Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

02/17

BRANCHENNEWS *S. 2 - 3* // **HAFER – VOLLKORN-ALLROUNDER IN DER MODERNEN ERNÄHRUNG** *S. 4 - 9* // **DER PUMPERNICKEL – EINE WESTFÄLISCHE DUNKLE BROTSPEZIALITÄT IM VOLLKORNTREND** *S. 10 - 13* // **DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL I** *S. 14 - 15* // **BROT-SOMMELIERS: UNTERWEGS IM AUFTRAG DER DEUTSCHEN BROTKULTUR** *S. 16 - 19*

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

BRANCHENNEWS

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

Liebe Leser,
heute halten Sie backwaren aktuell zum ersten Mal im neuen „Look“ in Ihren Händen. Wir haben die Gelegenheit beim Schopfe gepackt, unser Design ein bisschen aufzupeppen. Ziel war es, neben einem „frischeren“ Aussehen unseres Branchenmagazins auch eine bessere Übersichtlichkeit und eine Verbesserung der Lesbarkeit zu erreichen.

Das Leseverhalten unserer Gesellschaft hat sich durch die Nutzung digitaler Medien in den letzten Jahren stark verändert. Besonders die jüngere Generation konsumiert einen Großteil der Informationen mittlerweile online über mobile Endgeräte. Online-Medien sind vom Lesefluss und Leserservice her gänzlich anders aufgebaut als traditionelle Printmedien. Da wir mit der backwaren aktuell Hintergrundberichte und fundiertes Fachwissen auch und gerade für den Einsatz an Berufsschulen bereitstellen, wollen wir den Branchennachwuchs mit unserem neuen Design und dem damit verbundenen, modifizierten Aufbau der Berichte abholen und ein Stück weit auch wieder für das gedruckte Wort begeistern. Neu sind optische Elemente und Wegweiser, mit denen die Artikel schnell eingeschätzt werden können. Neu sind auch unsere Kurzmeldungen, die Sie zum einen über wichtige Termine unserer Branche informieren, Sie aber auch ein bisschen zum Schmunzeln bringen sollen. Wir hoffen, dass wir mit unserem neuen Konzept auch Ihren Geschmack getroffen haben. Gerne nehmen wir die geschätzten Meinungen unserer Leser hierzu entgegen!

Die Erneuerung im Äußeren bedeutet jedoch nicht, dass wir unsere inhaltliche Ausrichtung als Fachmedium oder gar das Qualitätsniveau unserer Artikel antasten wollen! In der vorliegenden Ausgabe erfahren Sie geschichtliche Hintergründe über das westfälische Traditionsbrot Pumpernickel, lesen, was ein Brot-Sommelier alles kann, können sich über die Hintergründe des deutschen Lebensmittelbuchs informieren, und erfahren alles über das faszinierende Getreide Hafer.

Wir möchten uns natürlich auch nach dem optischen Relaunch kontinuierlich weiterentwickeln und freuen uns immer über Ihre Anmerkungen zu Themen, die wir in Zukunft aufgreifen sollen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

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

TERMINE
DER BRANCHE

21. UND 22. SEPTEMBER 2017

LISSABON – PORTUGAL
FEDIMA Annual General Assembly – Tivoli Avenida Liberdade, Avani Av Liberdade, 185, 1269-050 Lissabon, Portugal

18. OKTOBER 2017

BERLIN – DEUTSCHLAND
Herbsttagung des Backzutatenverbandes – dbb-Forum, Friedrichstraße 169, 10117 Berlin

23. – 26. SEPTEMBER 2017

STUTTGART – DEUTSCHLAND
südback 2017 – Messe Stuttgart, Stuttgart

30. NOVEMBER 2017

MARBURG – DEUTSCHLAND
11. Marburger Symposium zum Lebensmittelrecht 2017 mit dem Thema „Standards und Kontrolle“ – Sprachatlas der Philipps-Universität Marburg, Pilgrimstein 16, 35032 Marburg

WAS MACHEN SIE DA, FRAU WEIHERT?

KATHARINA WEIHERT, 31 ...
Master of Business Administration (MBA)
Lebensmitteltechnologin (B.Sc.)

... arbeitet als Quality-Managerin bei Dawn Foods und ist seit sechseinhalb Jahren im Qualitätsmanagement tätig.

„Ich bin abteilungsübergreifend verantwortlich für die Unternehmensprozesse zur Herstellung qualitativer und sicherer Lebensmittel sowie dafür, diese zu kommunizieren und durch Mitarbeiterschulungen zu festigen. Die Anforderungen für die Implementierung entsprechender Verfahrensanweisungen und Dokumentationsnachweise ergeben sich aus externen Standards. Dawn Foods Germany ist neben BRC (Britisch Retail Consortium) mit Fokus auf die Lebensmittelsicherheit unter anderem auch nach den Standards gemäß RSPO, UTZ und KAT zertifiziert. Um die Zertifizierungen auf höchstem Niveau zu erlangen, werden regelmäßige Soll-Ist-Abgleiche relevanter Prozesse durch interne Audits durchgeführt, Maßnahmen im Falle von Abweichungen eingeleitet und etablierte Prozesse kontinuierlich verbessert.

Gesetzliche, aber auch marktrelevante Änderungen werden bei uns antizipiert und notwendige Schritte für die Umsetzung, unter Berücksichtigung neuer Gefahren, die sich produkt-, aber auch prozessseitig auswirken könnten, eingeleitet. Um unseren Kunden eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte gewährleisten zu können, werden standardisierte Prüfungen von Rohstoffen, den daraus hergestellten Endprodukten und der eingesetzten Verpackungsmaterialien durchgeführt und kontinuierlich weiterentwickelt.“

Quelle: CSM Bakery Solutions

ZITAT DER BRANCHE

„Qualität ist eines der wichtigsten Argumente für die Kaufentscheidung. Bäcker, die auch in Zukunft erfolgreich sein wollen, punkten mit hoher Qualität. Wichtig ist außerdem eine transparente Kommunikation.“

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

Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG

KURIOSES DER BRANCHE

DIE „BREZELSALZFRAGE“

Haben Sie sich schon mal gefragt, wie viele Salzkörner auf einer Laugenbrezel sind? Hier lässt sich natürlich nur ein Durchschnittswert ermitteln, da die Brezeln je nach regionalen Vorlieben unterschiedlich gesalzen werden. So wird auf bayerische Brezen das Salz meist gleichmäßig gestreut, während auf schwäbische Brezeln häufig nur etwas auf den „Brezelbauch“ gegeben wird. Zählt man nach, kommt man auf einen Wert von ca. 74 Salzkörnern je Brezel. Allerdings verlieren die Brezeln durch das Verpacken und den Transport eine ganze Menge Brezelsalz, sodass beim Kunden wahrscheinlich ca. 50 Körner ankommen.

ZAHL DER BRANCHE

10 MILLIARDEN... Aus so vielen lebenden Zellen besteht 1 g Backhefe. Die Backhefe gibt es als frische Hefe, wie sie der Bäcker verwendet, und als Trockenhefe, wie sie häufig in den privaten Küchen eingesetzt wird.

Quelle: Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

ROHSTOFFKUNDE
Lesezeit 20 Min.

HAFER

VOLLKORN-ALLROUNDER IN DER MODERNEN ERNÄHRUNG

Lebensmittel aus Hafer, vor allem kernige und zarte Haferflocken, stehen heute als Müsli, Overnight-Oats oder Porridge auf fast jedem Frühstückstisch. Hafererzeugnisse sind darüber hinaus ideale Zutaten für Brote und Feine Backwaren und können auch warme Mahlzeiten verfeinern. Bei Hafer hervorzuheben sind das hochwertige Nährstoffprofil, insbesondere der Ballaststoffanteil, sowie der kernig-nussige Geschmack. Bei wachsendem Bewusstsein der Verbraucher für eine ausgewogene Ernährung machen vor allem die ernährungsphysiologischen Eigenschaften den Hafer für den Bereich Brot und Backwaren interessant.

VOM HAFERKORN ZUR HAFERFLOCKE

Hafer wird in einer Schälmühle verarbeitet. Da die äußere Hülle des Haferkorns, die Spelze, beim Dreschen nicht abfällt, muss sie vor der Verarbeitung abgenommen werden. In einer Schälmaschine werden die Haferkörner durch Zentrifugalkraft an einen Prallring an der Außenwand geschleudert, wodurch die Spelzen vom Kern gelöst werden. Anschließend werden die Haferkerne gedarrt, also erwärmt, danach gedämpft und wieder getrocknet. Damit wird das Auswalzen zu Flocken vorbereitet und Enzyme im Hafer, die einen Fettverderb verursachen, werden deaktiviert. Dies erhöht die Haltbarkeit, denn es verhindert, dass Haferprodukte mit ihrem relativ hohen natürlichen Fettgehalt von sieben Prozent schnell ranzig werden. Durch die Wärmebehandlung wird die Haferstärke teilweise aufgeschlossen, dadurch werden die Haferprodukte noch bekömmlicher und besser verdaulich. In der Darre bildet sich auch das typische nussartige Aroma des Hafers heraus.

Durch diese schonende Verarbeitung behält der Hafer weitgehend seine von Natur aus enthaltenen Nährstoffe. Die Schälmühlen wie auch ihre Kunden – Backgewerbe, Lebensmittelhandel, weiterverarbeitende Industrie und natürlich auch der Verbraucher – stellen hohe Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit. Bei den Herstellern sind risikoorientierte Kontrollen vom Rohstoff bis zum Endprodukt Bestandteil eines mehrstufigen Qualitätsmanagements.

WACHSTUM DER ABSATZMÄRKTE IM HAFERANBAU NICHT GENUTZT

Die Haferverarbeitungsmenge in den deutschen Schälmühlen des Verbands der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft VGMS e.V. beträgt heute jährlich rund 350.000 Tonnen. Während diese Menge allein in den letzten sieben Jahren um 45 Prozent gestiegen ist und sich seit der Jahrtausendwende mehr als verdoppelt hat, gehen Haferanbau und Erntemengen in Deutschland dramatisch zurück. Seit ca. 2008 hat sich die Haferernte in Deutschland halbiert und lag im Jahr 2016 bei nur noch 546.000 Tonnen (Quelle: Coceral). Dabei ist die inländische Nutzung von Hafer für Futtermittel relativ konstant bei um 500.000 Tonnen oder mehr geblieben. Da die Schälmühlen folglich ihren wachsenden Bedarf nicht ausschließlich mit deutschem Hafer decken können, verarbeiten sie Hafer auch aus europäischem Anbau, vor allem aus Skandinavien.

HAFER ALS NÄHRSTOFFVERSORGER UND ALLTAGSBEGLEITER

Hafer ist ein Vollkorn-Allrounder für alle Lebensphasen – vom Säugling bis zum Senior. Dank seines hochwertigen natürlichen Nährstoffprofils ist er ein wertvoller Baustein in einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Ernährung. Damit liefert er viele Verkaufsargumente für zahlreiche Kundengruppen. Vor allem auch für eine vegetarische und vegane Ernährungsweise bietet Hafer relevante Nährstoffe. Im Backwarenbereich spielen neben Vollkornaspekt und Nährstoffgehalt die Vielfalt an einsetzbaren Produkten und die Optik eine wichtige Rolle:

1. HAFER ERHÖHT DEN VOLLKORNANTEIL.

Bei allen drei Haferflockensorten – kernigen, zarten und löslichen Flocken – und bei fast allen anderen Hafererzeugnissen wird der ganze Haferkern verarbeitet: Mehlkörper, Randschichten und Keimling. Vor allem in den Randschichten und im Keimling stecken wichtige Nährstoffe: im Keimling Fettsäuren, Eiweiß und Vitamine, in den Randschichten Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Der Mehlkörper enthält hauptsächlich Kohlenhydrate in Form von Stärke.
Für die kernigen Haferflocken wird der ganze Haferkern zu Flocken ausgewalzt. Für die zarten Haferflocken wird der ganze Haferkern in einem Zwischenschritt in kleine Stücke geschnitten, die man Grütze nennt. Anschließend werden die kleinen Stücke zu Flocken ausgewalzt. Haferkleie dagegen besteht vorrangig aus den Randschichten und dem Keimling. Daher ist der Vitamin- und Mineralstoffgehalt von Haferkleie im Verhältnis zu den Flocken höher. Je nach Produktvariante liegt der Ballaststoffanteil von Haferkleie zum Beispiel um 40 bis 80 Prozent über dem von Haferflocken.

2. HAFERFLOCKEN WERTEN BACKWAREN MIT EINEM ZEHNPROZENTIGEN BALLASTSTOFFGEHALT AUF.

Lösliche und unlösliche Ballaststoffe sind zu ungefähr gleichen Teilen vertreten. Unlösliche Ballaststoffe sind „Füllstoffe“, die vor allem die Verdauung anregen. Lösliche Ballaststoffe sind „Quellstoffe“, die vielfältige Wirkungen in den Stoffwechselprozessen haben. Unter den löslichen Ballaststoffen im Hafer ist einer besonders hervorzuheben: das Hafer-Beta-Glucan.

Quelle: Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Claim 1:
Hafer-Beta-Glucan verringert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.

Claim 2:
Beta-Glucane aus Hafer tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Diese positiven Wirkungen stellen sich bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan ein – eine Menge, die mit dem Verzehr klassischer Hafererzeugnisse sowie mit Backwaren mit einem entsprechenden Haferanteil – zu erreichen ist. Diese Information zu den 3 g ist auch an den Verbraucher weiterzugeben. Darüber hinaus ist bei Claim 1 eine Erklärung hinzuzufügen, dass die Krankheit, auf die sich der Claim bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder nicht. Um die Wirkung auf den Cholesterinspiegel als Verkaufsargument nutzen zu können, muss eine Verzehrportion des Produkts mindestens 1 g Beta-Glucan aus Hafer enthalten.

Das Hafer-Beta-Glucan bindet im Verdauungstrakt Flüssigkeit, darunter auch Gallensäuren, die ausgeschieden werden. Der Vorrat an Gallensäuren wird wieder aufgefüllt, dabei wird Cholesterin „verbraucht“. Der Cholesterinspiegel im Blut sinkt. Etwa drei Gramm Beta-Glucan sind beispielsweise enthalten in 70 g Haferflocken oder in einer Kombination aus 40 g Haferflocken und 20 g Haferkleie.

Zwei Scheiben Brot von je 30 g bis 50 g als eine Portion müssen demnach mindestens 25 g Haferflocken oder Hafermehl enthalten. Dies entspricht einem Gramm Beta-Glucan. Die Herstellung eines qualitativ hochwertigen, gut gelockerten Brotes mit den genannten hohen Hafergehalten bedarf aber einer ausgefeilten Rezepturentwicklung und Backtechnik (siehe Punkt 10).

Claim 3:
Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.

Zugelassen ist diese Aussage, wenn das Lebensmittel mindestens 4 g Hafer-Beta-Glucan je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthält. Der Verbraucher ist zu informieren, dass die positive Wirkung sich bei Aufnahme der Beta-Glucane als Bestandteil einer Mahlzeit einstellt.

3. DIE SCHLÜSSELSUBSTANZ HAFER-BETA-GLUCAN TRÄGT ZUR HERZ-KREISLAUF-GESUNDHEIT BEI.

Das Beta-Glucan kommt im Hafer in einer einzigartigen, spezifischen Form vor und hat unterschiedliche wissenschaftlich nachgewiesene Wirkungen vor allem auf das Herz-Kreislauf-System, aber auch auf die Magen-Darm-Gesundheit. Die in diesem Abschnitt aufgeführten Wirkungen dürfen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln aus Hafer ausgelobt werden, für sie sind unter anderem die folgenden sogenannten „Health-Claims“ zugelassen:

Diese Beta-Glucan-Menge ist für ein naturbelassenes Produkt – ohne Beta-Glucan-Konzentrat – anspruchsvoll: Zurzeit entspricht ein Haferkleie-Erzeugnis diesem Profil. Weitere wissenschaftliche Studien bestätigten niedrige Blutzuckerspiegel nach den Mahlzeiten bereits bei aufgenommenen Beta-Glucan-Mengen von 2,5 g bis 3,5 g pro Tag, die den Empfehlungen für die Cholesterinregulierung entsprechen.

Hier weiterlesen ›

HEALTH CLAIMS NUTZEN

Sie haben als Anbieter von Brot und Backwaren die Möglichkeit, Ihr Produkt mit passenden „Health Claims“ zu den Beta-Glucanen des Hafers auszuloben und zu bewerben unter der Voraussetzung, dass die Anforderungen an die Zusammensetzung erfüllt sind. In der Vermarktung können Sie sich so Ihren Kunden kompetent und verbraucherorientiert präsentieren. Dafür müssen Sie jedoch bei Ihren Werbemitteln, wie Brotbanderolen, Etiketten, Verpackungen, die umfangreichen Kennzeichnungsanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel beachten. Besonders hervorzuheben sind unter anderem Kapitel II „Allgemeine Grundsätze“ sowie Kapitel IV „Gesundheitsbezogene Angaben“ und darin Artikel 10 „Spezielle Bedingungen“.

Sie müssen die Verzehrportion Ihres Produkts beschreiben, also z. B. die jeweilige Anzahl und das Gewicht der Brotscheiben nennen. Für die „Cholesterin-Auslobung“ muss Ihr Produkt in einer Verzehrportion mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan enthalten. Darüber müssen Sie bei Claim 1 darauf hinweisen, dass ein hoher Cholesterinwert ein Risikofaktor für die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen ist und dass für die cholesterinsenkende Wirkung insgesamt mindestens 3 g Beta-Glucan aus Hafer pro Tag aufgenommen werden müssen.

Für die „Blutzucker-Auslobung“ muss Ihr Produkt in einer Verzehrportion mindestens 4 g Hafer-Beta-Glucan je 30 g verfügbare Kohlenhydrate enthalten. Darüber hinaus müssen Sie darauf hinweisen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucan aus Hafer als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen wird.

Ausführliche Informationen dazu finden Sie auch in backwaren aktuell 1/2013.

Quelle: Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

4. HAFER-BETA-GLUCAN ERHÖHT DEN SÄTTIGUNGSEFFEKT.

Hafer ist auch für diejenigen zu empfehlen, die besonders auf ihr Körpergewicht und die Kalorienaufnahme achten. Für eine höhere Sättigung bzw. ein verringertes Hungergefühl zeigte sich in Studien eine Menge von 4 g bzw. 2 g in einer Mahlzeit als erforderlich. Vier Gramm Beta-Glucan pro Mahlzeit ist eine Menge, die hohe Anforderungen stellt. Für 2 g Beta-Glucan in einer Portion von zwei Scheiben Brot müssen diese rund 50 g Haferflocken oder Hafermehl enthalten. Einen zugelassenen „Health-Claim“ gibt es für derartige Auslobungen nicht.

5. HAFER-BETA-GLUCAN UNTERSTÜTZT DIE MAGEN-DARM-GESUNDHEIT MIT PREBIOTISCHEM EFFEKT.

Lebensmittel aus Hafer gelten bereits seit langem als wohltuend für Magen und Darm. Für eine gesunde Mikrobiota (früher landläufig Darmflora genannt), die zum Erhalt des Darmimmunsystems und zur Abwehr von entzündungsauslösenden Substanzen beiträgt, ist auch eine ballaststoffreiche Ernährung besonders wichtig. In einer Humanstudie wurde nun ein prebiotischer Effekt von Hafer nachgewiesen. Mit der Aufnahme von Hafer-Beta-Glucan stieg die Anzahl von Darmbakterien an, die für die Funktion der Mikrobiota wichtig sind. Relevant ist dabei auch der Zusammenhang mit der cholesterinsenkenden Wirkung des Hafer-Beta-Glucans. Auch für diese gesundheitlich positiven Effekte ist bislang kein entsprechender Health Claim zu gelassen.

6. HAFER VERSORGT MIT WEITEREN WICHTIGEN NÄHRSTOFFEN.

Der Haferkern enthält vor allem **langkettige Kohlenhydrate** mit 59 Prozent, die ebenfalls einen lang anhaltenden Sättigungseffekt und einen stabilen Blutzuckerspiegel unterstützen. Das Protein im Hafer (13,5 Prozent) hat eine hohe biologische Wertigkeit, es kann demnach effektiv zur Bildung von körpereigenem Protein eingesetzt werden. Daher ist das Haferprotein auch wichtig, wenn wie bei veganer Ernährung auf tierisches Eiweiß verzichtet wird. In Verbindung mit Milch und Milchprodukten wird die Wertigkeit der Haferproteine sinnvoll ergänzt und erhöht. Der bereits erwähnte höhere Fettgehalt des Hafers besteht zu drei Viertel aus **ungesättigten Fettsäuren**, unter denen die Linolsäure (Omega 6) und die Ölsäure (Omega 9) hervorzuheben sind. Beide wirken regulierend auf Cholesterin- und Blutfettspiegel und sind für ein funktionierendes Herz-Kreislaufsystem wichtig. Die gemäß ihrem Anteil herausragenden **Vitamine und Mineralstoffe** sind Vitamin K, Thiamin, Folsäure und Biotin sowie Mangan, Phosphor, Kupfer, Zink, Eisen und Magnesium. Diese Nährstoffe unterstützen Nervensystem, geistige Leistung, Zellwachstum, Blutbildung, Knochenaufbau, Muskeln und Immunsystem. Auch für zahlreiche dieser sogenannten Mikronährstoffe erfüllen Haferflocken die Bedingungen zur Auslobung mit entsprechenden Health-Claims.

7. HAFER IM TEIG WERTET DIE OPTIK AUF.

Haferflocken im Teig sind als solche zu erkennen und geben Struktur. Für Brot- und Brötchenteige werden sowohl kernige Haferflocken (Großblattflocken) als auch zarte (Kleinblattflocken) eingesetzt. Großblattflocken sollten bei ca. 30 °C rund 30 bis maximal 60 Minuten aufquellen und dann in den Teig eingearbeitet werden. So lassen sie sich besser verarbeiten, sind dennoch im Teig erkennbar und verleihen dem Brot einen kernigen Charakter.

8. BEIDE FLOCKENARTEN EIGNEN SICH ALS DEKOR FÜR BROTE UND BRÖTCHEN.

Zum Bestreuen oder Wälzen sind Kleinblattflocken meist die bessere Wahl, da sie zuverlässiger an der Kruste haften. Sie können mit Leinsamen, Sesam und vielem mehr kombiniert werden und wirken durch ihre Größe optisch besser. Großblattflocken können als Dekor eventuell zu trocken sein und sich auch leichter von der Kruste lösen.

ENTHÄLT HAFER (VIEL) GLUTEN?

Nach der EU-Verordnung 1169/2011 zählt Hafer zu den glutenhaltigen Getreidearten. Allerdings enthält Hafer im Vergleich zu anderen glutenhaltigen Getreidearten wesentlich weniger Gluten. Das Gluten, oder genauer ausgedrückt, das getreideartspezifische Prolamin im Hafer heißt Avenin. Es hat eine andere Struktur und daher auch eine andere Wirkung im Organismus als zum Beispiel das Gliadin im Weizen. Für die überwiegende Mehrheit der Zöliakiekranken ist das Avenin verträglich. Aus diesem Grund hat die Deutsche Zöliakiegesellschaft e. V. (DZG) im Mai 2016 Hafer in der glutenfreien Ernährung zugelassen, vorausgesetzt, dass er nicht mit anderen glutenhaltigen Getreidearten (Weizen, Roggen und Gerste) verunreinigt ist und wenn unter dem Verzehr keine Beschwerden oder Symptome auftreten. Die Vermischung von Hafer mit anderen glutenhaltigen Getreidearten kann nur durch ganz besondere und aufwendige Maßnahmen bei Anbau, Ernte, Lagerung und Verarbeitung reduziert werden. Wenn Verpackungen von Hafererzeugnissen das Label „glutenfrei“ tragen, wendet der Hersteller diese Maßnahmen an und verhindert bzw. verringert eine Vermischung des Hafers mit anderen glutenhaltigen Getreidearten. Mit dem Label „glutenfrei“ darf das Lebensmittel maximal 20 mg Gluten pro kg enthalten.

9. AUCH HAFERMEHL UND HAFERKLEIE KÖNNEN VERWENDET WERDEN.

Zur Optik tragen Hafermehl und Haferkleie nicht bei, sondern punkten im Teig von Brot und Kleingebäck hauptsächlich mit ihren Nährwerten. Vor allem Haferkleie ergibt bei geringerer Einsatzmenge einen höheren Ballaststoffanteil; auf das Mengenverhältnis zu den anderen Zutaten muss jedoch geachtet werden.

10. HOHE HAFERANTEILE IN BACKWAREN – ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH WÜNSCHENSWERT, ABER NICHT IMMER EINFACH MÖGLICH.

Hohe Haferanteile in Broten bringen im Hinblick auf Konsistenz, Krumenbeschaffenheit, Schneidbarkeit und Geschmack häufig kein zufriedenstellendes Lebensmittel hervor. Hafer enthält kaum Gluten und besitzt nur ein geringes Gashaltevermögen. Daraus resultiert bei frei geschobenen Broten mit einem Haferanteil über 20 Prozent eine ungenügende Stabilität. Bei Kastenbroten kann der Haferanteil bis zu 30 Prozent erreichen, wobei zu beachten ist, dass das Brot aufgrund des Quellverhaltens der Ballaststoffe nicht zu teigig wird. Des Weiteren können sich je nach Hafersorte unter Umständen bitter schmeckende Aromavorläufer beim Einweichen in Wasser bzw. im Teig bilden.

11. MIT EINEM HAFERANTEIL VON 20 PROZENT KANN EIN HAFERBROT VERKAUFT WERDEN.

Gemäß den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck muss daher ein Haferbrot/Haferbrötchen „nur“ aus mindestens 20 Prozent Hafererzeugnissen und ein Hafervollkornbrot aus mindestens 20 Prozent Hafervollkornerzeugnissen und insgesamt aus mindestens 90 Prozent Vollkornerzeugnissen hergestellt werden, jeweils bezogen auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse. Vor allem mit einem Hafervollkornbrot kann ein besonders nährstoffreiches, aromatisches Brot angeboten werden.

12. BELIEBT UND EINFACH IN DER UMSETZUNG IST HAFER IM MEHRKORNBROT.

In Mehrkorn-, Dreikorn- und Vierkornbroten muss Hafer wie die anderen verwendeten Getreidearten zu mindestens fünf Prozent enthalten sein bezogen auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse. Hier lässt sich der Anteil des Hafers entsprechend erhöhen. In Kombination mit anderen Getreidearten können den Verbrauchern innovative Kompositionen angeboten werden, die Nährstoffreichtum und Geschmacksintensität und damit Gesundheit und Genuss vereinigen.

13. HAFER GIBT FEINEN BACKWAREN DAS GEWISSE ETWAS.

Aufgrund der geringeren Bedeutung der Kleberqualität für den Backprozess kann bei Feinen Backwaren der Haferanteil bis zu rund 90 Prozent betragen. Bekannt sind Haferflocken in Cookies, Keksen, Müsli-/Kraftriegeln und Muffins. Hafer kann jedoch auch Geschmack und Nährwert anderer Backwaren wie Sandkuchen, Waffeln, Kuchen und Torten erhöhen. Hier besteht viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen. Hafermehl eignet sich auch für Biskuit und harmoniert mit vielen Füllungen und Belägen.

SCHULUNGSUNTERLAGE FÜR DAS BACKGEWERBE

Auf der Website www.alleskoerner.de bietet die Initiative in der Service-Rubrik eine kostenfreie Schulungspräsentation über Lebensmittel aus Hafer für Lebensmittelhandel, Back- und Gastgewerbe an. Neben der kompakten Zusammenfassung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften liegt der Schwerpunkt der Unterlage auf Produktvielfalt, Sortiment, Platzierung und Verwendungsmöglichkeiten. Dabei wird den unterschiedlichen Anforderungen in Brot- und Backwarengewerbe, Gastronomie sowie Lebensmitteleinzel- und -großhandel Rechnung getragen.

Die Zugabe von Hafer beeinflusst die Länge der Knetgänge. Als Faustregel gilt: Je höher der Haferanteil, desto geringer die Knetintensität:

Ungefähre Knetzeiten im Spiralkneter	Brot 90 % Weizen 10 % Roggen	Brot 90 % Roggen 10 % Weizen	Brot 50 % Weizen 30 % Roggen 20 % Hafer
Erster Knetgang	5 min	5 min	5 min
Zweiter Knetgang	3 min	0,5 min	1,5 min

Quelle: Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Hier weiterlesen ›

DER VERBAND DER GETREIDE-, MÜHLEN- UND STÄRKEWIRTSCHAFT VGMS E.V.

Hafer Die Alleskörner ist eine Gemeinschaftskampagne der deutschen Hafermühlen im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Der VGMS wurde zum 1. Januar 2017 vom Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller und dem Verband Deutscher Mühlen gegründet. Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten.

www.vgms.de

DIE KAMPAGNE „HAFER DIE ALLESKÖRNER“

… informiert über die ernährungsphysiologische Wertigkeit dieser Getreideart. Zielgruppen sind Ernährungsfachkräfte, Multiplikatoren aus dem Gesundheitsbereich, die Medien sowie Endverbraucher. Über zielgruppenspezifische Informationsmaterialien, Pressearbeit, Kooperationen und auf Fachkongressen wird der Stellenwert des Hafers in einer ausgewogenen modernen Ernährung erläutert und in verschiedenen Themenfeldern präsentiert. Auch junge Verbraucher beschäftigen sich zunehmend mit ihrer eigenen Ernährung. Daher wird die Kommunikation in Online-Medien, wie auf der Website, der facebook-Fanpage, über Blogger-Relations und im youtube-Kanal verstärkt.

www.alleskoerner.de
www.facebook.com/haferdiealleskoerner

RICHEZA REISINGER
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin

HEIDELBEER-KÄSEKUCHEN MIT HAFERFLOCKEN-CRUNCH

Quelle: Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

Zubereitungszeit ca. 1 ¾ Stunden

Zutaten für ca. 12 Stücke
200 g tiefgefrorene Heidelbeeren
175 g Mehl
240 g zarte Haferflocken
250 g Butter
265 g Zucker
Salz
500 g Magerquark
1 Päckchen Vanillin-Zucker
125 ml Öl
1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen)
3 Eier (Größe M)
175 ml Milch
1 Bio-Zitrone
3 EL flüssiger Honig
100 g Mandelblättchen
Fett für die Form
Backpapier

Zubereitung
Heidelbeeren auftauen lassen. Mehl, 175 g Haferflocken, 220 g Butter, 115 g Zucker und 1 Prise Salz glatt verkneten. Teig kalt stellen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. 2/3 Teig als Boden in die Form drücken. Teig am Rand hochdrücken. Übrigen Teig zu einer Kugel formen und zwischen Backpapier zu einem Kreis in Größe der Springform ausrollen. Quark, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Öl, 1 Päckchen Puddingpulver und 1 Prise Salz verrühren. Eier nacheinander im Wechsel mit 125 ml Milch unterrühren. Zitrone waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und unter den Teig rühren. 15 g Haferflocken auf den Mürbeteigboden streuen. Abgetropfte Heidelbeeren drauf verteilen. Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen. Den Teigkreis darauflegen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: siehe Hersteller) ca. 55 Minuten backen. 50 ml Milch, 30 g Butter und Honig in einem Topf aufkochen. Mandelblättchen und 50 g Haferflocken dazugeben und mischen. Die Hafer-Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen und im heißen Ofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Nährwerte pro Stück: Energie 470 kcal , 40 g Kohlenhydrate, 29 g Fett, 11 g Eiweiß

HAFERVIELFALT BEI PRODUKTEN UND VERWENDUNG

HAFERERZEUGNIS	HERSTELLUNG	VERWENDUNG
Hafergrütze	Ganzer Haferkern in kleine Stücke geschnitten.	• der Klassiker für Grünkohlgerichte und Grützwurst • wie „Milchreis“ und „Risotto“ zubereitet • als Beilage
Kernige Haferflocken	Ganzer Haferkern ausgewalzt.	• Müsli, Getreide- und Müsliriegel • Gebäck, Muffins, Kuchen, Brot • leicht angeröstet für Desserts
Zarte Haferflocken	Grütze (zerkleinerter Haferkern) ausgewalzt.	• Müsli, Getreide- und Müsliriegel • Porridge und warme Süßspeisen, Pfannkuchen • Gebäck, Muffins, Kuchen, Brot • Desserts • Shakes und Smoothies • Panade für Fleisch/Käse • Hackfleischgerichte, auch „vegetarische Hackbällchen“ • Aufläufe, Gemüse-/Fleischpfannen
Hafermehl	Grütze fein gemahlen.	• Brot, Gebäck, Kuchen • ca. 20-30 Prozent der in einem Rezept angegebenen Mehlmenge kann durch Hafermehl/-flocken ersetzt werden. Ein Haferbrot oder -brötchen hat gemäß offiziellen Leitsätzen einen Haferanteil von 20 Prozent.
Lösliche Haferflocken	Hafermehl über ein besonderes Verfahren zu hauchdünnen Flocken gewalzt, die sich in Flüssigkeit auflösen.	• Shakes, Smoothies und Dips • Suppen • Panade für frittiertes Gemüse • Fleisch- oder Gemüseklößchen • Desserts (Quark-/Joghurtspeisen) • Kleinkindnahrung
Haferkleie	Zwei Darreichungsformen: 1. Grieß: Randschichten und Keimling des Haferkerns grob gemahlen. 2. Lösliche Haferkleie-Flocken: über ein besonderes Verfahren aus gemahlenem Haferkleie-Grieß hergestellt.	• Müsli • Porridge und warme Süßspeisen, Pfannkuchen • Gebäck, Muffins, Kuchen, Brot • Desserts
Hafercerealien	Zwei Herstellungsprozesse: 1. extrudierte Cerealien: Aus Hafermehl und weiteren Zutaten wird ein Teig gekocht und anschließend unter Druck in eine Verdichtungsschnecke (Extruder) gepresst. Beim Austritt verdampft Wasser, das Produkt verfestigt sich. So erhält man haltbare, knusprige Produkte in verschiedenen Formen. 2. gepuffte Cerealien: Ganze Haferkerne werden Dampf und Druck ausgesetzt. Durch plötzlichen Druckabfall verdampft das enthaltene Wasser und die Stärke wandelt sich um. Die Kerne blähen sich auf und verfestigen sich.	• Müsli • als Topping für Porridge • Pfannkuchen
Haferdrink	Der ganze Haferkern wird gemahlen, dabei werden Wasser und Ferment hinzugefügt. Nach Abscheidung der unlöslichen Bestandteile bleibt die süßlich schmeckende Basis für den Haferdrink. Je nach Geschmacksrichtung wird er mit weiteren Zutaten abgeschmeckt und für längere Haltbarkeit ultrahocherhitzt und steril abgefüllt.	• Getränk, für Müsli, Porridge etc. • Alternative zu Kuhmilch – geeignet für Menschen, die Kuhmilch nicht vertragen, die weniger tierische Lebensmittel verzehren oder sich ganz vegan ernähren möchten.

DER PUMPERNICKEL:

EINE WESTFÄLISCHE DUNKLE BROTSPEZIALITÄT IM VOLLKORNTREND

Pumpernickel gibt es schon sehr lange. Diese ursprünglich westfälische Brotspezialität ist heute in ganz Deutschland und auch in Österreich bekannt und beliebt. Der Ursprung dieser eigenartigen Gebäckbezeichnung ist höchst interessant und trägt zur Erheiterung bei.

Quelle: 645822034 (Thinkstock)

WARENKUNDE
Lesezeit 20 Min.

DR. FRIEDRICH KUNZ
Freier Mitarbeiter des Wissensforum Backwaren e.V.

Abgeschlossenes Chemie-/Physik-/Philosophiestudium an der Universität Wien, 33 Jahre Berufserfahrung in der österreichischen Backzutatenbranche (STAMAG Wien). Seit 2005 freier Mitarbeiter des Wissensforum Backwaren e.V. Berlin/Wien mit zahlreichen Publikationen über Brot, Gebäck und Feine Backwaren.

„Wer zählt die Brote, nennt die Namen, die knusprig hier zusammenkammen“ - unter diesem Motto in Abwandlung einer Textstelle von Schillers Ballade „Die Kraniche des Ibykus“ aus dem Jahr 1797 könnte man die bekannte Brotvielfalt Deutschlands zusammenfassen.

Nicht umsonst gilt Deutschland mit einem Angebot von mehr als 3.000 Brotspezialitäten quasi als der „Brotweltmeister“, wobei im Laufe der Jahrhunderte der Roggen – bedingt durch seinen klimatisch begünstigten Anbau im Norden – speziell in der nördlichen Hälfte Deutschlands sehr viel zu diesem Ruf beigetragen hat. Der Begriff „Schwarzbrot“ ist durch die vermehrte Verwendung von Roggen für die Brotherstellung gewissermaßen salonfähig und zudem in unserer Zeit wegen seiner gesundheitlichen Vorteile verstärkt zum Insider geworden. Er ist damit in vielen deutschen Regionen mit den entsprechenden geografischen Bezeichnungen allgemein bekannt und geschätzt. Beispiele dafür sind Holsteiner, Friesisches, Oldenburger, Bremer oder Rheinisches Schwarzbrot [1]. Im Bergischen Land, einer Region Nordrhein-Westfalens, versteht man unter der allgemeinen Bezeichnung „Schwarzbrot“ – ohne nähere Bestimmung – häufig eine westfälische Brotspezialität namens Pumpernickel. Im Folgenden soll diese dunkle Roggenvollkornspezialität etwas näher beschrieben und dabei auch ihr teilweise im Dunkel der Geschichte liegender Namensursprung behandelt werden.

HISTORISCHES ZUM PUMPERNICKEL

So sehr der tatsächliche Namensursprung des dunklen Brotes mit seinem unverwechselbar merkwürdigen Namen im Dunkeln (sic!) liegt – es taucht schon relativ früh, wenn auch unter der trivialen Bezeichnung „Schwarzbrot“ in manchen historischen Dokumenten auf.

Schon im Jahr 1512 schrieb ein deutscher Humanist, Theologe und erbitterter Gegner Martin Luthers namens Johannes Cochläus „vulgo Wendelstinus“ [2] in seinem kurzen Lehrbuch „Brevis Germaniae descriptio“ [3] unter anderem über die Westfalen: „… das Volk ist kernig …; es hat Bier als Trank, und Käse und Schwarzbrot als Speise …“.

Im gleichen Jahrhundert befasste sich 1571 der bekannte italienische Humanist Aeneas Silvius, der spätere Papst Pius II. (Enea Silvio Piccolomini), ebenfalls mit dem spätmittelalterlichen Deutschland und erwähnte dabei auch „das schwarze Brot“ in Westfalen: „… Est autem Westphalia regio admodum frigida, neque frumenti abundans, pane utuntur nigro …“, in freier Übersetzung: „… Westfalen ist hingegen eine äußerst kalte Gegend, arm an Getreide (Weizen?), man isst schwarzes Brot …“ [4].

Schließlich schrieb Johannes Sybel [5], der damalige Rektor des Archigymnasiums in Soest, im Jahr 1632 in einer Eloge (= Panegyrikus) den Westfalen folgende positive Eigenschaften dieses germanischen Volkes zu: „… So fühlen auch die Westfalen in der Genügsamkeit ihre Wonne … Und sie haben nicht von den Persern ein üppiges Schwelgen in Essen und Trinken … vielmehr haben sie statt Marcipan ein schwarzes, schweres, säuerliches Brot … zugleich mit einem Schluck duftenden Bieres …“ [6]. All diese Hinweise auf das für Westfalen typische Schwarzbrot meinten offensichtlich unseren Pumpernickel, ohne jedoch seinen – damals noch nicht so bekannten – Namen konkret zu erwähnen. Doch schon im Jahr 1669 nannte der deutsche Barockdichter Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen in seinem deutschen Schelmen- und Entwicklungsroman SIMPLICISSIMUS [7], dessen Originaltitel der Kuriosität halber hier im genauen Wortlaut wiedergegeben werden soll, die westfälische Schwarzbrotspezialität direkt beim Namen.

Der umfangreiche Romantitel lautet: „Der Abentheurliche SIMPLICISSIMUS Teutsch/Das ist: Die Beschreibung deß Lebens eines seltzamen Vaganten/genannt Melchior Sternfels von Fuchshaim/wo und welcher gestalt Er nemlich in diese Welt kommen/was er darinnen gesehen/gelernet/erfahren und außgestanden/auch warumb er solche wieder freywillig quittirt. Überauß lustig/und männiglich nutzlich zu lesen“. Im 31. Kapitel heißt es [8]: „… Also ging ich dem Wirtshaus zu … hatte auch das Glück, dass ich unterwegs einen Bauren antraf, der seinen Backofen zukleibte, welcher große Pumpernickel darinnen hatte, die vierundzwanzig Stund da sitzen und ausbacken sollten …“.

Auch im Jahr 1695 erschien im Titel einer wissenschaftlichen Abhandlung (= Propemticon Inaugurale) „De Pane Grossiori Westphalorum, Vulgo Bonpournickel“ [9] des deutschen Mediziners Fridericus Hoffmann [10], Erfinder des früher häufig verwendeten Hausmittels „Hoffmannstropfen“, der allerdings etwas verballhornte Name des Brotes, über den später noch ausführlich gesprochen werden soll. Historisch erstaunlich ist die extrem negative Meinung des französischen Philosophen und Schriftstellers François-Marie Arouet Voltaire über das von ihm aufgrund einer Einladung seitens König Friedrich II. des Großen nach Berlin bereiste Westfalen. In einem Brief vom 24.07.1750 an Marie-Louise Denis, seine Lieblingsnichte, Sekretärin und Geliebte in Paris, erwähnte der durch verschiedene unangenehme Reiseerlebnisse offensichtlich frustrierte und als Spötter bekannte Franzose auch den aus seiner Sicht ungenießbaren Pumpernickel wie folgt [11]: „… Une certaine pierre dure, noir et gluante, composée à ce qu'on dit d'une espèce de seigle, est la nourriture des maîtres de la maison …“, in freier Übersetzung:

„… Ein gewisser harter Stein, schwarz und klebrig, der dem Vernehmen nach aus einer Art Roggen besteht, ist die Nahrung der Hausherren …“

– eine klare Verleumdung des guten westfälischen Schwarzbrots! Voltaire wies auch im Text seiner berühmten satirischen Novelle „Candide ou l'optimisme“ aus dem Jahr 1759, die ausgeprägte Passagen über die Heimat Westfalen des Protagonisten Candide enthält, indirekt auf die Ernährung der Westfalen hin. Er erwähnte in Kapitel 16 dieses wichtigen Werks der Aufklärung das augenscheinlich vorerst unauffällig scheinende französische Wort für Brot, nämlich „pain“ [12]. Bereits 1778 erschien erstmals die deutsche Übersetzung dieser Novelle durch den Berliner Literaten und Gelehrten Wilhelm Christhelf Sigmund Mylius (1753–1827), einem vermutlich profunden Kenner der damaligen historisch-literarischen Szene. In einer Textstelle am Beginn der deutschen Übersetzung von Kapitel 16 heißt es: „… Der flinke Kakambo hatte seinen Mantelsack mit Pumpernickel, Schokolad, Schinken … und einigen Maßen Wein gar wohl bespickt …“ [13]. Somit hat Voltaire, ohne es zu wollen, trotz seiner unqualifizierten Aversion gegen alles Westfälische zumindest in der deutschen Übersetzung seines Werks eine deutlich authentischere literarische Spur zu den schon früher von ihm spöttelnd im Original beschriebenen „gewissen harten, schwarzen und klebrigen Steinen“ (Steine = im französischen Original „pain“) vulgo Pumpernickel hinterlassen. Ordnung in die Vielzahl von Namen für dieses Brot brachte im Jahr 1775 der bekannte deutsche Arzt und Enzyklopädist Johann Georg Krünitz [14] im sechsten Teil seiner berühmten, 242 (!) Bände umfassenden Enzyklopädie „Oekonomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-Stadt-Haus- u. Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung“. Er erwähnt dort gleich sechs mögliche Namen für den Pumpernickel und beschreibt auch dabei dieses Brot wie folgt [15]: „Bompernickel, Bumpernickel, Pompernickel, Pumpernickel, Fr. Bonprenicle, Bon-pour-Nicol, heißt das gemeine westphälische Hausbrod, welches als etwas besonderes an viele fremde Orte verführet wird; und ist nichts anders, als ein aus zweimahl geschrotetem und nicht gesichteten Roggen (welcher folglich seine Kleie bei sich behält) gebackenes grobes und schwarzes Brod, in großen lang=viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber von einer angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekommt, wenn es mäßig, und bloß zum Nachtisch, fett mit Butter geschmiert, genossen wird …“.

GESCHICHTEN ZUM NAMENSURSPRUNG

Um die bei Krünitz genannten Namen [15] ranken sich die verschiedensten Geschichten und G'schichterln für die etymologische Erklärung des Ursprungs dieses eigenartigen Brotnamens. Die wohl aussagekräftigste Geschichte lieferte der deutsche Germanist und Lexikograf Johann Christoph Adelung (1732–1806), der schon im Jahr 1793 in seinem Mundartwörterbuch die Herkunft des Namens Pumpernickel wie folgt beschrieb [16]: „Der Pumpernickel … eine Benennung des großen Brotes der Westphäliger … kann es seyn, daß diese Benennung einen scherzhaften Ursprung hat … und … daß sie von einem durchreisenden Franzosen herrühre, welcher in Westphalen Brot gefordert, bey dessen Erblickung aber gesagt habe, daß es ‚bon pour Nickel' sey (Anm.: Nickel war der Name seines Bediensteten oder eines kleinen Pferdes!) … Doch die ganze Ableitung siehet einem Mährchen sehr ähnlich … Brauchte man ja eine possierliche auf Muthmaßung gegründete Ableitung, so könnte man auf das in den niedrigen Sprecharten übliche pumpen, pedere, Pumper und Pumps, Peditum, Crepitus ventris (lat. = Blähung im Bauch!) rathen, weil dieses grobe Brot wegen der noch bey sich habenden Kleye einem ungewohnten Magen leicht Blähungen verursachen kann …“. Damit wurde schon damals im 18. Jahrhundert alles zu diesem Thema gesagt, und auch der später wegen der verdauungsfördernden Eigenschaften dieses Brotes häufig auftauchende Spottbegriff „furzender Nikolaus“ – zusammengesetzt aus Pumper (= Furz) und Nickel (= Kurzform von Nikolaus) – erklärend vorweggenommen [17].

Um den etymologischen Ausflug in die Humanverdauung der im Pumpernickel enthaltenen Ballaststoffe abzurunden, sei auch noch der berühmte deutsche Chemiker Freiherr Justus von Liebig (1803–1873) mit einem seiner bekannt prägnanten Sprüche zitiert. Liebig war Ballaststofffanatiker und aß deshalb gerne Vollkornbrot; er schrieb dazu Folgendes [18]: „… In Westphalen wird die Kleie mit dem Mehl zum sogenannten Pumpernickel verbacken, und es gibt kein Land, in welchem sich die Verdauungswerkzeuge des Menschen in besserem Zustand befinden. Die Grenzen des Niederrheins und Westphalens lassen sich an der ganz besonderen Größe der Überreste genossener Mahlzeiten erkennen, welche Vorübergehende an Hecken und Zäunen hinterlassen.“

„TAUSENDSASSA“ PUMPERNICKEL IN DER KULTURLANDSCHAFT

Bei der historischen Spurensuche nach dem Pumpernickel stößt man auf Hinweise zu Wissensgebieten, wo man ihn gar nicht erwarten würde: Neben bekannten Fundstellen in Kunst und Kultur begegnet er uns auch in der Geografie – Pumpernickel, wohin das googelnde Auge blickt.

Hier weiterlesen ›

LEBENSMITTELRECHTLICHES

Der Pumpernickel ist vor allem in Deutschland, von wo er ja stammt, aber auch in Österreich, wo er etwas weniger bekannt und beliebt ist, in den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen genau geregelt. In Deutschland bestimmen die Leitsätze für Brot und Kleingebäck in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen für Brot/Pkt. 12 Folgendes[27]:

„Pumpernickel wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden hergestellt. Wird Pumpernickel aus Vollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.“

Ergänzend dazu ist in der EU der Begriff „Westfälischer Pumpernickel“ als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) seit 21.11.2014 im DOOR-Register der Europäischen Kommission unter der Nr.0005/01095 eingetragen[28]. Laut den Vorgaben der Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e.V. gilt für das Vollkornbrot „Westfälischer Pumpernickel g.g.A.“ neben den Bestimmungen der oben genannten Leitsätze unter anderem Folgendes (Auszug): „… optional dürfen andere Lebensmittel aus Getreide (z.B. Malze) und/oder aus Zuckerrüben (z.B. Rübenkraut(-Sirup) oder andere Verarbeitungsprodukte) enthalten sein. Es dürfen keine Konservierungsstoffe zugesetzt werden … Der Herstellungsvorgang vom Anmischen des Teiges bis zum Backen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen … Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe“.

Quelle: 470915548 (Thinkstock)

Das Österreichische Lebensmittelbuch, Codexkapitel B 18 „Backerzeugnisse“ geht mit seiner Beschreibung des Pumpernickels stellenweise fast noch etwas mehr ins Detail als die deutschen Leitsätze in seiner Urheimat. Es heißt im Codex-Abschnitt 2.1.9.13[29]: „Pumpernickel ist ein Kastenbrot, das aus Roggengrobschrot in einem speziellen Verfahren meist in Sauerführung hergestellt wird. Die lange Backzeit (16 bis 36 Stunden) in geschlossener Backkammer bei verhältnismäßig niedriger Backtemperatur (ca. 130°C) ergibt eine besonders saftige Krume von arteigenem malz- bis karamellartigem Geschmack. Es besitzt keine typische Brotrinde.“

PUMPERNICKEL IN DER PRAXIS: HERSTELLUNG UND CHARAKTERISTIKA

Nach diesen ausführlichen Darstellungen zum kulturhistorischen Umfeld des Pumpernickels sollen nun auch die praktischen Hinweise zu diesem Thema nicht zu kurz kommen und seine Herstellung beschrieben werden. Sie erfordert bestimmte Grundvoraussetzungen, die bereits der ältesten Pumpernickel-Bäckerei der Welt, der von Jörgen Haverlanth im Jahr 1570 gegründeten Bäckerei Haverland in Soest[25], seit dem 16. Jahrhundert bekannt waren und die dort auch heute noch fast unverändert praktiziert werden.

Quelle: www.pixabay.com

Teigzusammensetzung: Der Teig enthält üblicherweise ausschließlich Roggen(vollkorn)schrot, der vorzugsweise über ein Brühstück hergeführt wird.

Versäuerung: Die für die Roggenverarbeitung notwendige Versäuerung zur Erreichung einer ausreichenden Krumenstabilität kann mit einem geringeren Sauerteiganteil von ca. zehn Prozent als bei herkömmlichen Schrotbroten erreicht werden, da es bei dem üblichen langen Backprozess bei niedrigen Temperaturen von ungefähr 100 bis 120 °C zu einer deutlichen Nachsäuerung der Brote kommt. Alternativ zum Sauerteig sind – bei entsprechender Deklaration – Teigsäuerungsmittel sowohl in direkter als auch in kombinierter Führung mit Grundsauer möglich.

Brotzusatz: Dem Pumpernickelteig werden auch gerne zwei bis maximal sechs Prozent Brösel aus getrocknetem Pumpernickelbrot – quasi als Quellmehl – zugesetzt, die sich positiv auf das Brotaroma auswirken können.

Backprozess: Pumpernickel werden heute vorwiegend in speziellen geschlossenen Dampfkammern (Heißdampfatmosphäre) bei circa 100 bis 120 °C über 16 bis 20 Stunden gebacken („gekocht“), wodurch sich auch der eher süßliche Geschmack dieser besonders krustenlosen Brote entwickelt, weil ein Teil der Stärke zu Zuckern abgebaut wird. Neben ihrem süßlich-herben Geschmack weisen sie eine typische dunkelbraune bis fast schwarze Farbe auf. Sowohl der Geschmack als auch die Farbe des Pumpernickels werden durch die erlaubte, aber kennzeichnungspflichtige Zugabe von dunklen Gerstenmalzsirupen oder Rübenkrautsirup beeinflusst. Doch wo viel Licht ist, ist auch einiger Schatten: Die Prozesskontaminate Acrylamid, die derzeit das Backgewerbe durch Vorgaben auf europäischer Ebene zur Genüge beschäftigt, findet man bei Pumpernickel aufgrund der langen Backzeit zwangsläufig in höheren Gehalten als bei anderen Gebäcken.

Nähere Details zu den eben besprochenen Punkten findet man mit entsprechenden Rezeptvorschlägen in der einschlägigen Fachliteratur[26].

Quellenangaben zu diesem Artikel finden Sie im Impressum auf Seite 20

HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

ANEKDOTEN ÜBER DEN PUMPERNICKEL

1

In der westfälischen Stadt Soest, quasi der Urheimat des Pumpernickels, findet man in einem der berühmten Kirchenfenster der Kirche St. Maria zur Wiese das sogenannte Westfälische Abendmahl. Ein unbekannter Künstler hat um 1500 im Nordportalfenster dieser Kirche das Motiv des letzten Abendmahls mit Jesus und seinen Jüngern dargestellt. Aber nicht – wie in der üblichen Ikonografie – mit Brot und Wein, sondern mit deftigen, typisch westfälischen Speisen, das heißt mit Schweinskopf, Schinken und Bier sowie einem großen Korb voll mit dem bekannten Schwarzbrot dieser Gegend[19].

2

Auch in der Literatur kommt der Pumpernickel nicht zu kurz und erscheint 1847/1848 im bedeutenden satirischen Roman „Vanity Fair“ (= „Jahrmarkt der Eitelkeit“) des Briten William Makepeace Thackeray. Die Handlung dieses Romans spielt auch (man höre und staune!) in Pumpernickel, der fiktiven Residenzstadt eines deutschen Kleinfürstentums[20]. Noch deutlicher brachte der westfälische Schriftsteller Alfred Joseph Werner Winckler (1881–1966) unseren Pumpernickel in seiner 1925 in Stuttgart entstandenen Novellensammlung unter: Er nannte sie ganz einfach „Pumpernickel, Schicksale und Gestalten um Haus Nyland“[21].

3

Auch in der Musik ist der Pumpernickel durchaus ein Thema: Zwei Wiener, nämlich der Komponist Ignaz Xaver Ritter von Seyfried (1776–1841) und sein Librettist Matthäus Stegmayer (1717–1820), schufen „Ein musikalisches Quodlibet in drey Aufzügen“ und nannten es Rochus Pumpernickel. Es wurde am 28.1.1809 im Theater an der Wien uraufgeführt, wobei als Vorlage für diesen Stoff vermutlich J. B. Molière diente, und – vielleicht aufgrund des Erfolgs – unser Pumpernickel noch für zwei weitere Opern („Die Familie Pumpernickel“, 1810, und „Pumpernickels Hochzeitstag“, 1811) mit seinem Namen herhalten musste[22]. In ganz anderem musikalischen Zusammenhang tauchte der Name „Pumpernickel“ in unserer Zeit im Rundfunk auf: Der aus England stammende Radiosprecher „Chris“ Howland (1928–2013) gab sich selbst als Discjockey in seiner Radiosendung im NWDR „Spielereien mit Schallplatten“ den Spitznamen „Mr. Pumpernickel“[23]. Mr. Pumpernickel's bekannter Hit „Das hab' ich in Paris gelernt“ drehte sich ab 1959 auf vielen Plattentellern.

4

Im sogenannten Land der unbegrenzten Möglichkeiten, den USA, scheint es tatsächlich nichts zu geben, was es nicht gibt: auch ein Pumpernickel-Tal. Auf einem Highway im Norden Nevadas Richtung San Francisco entdeckt man mitten in der Wüste ein Abfahrtsschild „EXIT 205, Pumpernickel Valley“. Hintergrund dieses anscheinenden Paradoxons: Anfang des 20. Jahrhunderts soll ein findiger Bäcker aus Münster namens Josef Limberg den Pumpernickel in diese gottverlassene Gegend in den USA gebracht haben[24]!

ZUSAMMENFASSUNG

Bei diesem Ausflug zu den historischen Wurzeln des Pumpernickels sind die verschiedenen sprachlichen „Erscheinungsformen“ dieser in Westfalen beheimateten dunklen Brotspezialität beleuchtet worden. Auch sein Einfluss auf die europäische Kulturlandschaft und die Namensgebung einer amerikanischen Tallandschaft wurde kurz gestreift. Ohne auf Rezepturdetails des Pumpernickels einzugehen, wurden auch die wesentlichen Grundvoraussetzungen für seine Herstellung beschrieben, die in den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands und Österreichs wiederzufinden sind.

Der im Österreichischen Codex angedeutete „arteigene malz- bis karamellartige“ Geschmack wurde hier mit „süßlich-herb“, seine Farbe mit „dunkelbraun bis fast schwarz“ kurz erwähnt. Auf diese charakteristischen gustatorischen Eigenheiten des Pumpernickels, die der Autor als sogenannter „waschechter“ Wiener (vermutlich ohne westfälisches Erbgut!) durchaus schätzt, wurde bewusst nicht näher eingegangen, nach dem bekannt-bewährten Motto: „Über Geschmäcker und Farben kann man nicht streiten“ (Lat.: De gustibus et coloribus non est disputandum). Dennoch steht vonseiten des Autors die dringende Empfehlung im Raum: „Probieren geht über Studieren“!

Quelle: 813854982 (Thinkstock)

Quelle: www.pexels.de

§ **LEBENSMITTELRECHT**
Lesezeit 10 Min.

DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL I

Die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuchkommission stand in der Vergangenheit gelegentlich in der Kritik: zu langsam, intransparent und zu wenig verbraucherfreundlich. Dennoch beschreiben die Leitsätze bis heute für viele Lebensmittel die allgemeine Verkehrsauffassung und werden daher als unentbehrlich angesehen. Teil 1 unserer Reihe beschäftigt sich mit den Grundlagen des Deutschen Lebensmittelbuchs.

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs stellen die allgemeine Verkehrsauffassung zu den wichtigsten Lebensmitteln fest. So der gesetzliche Auftrag. Diese Feststellungen werden von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission getroffen – einem 32-köpfigen Gremium, das vom zuständigen Bundesministerium berufen wird und viertelparitätisch aus Vertretern der Verbraucherschaft, der Wirtschaft, der Wissenschaft und der Lebensmittelüberwachung zusammengesetzt ist. Die weiteren Details kann man in der Geschäftsordnung der Lebensmittelbuchkommission nachschlagen.[1]

DIE ALLGEMEINE VERKEHRSAUFFASSUNG

Die allgemeine Verkehrsauffassung ist nach einer früher von der Rechtsprechung vielfach verwendeten Formel die Übereinstimmung von redlichem Gewerbebrauch und berechtigter Verbrauchererwartung. Sowohl der Begriff »redlicher Gewerbebrauch« als auch der Begriff »berechtigte Verbrauchererwartung« enthält jeweils ein empirisches (also im Prinzip abzählbares) Element (Gewerbebrauch, Verbrauchererwartung) und ein wertendes (normatives) Element (redlich, berechtigt), sodass auf der Grundlage dieses Modells keine Widersprüche auftreten können. Weicht der tatsächlich festgestellte Gewerbebrauch von der empirisch ermittelten Verbrauchererwartung ab, dann ist – nach diesem Modell – entweder der Gewerbebrauch nicht redlich oder die Verbrauchererwartung nicht berechtigt.

SPANNUNGSVERHÄLTNIS VON KONSTANZ UND ANPASSUNG

Doch ganz so einfach liegt die Sache nicht. Denn Verkehrsauffassungen sind dynamisch: Sie wandeln sich im Laufe der Zeit. Leitsätze sind dagegen oft zu statisch – halten also mit den gewandelten Verkehrsauffassungen nicht immer Schritt. Daran entzündete sich in der Vergangenheit mancher Disput, der in Einzelfällen auch dazu geführt hat, dass Gerichte die eine oder andere Feststellung in den Leitsätzen nicht mehr als zutreffenden Ausdruck der aktuellen Verkehrsauffassung bewertet haben.

Andererseits können Leitsätze ihre orientierende Funktion für die Wirtschaftsbeteiligten nur dann erfüllen, wenn man auf ihre Feststellungen in einem planungsrelevanten Zeitraum auch vertrauen kann. Es ist dies das bei allen »Normen« bekannte Spannungsverhältnis von Konstanz und Anpassung. Eine kurzatmige, tagesaktuelle Fortschreibung der Leitsätze ist daher weder wünschenswert noch wegen der geschäftsordnungsmäßigen Vorgaben der Lebensmittelbuchkommission zu befürchten. Denn zwischen einem Änderungsantrag bis zur Veröffentlichung der geänderten Leitsätze im Bundesanzeiger können meist einige Jahre vergehen. Genug Zeit also für alle Beteiligten, sich auf geänderte Feststellungen einzurichten.

INTRANSPARENZ DER LEITSATZERARBEITUNG?

Vor allem Foodwatch hatte in der Vergangenheit oft die Intransparenz und die »Geheimkabinettsdiplomatie« der Leitsatzerarbeitung beanstandet. Juristisch waren die Vorwürfe, wie letztlich dann sogar das Bundesverwaltungsgericht festgestellt hat, wenig begründet – aber sie trafen einen allgemeinen Argwohn, der auf eine »Delegitimierung bestehender Institutionen« zielt.

Die Kritik galt vor allem der Verpflichtungserklärung der Kommissionsmitglieder, die in vergleichbarer Weise auch für die hinzugezogenen Sachverständigen gilt. Sie lautet: »Ich verpflichte mich zu gewissenhafter und unparteiischer Erfüllung der Aufgaben der Deutschen Lebensmittelbuchkommission sowie zur Verschwiegenheit über die Beratungen der Kommission und ihrer Fachausschüsse und aller sonstiger Tatsachen, die mir aufgrund meiner Mitgliedschaft in der Kommission bekannt werden. Ich bin darüber unterrichtet, dass die Pflicht zur Verschwiegenheit nicht gilt für Tatsachen, die offenkundig sind oder ihrer Bedeutung nach einer Geheimhaltung nicht bedürfen.«

Im Übrigen gilt: Die Zusammensetzung und die Aufgaben der DLBK waren und sind gesetzlich geregelt, also öffentlich zugänglich. Das Gleiche gilt für die Geschäftsordnung, die Antragsberechtigung, die Fachausschüsse, die erforderlichen Mehrheiten und alle anderen damit verbundenen Fragen. Aus verständlichen Gründen sieht die Geschäftsordnung allerdings vor, dass die Beratungen innerhalb der Kommission vertraulich sein sollten, um eine freie, auch kontroverse Debatte zu schützen. Aus ähnlichen Gründen sind auch die Kammer- oder Senatsberatungen bei Gerichten vertraulich.

Ansonsten ist durch die viertelparitätische Zusammensetzung der Kommission ein denkbar faires Verfahren gewährleistet. Und die Vorschrift, dass die Kommissionsbeschlüsse grundsätzlich einstimmig erfolgen sollen, stellt sicher, dass keine Seite »untergebuttert« werden kann. (Nur unter besonderen Voraussetzungen reicht eine Dreiviertelmehrheit aus.)[2]

Quelle: CSM Bakery Solutions

SIND LEITSÄTZE NOCH ERFORDERLICH?

»An der Wiege« der Leitsätze und ihrer Vorläufer stand der übereinstimmende Wunsch der damaligen »Nahrungsmittelhersteller« und der Lebensmittelüberwachung, verlässliche Maßstäbe für die Beurteilung von Lebensmitteln zu besitzen. Seit Beginn der gesetzlich geregelten Leitsätze waren die Organisationen der Verbraucherschaft immer mit an Bord, oft hatten sie auch den Kommissionsvorsitz inne (derzeit Frau Dr. Birgit Rehlender von der Stiftung Warentest). Dies zeugt von einem fortbestehenden und – vor allem – einem übereinstimmenden Interesse an der Existenz solcher Leitsätze.

Die gelegentlich geäußerten Überlegungen, ob Leitsätze wegen der heute vorgeschriebenen Volldeklaration von Lebensmitteln bis hin zur Nährwertkennzeichnung überhaupt noch erforderlich seien, haben sich nicht durchsetzen können. Nicht zuletzt auch deshalb, weil nicht vorverpackte Lebensmittel weitgehend von der Kennzeichnungsverpflichtung ausgenommen sind.

Und früher einmal europarechtlich begründete Zweifel am Sinn von unterschiedlichen nationalen Leitsätzen haben sich wegen des Prinzips der wechselseitigen Anerkennung abweichender Verkehrsauffassungen ebenfalls in Luft aufgelöst: Nach dem gesetzlich verankerten »Cassis-Prinzip« sind alle Lebensmittel, die in einem Mitgliedsstaat der EU rechtmäßig hergestellt und vermarktet werden, grundsätzlich auch in jedem anderen Mitgliedsstaat verkehrsfähig.

Schließlich ist daran zu erinnern, dass Leitsätze keine Rechtsnormen darstellen. Von ihren Feststellungen kann jederzeit abgewichen werden, sofern die Abweichung von der leitsatzmäßig festgestellten Verkehrsauffassung gemäß den Vorschriften der LMIV ausreichend gekennzeichnet wird. Auch dies lässt Freiheit für Produktentwicklungen und für rasche Antworten auf sich wandelnde Verbraucherwünsche.

All das entbindet die Kommission aber keineswegs, jeden Leitsatz regelmäßig darauf zu prüfen, ob er noch der aktuellen Verkehrsauffassung entspricht.

ROCHUS WALLAU
hat Rechtswissenschaften, Philosophie und Germanistik studiert, ist als Geschäftsbereichsleiter Lebensmittelrecht & Qualitätsmanagement in einem Handelsunternehmen tätig und hat zahlreiche Aufsätze, Kommentare und Bücher zu verschiedenen lebensmittelrechtlichen Fragen veröffentlicht.

HELMUT MARTELL
ist Rechtsanwalt in Bonn und war Geschäftsführer verschiedener Verbände der Lebensmittelwirtschaft (u.a. der Feinkostindustrie). Von 1987 bis Ende 2011 war er Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien. Außerdem ist er Fachbuchautor.

Quelle: Daniel Schneider, Schneider Fotos Gomaringen

FACHARTIKEL
Lesezeit 15 Min.

BROT-SOMMELIERS:

UNTERWEGS IM AUFTRAG DER DEUTSCHEN BROTKULTUR

Brot, das nach Banane und grünen Früchten duftet, das einen knackigen Biss hat und eine angenehm samtige Krume aufweist? Solche Aromabeschreibungen stammen von Brot-Sommeliers, einer neuen beruflichen Zusatzqualifikation. Dieser Artikel geht der Frage nach, warum es an der Zeit war, Brotexperten auszubilden.

Geprüfter Brot-Sommelier lautet der Titel, der am Ende einer fast einjährigen Ausbildung an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim steht. Die Mission: in Menschen wieder eine Begeisterung für Brot zu entfachen und einem der wichtigsten Kulturgüter im Lebensmittelbereich ein wertiges Image zu verschaffen. Das Aufgabenfeld: neue Konzepte für Bäckereien entwickeln, Verkostungen bei Verbrauchern umsetzen, Beratungen im Handel und in der Gastronomie durchführen und positiv über Brot in all seinen Facetten berichten. Was steckt hinter der Ausbildung, welches Ziel wird verfolgt und warum braucht Deutschland Brot-Sommeliers?

Brot spielt eine tragende Rolle in der Menschheitsgeschichte und ernährt bis heute als wichtiges Lebensmittel die Menschen in weiten Teilen der Welt; es ist daher ein ganz kostbares Kulturgut. Wie aber steht es um das Wissen rund um Brot in der Brotnation Deutschland? Laut Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, der seit drei Jahren die Brot-Sommeliers ausbildet, lag dieses Wissen lange brach. Vieles, das in früheren Generationen noch selbstverständliche Allgemeinkenntnis war, ist in jüngster Zeit bei Verbrauchern und Medien leider immer mehr in Vergessenheit geraten. Brotessen ist nicht mehr en vogue, sondern eine Nebensächlichkeit. Diese Situation war für Bernd Kütscher der Anlass, die Fachausbildung zum Brot-Sommelier vor über drei Jahren aus der Taufe zu heben.

Es war nicht leicht zu Beginn, berichtet Bernd Kütscher, als er mit seiner Idee in der Branche geworben hat: „Wie bei jeder neuen Idee gab es von Beginn an große Befürworter und Unterstützer meines Konzeptes, aber wir mussten auch viel Überzeugungsarbeit nach innen leisten. Wer verändern will, muss mit Kritik rechnen und damit umgehen können; eine gute Vorbereitung auf entsprechende Fragen und Anmerkungen war daher sinnvoll. Letztlich wurde der Wert der Fortbildung aber schnell von den Meinungsbildnern der backenden Branche erkannt."

Die Zulassungsvoraussetzungen, um an der berufsbegleitenden Ausbildung teilnehmen zu können, verdeutlichen den gewünschten Branchenfokus, den sich Bernd Kütscher und sein Ausbilderteam wünschen. Nur wer eine Lehre sowie einen Meisterbrief als Bäcker oder Konditor vorlegen kann, Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk (Bäcker), Lebensmitteltechniker oder geprüfter Küchenmeister ist oder ein Hochschulstudium in den Feldern Ernährungs- oder Getreidewissenschaften mit dem Abschluss Bachelor, Master oder Diplom vorweisen kann, wird von der Prüfungskommission der Handwerkskammer zugelassen.

Als Referenten konnte die Akademie namhafte Branchengrößen gewinnen, die die Teilnehmer in sechs unterschiedlichen Handlungsfeldern auf den neuesten Stand der Wissenschaft bringen und ihnen alle relevanten Kenntnisse vermitteln, die für die professionelle Ausübung der zukünftigen Aufgabe wichtig sind.

Brot-Sommeliers haben es sich zum Ziel gesetzt, vorhandene Wissenslücken zu schließen, Brot wieder in aller Munde zu bringen und mit Backkursen, Vorträgen und Verkostungen deutsche Verbraucher noch mehr für Brot zu begeistern.

Handlungsfeld 1:	**Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentation**
Handlungsfeld 2:	**Produktkunde**
Handlungsfeld 3:	**Kenntnisse der deutschen Brotkultur**
Handlungsfeld 4:	**Brot-Verzehrsempfehlungen**
Handlungsfeld 5:	**Sensorische Fähigkeiten**
Handlungsfeld 6:	**Sensorische Begutachtung, Bewertung, Beschreibung von Brot**

Ein weiterer elementarer Bestandteil der Ausbildung ist das Erstellen einer schriftlichen Projektarbeit, die jeweils von einem der Referenten betreut wird. Die Zielsetzung dafür lautet, dass mit dem ausgearbeiteten Thema eine positive Veränderung in Sachen Brot hervorgerufen und dazu neues Wissen geschaffen wird. Einige der bisherigen Abschlussarbeiten haben in den Medien große Wellen verursacht und Brot unter neuen Aspekten beleuchtet.

Bernd Kütscher verlangt neben den Zulassungsvoraussetzungen und der aufwendigen Projektarbeit von den Teilnehmern einen großen Einsatz: „Sie müssen in erster Linie positiv brotverrückt sein. Die Ausbildung zieht sich über ein ganzes Jahr, mit monatlichen Präsenzschulungen zu je drei Tagen an der Bundesakademie Weinheim und viel Lernfleiß zu Hause. Die Teilnehmer müssen zudem auch in der Praxis ihren Einsatz leisten und so beispielsweise einen Brotprüfer bei seiner Arbeit begleiten, um sensorische Erfahrungen zu sammeln. Meine Vision war es, Fachkräfte auszubilden, die dem Lebensmittel Nummer eins wieder zu seinem Wert verhelfen. Ich möchte, dass Verbraucher wieder mehr über Brot erfahren. Dieses Wissen muss aufbereitet werden, verfügbar sein und durch brotbegeisterte Fachkräfte an den Konsumenten weitergetragen werden. Dies nicht wissenschaftlich-dogmatisch, sondern genussorientiert und mitreißend, was die bislang ausgebildeten Brotsommeliers exzellent hinbekommen, wie viele Medienberichte zeigen." Nach anfänglichem Zögern haben viele Bäcker und auch die Zulieferindustrie erkannt, dass die Brot-Sommeliers einen wichtigen Beitrag dafür leisten, dass wieder über Brot gesprochen und vor allem auch in den Medien berichtet wird. Journalisten brauchen Geschichten, brauchen neue Berichterstattungsanlässe, suchen nach Futter für ihre Artikel, und genau das wird durch Brot-Sommeliers geboten. Aus diesem Grund war die Zeit für eine solche Ausbildung mehr als reif. Auf die zukünftigen Absolventen warten viele spannende Einsätze, deren Auswirkungen immer ein Stück dazu beitragen werden, das Bäckerhandwerk und das Kulturgut Brot wertig darzustellen. Das kann Bernd Kütscher jetzt schon bestätigen: „Mit den geprüften Brotsommeliers ist das Kulturgut Brot auffällig stark in den medialen Fokus gerückt. Es ist fantastisch, mit welch tollen Berichten die Absolventen unser Brot sprichwörtlich wieder in aller Munde bringen konnten. Einer der Brot-Sommeliers des ersten Kurses hat nun sogar eine Managerin engagiert, um die ganzen Anfragen kanalisieren und bewältigen zu können."

Die Nachfrage ist derzeit leider größer als das Angebot; vor 2019 kann die Akademie keinen Kursplatz mehr anbieten. Weil die Ausbildung aber sehr komplex ist und jeder Brot-Sommelier seine Zeit braucht, um mit dem Wissen in seiner Region zu punkten, ist es nicht geplant, das Angebot auszuweiten.

Quelle: www.pixabay.com

SANDRA GANZENMÜLLER
ist studierte Oecotrophologin und PR-Fachwirtin. Nach Stationen in der Lebensmittelwirtschaft ist sie seit 17 Jahren im Agenturgeschäft und absolviert derzeit die Ausbildung zum Brot-Sommelier.

Hier weiterlesen ›

„Die Bewegung Slow Food e.V., bei der ich mich stark engagiere, bringt mich immer wieder in Kontakt zu leidenschaftlichen Genusshandwerkern verschiedener Branchen. Nachdem ich im Rahmen der Bäckermeisterausbildung gelernt habe, gutes, handwerkliches Brot zu backen, ermöglicht mir die Premium-Fortbildung zum Brot-Sommelier den geschulten Blick über den Brotzeit-Tellerrand. Gemeinsam mit hochkarätigen Dozenten und ‚brotverrückten' Kollegen schärfen wir unsere Geruchs- und Geschmackssinne und lernen zudem viel über Brotkultur und Geschichte. Welcher Käse, welcher Schinken, welcher Wein und welches Bier ergänzen ideal ein würziges, aromareiches Fränkisches Landbrot mit ausgeprägten Röstaromen? Das Erkennen, Erschmecken und Beurteilen nationaler und internationaler Brotspezialitäten erweiterte meinen Horizont und ermöglicht mir nun, gemeinsam mit Wein- und Biersommeliers sowie Affineuren dem Kunden unsere Genusshandwerke und Produkte noch schmackhafter zu machen und ihn die Wertschätzung unserer Handwerkskunst zu lehren."

ANDREAS FICKENSCHER
Geschäftsleitung Fickenschers Backhaus GmbH
Teilnehmer des dritten Brot-Sommelierkurses

AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM E.V.

Im Waldschloss
Gorxheimer Talstr. 23
D-69469 Weinheim
Telefon: 06201 - 107 - 0
E-Mail: info@akademie-weinheim.de

DER KURS 2018 IST BEREITS AUSGEBUCHT. DIE TERMINE FÜR 2019:

1. Modul:	29. Januar bis 31. Januar 2019
2. Modul:	12. März bis 14. März 2019
3. Modul:	09. April bis 11. April 2019
4. Modul:	04. Juni bis 06. Juni 2019
5. Modul:	16. Juli bis 18. Juli 2019
6. Modul:	10. September bis 12. September 2019
7. Modul inkl. Prüfung:	22. Oktober bis 24. Oktober 2019
8. Modul inkl. Prüfung:	26. November bis 28. November 2019

Quelle: www.pixabay.com

INTERVIEW MIT JOERG SCHMID

Joerg Schmid, Gomaringer Bäckermeister und Brot-Sommelier der ersten Stunde, berichtet über seine persönliche Intention, an der Weiterbildung teilzunehmen, und die unterschiedlichen Reaktionen auf den neuen Titel.

Quelle: Daniel Schneider, Schneider Fotos Gomaringen

Herr Schmid, Sie haben sich als einer der Ersten in der Branche zum Brot-Sommelier ausbilden lassen. Welche Beweggründe steckten hinter Ihrem Entschluss?

Ich habe mit verschiedenen Projekten, die ich als Bäckermeister in den letzten Jahren mit Kollegen bereits auf die Beine gestellt habe, beispielsweise die „Wild Bakers", schon immer einen klaren Fokus auf Produktqualität gerichtet, aber eben auch das Geschichtenerzählen. Und genau das müssen wir machen, um Brot in der medialen Öffentlichkeit attraktiv zu machen. Wir haben zudem im Betrieb viel umgestellt, und es ist ein gewachsener Prozess, in dem die Weiterbildung zum Brot-Sommelier die nächste logische Schlussfolgerung darstellte.

Eine provokante Frage: Braucht die Welt Brot-Sommeliers?

Vielleicht ist der Begriff „Sommelier" ein wenig inflationär geworden und natürlich lässt sich darüber diskutieren, ob ein Brot-Sommelier als Titel nötig ist, der am Ende dieser Ausbildung stehen muss. Das kann und möchte ich nicht bewerten. Aber was wir in der Tat unbedingt brauchen, ist ein Brotexperte; eine Fachkraft, die sich mit großer Begeisterung für Brot ausspricht, die Geschichten erzählen kann, die Hintergründe zur geschichtlichen Entwicklung, zur Herstellung, zu den Inhaltsstoffen kennt.

Wie beurteilt die Branche die Ausbildung grundsätzlich?

Wie bei jeder neuen Idee gab es von Beginn an eine Reihe an Befürwortern, aber auch kritische Stimmen, die sich zu Wort gemeldet haben. Eine solche Art der Weiterbildung, bei der das spätere Einsatzgebiet in der Öffentlichkeit angesiedelt ist, ist für unsere Branche doch ein neuer Ansatz gewesen; einer, der die Geister scheidet, der erklärungsbedürftig war und einiges an Reibung erzeugt hat. Es gibt Kollegen, die seit 30 Jahren alles gleich machen und die die Notwendigkeit einer solchen Ausbildung nicht auf den ersten Blick erkannt haben. Aber nun mit dem laufenden dritten Kurs ist der Zuspruch in der Branche stark gewachsen, da alle sehen, dass der eingeschlagene Weg richtig ist. Wir brauchen Wegweiser für Verbraucher und wir brauchen „Futter" für die Medien. Beides ist mit den Brot-Sommeliers gewährleistet.

Die Ausbildung erstreckt sich fast über ein ganzes Jahr. War Ihnen bei der Anmeldung bewusst, was auf Sie zukommt? Sie haben mit dem eigenen Betrieb ja ein großes Arbeitspensum zu bewältigen. Wie schafft man die Prüfung als selbstständiger Unternehmer?

Das war, ganz ehrlich gesagt, keinem von uns im ersten Kurs bewusst. Unser Ausbildungsleiter Bernd Kütscher, Geschäftsführer der Akademie in Weinheim, hat uns gleich zu Beginn deutlich klar gemacht, was an Arbeit auf uns zukommen wird. Aber wie bei allen Herausforderungen, die erst wie ein Berg vor einem stehen, ist es ein Prozess, in den man eingebunden ist und an dem man wächst. Ich selbst bin in der glücklichen Situation, dass mein Vater sehr jung und voll im Betrieb eingebunden ist. Das macht es mir natürlich ein Stück weit leichter, auch mal unterwegs zu sein. Ich weiß, dass im Unternehmen alles rund läuft, weil mein Vater die Geschicke leitet und alles in unserem Sinne umsetzt.

Muss man Bäckermeister sein, um ein guter Brot-Sommelier zu werden? Reicht die Begeisterung für Brot unabhängig von der Ausbildung nicht aus?

Die Zulassungsbeschränkungen sind sehr streng, das ist korrekt, und verlangen eine einschlägige fachliche Branchenausbildung. Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass ein guter Brot-Sommelier nicht zwingend ein Bäckermeister oder eine Bäckermeisterin sein muss. Sicherlich wird man sich im zukünftigen Aufgabenfeld als gelernter Bäcker im einen oder anderen Fall leichter tun. Aber wichtig ist in erster Linie die Begeisterung für gutes Brot. Und nicht jeder Brot-Sommelier muss unbedingt Backkurse leiten. Das für die Verbraucheransprache notwendige Fachwissen ist in jedem Fall im Rahmen der Weiterbildung und des begleitenden Eigenstudiums zu erlernen.

Was hat sich durch den Titel bei Ihnen verändert?

Wir setzen im Unternehmen auf ein Drei-Säulen-System: ein hochwertiges Ladenkonzept, das Liefergeschäft sowie der Eventbereich. Gerade in der Gewinnung und Ansprache von Gastronomen im Hochpreissegment ist der Titel in jedem Fall von Vorteil und hat uns neue Kunden beschert, die mich teilweise in deren Kommunikation zum Gast dann auch aktiv einsetzen. Zudem habe ich dadurch den Eventbereich ausgebaut und biete außergewöhnliche Pairings wie „Brot und Whisk(e)y" an.

Sie sind nun auch Teil der Ausbilderriege zum Brot-Sommelier an der Bäckerakademie in Weinheim. Welche Botschaften geben Sie den künftigen Kollegen mit auf den Weg?

Ich versuche den Kollegen in erster Linie die Begeisterung mitzugeben, die mich umtreibt und die ich durch die Ausbildung bekommen habe. Letztlich muss jeder Brot-Sommelier seine Nische und seinen eigenen Weg des Brotmarketings finden.

Was wünschen Sie sich für die Brot-Sommelier-Bewegung in der Zukunft?

Dass wir alle einen wichtigen Beitrag leisten können, die Deutschen wieder mehr für gute Brote zu begeistern, dass die handwerkliche Herstellung wertgeschätzt wird und Brot nicht mehr nur eine Beigabe ist, sondern dass über Brot gesprochen wird. Wir wollen eine Genussrevolution in Gang setzen, und die Brot-Sommeliers können hier die entscheidenden Vorreiter sein und den Stein ins Rollen bringen.

LITERATURANGABEN

Das Deutsche Lebensmittelbuch – Teil 1, S. 14-15	
1.	*http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/DLMBK-GO-160620.pdf;jsessionid=88F0387309221924732F7AC218991267.2_cid376?__blob=-publicationFile*
2.	*Vgl. § 13 und 14 der Geschäftsordnung.*
Pumpernickel: Eine westfälische dunkle Brotspezialität im Vollkorntrend, S. 10-13	
1.	*Franjo Steffen, Brotland Deutschland, backwaren aktuell Ausgabe 2/Aug.2011, Seiten 7-14*
2.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Johannes_Cochl%C3%A4us, Zugriff 3.2.2017*
3.	*Johannes Cochläus, Brevis Germaniae descriptio, Nürnberg 1512, Herausgabe und Übersetzung mit Kommentar Karl Langosch im Verlag Wissenschaftl. Buchgesellschaft, Darmstadt 1976*
4.	*Aeneas Silvius: Opera omnia Basel 1571, zitiert in Westfalen 18/1933, Seite 28 und auch erwähnt in Ellen Widder, Westfalen und die Welt, Zitat Nr.17 auf Seite 96*
5.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Sybel, Zugriff 3.2.2017*
6.	*Johannes Sybel, Panegyricus Westphaliae, Leipzig 1632, http://digital.slub-dresden.de/ppn335408443/12, Zugriff 3.2.2017, Herausgabe und Übersetzung mit Erläuterung Richard Kohl, Osnabrück 1939*
7.	*http://gutenberg.spiegel.de/buch/Simplicius-simplicissimus-5248/1, Zugriff 17.1.2017*
8.	*http://gutenberg.spiegel.de/buch/Simplicius-simplicissimus-5248/66, Zugriff 17.1.2017*
9.	*Friderici Hoffmanni, D. Medici Et Professoris Electoralis in Academia Fridericiana h.t.Decani, Propempticon Inaugurale De Pane Grossiori Westphalorum, Vulgo Bonpournickel, Anno MDCXCV, siehe https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/item/YUKYG5KS16IJ, Zugriff 2.2.2017*
10.	*http://de.wikipedia.org/wiki/Friedrich_Hoffmann, Zugriff 2.2.2017*
11.	*Martin Lipka, Voltaire und das „abscheuliche Westfalen" siehe lipka-online.de/hist/opuscula/1750 Voltaire.pdf*
12.	*http://www.bacdefrancais.net/candide-voltaire-16.php, Zugriff 21.10.2016*
13.	*http://ubt.opus.hbz-nrw.de/volltexte/2004/135/html/kandide_16.htm, Zugriff 17.10.2016*
14.	*http://de.wikisource.org/wiki/ABB : Krünitz, Johann Georg, Zugriff 5.2.2017*
15.	*Johann Georg Krünitz, Oeconomische Encyclopaedie , Band 6 Berlin 1975, Seiten 197-198, siehe: www.kruenitz1.uni-trier.de/ krünitz online/Volltextsuche unter Bompernickel, Zugriff 10.2.2017*
16.	*Johann Christoph Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart siehe: http://lexika.digitale-sammlungen.de/adelung/lemma/bsb00009133._ Zugriff 10.2.2017*
17.	*http://www.wissen.de/print/4217, Zugriff 11.2.2017*
18.	*https://www.gdch.de/fileadmin/downloads/GDCh/historische_stätten/liebig.pdf, Zugriff 10.2.2017*
19.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Westfälisches_Abendmahl, Zugriff 18.10.2016*
20.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Jahrmarkt_der_Eitelkeit, Zugriff 11.2.2017*
21.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Josef_Winckler, Zugriff 11.2.2017, siehe auch www.nyland.de/winckler-digital/*
22.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Ignaz_von_Seyfried, Zugriff 14.2.2017, siehe auch im Katalog der Deutschen Nationalbibliothek unter https://portal.dnb.de/opac.htm?method=showPrintViewOfRecord&re*
23.	*https://de.wikipedia.org/wiki/Chris_Howland, Zugriff 11.2.2017*
24.	*http://www.wn.de/Muenster/2582315-Landschaft-nach-Brot-benannt, Zugriff 10.2.2017*
25.	*http.//www.baeckerei-haverland.de/pdf/tagesspiegel_30_03_2008.pdf, Zugriff 15.4.2008*
26.	*Franz J. Steffen, Schrot, Korn & Pumpernickel – Vollkorn-& Schrotbrote, 1. Aufl., BackMedia Verlagsges.m.b.H, Bochum 2003*
27.	*Leitsätze für Brot und Kleingebäck i.d.F. vom 19.9.2005, Abschnitt II Besondere Beurteilungsmerkmale für Brot, Pkt.12, Pumpernickel*
28.	*http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=8401, Zugriff 13.2.2017*
29.	*Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage, Kapitel B 18 „Backerzeugnisse", i.d.F. Erlass BMG-75210/0034-II/B/13/2015 v.27.1.2016, Abschnitt 2.1.9.13*

Was steckt in unseren Backwaren?

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

Wissen was schmeckt!
...das steckt in unseren Backwaren

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

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