steht ein Sortiment an Backmargarinen und -fetten zur Verfügung, das gemäß der Haupteinsatzbereiche in die Untergruppen Zieh-, Back- und Crememargarine bzw. -fette sowie Siedefette gegliedert wird.

Fette unterscheiden sich von Margarinen vor allem durch die An- bzw. Abwesenheit von Wasser. Während Margarine bis zu 20 % Wasser enthält, sind Reinfette frei von Wasser.

In der handwerklichen Feinbackwarenherstellung gelangt vorrangig Margarine zum Einsatz, während in der industriellen Fertigung aus Haltbarkeitsgründen und vor dem Hintergrund automatischer Herstellungsverfahren eher ein Trend zum Einsatz von Fetten festzustellen ist.

Darüber hinaus richtet sich die Entscheidung für den Einsatz einer Margarine oder eines Fettes nach dem Einsatzbereich.

Nahrungsfette bestehen überwiegend aus Triglyceriden, (d. h. dem Alkohol Glycerin verestert

Margarine und Fette

Zur Herstellung Feiner Backwaren

mit drei Fettsäuren). Fettsäuren werden nach ihrer Kettenlänge sowie der Anzahl, Position und Konfiguration der Doppelbindungen klassifiziert. Aus diesen Merkmalen leiten sich die unterschiedlichen physikalischen Eigenschaften, wie z. B. der Schmelzpunkt von Fetten ab. Basisrohstoffe für alle Margarine und Fette sind pflanzliche Fette und Öle wie Palmöl, Kokosfett, Soja- und Rapsöl. Nur noch vereinzelt werden tierische Öle und Fette zur Herstellung von Backmargarinen und -fetten eingesetzt.

Durch den Einsatz der Verfahren der Fettmodifikation, wie z. B. die Härtung, sowie der modernen Margarine-/Fettherstellung können aus dem natürlichen Angebot an Nahrungsfetten maßgeschneiderte Spezialfette und -margarinen hergestellt werden. Backfette und -margarinen sind in der Regel Mischfette unterschiedlicher Herkunft. Entscheidend für ihre Produkteigenschaften ist die anwendungsspezifische Zusammensetzung der Fettphase. Sie entscheidet maßgeblich über die Festigkeit, den Schmelzpunkt, die Plastizität und die Aufschlagfähigkeit einer Margarine/eines Fettes. Die Konsistenz einer Backmargarine wird außerdem entscheidend durch den Kristallisationsprozeß in der Margarineherstellung beeinflusst. Ziehmarginen sollten eine plastische Konsistenz aufweisen, die die Ausbildung gleichmäßiger, dünner Fettfilme beim Tourieren sicherstellt. Die Festigkeit der Ziehmarginen sollte sich optimal nach der Festigkeit des tourier-

ten Grundteiges ausrichten. Der Schmelzpunkt von Ziehmarginen sollte oberhalb der Gartemperatur des Teiglings liegen, um ein Ausölen der Fettschichten während der Gare zu vermeiden. Das stufenweise Abschmelzen von Ziehmarginen garantiert eine optimale Entwicklung und Blätterung der Gebäcke. Backmargarinen weisen eine geschmeidige-feste Konsistenz, abhängig von dem Einsatzbereich Massen oder Teige, auf. Eine geschmeidige Konsistenz und eine gute Luftaufnahmefähigkeit der Margarine ergibt gut emulgierte, lockere Massen und damit eine optimale Gebäckstruktur. Der Schmelzpunkt sollte unterhalb der Körpertemperatur liegen, um eine zarte, saftige Krume zu gewährleisten. Margarine zur Herstellung von Mürbteigen sollten dagegen eine festere, etwas plastische Konsistenz aufweisen, um ein Brandigwerden der Teige zu vermeiden.

Crememargarinen sollten entsprechend ihres Einsatzbereiches eine weiche Konsistenz aufwei-

sen sowie eine sehr hohe Luftaufnahmefähigkeit und einen niedrigen Schmelzpunkt.

Neben der Zusammensetzung der Fettphase beeinflussen die weiteren Bestandteile von Margarine und Fetten ihre Backeigenschaften:

Emulgatoren beeinflussen die Wasseraufnahmefähigkeit von Teigen und Massen sowie die Aufschlagfähigkeit von Massen.

Salz und Aromen beeinflussen den Produkt- und Gebäckgeschmack sowie den -geruch.

Farbstoff (in der Regel Beta-Carotin) verbessert die Produkt- und die Gebäckfarbe.

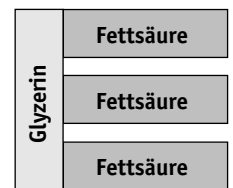
Säureregulatoren (in der Regel Citronensäure) verlängern die Haltbarkeit von Margarine und beeinflussen die Volumenentwicklung, das Hochziehen von tourierten Gebäcken, insbesondere bei Blätterteig.

Milchprodukte verbessern den Geschmack des Produktes und des Gebäckes sowie die äußere Gebäckfarbe.

Fettstoffe sind die einzige Backzutat, die aufgrund ihrer hydro-

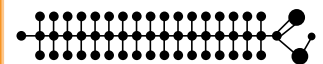
Karin Nikolai,
Bremen

Fettmolekül

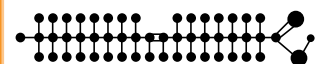


Nahrungsfette bestehen aus Glycerin und Fettsäuren, d.h. an ein Glycerinmolekül lagern sich unter Abspaltung von Wasser drei Fettsäurereste an.

Fettmolekül



gesättigte Fettsäure



einfach ungesättigte Fettsäure



mehrfach ungesättigte Fettsäure



Abpackung von Margarine

Convenience für die Pflicht – Mehr Zeit für die Kür

Weiterführende Literatur
BMI-Broschürenreihe
Heft Nr. 26:
Margarine und Fette zur
Herstellung Feiner Backwaren

phoben Eigenart im Backprozeß nicht chemisch verändert wird. In Feinen Backwaren dienen sie der Erzielung des arttypischen Gebäckcharakters, der Lockerung, dem Gebäckvolumen, der Struktur und der Frischhaltung. Ihre Wirkung basiert auf der Ausbildung eines Fettfilms zwischen den Mehlteilchen, der teilweise die Quellung des Klebers bei der Teigbereitung sowie die Verkleisterung der Stärke im Backprozeß verhindert. Die spezifische Funktion der Backzutat Fett/Margarine ist nach Anwendungsbereichen unterschiedlich und abhängig von der Einsatzmenge. ■

Industrielle Fertigung
von Backfetten



Convenience-Backwaren in Form von Teiglingen und vorgebackenen Produkten haben in den letzten Jahren stark an Akzeptanz gewonnen. Aus den meisten Betrieben sind sie schon gar nicht mehr wegzudenken. Die offensichtlichen Vorteile wie die sofortige Verfügbarkeit, Zeiterparnis und die optimal nachfrageorientierte und damit verlustfreie und gewinnoptimierte Produktion sind klar erkannt und werden gerne genutzt. Auch die in der Vergangenheit oft recht polemisch geführte Diskussion um die Qualität hochwertiger Tiefkühlbackwaren ist verklungen.

Qualitativ können hochwertige Teiglinge tatsächlich nicht bemängelt werden. Schönster und objektiver Beweis dafür sind zahlreiche Auszeichnungen der DLG, die an Hersteller von Teiglingen gegangen sind. Handwerkliche Qualität und industrielle Produktion schließen sich gegenseitig also nicht aus. Vor allem dann nicht, wenn qualitätsrelevante Prozesse nach alter Tradition gehandhabt, alle übrigen Abläufe jedoch kompromißlos automatisiert werden. Solche Produkte lassen sich bedenkenlos in die handwerklichen Sortimente der einzelnen Bäckerei integrieren, schaffen da Variantenvielfalt und sind beständige und zuverlässige Umsatzträger. Folgende Vorurteile wurden regelmäßig von Kritikern formuliert:

■ Vorurteil: Uniformität des Angebotes

Es muß nicht sein, daß ein Convenienceprodukt von Sylt bis Stuttgart gleich aussieht. Insbesondere der „Rohstoff Teigling“ läßt sich mit etwas Phantasie und Liebe zum Detail soweit veredeln, daß er zum individuellen Produkt mit eigener Identität wird. Dies ist eine Frage der Optik, denn wird der Teigling als Rohstoff betrachtet und nicht als gegebenes Produkt, so ist die Variantenvielfalt schier unbegrenzt.

■ Vorurteil: Verarmung der Geschmacksvielfalt

Geschmack ist eine subjektive Wahrnehmung und diese hat viel damit zu tun, welche Aura für ein Produkt geschaffen wird. Ein Produkt schmeckt den Konsumenten dann am besten, wenn sie von ihrem Kaufentscheid tief überzeugt sind, sich im besten Fall mit dem Anbieter solidarisieren und Reklame machen für ihn. Dies hat nicht selten mit einem freundlichen Lächeln und Dankeschön mehr zu tun, als mit dem Produkt selbst. Hochwertige Convenienceprodukte tun dann das ihre, denn sie sind geschmacklich soweit optimiert, daß sie breiteste Akzeptanz finden. Und wer möchte seinen Kunden nicht ein möglichst gutes Produkte anbieten.

■ Vorurteil: Trivialisierung der Arbeit in den Backstuben
Unter den Teiglingen finden sich zwar immer auch wieder Spezial-

litäten, aber regionale, individuelle Spezialitäten können dies nie sein.

Und genau für die Schöpfung und Produktion solch einzigartiger Spezialitäten kann die Zeit genutzt werden, die durch den Einsatz von Convenienceprodukten gewonnen wird. Denn die Spezialitäten sind es, die den einzelnen Betrieb unvergleichlich machen. Sie schaffen eine treue Stammkundschaft, die nicht selten aus einem immer größeren Einzugsgebiet stammt. Für die Herstellung solcher Spezialitäten sind im Betrieb dann aber restlos alle gefordert, ihre handwerklichen und kreativen Fähigkeiten voll auszuleben, was denn auch weit anspruchsvoller ist, als die Produktion von Alltagsprodukten.

Deshalb rechnet sich Convenience

Wer Convenience-Backwaren einsetzt, partizipiert an den Vorteilen einer industriellen Produktion. Convenienceprodukte sind nichts anderes als Rohstoffe, ausgelagerte Arbeit und durch den Produzenten getätigte Investitionen. Weil Convenienceprodukte im industriellen Rahmen hergestellt werden, ergeben sich auf all diesen Stufen erhebliche Vorteile, von denen der Anwender profitiert. Dies beginnt mit den Preisvorteilen, die aus dem Einkauf großer Mengen resultieren, geht über die rationellere Produktion, bedingt durch hohe Stückzahlen und führt automa-

tisch zur besseren Amortisation der Anlagen.

Auf der anderen Seite ergeben sich für den Anwender von Convenience-Backwaren erhebliche Vorteile aus der Senkung der Personalkosten, und bei konsequenter Umsetzung in klar abgegrenzten Segmenten, z.B. bei der Produktion von Butter-Gipfeln, entfallen Investitionen bzw. die Amortisation für hochspezifische Maschinen. Diese Vorteile überwiegen den Mehrpreis für den „Rohstoff Teigling“, woraus sich ein zusätzlicher Margenvorteil ergibt.

Convenience kann auch „Bio“ sein

Mit einem stark erweiterten Bio-Sortiment entsprechen die einzelnen Hersteller von Teiglingen dem verstärkten Konsumentenwunsch nach Lebensmitteln gemäß der Öko-Verordnung. Der Vorteil liegt auf der Hand: Wer Bio-Convenience-Produkte einsetzt, braucht keine aufwendigen und kostenträchtigen innerbetrieblichen Umstellungen in bezug auf die Separierung von Einkauf, Warenfluß, Lagerung und Produktionsabläufen vorzunehmen.

Wer den selbstbewußten Umgang mit Convenience-Backwaren versteht, wird seine Identität auf keinen Fall verlieren. Ganz im Gegenteil: Die Entlastung vom Alltagsgeschäft, der Pflicht, läßt Raum entstehen für die Kür, zur Kreation eigener Spezialitäten also, die den einzelnen Be-

trieb unverwechselbar und sein Angebot im weiten Umkreis begehrt machen.

Das neudeutsche Wort „Convenience“ mag zwar wörtlich übersetzt „Bequemlichkeit“ bedeuten, darf aber keinesfalls mit der als wenig tugendhaft geltenden Faulheit gleichgesetzt werden, schon eher mit Intelligenz. Die Bequemlichkeit nämlich ist es, die den Menschen schon immer zu den bahnbrechendsten Erfindungen getrieben hat, z.B. das Rad, die Dampfmaschine, die Eisenbahn, das Auto und das Flugzeug. Und für wen ist es schon anrühlich, all diese intelligenten Erfindungen zu nutzen? ■

**Heini Max Surber,
Gerolzhofen**

**links: Teiglinge
rechts: Fertige Backware**



Die Kennzeichnung von GMO-Soja und GMO-Mais

Und die dabei bestehenden Probleme

RA Amin Werner,
Bonn

Bereits im letzten bmi-aktuell wurde auf die Problematik der Auslobung „gentechnikfrei“ eingegangen. Nunmehr hat sich im Bereich der Kennzeichnung von GMO-Soja und GMO-Mais folgende Entwicklung ergeben:

Am 3. 6. 98 ist die Verordnung (EG) Nr. 1139/98 des Rates vom 26. 5. 98 über Angaben, die zusätzlich zu denen in den Richtlinien 79/212/EWG (Etikettierungsgründen) aufgeführten Angaben bei der Etikettierung bestimmter aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln vorgeschrieben sind, veröffentlicht worden. Diese sogenannte Ablöseverordnung der Ergänzungsverordnung zur Etikettierungsrichtlinie wurde von der Verbraucherschaft und der Wirtschaft seit längerem erwartet. Insbesondere erhoffte man sich klare Regelungen, die sich in der Praxis anwenden lassen. Sowohl der Umfang der Information für den Endverbraucher über GMO-Produkte sollte dargelegt werden, als auch praktische Hinweise für die Ernährungswirtschaft wie gekennzeichnet und bei welchen Produkten gekennzeichnet werden muß. Diese oben genannte Verordnung tritt am 3. 9. 1998 in Kraft. Es sind folgende Eckpfeiler in dieser Verordnung enthalten:

- Protein und DNA sind als Kennzeichnungskriterien anerkannt worden.
- Eine Umsetzungsfrist von 90 Tagen für Neukennzeichnungen und 6 Monaten für bereits bestehende Verfahrenskennzeichnung gemäß VO EG 1813/97 (Abverkaufsfrist bleibt erhalten) ist vorgesehen.

■ Eine Negativliste von Produkten, die nicht gekennzeichnet werden müssen, ist als Prinzip in den Erwägungsgründen erhalten, jedoch soll der genaue Inhalt der Diskussion im Ständigen Lebensmittelausschuß in Brüssel überlassen werden.

■ Es ist auch die Möglichkeit vorgesehen, eine vereinfachte Kennzeichnungsformulierung zu verwenden.

■ Eine sogenannte „Kann-Kennzeichnung“ ist nicht vorgesehen. Diesen klaren Vorgaben der Ablöseverordnung stehen einige praktische Probleme gegenüber:

■ In den Motiven ist zwar eine Kontaminationsgrenze von 2–3 %, die technologisch unvermeidbar sein können, angedacht, aber entsprechendes an den Ständigen Lebensmittelausschuß verwiesen worden.

■ Wegen der Kürze der Umsetzungsfrist von 90 Tagen kann die Wirtschaft ohne ein analytisch notwendigen Schwellenwert nicht kennzeichnen.

■ Es ist immer noch unklar, welche Soja- und Maisprodukte nun definitiv einer Kennzeichnung unterliegen sollen (Fehlen einer Negativliste).

■ Inwieweit darf bei fehlender Kennzeichnungsvoraussetzung das Produkt mit Gentechnikfreiheit ausgelobt werden?

Aus diesen noch offenen Fragen wird dringend eine klare Stellungnahme der EU-Kommission gefordert.

Insbesondere in der Auslobung mit Gentechnikfreiheit bestehen – wie bereits im bmi-aktuell 1/98 geschildert wurde – erhebliche Bedenken. Zwar liegt beim Bundesrat eine VO zur Kennzeichnung ohne

Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel vor, die jedoch nicht alle Produktionsstufen von Lebensmitteln, die mit Gentechnik in Berührung gekommen sein können, in aller Konsequenz berücksichtigt. Nachdem zahlreiche Umfragen bei den Verbrauchern ergeben haben, daß zwar die Gentechnik im medizinischen Bereich überwiegend angenommen, jedoch im Lebensmittelbereich überwiegend abgelehnt wird und dies in der Regel mit einer generellen Ablehnung der grünen Gentechnik verbunden ist, ist dieser Vorstoß des Bundesrates fragwürdig. Wenn ein Verbraucher aus ideologischen oder religiösen Gründen die Gentechnik bei Lebensmitteln ablehnt, so muß gewährleistet sein, daß tatsächlich auch keine GMO-Produkte in den Lebensmitteln enthalten sind. Nur diese von den Verbrauchern erwartete inhaltliche Ausgestaltung von gentechnikfreien Lebensmitteln ermöglicht eine sinnvolle Produktinformation und Entscheidungshilfe. Denn Sinn und Zweck jeder Kennzeichnung soll die Hilfestellung bei der Kaufentscheidung sein. Daher macht es keinen Sinn, für die Auslobung von „gentechnikfreien“ Produkte einen Schwellenwert im Sinne des VO-Entwurfs des Bundesrates vorzusehen.

Folglich kann hier nur eine klare Stellungnahme dem Verbraucher dienlich sein und nicht nur eine Begrenzung der Überprüfung der Produktionskette in den letzten Gliedern dieser Kette. Wer eine umfassende Kennzeichnungsregelung für den Endverbraucher wünscht, dann soll er dies nicht halbherzig, sondern umfassend gestalten. ■

