



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



© Martin Braun

2
Interview Dr. Krüger
Branche stellt sich den Herausforderungen



© emer - fotolia.com

5
Mutterkornalkaloide
Gesetzliche Höchstgehalte angekündigt



© Kristina Ritten - fotolia.com

10
Baguette & Co.
Urlaubsfeeling im Brotkorb



© Mamma - fotolia.com

17
Ernährung
Einflüsse von Weltanschauung und Religion

Liebe Leser

Dr. Detlev Krüger, Vorsitzender des Backzutatenverbandes e.V. Berlin/Wien, weiß, dass sich die Rohstofflieferanten und deren Kunden mit vielen Herausforderungen beschäftigen müssen. Neben dem Strukturwandel, Enzymen und Clean Label gibt es noch das Thema LMIV. Warum Dr. Krüger durchaus zufrieden mit der Entwicklung ist und wie sich die Branche den Herausforderungen stellt, beantwortet der Vorsitzende im Interview.

„Brennpunkt Mutterkorn“ lautet der Beitrag von Prof. Dr. Bärbel Kniel. Die Expertin erklärt den aktuellen rechtlichen Sachstand und welche Maßnahmen die involvierten Akteure wie die Lebensmittelüberwachung, der Handel und die Mühlen bisher ergriffen haben.

Ein weiterer Artikel informiert über das Thema „Ethische Ernährungsweisen“. Dr. Bernd Meyer gibt einen Überblick zu jüdischen und muslimischen Speisegesetzen, vegetarischer Ernährung und dem Trend „frei von“ und wie Religionen und Weltanschauungen unsere Ernährungsformen prägen und beeinflussen.

Baguette, Ciabatta und Fladenbrote gehören heute wie selbstverständlich zum Backwarensortiment. Doch ihren Ursprung haben diese Gebäcke in verschiedenen Urlaubsländern. Dr. Friedrich Kunz schreibt in seinem Beitrag mehr über die Geschichte und Charakteristiken dieser Gebäcke.

Eine interessante Lektüre und schöne Urlaubszeit wünscht

Ihr Team von **backwaren** aktuell

Durchaus zufrieden

Interview geführt von Bastian Borchfeld mit Dr. Detlev Krüger, Hannover



Die gläserne Backstube des Backforums in Hannover

Strukturwandel, Enzyme, Clean Label, LMIV und der Handel – Themen, mit denen sich die Rohstofflieferanten beschäftigen müssen. Im Interview erklärt Dr. Detlev Krüger, Vorsitzender des Backzutatenverbandes e.V. Berlin/Wien, wie die Branche sich den Herausforderungen stellt.

Herr Dr. Krüger, am 12. Mai 2005 wählten Sie die Mitglieder des Verbandes in den Vorstand. 2010 wurden Sie zum Ersten Vorsitzenden gewählt. Was waren die größten Herausforderungen der Backzutatenhersteller im letzten Jahrzehnt?

Dr. Krüger: Eine wichtige Herausforderung stellt natürlich der Strukturwandel auf Kundenseite dar, und gleichzeitig wurden Fusionen von Mitgliedsunternehmen realisiert, wodurch sich auch die finanziellen Voraussetzungen für den Verband änderten. Wir mussten als Verband aktiv werden bei wichtigen übergreifenden Themen wie der Leinsaatkrise in 2009, dem Dioxin-Vorfall 2006 in Belgien, der Verun-



Dr. Detlev Krüger, Vorsitzender des Backzutatenverbandes und Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe

reinigung von Guarkernmehl mit PCP und Dioxin 2007 oder auch der Dioxin-Krise Anfang 2011. Aktuell beschäftigt die Branche und damit den Backzutatenverband die Umsetzung der LMIV, und dabei besonders die Großbaustelle „Spezifikationsdatenaustausch“. Als besondere Fachthemen des Verbandes können wir beispielhaft die Novellierung des Gentechnikrechts oder die neuen Regelungen im Lebensmittelrecht zu Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen nennen. Die neue Namensgebung des Backzutatenverbandes und des Wissensforums Backwaren stärkten das neue Selbstverständnis des Verbandes, der dann mit dem Umzug nach Berlin einen wichtigen Schritt vollzogen hat.

Eines der aktuellen Projekte ist die Einrichtung einer herstellerübergreifenden, verknüpften Datenquelle. Welchen Nutzen bringt diese Datenbank dem Kunden?

Dr. Krüger: Der Basisnutzen liegt eindeutig darin, dass stets aktuelle Kennzeichnungsdaten quasi in Echtzeit zur Verfügung stehen. Wenn das System perfekt funktioniert, dann kann für Backbetriebe eine optimale Kennzeichnungssicherheit erreicht werden. Die Möglichkeit der EDV-Verarbeitung von Produktspezifikationsdaten kann die Erstellung von LMIV-Informationen deutlich komfortabler gestalten.

Und wie konkret kann ein Bäcker auf die Daten zugreifen bzw. was für Informationen erhält der Kunde?

Dr. Krüger: Das kommt darauf an, welche Verfahren zum Datenabruf genutzt werden. Auf die Basis-Artikeldaten und die Daten zur Allergeninformation kann der Kunde via Datenlink unmittelbar zugreifen. Wenn der Kunde über einen Zugang zu IWS verfügt, kann er auf sämtliche Datenbankfelder des Stammdatenpools zugreifen, für deren Abruf er freigeschaltet ist. Im Falle BackBüro werden an die Software darüber hinaus Daten übermittelt, die die Software zur Berechnung des Zutatenverzeichnisses benötigt. Hierauf kann der Kunde aber nicht unmittelbar zugreifen, da hier das Rezepturheimnis des Herstellers berührt wird. Grundsätzlich stellen die Hersteller sicher, dass die Kunden genau die Daten erhalten, die sie zur Erfüllung ihrer eigenen konkreten gesetzlichen Kennzeichnungs-Verpflichtungen benötigen. Das entspricht auch den gesetzlichen Vorgaben aus Art. 8 Abs. 8 LMIV.

Der Datenpool bietet also durch nur eine Schnittstelle einen Kosten- und Zeitvorteil für die Backbranche und die Backzutatenhersteller. Dies bringt uns zum Thema Wirtschaftlichkeit. Gerade die Preise für Haselnüsse zogen stark an, die Kosten für Energie dagegen sinken. Was für Auswirkungen bzw. Tendenzen erwarten Sie dieses Jahr?

Dr. Krüger: Faktoren, die die Kosten der Produktion beeinflussen, lassen sich nicht im Voraus auf lange Sicht hin eindeutig kalkulieren. Die Preisentwicklungen von wichtigen Rohstoffen für unsere Branche, wie Weizen und Zucker, Fette und Öle oder Eiweißpulver, Magermilchpulver oder Kakaopulver, können stark variieren. Einzelne „Ausschläge“ nach oben wie jetzt bei Haselnüssen lassen sich nicht voraussehen, ebenso wenig, ob sich Preissenkungen nachhaltig stabilisieren werden. Hinzu kommen die vielfach gestiegenen Lohnkosten bei den meisten Unternehmen, und auch Themen wie z. B. die Umsetzung der LMIV und der Verpackungsverordnung führen zu steigenden Kosten.

Denken Sie, das Thema Enzyme wird ein heißes Eisen für die Branche?

Dr. Krüger: Spontan könnte man diese Frage angesichts der emotionalen und nun schon lange andauernden Diskussion von „Clean Labelling“ bejahen. Lebensmittelzusatzstoffe stehen im medialen Fokus, wenn auch größtenteils objektiv und wissenschaftlich nicht gerechtfertigt. Die Kennzeichnungspolitik vieler Industrieunternehmen mit einer aktiven „Clean Labelling“-Praxis befördert sogenannte „alternative“ Zutaten wie Enzyme in eine Negativposition, wobei dann eine sachliche Argumentation für eine technologische Notwendigkeit kaum noch wahrgenommen wird.

Dass das Thema „Enzyme“ aber zu einem „heißen Thema“ für die Branche wird, daran zweifle ich allerdings nach aktuellem Kenntnisstand, zumindest ist bis jetzt nichts gravierend Negatives zu spüren. Sollte dies eventuell dann doch der Fall sein, werden wir durch wissenschaftliche und sachlich-fundierte Aufklärung des Verbrauchers diesen negativen Tendenzen entgegensteuern.

Eine Frage zum Thema Absatzvolumen von Backzutaten. Wie sieht die Entwicklung aus, zufriedenstellend?



Die Herstellung von Glasurenchips

Dr. Krüger: Ein Blick auf die Entwicklungen der letzten zehn Jahre zeigt, dass wir durchaus zufrieden sein können, auch wenn sich die Strukturen unseres Marktes erheblich verändert haben und das Marktumfeld hart umkämpft ist. Im Jahr 2013 hat sich der Vorstand des BZV entschieden, die verbandsinterne Statistik einzustellen, da immer weniger Mitgliedsunternehmen Daten geliefert haben und somit Aussagekraft und Repräsentativität der Statistik nicht mehr gewährleistet werden konnten. Behelfsweise werden seitdem die Produktionserhebungen des Statistischen Bundesamtes zu ausgewählten, für unsere Branche typischen „Güterartenkategorien“ herangezogen. Sie haben den Nachteil, dass es hierbei nicht um den Mengenabsatz von Produkten, sondern um die Produktion selber geht. Auch werden alle produzierenden Unternehmen erfasst, also nicht nur die Unternehmen, die an Weiterverarbeiter liefern wie unsere Branche, sondern auch die Unternehmen, die für den Endverbraucher produzieren. Betrachtet man hier die Entwicklung von typischen Produkten unserer Branche in den Jahren 2003 bis 2013, so kann die Tendenz insgesamt als stabil bis leicht steigend bewertet werden. Leider liegen uns zurzeit keine aktuelleren Jahreszahlen vor. Typische Produkte sind in diesem Zusammen-

hang zum Beispiel Backmittel für roggenhaltige Backwaren, für Weizenbrot und Weizengebäck oder für Feine Backwaren.

Von Bedeutung für unsere Branche ist es auch, den zunehmenden Stellenwert des Handels zu berücksichtigen, dorthin entwickelt sich ein Teil des Marktes. Das backende Handwerk ist und bleibt aber die entscheidende Kraft im Markt.

Welche Märkte entwickelten sich gut, welche nicht so gut und haben Sie eine Begründung dafür?

Dr. Krüger: Natürlich gibt es immer viele externe Einflussfaktoren auf die Geschäftsentwicklung. 2014 boten die Ukraine und Russland natürlich nicht die besten Voraussetzungen. In Deutschland wiederum haben die Discounter dem deutschen Handwerksmarkt durchaus zugesetzt. Aber grundsätzlich sind die meisten europäischen Back-Märkte stagnierend, und aus diesem Grund sind die Möglichkeiten für Umsatzsteigerungen eher begrenzt.

Sie sind auch Vorsitzender des iba-Fachbeirates. Welche Bedeutung hat die Messe und welche Themenschwerpunkte können die Besucher erwarten?

Dr. Krüger: Die iba hat sich als die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks etabliert. Sie ist eine wichtige Plattform für Aussteller und Besucher aus aller Welt und bietet Information, Beratung und Kontakte für alle Betriebsgrößen. Die hohe Auslastung der Ausstellungsfläche verdeutlicht die Branchen-Relevanz der Messe. Die iba zeigt Möglichkeiten und Lösungen, wie sich Groß- und Kleinbetriebe erfolgreich im Markt positionieren können, von Backzutaten über Verpackung und Logistik bis hin zu Prozesstechnik und Maschinen. Zu den Schwerpunktthemen der kommenden iba zählen neben Hygiene und Verpackung vor allem Snacks und Kaffee. Begleitend gibt es Sonderschauen und internationale Wettbewerbe sowie das iba-Forum und den iba-summit mit zahlreichen Vorträgen und Live-Vorführungen. Der iba-Besuch lohnt sich also auf jeden Fall für alle, vom kleinen Handwerksbetrieb bis hin zu großen Backunternehmen!

Herr Dr. Krüger, vielen Dank für das Interview. ■

Brennpunkt Mutterkorn

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen



© emer - fotofact.com

Um das altbekannte Mutterkorn in Getreide war es lange Zeit eher ruhig. Das Thema nahm aber 2012 ziemlich an Fahrt auf, nachdem die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA eine ausführliche gesundheitliche Bewertung der toxischen Mutterkornalkaloide vorgenommen hatte, die erhebliche Konsequenzen für die gesamte Getreidekette hat. Die EU-Kommission hat angekündigt, noch in diesem Jahr erste Höchstgehalte zu erlassen. Dieser Beitrag stellt den aktuellen rechtlichen Sachstand sowie die bisherigen Maßnahmen der involvierten Akteure dar.

Für Roggen existieren derzeit weder in Deutschland noch auf EU-Ebene verbindliche Höchstwerte für Mutterkorn (MK) beziehungsweise dessen Alkaloide, die sogenannten Ergotalkaloide (EA), welche die Gesundheit beeinträchtigen können. Ein Richt- oder Orientierungswert wurde bislang aus der ursprünglichen Fassung der Verordnung (EG) Nr. 824/2000 abgeleitet, die das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen regelt¹. Dort war ein Gehalt von max. 0,05 % an MK-Sklerotien in Getreide (Roggen, Weichweizen, Hartweizen) festgelegt, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Da Roggen mittlerweile den Interventionsstellen nicht mehr angeboten wird, ist der Höchstwert im Jahr 2005 eingestellt worden, sodass er offiziell nur noch für Weichweizen und Hartweizen gilt. Im Standard des Codex Alimentarius ist ebenfalls nur für Weichweizen und Hartweizen ein Grenzwert festgelegt (Weichweizen max. 0,05 %)².

Innerhalb der Getreidekette ist seit vielen Jahren ein maximaler Gehalt an 0,05 % MK-Sklerotien in Roggen als „guter Handelsbrauch“ etabliert. Auch die amtliche Lebensmittelüberwachung sieht darin einen Richtwert, bei dessen Überschreitung die Hersteller aufgefordert werden, der Kontaminationsquelle nachzugehen und diese abzustellen³.

Bei der Untersuchung von Roggenmahlerzeugnissen und daraus hergestellten Backwaren, in denen trotz der Reinigungsmaßnahmen in den Mühlen Reste von MK in zerkleinerter und daher meist unsichtbarer Form vorkommen können, ist ein Rückschluss auf den MK-Gehalt nur über die Bestimmung der EA möglich. Da im Allgemeinen von einem mittleren EA-Gehalt von 0,2 % in MK-Sklerotien ausgegangen wird, entsprechen 0,05 % MK in etwa 1.000 µg/kg EA. Es gibt allerdings konkrete Hinweise, dass der tatsächliche EA-Gehalt darunter liegt⁴.

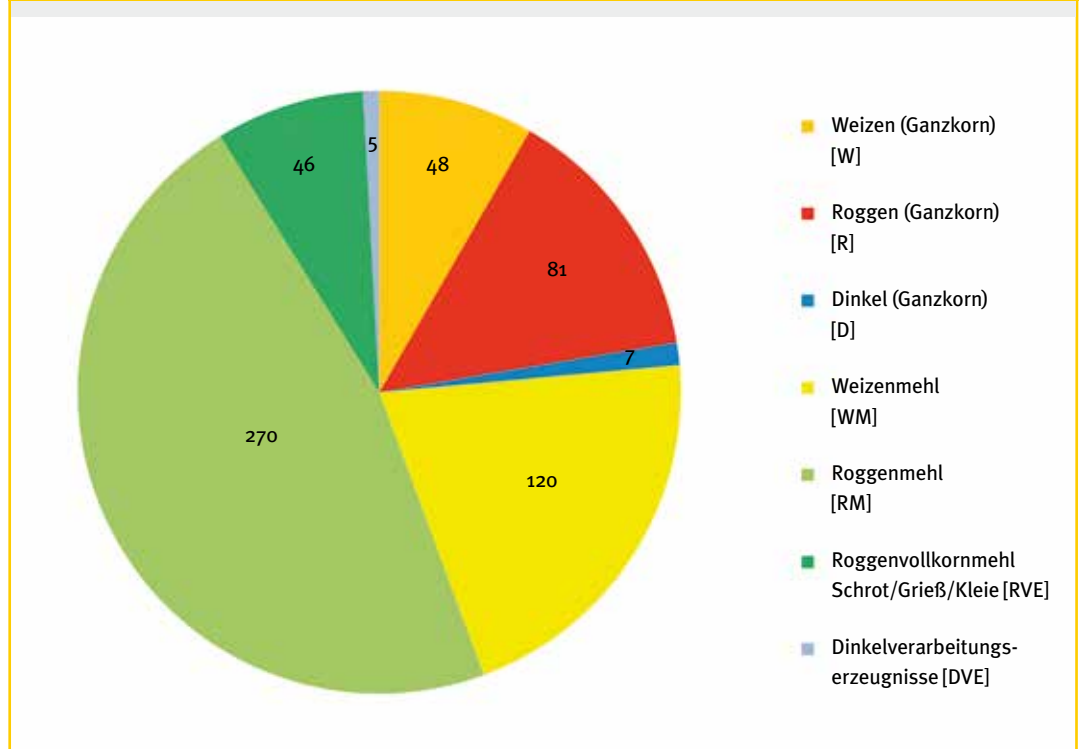
Insgesamt kann gefolgert werden, dass in Deutschland zumindest bislang eine Art Verkehrsauffassung dahingehend besteht, dass Roggen max. 0,05 % MK enthalten darf, was bei Roggenmahlerzeugnissen max. 1.000 µg/kg EA entspricht.

Maßnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung

Im August 2013 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Stellungnahme über die toxikologische Einschätzung von Ergotalkaloiden in Roggenmehlen und Roggenbrot⁵. Als Grundlage dafür wurde die Bewertung der EFSA aus dem Jahr 2012 herangezogen, in der ein TDI (tolerable daily

Dieser Beitrag wurde in modifizierter Form in der Fachzeitschrift *Mühle + Mischfutter* 152 (2015) 6, S. 170-172 veröffentlicht

Abb. 1: Untersuchte Proben (n=587) aus dem ganzen Bundesgebiet



intake = duldbare tägliche Aufnahmemenge bei lebenslanger Aufnahme) von $0,6 \mu\text{g}$ je Kilogramm Körpergewicht und eine ARfD (akute Referenzdosis = einmalige duldbare maximale Aufnahmemenge pro Tag) in Höhe von $1 \mu\text{g}$ je Kilogramm Körpergewicht abgeleitet wurden⁴. In dieser Stellungnahme wurde eine gesundheitliche Einzelfall-Bewertung auf Basis von vier EA-Messdaten in Roggenmehl und Roggenbrot durchgeführt, die von einer Überwachungsbehörde übermittelt worden waren. Die Gehalte lagen bei 59 bzw. $585 \mu\text{g}$ je kg Brot und 1.000 bzw. $2.300 \mu\text{g}$ je kg Mehl.

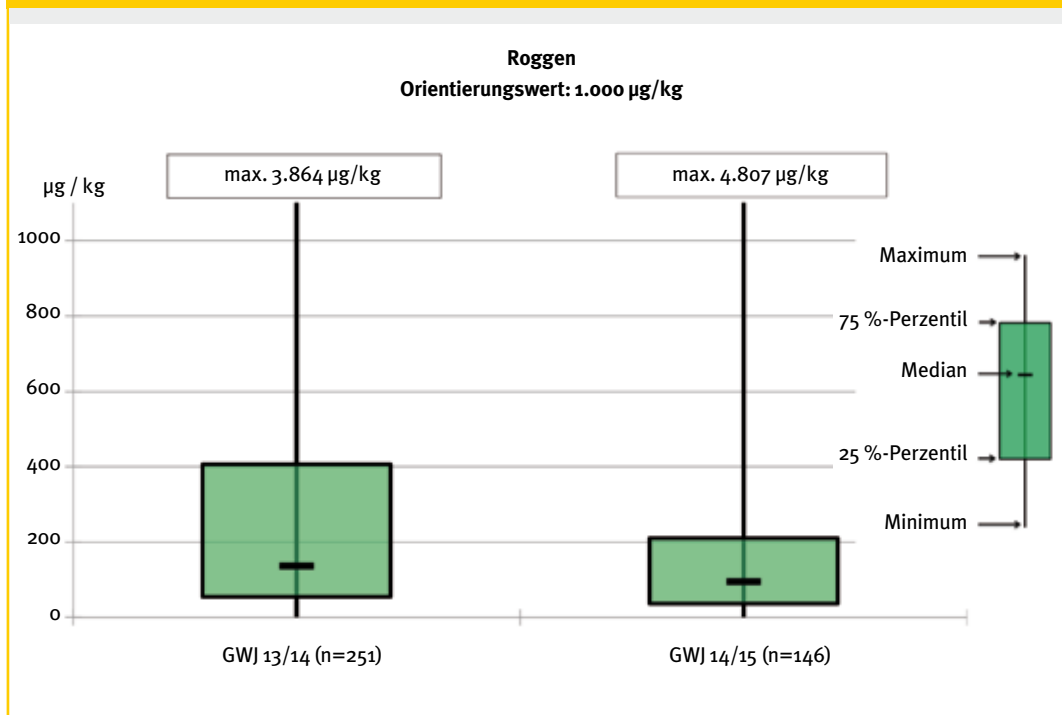
Bei kurzzeitigem Verzehr von Roggenbrot mit einem EA-Gehalt von $59 \mu\text{g}/\text{kg}$ hält das BfR ein Auftreten von unerwünschten Wirkungen unter Zugrundelegung realitätsnaher Worst-Case-Szenarien für unwahrscheinlich. Dagegen sind bei Roggenbrot mit einem EA-Gehalt von $585 \mu\text{g}/\text{kg}$ sowie bei Roggenmehlen mit einem Vorkommen an EA in Höhe von 1.000 bzw. $2.300 \mu\text{g}/\text{kg}$ unerwünschte gesundheitliche Wirkungen insbesondere bei 2- bis unter 5-jährigen Kindern möglich, wenn diese kurzfristig mittlere oder größere Mengen Roggenbrot bzw. aus Roggenmehl hergestellte Erzeugnisse verzehren. Kinder dieser Altersgruppe stellen nach Ansicht des BfR aufgrund ihres niedrigen Körpergewichtes im Vergleich zur ermittelten Verzehrsmenge die am höchsten

belastete Verbrauchergruppe dar. Weiterhin werden Schwangere als besonders empfindliche Risikogruppe genannt, da nach dem Verzehr hochbelasteter Getreideprodukte uteruskontrahierende Effekte nicht ausgeschlossen werden können.

Maßnahmen der Politik

Das zuständige Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat in Zusammenhang mit dieser BfR-Stellungnahme im Sommer 2013 die relevanten Wirtschaftskreise zusammengerufen und die Gründung einer Arbeitsgemeinschaft „Handlungsempfehlungen Mutterkorn“ auf den Weg gebracht. Diese AG bestand aus Vertretern der gesamten Getreidekette. Für die wissenschaftlichen Beratungen standen das Max Rubner-Institut in Detmold, das Julius Kühn-Institut, das Bundesinstitut für Risikobewertung sowie das Bundessortenamt zur Verfügung. Im Frühjahr 2014 veröffentlichte das Ministerium die gemeinsam erarbeiteten „Handlungsempfehlungen zur Minimierung von Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Getreide“⁶. Darin wird die konsequente Anwendung der landwirtschaftlichen und technologischen „Guten Herstellungspraxis“ (GHP) eingefordert, mit dem Ziel, die Gehalte an EA in Getreideerzeugnissen zu

Abb. 2: Vergleich der Ergotalkaloidgehalte in Roggen und Roggenmählerzeugnissen in den Getreidewirtschaftsjahren 2013/2014 und 2014/2015



minimieren. Im Vordergrund sollen hierbei Maßnahmen aller Wirtschaftsbeteiligten entlang der gesamten Wertschöpfungskette stehen – von der Auswahl des Saatgutes über den Anbau und die Selektion der Rohstoffe bis hin zur technologischen Verarbeitung des Roggens. Da bisher noch nicht abschließend geklärt ist, ob die EA während des Backprozesses abgebaut werden und ihre gesundheitsrelevante Wirkung verlieren, sollten nur Mehle zu Backwaren verarbeitet werden, die möglichst niedrige Gehalte an EA aufweisen.

Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung

Für die betroffenen Wirtschaftskreise kommt hinzu, dass die Lebensmittelüberwachung Baden-Württembergs seit geraumer Zeit Backwaren mit einem EA-Gehalt über 64 µg/kg als unsicher beurteilt. Sie stützt sich dabei auf die Stellungnahmen von EFSA und BfR, wonach für die Gruppe der 2- bis unter 5-jährigen Kinder, die im Hinblick auf Brot und Brötchen mit Roggenanteilen Hochverzehrer darstellen sollen, die ARfD (akute Referenzdosis) bei einem Gehalt von 64 µg/kg Brot zu 100 % ausgeschöpft ist. Ein Brot mit einem EA-Gehalt über 64 µg/kg wird damit als nicht sicher und nicht verkehrsfähig gemäß Art. 14 der EG-Lebensmittel-Rahmenverordnung Nr. 178/2002 beurteilt⁷.

Bei Getreidemählerzeugnissen werden bislang von denselben Behörden dagegen EA-Gehalte bis zu 1.000 µg/kg toleriert, was nur dann Sinn macht, wenn davon ausgegangen werden kann, dass während der Backwarenherstellung, beispielsweise durch den Backprozess, EA in erheblichem Umfang abgebaut werden. Eine diesbezügliche wissenschaftliche Untermauerung der Verarbeitungsfaktoren steht aber nach wie vor aus.

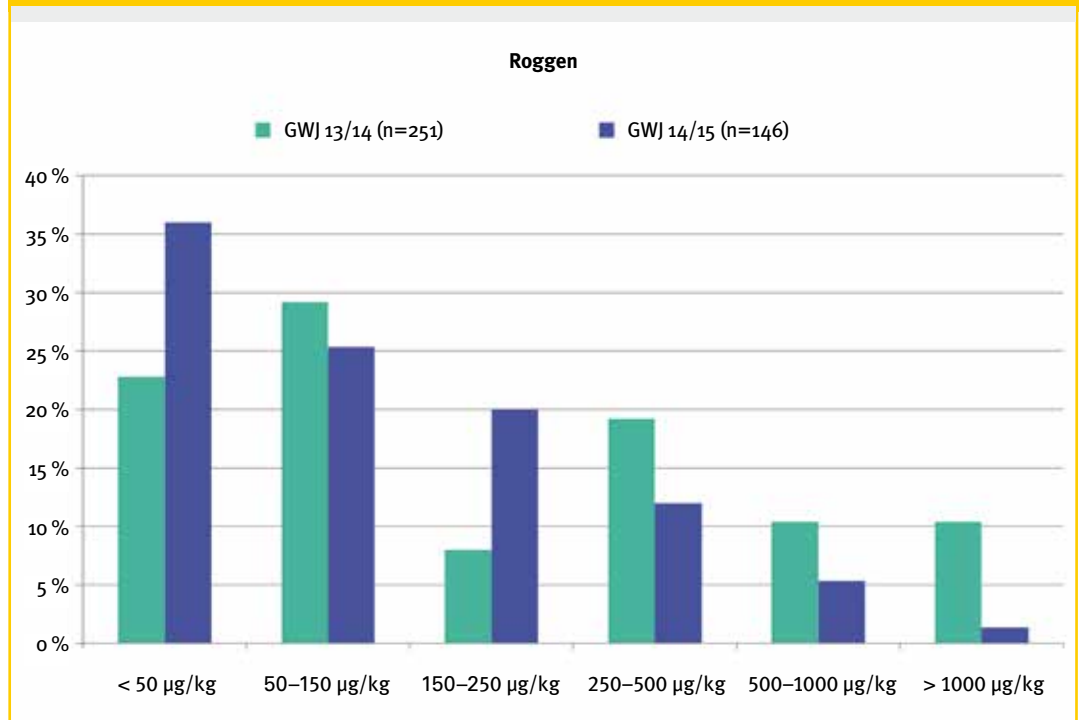
Maßnahmen des Einzelhandels

Teile des Lebensmitteleinzelhandels setzen seit Bekanntwerden der Beurteilungspraxis in Baden-Württemberg für ihre Zulieferer eigene interne Grenzwerte an, die unter 64 µg EA pro kg Gebäck liegen, sodass von den vorgelagerten Stufen der Getreidekette aufgrund der unbekanntenen Verarbeitungsfaktoren zunehmend niedrigere Gehalte an EA von deutlich unter 1.000 µg/kg eingefordert werden, was teilweise schon zu Lieferengpässen geführt hat.

Maßnahmen der EU-Kommission

Auf EU-Ebene gibt es bereits seit einigen Jahren Überlegungen, den MK- und/oder EA-Gehalt in Getreide und daraus hergestellten Lebensmitteln wie Roggenmehl oder Roggenbrot

Abb. 3: Prozentuale Verteilung der Ergotalkaloide in Roggen und Roggenmahlerzeugnissen in den Getreidewirtschaftsjahren 2013/2014 und 2014/2015



zu regeln. Um die Datenbasis zu vergrößern, hat die EU-Kommission bereits im Jahr 2012 eine Empfehlung für ein Monitoring von EA vorgelegt⁸. Danach werden die Mitgliedstaaten unter aktiver Einbeziehung der tangierten Wirtschaftskreise aufgefordert, das Vorkommen von EA in Getreide, Getreideerzeugnissen und Backwaren zu überwachen. Im November 2014 veröffentlichte die EU-Kommission einen Entwurf für Höchstgehalte von MK und EA⁹. Derzeit ist davon auszugehen, dass ab Herbst 2015 unverarbeitetes Getreide (außer Mais und Reis) einen Gehalt an MK von $\leq 0,05\%$ aufweisen muss, was dem Status quo in Deutschland entspricht. Gleichzeitig wird darauf hingewiesen, dass trotz Einhaltung dieses Höchstwertes die Lebensmittelsicherheit der Getreideprodukte nicht automatisch gewährleistet ist. Voraussichtlich 2017 sollen dann auf Grundlage einer bis dahin zu schaffenden ausreichenden Datenbasis auch Grenzwerte für EA in Getreide, Getreideerzeugnissen und daraus hergestellten Lebensmitteln vorgelegt werden.

Maßnahmen der Mühlen

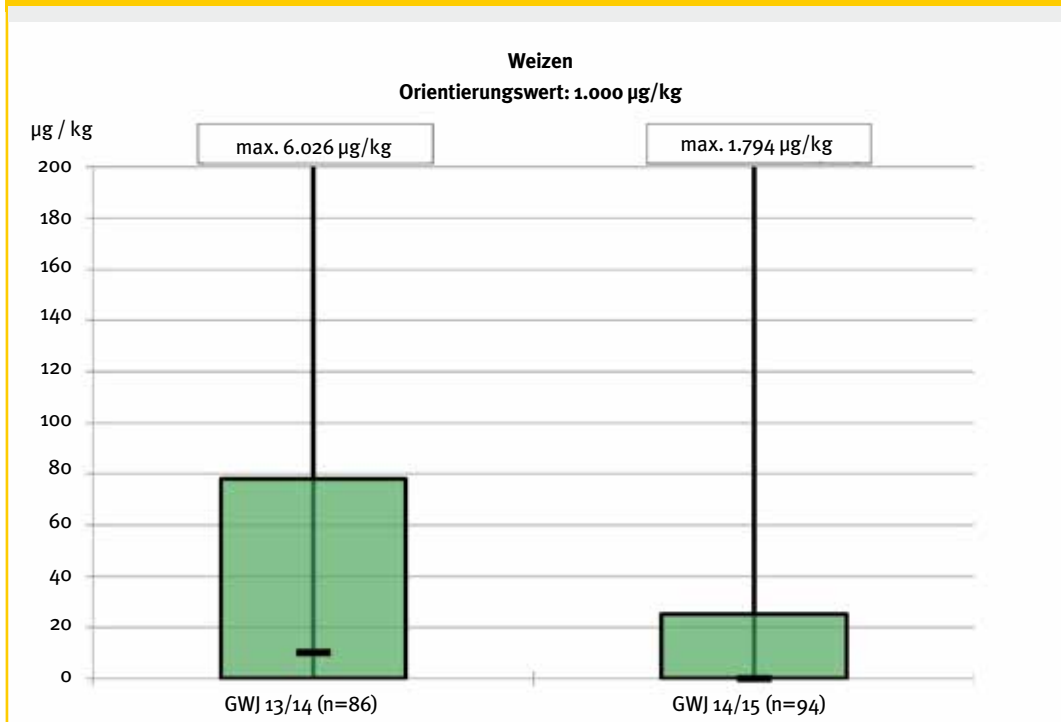
Vor diesem Hintergrund lässt der Verband Deutscher Mühlen e.V. seit September 2013 ein bundesweites Monitoring auf EA in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen durchführen,

um die bisherige Datenlage zu verbessern. Dabei wurden bislang annähernd 600 Proben, überwiegend Roggen- und Weizenmehle, aus dem gesamten Bundesgebiet untersucht (Abb. 1). Die Bestimmung der EA erfolgte nach der amtlichen Methode §64 LFGB 15.01/02-5 (mod. HPLC-FL). Damit werden die Gesamtalkaloide als Summe der 12 wichtigsten Einzelverbindungen erfasst: Ergotamin, Ergotaminin, Ergosin, Ergosinin, Ergocristin, Ergocristinin, Ergocornin, Ergocorninin, Ergokryptin, Ergokryptinin, Ergometrin, Ergometrinin.

Im Getreidewirtschaftsjahr 2013/2014 konnte bei Roggen und Roggenmahlerzeugnissen ein erhöhtes Mutterkornaufkommen mit entsprechenden EA-Gehalten festgestellt werden. Der Median betrug für die EA 137 µg/kg, das 75%-Perzentil 406 µg/kg. Die vorliegenden Ergebnisse für das Getreidewirtschaftsjahr 2014/2015 zeigen dagegen eine deutlich geringere Belastung mit EA: Der Median liegt bei 95 µg/kg, das 75%-Perzentil bei 210 µg/kg (Abb. 2).

In Abb. 3 ist die prozentuale Verteilung der EA in den beiden Getreidewirtschaftsjahren gegenübergestellt, wobei deutlich wird, dass insbesondere höhere Gehalte an EA über 250 µg/kg im aktuellen Getreidewirtschaftsjahr bedeutend weniger zu verzeichnen sind. Dies ist zum einen

Abb. 4: Gehalte an Ergotalkaloiden in Weizen und Weizenmahlerzeugnissen in den Getreidewirtschaftsjahren 2013/2014 und 2014/2015



auf die generell niedrige Mutterkornkontamination bei Roggengetreide der Ernte 2014 zurückzuführen¹⁰; zum anderen sind innerhalb der Getreidekette gemäß den „Handlungsempfehlungen zur Minimierung von Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Getreide“ erhöhte Anstrengungen unternommen worden, um das Vorkommen von Mutterkornsklerotien in Roggen vor der Vermahlung zu reduzieren.

Weizen, der generell deutlich weniger mit Mutterkorn befallen ist, wies im Getreidewirtschaftsjahr 2013/2014 eine für diese Getreideart überdurchschnittlich hohe Belastung an EA auf, die aber deutlich unter der bei Roggen lag. Bei Weizen betrug der Median für die EA 10 µg/kg, das 75%-Perzentil 78 µg/kg. Dagegen ist im aktuellen Getreidewirtschaftsjahr die Kontamination mit EA, von einigen Ausreißern abgesehen, sehr gering (Abb. 4).

Weitere notwendige Maßnahmen

Trotz dieser positiven Gesamtentwicklung gibt es weiteren Klärungs- bzw. Handlungsbedarf. Vordringlich ist die Bereitstellung eines geeigneten Schnelltests zur Bestimmung der EA, mit dem die Mühlen in ihren eigenen Laboren die EA-Gehalte der Mahlerzeugnisse schnell und zuverlässig abschätzen und damit die erforder-

liche rasche Freigabe sicherstellen können. Des Weiteren besteht die Notwendigkeit, die für Getreide etablierte amtliche Untersuchungsmethode für EA auf Backwaren und andere getreidebasierte Lebensmittel auszuweiten. Diesbezüglich gibt es bislang keine hinreichend abgesicherte Analyseverfahren, die für die Kontrolle der zukünftig zu erwartenden Grenzwerte jedoch Voraussetzung wäre. Darüber hinaus sind die Verarbeitungsfaktoren für EA bei der Backwarenherstellung zu klären sowie die Daten über die von Kindern verzehrten Mengen roghenhaltiger Backwaren im Rahmen von weiteren Verzehrstudien zu ergänzen.

Fazit

Das Thema Mutterkorn wird voraussichtlich auch in den nächsten Jahren für manche Diskussion sorgen. Die Getreidekette steht vor der nicht einfachen Aufgabe, die in den „Handlungsempfehlungen zur Minimierung der Mutterkornalkaloide“ aufgeführten Maßnahmen umzusetzen – dafür braucht sie die notwendige Zeit. Es bleibt auch zu wünschen, dass die beschriebenen Defizite und Unklarheiten von den zuständigen Stellen abgearbeitet werden, bevor die EU-Kommission Höchstgehalte für Ergotalkaloide auf den Tisch legt – und das sind nicht wenige Hausaufgaben. ■

Quellen:

- ¹Verordnung (EG) Nr. 824/2000 der Kommission vom 19. April 2000 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen sowie die Analysemethoden für die Bestimmung der Qualität
- ²Codex Standard for wheat and durum wheat. Codex Stan 199-1995
- ³Kniel, B.: Mutterkorn im Getreide: Der aktuelle Sachstand im Überblick. backwaren aktuell, 3/2012
- ⁴EFSA: Scientific Opinion on Ergot alkaloids in food and feed; EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain. EFSA Journal 10 (2012) 7, p. 1-158
- ⁵Bundesinstitut für Risikobewertung: Einzelfall-Bewertung von Ergotalkaloid-Gehalten in Roggenmehl und Roggenbrot. Stellungnahme Nr. 024/2013 des BfR vom 7. November 2012, aktualisiert am 28.08.2013
- ⁶Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Handlungsempfehlungen zur Minimierung von Mutterkorn und Ergotalkaloiden in Getreide. www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Rueckstaende/HandlungsempfehlungMutterkornalkaloide.html
Abruf vom 20.02.2015
- ⁷Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt CVUA Stuttgart: Mutterkornalkaloide in Roggenmehlen und Roggenbrot. www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=1&Thema_ID=2&ID=1814; 02.12.2013, Abruf vom 30. Mai 2015
- ⁸Empfehlung der Kommission vom 15. März 2012 zum Monitoring von Mutterkorn-Alkaloiden in Futtermitteln und Lebensmitteln. Amtsblatt der Europäischen Union L 77, S. 20-21
- ⁹European Commission – Health and food safety directorate-general: Consultation on possible provisions on ergot sclerotia and ergot alkaloids. 25.11.2014
- ¹⁰Münzing, K., et al.: Die Qualität der deutschen Roggenernte 2014. Mühle + Mischfutter 151 (2014) 22, S. 745-754

Weitere Beiträge zum Thema Mutterkorn finden Sie in backwaren aktuell Ausgaben 3/2012 und 4/2012.

Baguette – Ciabatta – Tortilla: ein Hauch von Urlaubsfeeling im Brotkorb

Dr. Friedrich Kunz, Wien



Ein Ausflug nach Frankreich, Italien, Spanien und Mexiko führt in die Welt von Baguette, Ciabatta, Tortilla und Fladenbrot. Backwaren, die mittlerweile auch in deutschsprachigen Ländern Einzug gehalten haben. Doch wie lautet ihre Bezeichnung nach den Vorgaben der neuen EU-Lebensmittel-Informationsverordnung?

Die seit dem 13.12.2014 unmittelbar in allen EU-Mitgliedstaaten verbindlich geltende Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) hat die Aufgabe (nomen est omen!), den Konsumenten möglichst umfassend darüber zu informieren, welche Lebensmittel er bei seinem täglichen Einkauf erwirbt und später vielleicht verzehrt. Was ihn bei seiner Auswahl vor allem interessiert, ist wohl in erster Linie der Name des Produkts: Er will wissen, was er bei seinem Kauf erwirbt. Im Gegensatz zu Goethes Faust, der seinen Gefühlen voll vertraut („Gefühl ist alles ...“) und für den der

Name „... Schall und Rauch“ ist, gilt für Otto Normalverbraucher der Name beziehungsweise die **Bezeichnung** des Lebensmittels primär als kaufentscheidend. Das Wort **Bezeichnung** ist mit der LMIV neu eingeführt worden und ersetzt die nach altem Kennzeichnungsrecht in Deutschland vorgeschriebene **Verkehrsbezeichnung** sowie die in Österreich bislang gültige **Sachbezeichnung**, welche aber in den nationalen Lebensmittelbüchern nach wie vor verwendet werden.

Die Bezeichnung ist daher in der erwähnten LMIV als **verpflichtende Angabe** an oberster

Stelle genannt (Artikel 9, Abs. 1 Buchst. a) und in Artikel 17 detailliert definiert. Es ist hier unter anderem die Rede von „... *rechtlich vorgeschriebenen, verkehrsüblichen und beschreibenden Bezeichnungen* ...“.

Im Bereich der Backwaren gibt es weder in Deutschland noch in Österreich rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen, sodass hier wahlweise die verkehrsübliche oder eine beschreibende Bezeichnung heranzuziehen ist. Die Definition, was unter einer verkehrsüblichen Bezeichnung zu verstehen ist, ergibt sich aus Art. 2 Abs. 2 Buchst. o LMIV. Verkehrsüblich ist danach „eine Bezeichnung, die von den Verbrauchern in dem Mitgliedstaat, in dem das Lebensmittel verkauft wird, als Bezeichnung dieses Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre“. Diese Formulierung dürfte zu vielfältigen Interpretationen führen.

Eine wichtige Auslegungshilfe für die Feststellung der verkehrsüblichen Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels stellen die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches und die Codexkapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches dar (in der Schweiz findet man Vergleichbares im Schweizerischen Lebensmittelbuch). Die deutschen und österreichischen Regelwerke sind keine Rechtsnormen, haben aber den Charakter objektiver Sachverständigengutachten und werden für die Feststellung der Verkehrsüblichkeit oder Verkehrsauffassung häufig herangezogen. Backwaren sind in beiden Lebensmittelbüchern ausführlich, wenn auch nicht abschließend beschrieben. Wenn eine Bezeichnung dort nicht geregelt ist, heißt das nicht, dass es sich nicht um eine verkehrsübliche Bezeichnung handeln kann. Auch außerhalb davon können sich übliche Bezeichnungen durch den ständigen Gebrauch herausbilden: Pizza ist dafür ein gutes Beispiel neben vielen anderen¹.

Vor diesem Hintergrund sollen im Folgenden einige bekannte Backwaren näher beschrieben werden, deren Namen ursprünglich aus „klassischen“ Urlaubsländern außerhalb des deutschen Sprachraums stammen und die in den Lebensmittelbüchern Deutschlands, Österreichs und der Schweiz teilweise ein Schattendasein fristen. Diese Backwaren sind in den letzten Jahrzehnten durch die vielen Urlaubsreisen der Konsumenten aus Deutschland, Österreich und auch der Schweiz derart stark in ihrem Wissenspool

verankert, dass die Verbraucher sie auch ohne weitergehende Beschreibung verstehen: Sie kaufen – wie vom Urlaub gewohnt – **ein Baguette**, eine **Ciabatta** oder ein Fladenbrot namens **Tortilla**, und wissen, was das ist! Falls jemand aber nicht zu den reiselustigen Konsumenten deutscher Zunge gehört, bleibt ihm immer noch die Möglichkeit, im Duden, dem wichtigsten Standardwerk der deutschen Rechtschreibung, nachzuschlagen – dort sind diese Bezeichnungen bereits fest etabliert und mit einer kurzen deutschen Erklärung versehen, wie wir später noch sehen werden!

Baguette

Das Baguette, eine Art Nationalheiligtum in der reichhaltigen Brotpalette Frankreichs, gilt als Symbol für das *Savoir vivre* der Franzosen: Ein knuspriges Baguette von einer typischen Boulangerie zu einer gut sortierten Käseplatte aus einer exquisiten Fromagerie zusammen mit einem wohltemperierten Rotwein von einem der bekanntesten Schlossweingüter des Haut Médoc oder im Saint-Emilion lassen die Gourmethertzen in Frankreich – und nicht nur dort – gleich höher schlagen! Schon der Name dieser berühmten Weißbrotstange deutet auf ihre französischen Wurzeln hin und verweist auch auf ihre Form: „**Baguette**“ bedeutet im Französischen „**dünner Stab**“. Dieser „dünne Stab“ taucht in der deutschen Erklärung zum Baguette als „französisches Stangenweißbrot“ im Duden² auf, was darauf schließen lässt, dass das Baguette in deutschsprachigen Ländern bereits zum allgemein bekannten Begriff geworden ist.

Geschichte des Baguettes

Zum historischen Ursprung dieser heute zweifellos typisch französischen Brotsorte findet man in der einschlägigen Literatur zwei völlig kontroverse Geschichten: Die frankophilere der beiden verlegt die Erfindung des Baguettes in die Zeit der napoleonischen Feldzüge³. Die ursprünglich runde Form des damals gängigen französischen Brotes soll von den findigen Bäckern Napoleons in eine für die Soldaten feldzuggerechtere, weil leichter transportable Stangenform, das Baguette, gebracht worden sein. Die zweite Version (die der Autor aufgrund seiner Wiener Wurzeln verständlicherweise bevorzugt!) sieht den Ursprung des Baguettes an der Schönen Blauen Donau: Der vielseitig

begabte Wiener Erfinder August Zang⁴, Sohn eines Chirurgen, entwickelte sich nach seiner Militärzeit zu einem sehr erfolgreichen Unternehmer. Er wanderte 1837 nach Paris aus, eröffnete dort 1838 mit einem Kompagnon eine bald bekannte **Boulangerie viennoise** und machte die Pariser mit Wiener Gebäcksorten, unter anderem dem Kipferl – dem späteren Croissant –, und dem länglich geformten „**Pain viennois**“ bekannt – Letzteres mutierte dann zum beliebten Baguette!

Die Beliebtheit dieses französischen Spezialbrottes ist besonders in Paris evident: Seit 20 Jahren wird im Rahmen eines „Concours de la meilleure baguette de Paris“⁵ von der Stadt Paris in der französischen Bäcker-/Konditorenkammer („Chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries“) die Bäckerei mit dem besten Baguette in ganz Paris von einer professionellen Jury nach strengen Auswahlkriterien gekürt. Der Gewinner dieses **Grand Prix de la Baguette de Tradition Française de la Ville Paris** im Jahre 2014 - der Bäcker Antonio Teixeira – erhielt neben einer Medaille auch einen Geldpreis von 4.000 € und darf das ganze Jahr 2015 François Hollande, Staatspräsident der Französischen Republik, im Palais de l’Elysée mit dem besten Baguette von Paris beliefern und verwöhnen. Falls Sie in Paris ein derartiges Super-Baguette des siegreichen Bäckers probieren wollen, so besuchen Sie seine Bäckerei „Aux Delices du Palais“ am Boulevard Brune Nr. 60 im 14. Arrondissement – Sie werden es nicht bereuen!

Charakteristika des Baguettes

a) Herstellung:

Zur Erzielung der gewünschten speziellen Eigenschaften eines Baguettes sind prinzipiell die folgenden Herstellungsmaßnahmen zu beachten⁶:

- es sollten nicht zu kleberstarke, zum Bockigwerden der Teige neigende Weizenmehle eingesetzt werden
- die Teigkonsistenz sollte möglichst weich gehalten werden
- die Teige sind möglichst lange und trieb-schwach zu führen (sehr lange Stückgarzeiten, lange Teigruhezeiten bei eher kühlen Temperaturen, Einsatz geringerer Hefemengen)
- die Verwendung von Vorteigen ist zu forcieren
- die fertigen Teigstücke werden zur Erzielung eines kräftigen Ausbunds üblicherweise waagrecht oder schräg eingeschnitten

Werden die Teiglinge schonend aufgearbeitet, so erhält man ein Baguette mit ausgeprägtem Ausbund und grober, ungleichmäßiger Porung. Der hohe Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist für den aromatischen, knusprigen Geschmack maßgeblich verantwortlich.

b) Arten des französischen Baguettes:

In Frankreich sind je nach der Herstellungsart viele regional verschiedene Baguette-Arten bekannt, die sich im Aussehen (Größe, Gewicht, Form, Dicke) unterscheiden und auch unter verschiedenen Namen vermarktet werden⁷:

- Baguette: Gewicht 240–310 g, Länge ca. 55–70 cm, Querschnitt oval mit ca. 5 cm
- Flûte (Flöte): Gewicht wie Baguette, aber doppelte Länge bei halber Dicke
- Pain (Brot): Gewicht ca. 400 g, Länge wie Baguette, aber dicker
- Ficelle (Faden): Gewicht wie Baguette, aber länger und dünner
- Demi-Baguette/Tiers: Baguette in Form eines Sandwich-Brötchens
- Boule (Ball): großes, rundes Brötchen
- Bâtard (Bastard): Form und Größe eines Rugby-Balls mit ca. 30 cm Durchmesser, hergestellt aus dem Restteig der Baguette-Produktion, Gewicht 250 g

Verkehrsbezeichnung Baguette

Der Begriff „Baguette“ taucht weder in den Deutschen Leitsätzen für Brot und Kleingebäck noch im Schweizerischen Lebensmittelbuch als Verkehrsbezeichnung auf, obwohl dieses Brot in beiden Ländern sehr wohl bekannt und auch unter diesem Namen im Handel erhältlich ist. Es fristet in den Leitsätzen ein bescheidenes, quasi „ungetauftes“ Dasein unter dem allgemeinen Begriff „Weizenbrot“. In der Schweiz gilt es als nicht näher geregeltes „Spezialbrot“ mit dem Vulgonamen „Pariserbrot“, der zumindest auf den französischen Ursprung dieses Brotes hindeutet. Etwas weiter geht hier das Österreichische Lebensmittelbuch, in dem das Baguette als eine der möglichen Sachbezeichnungen des Weizenbrots namentlich erwähnt wird⁸. Offensichtlich scheint sich zumindest in Österreich bei den zuständigen Gremien die Tatsache herumgesprochen zu haben, dass dem deutschsprachigen Konsumenten diese Sachbezeichnung schon längst vertraut ist!

Ganz anders verhält es sich in Frankreich, dem Heimatland des Baguettes – richtigerweise

eigentlich Heimatland der Baguette, da im Französischen die Stange „la baguette“ heißt! Hier ist das Nationalheiligtum Baguette seit dem 13.9.1993 in einer entsprechenden Verordnung für traditionelle Brotsorten („pain au tradition française“/„pain traditionnelle française“/„pain traditionnelle de France“) streng geregelt⁹. Ein(e) „**Baguette de Tradition Française**“ sollte nach dieser Bestimmung ausschließlich aus Weizenmehl, Trinkwasser und Kochsalz bestehen, nur mit Hefe und/oder Sauerteig (auch Vorteig) gelockert werden und eventuell nur noch 2 % Bohnenmehl, 0,5 % Sojamehl und/oder 0,3 % Weizenmalzmehl (bezogen auf die gesamte Mehlmenge) enthalten. Der Einsatz von Weizenkleie und Pilsamylase ist von der zuständigen Behörde DGCCRF prinzipiell erlaubt¹⁰.

Ciabatta

Ähnlich wie das Baguette in Frankreich ist auch die Ciabatta eine Art von kulinarischer Visitenkarte jenes europäischen Ursprungslandes, aus dem dieses Weißbrot stammt, nämlich Italien. Auch hier leitet sich der Name – wie bei der französischen Schwester – von der Form dieser mediterranen Brotspezialität ab: „**Ciabatta**“ bedeutet im Italienischen „**Pantoffel**“, was mit etwas Fantasie auf die meist flache, breite und leicht langgezogene Brotform hinweist. Durch den regen Touristenstrom, der im Sommer alljährlich Millionen deutschsprachiger Urlauber über die Autostrada del Sole an die sonnigen Küsten Italiens spült, hat sich auch in den Heimatländern dieser sonnenhungrigen Lemminge die italienische Ciabatta eingebürgert. Sie ist damit – wie das Baguette – bereits im deutschen Duden mit einer kurzen Erklärung („italienisches Weißbrot“) zu finden¹¹.

Geschichte der Ciabatta

Die heute weitverbreitete Ciabatta weist eine deutlich jüngere Biografie als das oben beschriebene Baguette auf: Ihre italienische Herkunft soll laut dem Instituto Nazionale di Sociologia Rurale auf die Aktivität eines Bäckers namens Arnaldo Cavallari aus Rovigo in der norditalienischen Region Veneto im Jahre 1982 zurückzuführen sein¹². Er stammte aus einer Müllerfamilie und hat das von ihm entwickelte Brot ab diesem Jahr unter dem für ihn markenrechtlich geschützten Namen „**Ciabatta Polesano**“ in seiner unmittelba-

ren Heimat erstmals vermarktet. Der findige Geschäftsmann ließ sich dann im Jahre 1989 erstaunlicherweise auch noch die Bezeichnung „**Ciabatta Italiana**“ schützen, um später für das in seinem Unternehmen Molini Adresi in industriellem Maßstab hergestellte Brot Lizenzen für dessen Erzeugung in 11 weiteren Ländern zu vergeben¹³.

Charakteristika der Ciabatta

Ähnlich wie das traditionelle Baguette ist auch die Ciabatta eine helle Brotsorte, die in der klassischen Variante primär aus Weizenmehl, Wasser und Salz besteht und mit Hefe sowie Weizensauerteig oder -vorteig gelockert wird. Der wesentliche Unterschied zum Baguette ist bei der Teigherstellung die Verwendung von ca. 4 % Olivenöl (bezogen auf die eingesetzte Mehlmenge), wodurch eine eher weiche Krume mit sehr guter Frischhaltung bewirkt wird.

a) Herstellung:

Die Führungsmaßnahmen sind jenen des Baguettes durchaus ähnlich:

- die Teigkonsistenz ist sehr weich
- lange Teigführungen mit langen Teigruhezeiten bei eher kühlen Temperaturen sind üblich und fördern den besonders aromatischen Geschmack und die lange Frischhaltung
- Weizenvorteige werden sehr häufig eingesetzt

Werden die Teiglinge entsprechend schonend aufgearbeitet, so erhält man eine Ciabatta mit grober, ungleichmäßiger Porung und röscher, dünner Kruste ohne Ausbund, welche im Gegensatz zum Baguette nicht splitterig ist. Die Form ist unregelmäßig, fast rechteckig-flach und im weitesten Sinn pantoffelähnlich. Das Gewicht des Kleinbrottes beträgt ca. 100 bis 200 g.

b) Arten der italienischen Ciabatta:

Was den Franzosen ihr Baguette in den beschriebenen unterschiedlichen Erscheinungsformen, ist den Italienern die regional sehr unterschiedlich hergestellte und ausgeformte Ciabatta – nach dem Motto: jeder Region ihre eigene Ciabatta. In der mediterranen Küche hat die Ciabatta nicht nur die Funktion einer klassischen knusprigen Beilage, sondern sie wird auch in aufgeschnittener, meist getoasterter Form, gefüllt oder belegt, zu den bekannt köstlichen italienischen **Antipasti** wie **Crostini** (vom Italienischen „crostare“ = knusprig überbacken) oder **Bruschette** (vom Italienischen

„bruscare“ = rösten) verarbeitet. Aufgrund ihrer handlichen Größe und der eher flachen „Pantoffelform“ ist sie in der heutigen Zeit des Schnellimbisses ebenso wie ihre kleinere Schwester **Ciabattini** auch hervorragend geeignet für die beliebten gefüllten und essfertigen Snacks. Die Ciabatta ist damit aus ihrer ursprünglichen Rolle von einem aus Italien in den deutschen Sprachraum eingewanderten **Ethno-Food** zu einem vor allem bei den jüngeren Konsumenten geschätzten **Fast-Food** mutiert¹⁴. Häufig zur Freude des Herstellers, der damit in seiner Bäckerei ein zusätzliches Snackangebot zu seinem Brotsortiment machen kann.

Verkehrsbezeichnung Ciabatta

Hier gilt Ähnliches wie beim Baguette: Obwohl die Ciabatta in Deutschland und in der Schweiz gut bekannt ist und dort auch vermarktet wird, scheint ihr Name in den entsprechenden Regelwerken dieser beiden Länder nicht auf. Laut Auskunft der römischen Zentrale des italienischen Bäckerverbandes ASSEPAN¹⁵ gibt es in Italien keine Normen für die Herstellung und Zusammensetzung der Ciabatta. Auch hier ist das Österreichische Lebensmittelbuch⁸ wieder in einer Vorreiterrolle zu sehen: Es erwähnt wenigstens die Sachbezeichnung Ciabatta in einem Atemzug mit dem Baguette beim allgemeinen Begriff „Weizenbrot“.

Tortilla (Fladenbrot)

Bei der Kreuzfahrt im Mittelmeerraum auf den Spuren regionaler Brotspezialitäten aus Frankreich (Baguette) und Italien (Ciabatta) soll auch dem dritten romanischen Land Spanien ein Besuch abgestattet werden. Die dort heimische **Tortilla** wird zwar wie Baguette und Ciabatta im Duden namentlich erwähnt¹⁶, aber in diesem Fall mit zwei Begriffen umschrieben: einmal als „**Fladenbrot**“, das andere Mal als „**Omelett**“. In ihrer Urform, der klassischen spanischen **Tortilla de patatas**, enthält sie kein Mehl, sondern wird als Omelett aus Kartoffeln, Eiern, Olivenöl und Salz hergestellt. Außer ihrer flachen, runden (Omelett-)Form hat sie damit aber nichts mit einer Brotsorte zu tun.

Um zur gleichnamigen und im deutschen Sprachraum bereits gut bekannten Tortilla aus der großen Familie der Fladenbrote zu gelangen, muss die bisherige Mittelmeer-Kreuzfahrt

auf eine Überquerung des Atlantiks ausgedehnt und das Spanisch sprechende **Mexiko** besucht werden. Dort gibt es die gesuchte Tortilla (spanisch: „kleiner, runder, flacher Kuchen“) als Fladenbrot aus Weizen- oder Maismehl („Tortilla de Harina“/„Tortilla de Maiz“), das als echter Latino von Mexiko aus seinen Siegeszug über die USA bis nach Europa angetreten hat.

Geschichte des Fladenbrots

Der Name **Fladenbrot** sagt schon fast alles über die äußere Form dieser uralten Brotsorte aus: Das Wort „**Flade**“ stammt aus dem Mittelhochdeutschen „**vlade**“ (Althochdeutsch „flado“) und bedeutet „breiter, dünner (Opfer-)Kuchen“¹⁷. In der meist dünnen, flachen Form ist diese älteste Entwicklungsstufe unseres Brotes auch geblieben und hat sich über die ganze Welt verbreitet. Von den Uranfängen der Ägypter und Sumerer im 5. Jahrhundert v. Chr.¹⁸ mit ihrem auf Stein gebackenen Getreidebrei gelangte diese Grundform des Brotes im Laufe der Jahrtausende zu allen ackerbauenden Kulturen unseres Planeten und ist heute die weltweit am stärksten verbreitete Brotform auf allen Kontinenten. Eine historisch und ethnologisch sehr interessante Übersicht zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrotes in Europa findet man in der „Zeitschrift für österreichische Volkskunde“¹⁹.

Charakteristika des Fladenbrotes

Das Hauptmerkmal aller Fladenbrote ist ihre meist runde Form und ihre Schichtdicke von nur einigen Millimetern bis zu wenigen Zentimetern. Sie bestehen in der Grundform aus gemahlenem Getreide und Wasser, der Teig ist meist ungesäuert und ohne oder mit wenig Hefe hergeführt, woraus sich auch die geringe Schichtdicke des gebackenen Endprodukts ergibt.

Eine umfassende Beschreibung aller weltweit existierenden, zusätzlich auch regional ausgeprägten Varianten des Fladenbrots ist aufgrund ihrer Vielzahl hier wohl kaum möglich. Es soll daher im Folgenden nur ein nach Kontinenten geordneter Überblick über die Namen der bekanntesten Erscheinungsformen wiedergegeben werden.

Wie aus dieser auszugsweisen Aufstellung ersichtlich, ist die Zahl der weltweit bekannten

Literatur:

¹ W. Voit, M. Grube, Kommentar zur Lebensmittelinformations-Verordnung. Verlag C. H. Beck, München, 2013

² Duden, Die deutsche Rechtschreibung 24. Aufl., Band 1, Dudenverlag Mannheim 2006, Seite 224

³ [http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_\(pain\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_(pain)), Zugriff 26.2.2015

⁴ http://fr.wikipedia.org/wiki/August_Zang und http://fr.wikipedia.org/wiki/Boulangerie_viennoise, beide Zugriff 26.2.2015

⁵ http://fr.wikipedia.org/wiki/Concours_de_la_meilleure_baguette_de_Paris, Zugriff 25.2.2015

Fladenbrotformen in Verlauf der Jahrhunderte Legion geworden und könnte sicher noch um weitere Beispiele ergänzt werden. Manche dieser genannten Fladenbrote wie Pane guttiau, Naan, Matzá, Pita, Pide werden in der Küche ihrer Herkunftsländer häufig allein oder nur als Beilage zu regionalen Gerichten verzehrt. Meist jedoch werden sie neben diesen Funktionen durch entsprechende Füllungen oder Auflagen zu veritablen Hauptspeisen umfunktioniert. Ein klassisches Beispiel dafür ist die Tortilla aus Mexiko, die in der bekannten „**Tex-Mex-Küche**“²² vom Norden Mexikos aus über Texas die gesamte USA und später auch Europa erobert hat. Derartige traditionelle Gerichte mit Fladenbrot quasi als „Verpackung“ sind in Mexiko unter den Namen Burrito, Enchillada, Fajita, Flauta, Quesadilla oder Taco allseits bekannt. Diese Erzeugnisse, die mittlerweile schon zum weiter oben erwähnten „**Fast Food**“ mutiert sind, werden heute auch „**Wraps**“ (vom Englischen „to wrap“ = wickeln, einhüllen) genannt²³ und sind in den letzten Jahrzehnten mit vergleichbaren europäisch-orientalischen Varianten fast schon zum Fast-Food-Standard im gesamten europäischen Raum geworden. Ob in Berlin, Madrid, Paris, Rom, Stockholm oder Wien: Überall trifft man auf den **Döner Kebab** als klassisches **Schnellimbiss-Wrap** auf Basis eines Fladenbrots mit ursprünglich türkischen Wurzeln²⁴. Es wird in seiner Präsenz nur noch von der aus Italien stammenden **Pizza**²⁵ übertroffen, einem ebenso klassischen Renner für alle, die es beim Essen eilig haben (Motto: Es soll schnell gehen, gut schmecken und satt machen!). Im Falle der Pizza handelt es sich natürlich nicht um ein gefülltes Wrap, sondern um eine belegte Fladenbrot-Variante, bei welcher der Fantasie hinsichtlich des Belags keine Grenzen gesetzt sind.

Verkehrsbezeichnung Tortilla/Fladenbrot

Außer der allgemeinen Definition für den Begriff „Brot“, bestenfalls auch noch jener für das „Weißbrot“, gibt es in den deutschsprachigen Regelwerken für Backwaren keine Erwähnung des Fladenbrotes oder der Tortilla. Diese Backwaren sind auch eher neu auf den Märkten des deutschen Sprachraums, haben aber auf europäischer Ebene schon eine relativ hohe Bedeutung. Im Gegensatz zu den vorher besprochenen, dem Durchschnittskonsumenten namentlich vertrauten Weißbrotarten Baguette bzw. Ciabatta kann derselbe mit einem Fladenbrot

Fladenbrote in aller Welt ^(18, 20, 21)			
Europa-Süd	Italien	Fogazza/Sardinien	
		Focaccia (= Schiacciata, Crescentina)/Ligurien	
			Pane carasau/Sardinien
			Pane frattau/Sardinien
			Pane guttiau/Sardinien
			Piadina/Romagna
			Pizza (Pita)
			Schüttelbrot/Südtirol
		Spanien	Tortilla
	Europa-Südost	Griechenland	Fyllo
Pita			
		Türkei	Bazlama
			Lavas
			Pide
Europa-Ost	Polen	Podplomyk	
	Russland	Khychiny	
Europa-Nord	Norwegen	Flatbrød	
		Gáhkko (Samisch)	
		Schweden	Tunubröd
		Island	Flatbrauð
			Laufabrauð
	Asien	Israel	Matzá
Arabien		Khubz	
Jemen		Laxoox	
Iran		Taftan	
Indien		Barotta	
		Chapati	
			Naan
			Papadam
			Paratha
			Puri
Afrika	Malaysia	Roti Canai	
	Äthiopien	Injera	
	Somalia	Canjeero	
Amerika	Chile	Hallula	
	Mexiko	Tortilla	
	USA	Tortilla	

namens Tortilla bisher noch weniger assoziieren – es sei denn, er ist durch seine Reisen zum Kenner der mexikanisch-latinoamerikanischen Küche geworden.

Zusammenfassung

Dieser Ausflug in die Welt spezieller Weißbrotarten außerhalb des deutschen Sprachraums hat

Literatur:

⁶ H. Huber, *Brot und Feine Backwaren aus Frankreich*. BMI aktuell, Februar 1997, Seiten 2-4 Backmittelinstitut e.V., Bonn

⁷ <http://de.wikipedia.org/wiki/Baguette>, Zugriff 28.4.2014

⁸ *Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage, Codexkapitel B18/Backzeugnisse*, Abs. 2.1.5, Stand 13.2.2013

⁹ <http://www.droit.org/jo/19930914/ECOC9300130D.html>, Zugriff 26.2.2015

¹⁰ <http://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/print/3112>, Zugriff 26.2.2015

¹¹ Duden, *Die deutsche Rechtschreibung* 24. Aufl., Band 1. Dudenverlag Mannheim 2006, Seite 289

¹² <http://de.wikipedia.org/wiki/ciabatta>, Zugriff 28.2.2015

¹³ <http://www.theguardian.com/theguardian/1999/apr/30/features11.g24>, Zugriff 28.2.2015

¹⁴ Ch. Prochatzki, *Donut-Welle statt Donau-Welle*. BMI aktuell, Hefi 1/2003, Seite 10

¹⁵ Lt. E-Mail des österreichischen Außenwirtschaftszentrums Padua v. 2.3.2015

¹⁶ Duden, *Die deutsche Rechtschreibung* 24. Aufl., Band 1. Dudenverlag Mannheim 2006, Seite 1014

¹⁷ <http://www.wissen.de/wortberkunft/fladen>, Zugriff 17.2.2015

¹⁸ <http://de.wikipedia.org/wiki/Fladenbrot>, Zugriff 3.3.2014

¹⁹ H. Schürer v. Waldheim, *Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrot in Europa*, *Zeitschrift f. österr. Volkskunde* Jg. 20/1914. Verlag Verein österr. Volkskunde Wien 1914, Seiten 23-35, Online zu finden unter: [http://quod.lib.umich.edu/g/genpub/acd0698.0020.001/37?page=root; ...](http://quod.lib.umich.edu/g/genpub/acd0698.0020.001/37?page=root;...), Zugriff 3.3.2014

²⁰ <http://de.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Fladenbrot>, Zugriff 2.2.2015

²¹ <http://www.kuechenoetter.de/rezepte/warenkunde/212119/Fladenbrot>, Zugriff 17.2.2015

²² <http://de.wikipedia.org/wiki/Tex-Mex-Kueche>, Zugriff 7.3.2015

²³ <http://de.wikipedia.org/wiki/Wrap>, Zugriff 16.2.2015

²⁴ http://de.wikipedis.org/wiki/Döner_Kebab#Varianten, Zugriff 16.2.2015

²⁵ <http://de.wikipedia.org/wiki/Pizza>, Zugriff 2.2.2015

²⁶ W. Körte, *Die Sprichwörter und sprichwörtlichen Redensarten der Deutschen*. Verlag Brockhaus, Leipzig 1837, Seite 231/Nr. 3178

²⁷ Quintus Horatius Flaccus, *Epistulae* 2,1,38, zitiert in: <http://gutezitate.com/zitat/120829>, Zugriff 7.4.2014

²⁸ H. Martell, R. Wallau, *Das Neue Kennzeichnungsrecht für Backwaren, EU-Lebensmittelinformations-Verordnung, Ein Leitfaden für die Praxis*. f2m food multimedia GmbH, Schriftenreihe Hefi 1, 2013

gezeigt, dass zumindest zwei der hier beschriebenen Brotsorten, nämlich Baguette und Ciabatta, dem deutschen Verbraucher und seinen Kollegen aus Österreich und der Schweiz im Alltag vom Namen her bestens vertraut sind. Ursprünglich kennt er diese Backwaren meist von seinen Ferien im Ausland, weiß aber mittlerweile auch beim Einkauf derselben in seinem Heimatland, was darunter zu verstehen ist, ohne lange darüber nachzudenken. Nach der uralten Redensart der Deutschen „Jedermann sagt es, niemand weiß es“²⁶ hat er zwar die schon zu verkehrsblichen Bezeichnungen gewordenen Brotnamen in seinem Sprachrepertoire gespeichert, kann sie aber im Bedarfsfall – wenn überhaupt – nur sehr nebulos näher beschreiben. Diese „Mangellerscheinung“ im Wissen des Konsumenten verlangt geradezu nach einer

entsprechenden Therapie: Er braucht aufklärende Richtlinien mit genau festgelegten Definitionen, die mögliche Falschinformationen und damit verbundene Streitgespräche erst gar nicht aufkommen lassen! Ganz im Sinne des römischen Dichters und Philosophen Horaz, der schon vor etwa 2.000 Jahren in seinen *Epistulae*²⁷ gemeint hat „*Excludat iurgia finis*“ – in freier, sinngemäßer Übersetzung „*Eine Definition soll (Rechts-)Streit ausschließen*“.

Der langen Rede kurzer Sinn: Bei den Bezeichnungen Baguette und Ciabatta handelt es sich um verkehrsbliche Bezeichnungen im Sinne der LMIV²⁸. Und das Fladenbrot oder die Tortilla sind schon mehr als auf dem besten Weg dorthin. ■

Kommentar von Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen am Neckar



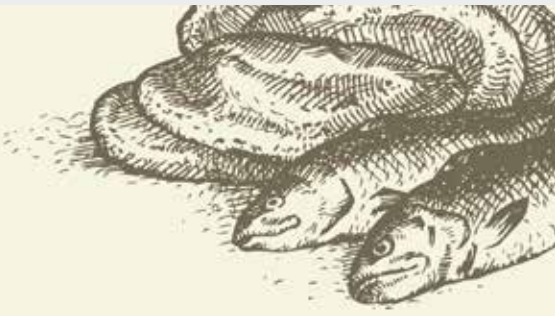
Tortilla: Brot, Kleingebäck oder Feine Backware?

Die Tortilla und ihre Zusammensetzung bewegen die lebensmittelrechtlich zuständigen Gemüter, allen voran in Deutschland. Aufgrund der vielfältigen Rezepturen kann sie nach den Deutschen Leitsätzen entweder unter Brot/Kleingebäck oder unter Feine Backware eingeordnet werden, Letzteres immer dann, wenn der Gehalt an Fett und/oder Zuckerarten mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse und/oder Stärken beträgt. Das klingt zunächst nach juristischer Spitzfindigkeit ohne Praxisbezug, – aber weit gefehlt! Der Casus knacksus liegt in der unterschiedlichen Zulassung von Zusatzstoffen. In vorverpackten Tortillas, die vermehrt auf dem Markt angeboten werden, sind für eine ausreichende Haltbarkeit konservierende Maßnahmen erforderlich, beispielsweise durch den Einsatz von Konservierungsstoffen wie Sorbinsäure oder Sorbaten. Da „Mexican-Tortillas“ nach Interpretation der EU-Kommission in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe unter die Kategorie Brot/Kleingebäck fallen, wäre ein solcher Zusatz nur in vorgebackenen Produkten rechtmäßig. Zu einer pragmatischen Lösung kam 2014 das hochrangige deutsche Gremium ALS*: In Deutschland wird die Verwendung des Konservierungsstoffs Sorbinsäure bzw. von Sorbaten in Weizentortillas als zulässig angesehen, sofern deren Fettgehalt eine Einstufung als Feine Backware nach deutscher Verkehrsauffassung zulässt und die Wasseraktivität über 0,65 liegt.

Abweichend hierzu gibt es in Fachkreisen auch die Auffassung, dass „Weizentortillas“ im Gegensatz zu den klassischen „Maistortillas“ (Mexican-Tortillas) immer in die Gruppe der Feinen Backwaren einzuordnen sind. Dies wird damit begründet, dass im europäischen Recht die Gruppe „Feine Backwaren“ eine Auffangposition darstellt für alle Backwaren, welche nicht unter Brot/Kleingebäck fallen. Hier werden beispielsweise auch Pfannkuchen angesiedelt, die in ihrer Zusammensetzung und Verwendung Weizentortillas nicht unähnlich sind.

Ethische Ernährungsweisen

Dr. Bernd Meyer, Kulmbach



© Marina - fotolia.com

Religionen und Weltanschauungen beeinflussen und prägen unsere Ernährungsformen. Dr. Bernd Meyer gibt einen Überblick zu jüdischen und muslimischen Speisegesetzen, vegetarischer Ernährung und dem Trend „frei von“.

Die Nahrung muss sowohl die energetischen als auch die stofflichen Erfordernisse des menschlichen Körpers erfüllen. Daher ist der Mensch auf eine mehr oder weniger regelmäßige Nahrungsaufnahme angewiesen. Er kann nicht – anders als manche Tiere – für mehrere Monate „auf Vorrat“ essen.

Ein weiterer wesentlicher Punkt ist die Erhaltung der Gesundheit, die an die Nahrungsaufnahme zusätzliche Anforderungen stellt wie beispielsweise nicht zu einseitige Kost. Das ist zwar alles bekannt, dennoch hungern einerseits laut UN-Angabe derzeit rund 800 Mio. Menschen, andererseits gibt es heute so viele übergewichtige Menschen wie nie zuvor und ihr Anteil von ca. 50 % der Gesamtbevölkerung in westlichen Staaten ist beträchtlich. Eine Folge davon sind sogenannte Zivilisationskrankheiten wie hoher Blutdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes. Daher gibt es viele Diskussionen über den Gesundheitswert unterschiedlicher Lebensmittel bzw. Ernährungsweisen.

Ein weiterer Gesichtspunkt befasst sich mit dem Stoff- und Energieaufwand bei der Erzeugung von Lebensmitteln, wobei der Aufwand für Fleisch wesentlich höher ist als für pflanzliche Nahrung. Nicht vergessen werden darf auch ein Blick auf den zunehmend wichtiger werdenden Wasserbedarf zur Herstellung der Lebensmittel.

Ernährungsformen

Es gibt aber verschiedene Ernährungsformen – deren Anzahl in den letzten Jahren gestiegen ist –, deren Motivation kaum oder gar nicht in solch medizinischen oder wirtschaftlich-ökonomischen und ökologischen Überlegungen begründet ist. Sie basieren vielmehr auf religiösen Vorschriften oder auf Gesichtspunkten des Tierschutzes und auf humanitären Lebensweisen. Dabei wird teilweise auch der Einklang mit dem Schutz anderer Lebewesen aus Respekt/Ehrfurcht vor deren Lebensrecht angestrebt. Solche Ernährungsweisen sind unter den Bezeichnungen „Koscher“, „Halal“, „Vegetarismus“ oder „Veganismus“ bekannt.

Jüdische und muslimische Speisegesetze

Von den religiös begründeten Einschränkungen der Ernährung sind bei uns wohl die bekanntesten „Koscher“ und „Halal“. Selbst im deutschen Sprachgebrauch hat sich die Redewendung „nicht ganz kosher“ für etwas Bedenkliches eingebürgert. So wie sich die beiden monotheistischen Religionen Judentum und Islam aus gemeinsamen Wurzeln herleiten, so überschneiden sich in Teilbereichen auch die Forderungen an „Koscher“ bzw. „Halal“, wie etwa das Verbot von Schweinefleisch.

Beide Ernährungsformen sind wesentlich einschränkender als die für katholische Christen bekannte Vorschrift, am Freitag auf Fleisch-

genuss zu verzichten, die überdies heute von vielen ignoriert wird.

Nach den jüdischen Speisegesetzen (hebräisch: Kaschrut) werden Lebensmittel in solche eingeteilt, die für den Verzehr erlaubt sind (→ kosher), und in solche, die nicht erlaubt sind (→ nicht kosher; dazu gehört Schweinefleisch). Die Speisegesetze selbst haben ihre Grundlage in der Tora, den Büchern Moses, und wurden von Rabbinern weiterentwickelt.¹

So wird zwischen erlaubten und nicht erlaubten Tieren unterschieden und es gibt ein Verbot des Blutgenusses. Das hat zur Folge, dass die warmblütigen koscheren Tiere geschächtet werden müssen, damit das Blut der Tiere möglichst vollständig herausfließt. Dabei werden die Tiere mit einem speziellen Messer mit einem einzigen großen Schnitt quer durch die Halsunterseite getötet. Dabei soll das Tier nicht leiden müssen. Allerdings ist das Schächten vom Standpunkt des Tierschutzes aus umstritten.

Einteilung von Lebensmitteln

Die Lebensmittel werden in fleischige, milchige und neutrale (parve) eingeteilt, wobei der gleichzeitige Verzehr von fleischigen und milchigen Speisen verboten ist. Hier wird ein zeitlicher Abstand vorgeschrieben und getrenntes Geschirr und Besteck.

Zu den neutralen (parve) Lebensmitteln gehören Obst, Gemüse und Getreidearten sowie Eier, Honig und eine Reihe von Fischen. Für das Pessach-Fest gelten besondere Vorschriften – wie beispielsweise kein Genuss von „Gesäuertem“.

Darüber hinaus gibt es im Einzelnen noch eine Fülle weiterer Vorschriften. Da das Judentum seit 70 n. Chr. keinen eigenen Staat mehr hatte, waren die Religionsgesetze identitätsstiftend für die in aller Welt verstreuten Juden. Die Bedeutung von „Koscher“ für Juden entspricht dem Begriff „Halal“ bei Muslimen.²

Halal bedeutet so viel wie „erlaubt“ und „zulässig“. Das Gegenteil ist haram, das für Verbotenes steht. Dazwischen gibt es eine Grauzone: makruh, das bedeutet verpönt, unerwünscht, aber nicht ausdrücklich verboten.

Grundlage für diese muslimischen Speisegesetze ist der Koran. Grundsätzlich sind alle Lebens-

mittel erlaubt, mit Ausnahme solcher, die ausdrücklich bzw. eindeutig verboten sind. In der Praxis stellen sich zahlreiche Fragen und es gibt Zweifelsfälle, zu denen die Gelehrten oft unterschiedliche Auslegungen anbieten – ähnlich wie den Rabbinern bei „Koscher“ gewisse Interpretationsspielräume eingeräumt werden.

Wie auch bei „Koscher“ ist bei „Halal“ einem Muslim das Essen von Schweinefleisch und der Genuss von Blut verboten. Daher werden die Tiere geschächtet. Es dürfen nur Tiere gegessen werden, die für den Konsum zulässig sind, regelgerecht geschlachtet wurden und nicht bereits verendet waren. Wie allgemein bekannt, ist der Genuss von berauschenden Getränken wie Alkohol verboten.

In muslimisch geprägten Ländern wird vorausgesetzt, dass angebotene Nahrungsmittel „Halal“ sind. In anderen Ländern muss der Halal-Status häufig mittels kostenpflichtiger sogenannter Halal-Zertifikate erst bestätigt werden. Dabei prüfen manche Zertifizierer nach in islamischen Staaten existierenden Normen, wie den „Malaysian Halal Standards MS 1500:2009“.

Vegetarismus und Veganismus

Die Zahl der Anhänger des Vegetarismus ist in den vergangenen Jahren durchaus gestiegen. In Deutschland leben derzeit nach Schätzungen des hiesigen Vegetarierbundes rund sechs bis acht Prozent Vegetarier. In Indien ernähren sich ca. 30–40 % der Bevölkerung vegetarisch, wobei dort die Religion, aber auch teilweise wirtschaftliche Gründe eine Rolle spielen. Gemeinsames Merkmal aller vegetarischen Ernährungsweisen ist das Meiden von Nahrungsmitteln, die von getöteten Tieren stammen, also Fleisch und Fisch.³

Die Unterschiede der verschiedenen Gruppen von Vegetariern zeigen sich in der Einbeziehung von Lebensmitteln, die von lebenden Tieren stammen, wie Eier, Milch und Honig. Auch die Motivation der zahlreichen Vegetariertypen ist sehr verschieden.

Ethisch motivierte Vegetarier wollen grundsätzlich nicht, dass ihretwegen Tiere getötet werden oder bei Massentierhaltung leiden. Sie lehnen aus Respekt bzw. Ehrfurcht vor dem Lebensrecht der Tiere deren Tötung zur

Nahrungsgewinnung ab. Andere sehen in der Tierhaltung wegen der geringen Futterkonversionsrate eine ineffiziente Art der Nahrungsmittelproduktion und halten sie angesichts von Hungersnöten in der Dritten Welt für verantwortlich.

Andere Motive hat eine weitere Gruppe von Vegetariern, die in Deutschland die größte ist. Der Vegetarierbund Deutschland (VEBU) berichtet, dass nach Aussagen seiner Mitglieder der Wunsch nach einer gesunden Ernährungsweise der am häufigsten genannte Grund für die Hinwendung zum Vegetarismus war. Diese Personengruppe geht davon aus, dass vegetarische Ernährung gesünder ist. Es gibt weitere Motivationen für Vegetarismus, beispielsweise bei Anhängern des Buddhismus.

Alle Formen vegetarischer Ernährung basieren auf pflanzlichen Lebensmitteln, wobei auch Pilze und Produkte aus Bakterienkulturen akzeptiert werden. Es werden vier Formen unterschieden:

1. Die ovo-lacto-vegetarische Kost bezieht zusätzlich Eier und Milchprodukte ein

2. Die lacto-vegetarische Kost mit Milchprodukten als Ergänzung
3. Die ovo-vegetarische Kost wird lediglich durch Eier ergänzt
4. Die streng vegetarische Kost meidet alle Lebensmittel tierischen Ursprungs (Veganismus)

Daneben gibt es noch zahlreiche Splittergruppen, beispielsweise die sogenannten „Puddingvegetarier“, die zwar kein Fleisch essen, dieses aber durch vermehrten Konsum von Süßigkeiten ersetzen. Diskutiert wird bei vegetarischer Ernährung eine mögliche Unterversorgung mit Vitamin B12. Es ist ausschließlich in Lebensmitteln tierischer oder bakterieller Herkunft enthalten. Bei einer ausgewogenen vegetarischen Ernährung hält man eine ausreichende Versorgung aber für gegeben. Bei starker oder völliger Vermeidung von Nahrung aus tierischen Quellen kann ein Mangel auftreten, der die Einnahme eines Vitamin-B12-Präparats erforderlich macht. Dies ist der Fall bei der strengsten Form des Vegetarismus. Der Anteil von Veganern an der deutschen Bevölkerung liegt unter 1 %, wobei sich nach der Nationalen Verzehrsstudie II von 2008 ca. 0,1 % der weiblichen

Allergiker

Zu der Gruppe von Lebensmitteln, bei denen auf bestimmte Inhaltsstoffe verzichtet wird, gehören auch einige, die für „Allergiker“ sehr sinnvoll oder sogar notwendig sind. Hierzu sind laktosefreie und glutenfreie Lebensmittel zu zählen. In beiden Fällen liegt keine Allergie, sondern eine Intoleranz vor, einerseits gegen Milchzucker (Laktose), andererseits gegen Gluten (Kleber), einem Eiweißanteil von Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und eventuell Hafer. Laktoseintolerante Personen, in Deutschland ca. 15 % der Bevölkerung, verlieren im Erwachsenenalter die Fähigkeit, das Enzym Lactase im Darm herzustellen, das den in Milchprodukten enthaltenen Milchzucker in seine Bestandteile Glucose und Galaktose spaltet und so der Verdauung zuführt. Die Patienten leiden daher an Blähungen und ggf. Durchfall. Das Problem wird dadurch gelöst, dass man auf die Milch/Milchprodukte das dem Patienten fehlende Enzym einwirken lässt und die Spaltung der Laktose bewerkstelligt. Solche Lebensmittel sind unter verschiedenen Marken als „laktosefrei“ erhältlich. Wesentlich schwerwiegender ist eine Glutenunverträglichkeit, die zudem meist lebenslang anhält und unter der weniger als 1 % der deutschen Bevölkerung leiden. Bei der Verdauung des Eiweißbestandteils der genannten Getreidearten und der daraus hergestellten Produkte wie Backwaren, Teigwaren oder Bier entstehen Bruchstücke, die die Darmzotten der betroffenen Patienten weitgehend verkümmern lassen. Die Folge sind schlechte Nährstoffaufnahme, Blähungen und Durchfälle. Hier hilft nur eine strikte Meidung dieser Getreidearten und ihrer Folgeprodukte. Bei ersatzweise hergestellten Lebensmitteln mit ähnlichen sensorischen Eigenschaften werden glutenfreie Zutaten wie Reis, Mais, Buchweizen verwendet. Lebensmittel, deren Gehalt an Gluten unter 20 mg/kg liegt, können als „glutenfrei“ vermarktet werden.

Bevölkerung selbst als Veganer bezeichneten. Der Veganismus⁴ lehnt nicht nur den Verzehr von allen Lebensmitteln tierischen Ursprungs, sondern überhaupt jede Nutzung von Tieren und tierischen Produkten ab, beispielsweise auch als Bestandteil der Kleidung. Leder, Damenjacken und Wollprodukte werden – zumindest von den ethisch motivierten Veganern – gemieden. Auch beim Veganismus gibt es unterschiedliche Formen veganer Ernährung:

- Bio-Veganismus lässt nur solche Lebensmittel zu, die unter ökologischen Gesichtspunkten produziert wurden
- Frugane oder frutarische Ernährung beschränkt sich auf die Früchte von Nahrungspflanzen, da deren Verzehr nicht die Pflanze selbst zerstört. Dazu gehören Obst, Nüsse und Samen. Der Verzehr einer Karotte beispielsweise bringt die Vernichtung dieser einzelnen Pflanze mit sich und ist daher nicht mit der frutarischen Ernährungsweise vereinbar. Anders ist es bei Äpfeln, da deren Ernte und Verzehr den Apfelbaum nicht beeinträchtigt.
- Vegane Rohkost beschränkt sich auf die veganen Teile der Rohkosternährung

Quellen:

¹ Michal Friedlander, Cilly Kugelmann (Hrsg.): *Koscher und Co. Über Essen und Religion, Ausstellungskatalog Jüdisches Museum Berlin 2009*, ISBN 978-3-89479-538-2

² Paula Schrode: *Sunnitisch-islamische Diskurse zu Halal-Ernährung, Konstituierung religiöser Praxis und sozialer Positionierung unter Muslimen in Deutschland (= Muslimische Welten, Bd. 2) Ergon-Verlag, Würzburg 2010 ISBN 978-3-89913-816-0*

³ Gabriel Cousens: *Harmonie und Gesundheit mit vegetarischer Ernährung Vegetarismus aus wissenschaftlicher und spiritueller Sicht Hans-Nietsch-Verlag, Freiburg 1998 ISBN 3-929475-67-7*

⁴ Angela Grube: *Vegane Lebensstile Diskutiert im Rahmen einer qualitativen/quantitativen Studie Stuttgart 2009, ISBN 3-89821-538-5*

Die bei Vegetarismus schon diskutierte Gefahr einer Unterversorgung mit Vitamin B12 ist bei veganer Ernährung eine ernste Gefahr. Nach Aufbrauchen des für Jahre ausreichenden Vitamin-B12-Speichers in der Leber können ernste Mangelerscheinungen auftreten, die zu teils irreparablen Herzerkrankungen und neurologischen Schädigungen führen können. Diese Gefahr ist vor allem für Säuglinge, Kinder und Jugendliche groß. Veganer sollten daher auf eine Supplementierung mit B12-Präparaten achten.

Ernährung „frei von“

Mehr weltanschaulich als sachlich bedingt sind sicherlich bestimmte Ernährungsstile zu

bezeichnen, die nur den Verzehr bestimmter Nahrungsbestandteile einschränken oder meiden wollen. Dazu gehört die sogenannte „Low Carb“-Bewegung. Sie will durch deutliche Reduzierung kohlenhydratreicher Lebensmittel individuelle Ziele wie beispielsweise eine Gewichtsreduktion erreichen.

Andere Gruppen lehnen auch aufgrund des medialen Einflusses Zusatzstoffe ab, allen voran Konservierungsstoffe, auch wenn deren Einsatz aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes sehr sinnvoll sein kann. Auch synthetische Farbstoffe und Geschmacksverstärker stehen in der Kritik, selbst wenn diese identisch mit den in Lebensmitteln ohnehin vorkommenden sind. Lebensmittel ohne diese Zusatzstoffe werden unter „frei von“ (engl. „free from“) vermarktet.

Eine zunehmende Zahl von Lebensmitteln wird seit einiger Zeit auch mit der Auslobung „ohne Geschmacksverstärker“ oder „ohne künstliche Geschmacksverstärker“ angeboten. Sie sollen die Verbraucherschichten ansprechen, die sich gegen den Einsatz von Natriumglutamat wenden. Da die angestrebte Geschmacksintensität ohne diesen Stoff meist nicht zu erreichen ist, hat man nach Ausweichlösungen gesucht und sie auch gefunden. Hefen enthalten „von Natur aus“ Glutamat. Daher verwendet man zum Zweck der Geschmacksverstärkung spezielle Hefeextrakte. Die damit erreichbare Glutamatdosierung wird durch den aufkommenden Hefegeschmack begrenzt. Daher ist die Geschmacksverstärkung weniger ausgeprägt als bei dem Einsatz von reinem Glutamat. Im Verzeichnis der Zutaten erscheint dann nicht die Bezeichnung „Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat“, sondern „Hefeextrakt“, was für die Zielgruppe offenbar besser klingt, auch wenn es sich exakt um den gleichen Wirkstoff Glutamat handelt. ■

Impressum

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

Wilko Quante, RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion:

Bastian Borchfeld
Prof. Dr. Bärbel Kniel

Gestaltung:

LANDMAGD in der Heide

Druck: Leinebergland Druck GmbH & Co KG

Geschäftsbereich Deutschland:

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Tel. +49 (0) 30 / 68 07 22 32-0
Fax +49 (0) 30 / 68 07 22 32-9

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