Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

BRANCHENNEWS *S. 2-3* // **INSPIRATION AUS DER WELT DER GEWÜRZE** *S. 3-7* // **ACRYLAMID IN BACKWAREN: EINE STANDORTBESTIMMUNG** *S. 8-11* // **DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL II** *S. 12-13* // **TREIBSTOFF FÜR MUSKELN UND GEHIRN** *S. 14-15*

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

BRANCHENNEWS

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

Liebe Leser,
Sie halten heute die letzte Ausgabe der backwaren aktuell im Jahr 2017 in den Händen. Wie gewohnt haben wir einen Strauß abwechslungsreicher Themen für Sie zusammengestellt. Im zweiten Teil unserer Serie zum Deutschen Lebensmittelbuch berichtet die Vorsitzende der Lebensmittelbuch-Kommission, Frau Dr. Birgit Rehlender über die Weiterentwicklung der Leitsätze und informiert uns über die Reform der Kommission.

In die Welt der Gewürze entführt Sie Axel Klawuhn, zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums Kulmbach e. V. Er erläutert den Weg der Gewürze aus fernen Ländern zu uns nach Europa sowie deren Verwendung. Welche wichtige Rolle Brot und Backwaren in unserer Ernährung spielen und welche Empfehlungen insbesondere für Sportler gelten, erfahren Sie in unserem Interview mit dem Vorsitzenden des Deutschen Instituts für Sporternährung, Herrn Prof. Dr. med. Peil.

Ein Thema, das uns in diesem Jahr immer wieder beschäftigte, waren die Vorgaben für Acrylamid in Backwaren. Der Geschäftsführer des Verbands der Deutschen Großbäckereien e.V., Herr Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer, nimmt sich diesem wichtigen Thema an und erläutert, wo wir in der Diskussion um Acrylamid derzeit stehen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der backwaren aktuell 03/2017 und auf diesem Weg eine besinnliche Weihnachtszeit im Kreise Ihrer Lieben sowie einen guten Start in ein erfolgreiches Jahr 2018.

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

TERMINE
DER BRANCHE

08. JANUAR BIS 02. FEBRUAR 2018

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Fortbildungsseminar zum Detmolder Backmanager der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)

19. BIS 28. JANUAR 2018

BERLIN – DEUTSCHLAND
Internationale Grüne Woche, Messe Berlin

19. BIS 21. FEBRUAR 2018

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Detmolder Studientage der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF)

09. BIS 13. MÄRZ 2018

HAMBURG – DEUTSCHLAND
Internorga, Messe Hamburg

17. UND 18. JANUAR 2018

BERLIN – DEUTSCHLAND
Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung

06. FEBRUAR 2018

WEINHEIM – DEUTSCHLAND
Lebensmittelrecht & Praxis
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

28. FEBRUAR UND 01. MÄRZ 2018

BREMERHAVEN – DEUTSCHLAND
III. Bakers' Day des Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven

14. UND 15. MÄRZ 2018

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Getreidenährmittel-Tagung der AGF

WAS MACHEN SIE DA, HERR KELLER?

STEFAN KELLER, 54, ...
Bäckermeister, Lebensmitteltechniker
Brotsommelier

... leitet das Kundenzentrum und die Bäckereitechnologie bei CSM Bakery Solutions.

„Durch meine Tätigkeit als Leiter Kundenzentrum, Leiter Bäckereitechnologie und Brotsommelier sowie als Mitglied zahlreicher Branchenorganisationen repräsentiere ich das Unternehmen CSM in unserem Markt. Im Mittelpunkt meiner Arbeit steht dabei das fachliche Know-how bei der Herstellung von Backwaren, unabhängig von den Produkten aus unserem Haus. Als Leiter Kundenzentrum bin ich unter anderem verantwortlich für das Seminarwesen, das ich zum einen konzeptionell gestalte und zum anderen als Leiter verschiedener Seminare unterstütze. Inhaltlich besteht hier ein enger Bezug zu meiner Tätigkeit als Leiter Bäckereitechnologie, in deren Mittelpunkt ich stets das verfahrenstechnische ‚Denken aus dem Teig heraus' stelle. Ob kneten, formen, gären oder backen, es geht dabei immer um die Frage ‚Was passiert mit dem Teig von der Knetmaschine bis zum Ofen?' Bei allen Tätigkeiten kommt mir darüber hinaus mein Wissen als Brotsommelier zugute. Diese Kenntnisse nutze ich vor allem in den Bereichen Food Pairing und Genussbeschreibungen – sowohl in unseren Seminaren als auch in Erfa-Kreisen und als Ansprechpartner für Medien. Schließlich gehören auch die Verbandsarbeit und die Vernetzung mit anderen Branchenvertretern zu meinen Aufgaben. Dieses Networking liefert mir wichtige Impulse für alle meine Verantwortungsbereiche."

Quelle: www.pexels.de

ZITAT DER BRANCHE

„Unsere Branche produziert intelligente Produkte aus guten Zutaten, die unsere Kunden erfolgreicher machen."

KARL SCHMITZ
Stellvertretender Vorsitzender,
Wissensforum Backwaren e.V.

Quelle: www.pixabay.com

KURIOSES DER BRANCHE

GLONUT FOLGT AUF CRONUT?

„Glonut" steht für Glow-in-the-dark-Donut und ist die Erfindung des australischen Bäckers Christopher Thé, dessen Bäckerei bereits für den über Instagram bekannt gewordenen Strawberry Watermelon Cake verantwortlich ist. Der findige Bäcker hat ein Jahr lang an der Idee, eine unter Schwarzlicht leuchtende Glasur zu erfinden, gearbeitet. Für diese verwendet er ein Topping aus der asiatischen Zitrusfrucht Yuzu, einer Kreuzung aus Orange und Limone, sowie Vitamin B_1 (Thiamin), das im Dunkeln unter Schwarzlicht leuchtet. Beide Zutaten schmecken relativ herb. Ob die leuchtende Glasurkreation des Glonut tatsächlich schmeckt, erfährt wohl nur jener, der es probiert.

ZAHL DER BRANCHE

300.000 TONNEN... Backmittel und Backzutaten werden jährlich in Deutschland verkauft.

Quelle: Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e.V.

ROHSTOFFKUNDE
Lesezeit 20 Min.

INSPIRATION
AUS DER WELT DER GEWÜRZE

Das Deutsche Gewürzmuseum in Kulmbach bietet ein Erlebnis für alle Sinne und vielfältige Eindrücke über Herkunft, Geschichte und Verwendung von Gewürzen.

Eine Prise Pfeffer, ein wenig Anis, ein Hauch Vanille oder eine Messerspitze Zimt bewirken beim Backen wahre Wunder und verwandeln jedes einfache Gebäck in eine köstliche Kreation. Raffiniert eingesetzte Gewürze sorgen für Abwechslung und machen Appetit auf mehr, denn der Geschmack bestimmt den Erfolg. Seit der Antike entwickelte sich in Europa ein regelrechtes Verlangen nach den exotischen Ingredienzen. Erst im 16. und 17. Jahrhundert verloren Gewürze, zwischenzeitlich in riesigen Mengen importiert, deutlich an Prestige und an materiellem Wert. Sie richtig anzuwenden gilt aber heute noch als hohe und erstrebenswerte Kunst, denn Gewürze berühren die Sinne und sind Zutat, Heilmittel und Duftstoff zugleich.

Wer sich für die Geschichte, die Herkunft und die vielfältigen Hintergründe von Gewürzen interessiert oder Inspiration für neue Kreationen sucht, wird im Deutschen Gewürzmuseum in Kulmbach fündig. Hier ist ein Museum für alle Sinne entstanden, das für Profis genauso spannend ist wie für Hobbybäcker und -köche oder Schülergruppen. Auf über 1.200 Quadratmetern Fläche bietet das Gewürzmuseum weit mehr als Vitrinen und Hinweistafeln. Es versetzt die Besucher in eine andere Welt: das vielfältige Reich der Gewürze, ihre kulturelle Bedeutung und nicht zuletzt ihre Verwendung damals wie heute.

WAS SIND EIGENTLICH GEWÜRZE?
Im sehr edel gestalteten Botanikum erfährt der Besucher alles über die Herkunft von Gewürzpflanzen, ihre Nutzung und geografische Einordnung. Pflanzen oder Pflanzenteile mit aromatischem Geschmack und/oder Geruch werden als „Gewürze“ definiert. Dabei handelt es sich gemäß den gleichnamigen Leitsätzen um Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form. Das Wort „Gewürz“ leitet sich von der althochdeutschen „Wurz“, also dem Kraut oder der Pflanze ab. Betrachtet man Gewürze unter geografischen Aspekten, so handelt es sich zumeist um Würzpflanzen aus den tropischen Gebieten Asiens und Amerikas. Heimische Blättererzeugnisse wie Dill, Estragon, Majoran, Minze oder Petersilie werden dagegen als (Gewürz-)Kräuter angesehen.

Eine Ausnahme bildet der Safran: In Kleinasien und Griechenland beheimatet, wurde das teuerste Gewürz auch in europäischen Regionen angebaut und erlangte eine große Bedeutung. Der Safran-Krokus blüht im Herbst blauviolett. Den Würzstoff liefert die orangefarbige Narbe des Blütenkelchs. Durch das geringe Eigengewicht der Narben benötigt man für ein Kilogramm Safran, je nach Sorte, rund 100.000 bis 200.000 Blüten – der große Arbeitsaufwand im Verhältnis zur Erntemenge bedingt den hohen Preis.[1]

ABENTEUER FERNHANDEL
Im Gewürzmuseum betritt der Besucher die Ausstellung durch einen orientalischen Basar, wo er eine Fülle von Gewürzen sehen, riechen und befühlen kann. Nach dieser Einstimmung macht er sich auf den Weg entlang der historischen Gewürzroute, um an verschiedensten Stationen zu erfahren, wie die kostbaren Substanzen einst über Land und Wasser in die Handelsstädte und von dort über die Alpen bis in die Verteilerzentren nach Deutschland kamen. Reiseberichte und Exponate aus dieser Zeit bringen den Besucher auf prächtige Handelsschiffe oder auf den alten Fernhandelsweg, heute bekannt als Seidenstraße. Ob zu Land oder übers weite Meer: Solche Handelsreisen waren langwierig, kostspielig und häufig auch sehr gefährlich – für die kostbare Fracht wie für Händler, Kaufleute und Investoren.

WELTWIRTSCHAFT AUF BASIS DES GESCHMACKS
Bereits im Mittelalter galten Gewürze als Weltwirtschaftsgüter: So konnte Venedig dank gut vernetzter Kaufleute von einer europäischen Hafenstadt zu einem internationalen Wirtschaftsimperium aufsteigen. Fremdländische Händler waren in der Lagunenstadt stark reglementiert, ein eigener „Pfefferbeamter“, der sensale, vermittelte als Makler die Geschäfte. Der Transport der Gewürze aus dem Süden über die Alpenpässe war mit weiteren großen Strapazen und Risiken verbunden – entsprechend teuer waren Gewürze auf den heimischen Märkten.
Ein süddeutsches Verteilerzentrum des Gewürzhandels war die Stadt Nürnberg, denn sie ist Ziel zweier großer Handelsstraßen: der Achse Venedig–Innsbruck–Nürnberg sowie Genua–Ravensburg–Nürnberg. Im Idealfall benötigte solch ein Gewürztransport von der Seestadt Venedig 14 Tage bis nach Nürnberg. Händler, Gewürzkrämer und Apotheker vertrieben die kostbaren Güter vor Ort. Aber den größten Teil aller importierten Gewürze verbrauchte das Nahrungsmittel herstellende Handwerk: Dazu gehörten vor allem die Bäckereien und die Metzgereien.

GEWÜRZHANDEL UND LEBKUCHEN
Gleichzeitig war der Gewürzhandel die Basis für die bekannten Nürnberger Oblatenlebkuchen. Typischerweise gehörten Zimt, Anis, Ingwer, Kardamom, Nelken, Piment, Koriander und Muskatblüten sowie Honig aus dem Nürnberger Umland in den Teig. Aufgrund dieser Vielfalt war es zu Beginn der Lebkuchenherstellung nur möglich, das Gebäck in den Städten zu backen, die über ein sehr enges Handelsnetz verfügten. Pfefferkuchen, Printen oder Honigkuchen: Diese Dauerbackwaren haben in vielen Regionen Deutschlands eine lange Tradition. Auch im Ausland zeugen die Begriffe „Ingwerbrot“ (***gingerbread***) und „Gewürzbrot“ (***pain d'éspices***) von der großen Rolle der Gewürze.

VON INDIEN UND INDIANERN

Quelle: Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e.V.

All die Reisen und geografischen Informationen, die kirchliche Gesandte, Händler und Seefahrer dem Abendland übermittelten, summierten sich im 15. Jahrhundert, und die Europäer wagten immer kühnere Entdeckungsfahrten. Schließlich schafften es die Portugiesen an den Küsten Afrikas entlang in den Indischen Ozean und somit direkt zu den Bezugsquellen wie der Pfefferküste Indiens, der Zimtinsel Ceylon oder dem Ingwerhafen Cannanore. Auch anderen Regionen blieben die neuen geografischen Erkenntnisse nicht verborgen: So wurde 1492 der Nürnberger Martin Behaim, der als Kaufmann in Portugal lebte, bei einem Heimatbesuch um die Anfertigung eines Globus gebeten. Dieser zeigte die präkolumbianische Welt noch ohne Amerika und ist heute als Replik im Deutschen Gewürzmuseum in Kulmbach zu bestaunen. Im selben Jahr entdeckte Kolumbus zwar die „Neue Welt“ und „Indianer“, doch nicht den erhofften Schatz an Gold und Gewürzen.

GEFLÜGELTE SCHLANGEN: HERKUNFT VON ZIMT UND KASSIA

Gerade die Importeure hatten ein berechtigtes Interesse daran, das Ursprungsgebiet der teuren Gewürze geheim zu halten – schließlich ging es um ihren Profit. So verbreiteten sich im Altertum zahlreiche wundersame wie abschreckende Gerüchte. Der römische Gelehrte Plinius der Ältere († 79 n. Chr.) berichtete, der Zimt werde „aus den Nestern der Vögel und besonders des Phönix […] durch bleierne Pfeile herabgeholt; ebenso [wachse] die Kassia in der Nähe von Sümpfen, wo sie eine widerliche Art von Fledermäusen und geflügelte Schlangen mit Krallen verteidige“.[3] Neben Ceylon-Zimt wird heute auch die Kassia, bekannt als China-Zimt, verwendet. Die Pflanzengattung Cinnamomum umfasst rund 270 Arten und wächst wild sowohl in Indien und Brasilien als auch in Australien. Die Zimt- und Kassiastangen, die heute in den Handel kommen, sind die getrockneten und eingerollten inneren Partien der Zweigrinde des Zimtbaumes aus der Familie der Lorbeergewächse. Feinheit und Farbe der Rinde sowie der Gehalt an ätherischem Öl bestimmen die Qualität. Hauptbestandteil des Öls ist Zimtaldehyd, das diesem Rindengewürz das spezielle süße, holzige Aroma verleiht. Mit ihrem warmen, aromatischen Geschmack und Geruch finden die beiden Rindengewürze auch ihre Anwendung als Aphrodisiakum und werden häufig für Süß- und Backwaren, von Apfelkuchen bis Zimtsternen, verwendet.[4]

Quelle: Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e.V.

Hier weiterlesen >

Quelle: Thinkstock (469488638)

VANILLE: KÖNIGIN DER GEWÜRZE

Einen festen Platz in der Backwaren- und Kosmetikindustrie hat Vanille. Den weichen, süßlich-würzigen Geschmack sowie den hocharomatischen parfümierten Duft verdankt dieses Fruchtgewürz seinem Inhaltsstoff Vanillin – der seit Endes des 19. Jahrhunderts synthetisch herstellbar ist.

Die Schoten der Orchideenpflanze zählen dagegen auch heute noch wegen ihres arbeitsintensiven Anbaus und des geringen Ertrages – etwa 1 Kilogramm frisch gepflückte Früchte ergibt 250 Gramm versandfertige Vanille – zu den kostspieligen Gewürzen.

Ursprünglich war Vanille in der Neuen Welt beheimatet und in den Regenwäldern Mexikos und Mittelamerikas zu Hause. Als feinste Qualität wird die Bourbon-Vanille der Insel Réunion eingestuft: Dort soll ein Sklave im Jahre 1841 herausgefunden haben, wie man die Vanilleblüten künstlich befruchtet.

QUALITÄT DANK GEWÜRZSCHAUERN

Aufgrund der hohen Gewinnspannen wurden die wichtigsten Personen im internationalen Gewürzhandel und -vertrieb auch neiderfüllt „Pfeffersäcke“[2] genannt. Vor dem lokalen Verkauf mussten die Gewürze allerdings erst garbelliert, also von Verunreinigungen gesäubert werden. Mitunter kam es zu unlauteren Geschäften, um den Profit zu steigern. Daher erließen die mittelalterlichen Städte Strafverordnungen und richteten Prüfungsorgane ein: Die vereidigten Gewürzschauer überprüften die Qualität, und wurde diese für gut befunden, erhielten die Kaufleute ein Siegel für ihre Ware.

BEGEHRTE GESCHMACKSIMPRESSIONEN

Gewürze waren nicht nur früher begehrte Güter, sondern wecken auch heute noch Leidenschaften. Nur so lässt sich auch erklären, dass exotische Gewürze wie Tonkabohne, Tasmanischer Pfeffer oder Zimtblüten den Gaumen der Deutschen erobern. Auch alte Gewürze wie Langer Pfeffer erleben derzeit eine wahre Renaissance. Die Verbraucher suchen nach neuen Geschmacksimpressionen, möchten aber auch über die Herkunft, Verarbeitung und Geschichte der Würzpflanzen konkrete Informationen erhalten. Qualitätskontrolle, fortschrittliche Technologien, Aroma schonende Verfahren: Der Besucher erhält im Gewürzmuseum nicht nur einen Einblick in die mittelalterliche Gewürzwelt, sondern auch in die verarbeitende Industrie von heute. Filmbeiträge geben Einblicke in die Arbeit von Gewürzmühlen vergangener Tage bis hin zur modernen Verarbeitung. Ein weiterer Schwerpunkt der Ausstellung ist die Verwendung von Gewürzen im Handwerk, in der Lebensmittelindustrie und in der Kochkunst.

GEGEN JEDE KRANKHEIT EIN KRAUT GEWACHSEN

Auch im geheimnisvollen Teil zu „Gewürzen in Mythos und Magie“ mag der eine oder andere nützliche Informationen finden – sei es zur Verwendung als Liebeszauber oder in der Schönheitspflege. Schon lange bevor Gewürze als Speisezutat eine Rolle spielten, waren sie als Heilmittel im Einsatz. Jede Art von Krankheit wurde mit den pflanzlichen Würzstoffen behandelt, von Augenentzündungen bis hin zu Zahnschmerzen. Ob antike Mediziner, arabische Ärzte oder benediktinische Ordensbrüder, sie alle schworen auf die heilende und vorbeugende Kraft der Gewürze. Erst mit dem Aufkommen chemischer Präparate verloren sie ihre führende Rolle in der Medizin, blieben allerdings in der Volksheilkunde präsent; inzwischen belegen wissenschaftliche Analysen ihre Wirksamkeit. Einige Gewürze sind als arzneiliche Heilmittel anerkannt: Dazu gehören Pfeffer, Ceylon-Zimt, Muskatnuss, Gewürznelke, Kurkuma, Ingwer, Galgant und Kardamom.[5] Aufgrund ihrer Heilkräfte, ihres intensiven Aromas und der hohen Wertschätzung wurden Gewürzen auch schon früh magische Fähigkeiten zugesprochen: Sie dienten geräuchert als Botschaft für die Götter, sie wurden als Aphrodisiakum eingesetzt oder begleiteten tapfere Ritter in die Schlacht.

AXEL KLAWUHN
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e. V., Film- und TV-Producer, Drehbuchautor und Journalist

GEWÜRZE HEUTE: VOM LUXUS- ZUM ALLTAGSGUT

Derzeit sind Gewürze im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Star- und Fernsehköche wie Alfons Schuhbeck und Ingo Holland propagieren ihre Vielseitigkeit, und in keiner allseits beliebten Kochshow wird an Gewürzen gespart. Zur Renaissance der Gewürze tragen auch die vielen Auslandsreisen bei – Gewürze haben wieder einen beachtlichen Stellenwert in unserer Gesellschaft eingenommen.

AXEL KLAWUHN
Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e. V.

DAS DEUTSCHE GEWÜRZMUSEUM

Anschaulich, informativ und spannend wird das Trendthema Gewürze in Kulmbach umgesetzt. Die Konzeption des Deutschen Gewürzmuseums beruht auf modernen museumspädagogischen Ansätzen und dem Einsatz neuer Technologien. So führen beispielsweise Monitore und QR-Codes die Besucher auf Internetseiten, die einzelne Themen vertiefen oder auch leckere Rezepte zum Nachkochen anbieten.

Knapp eineinhalb Jahre dauerte es vom Beginn des Umbaus bis zur Museumseröffnung, insgesamt entstand ein Kostenvolumen von rund vier Millionen Euro. Grundstock der umfangreichen Sammlung sind Exponate, die die Adalbert-Raps-Stiftung gemeinsam mit dem Kulmbacher Gewürzwerk Raps GmbH & Co. KG zusammengetragen hat, sowie Ausstellungsstücke aus der Privatsammlung Sauermann.

Das Gewürzmuseum ist von Dienstag bis Sonntag jeweils von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Für Gruppen sind auch besondere Öffnungszeiten möglich. Der Eintrittspreis beträgt regulär 6 Euro, für Kinder unter sechs Jahren ist der Eintritt frei. Für Jugendliche, Senioren und Gruppen ab zehn Personen gibt es Ermäßigungen. Mit einem Kombi-Ticket können Bäckerei-, Brauerei- und Gewürzmuseum im Mönchshof Kulmbach zum Preis von 12 Euro besucht werden. Weitere Informationen unter **www.kulmbacher-moenchshof.de** oder auf Facebook:

EINEN AUSFLUG WERT: DER KULMBACHER MÖNCHSHOF

Quelle: Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e.V.

Neben der Welt der Gewürze haben auch das Bayerische Brauerei- und das Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof ein Zuhause gefunden. Das ehemalige Brauereigelände bietet ideale Voraussetzungen für Tagesausflüge: Alle drei Museen ermöglichen gemeinsame Gruppenerlebnisse unter dem Motto „Bier, Brot & Gewürze“. Gerade für Metzger, Köche und Gastronomen ist genug geboten, um sich einen Tag lang in Oberfranken inspirieren zu lassen – gemütlich einkehren lässt es sich zwischendurch im Mönchshof-Bräuhaus oder bei schönem Wetter im Biergarten.

ACRYLAMID IN BACKWAREN:
EINE STANDORTBESTIMMUNG

Das Thema Acrylamid scheint sich zu einer never ending story zu entwickeln. Seit vielen Jahren ist das Vorkommen auch in Backwaren bekannt. Obwohl der Einfluss von Acrylamid auf die Gesundheit nach wie vor nicht abschließend geklärt ist, hat die EU-Kommission aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes nunmehr Maßnahmen in die Wege geleitet, um die Acrylamidgehalte zu reduzieren.

Quelle: www.pexels.de

LEBENSMITTELRECHT
Lesezeit 20 Min.

ALEXANDER MEYER-KRETSCHMER
Rechtsanwalt und Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien sowie stellvertretender Vorsitzender des Technical Committee beim EU-Brotverband AIBI in Brüssel. Seit 2002 befasst er sich intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.

Nur wenige Kontaminanten haben eine so wechselvolle Geschichte hinter sich wie Acrylamid. Als im Jahr 2002 schwedische Wissenschaftler eher zufällig entdeckten, dass bei Bräunungsprozessen insbesondere in stärkehaltigen Lebensmitteln Acrylamid entsteht, war dies zunächst ein Schock. Denn Acrylamid war bisher nur aus der industriellen Herstellung von Polymeren und Farbstoffen bekannt. Nun musste man sich mit der Erkenntnis auseinandersetzen, dass Kartoffelchips, Pommes frites, Kaffee und auch Backwaren potenzielle Träger von Acrylamid sein können. Denn bei all diesen Produkten führt die Maillard-Reaktion, also der komplexe Bräunungsprozess unter Hitzeeinwirkung, zur Bildung von Acrylamid, insbesondere aus der Aminosäure Asparagin. Aus Tierversuchen war schon zu diesem Zeitpunkt bekannt, dass Acrylamid möglicherweise krebserregend wirken kann. Der genaue Einfluss von Acrylamid auf den menschlichen Stoffwechsel ist aber bis heute nicht erschöpfend erforscht, und es fehlen klare experimentelle Beweise für ein erhöhtes Krebsrisiko.

ERARBEITUNG & BEDEUTUNG VON SIGNALWERTEN

In den folgenden Jahren wurden von den Behörden in Deutschland sogenannte Signalwerte erarbeitet. Auf europäischer Ebene folgten „Richtwerte“ in Anlehnung an die deutschen Signalwerte. Bei beiden, nachfolgend Signalwerte genannt, bedeutet eine Überschreitung keinen automatischen Rechtsverstoß, geschweige denn die Feststellung einer Gesundheitsgefahr – im Gegensatz zu Grenzwerten. Vielmehr löst die Überschreitung von Signalwerten die Aufforderung an den Lebensmittelunternehmer aus, den Produktionsprozess näher unter die Lupe zu nehmen und zu ergründen, wie es zu der Überschreitung gekommen ist. Stellt sich diese als „Ausreißer“ dar, muss nichts Weiteres unternommen werden. Kommen Überschreitungen dagegen regelmäßig vor, muss der Lebensmittelunternehmer die Gründe erforschen und Gegenmaßnahmen in Betracht ziehen.

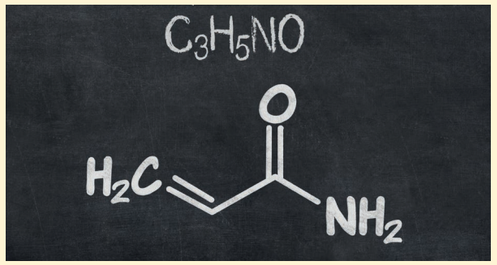
Aus Sicht des Verbandes Deutscher Großbäckereien ist das Konzept der Signalwerte nach wie vor das richtige Instrument, um das Thema Acrylamid angemessen in den Griff zu bekommen. Der wichtigste Einflussfaktor für seine Bildung in Backwaren ist – neben dem Backprozess selbst – der Gehalt der Rohstoffe an freiem Asparagin. Denn Asparagin, das u.a. in Kartoffeln und Getreide vorkommt, ist der wichtigste Ausgangsstoff für die Bildung von Acrylamid. Wie hoch der Gehalt an freiem Asparagin jeweils ist, hängt von Sorte, Anbaumethode und Lagerbedingungen der Feldfrüchte ab. Bis auf den Forschungsbereich ist der Asparagingehalt bei der Züchtung und beim Anbau von Getreide noch kein wesentliches Kriterium.
Nicht nur das Konzept der Signalwerte selbst war anfangs relativ neu. Auch bei deren Erarbeitung ging man neue – und aus Sicht des Verbandes Deutscher Großbäckereien vorbildliche – Wege: Statt einen fixen Grenzwert zu definieren, suchten insbesondere die Behörden in Deutschland das Gespräch mit Wirtschaft und Wissenschaft. In mehreren „Minimierungsrunden“ wurden hier über Jahre die auffälligsten Lebensmittel benannt, technische Möglichkeiten zur Reduzierung von Acrylamid erkundet und die Werte so nach und nach abgesenkt. Parallel geschah eine solche Absenkung – mit jeweils fast identischen Werten – auf europäischer Ebene.

Quelle: Thinkstock (152148089)

Auf eine weitere Besonderheit der Signalwerte soll an dieser Stelle hingewiesen werden: Schon früh stellten Untersuchungsanstalten und Handelslabore fest, dass die Acrylamidgehalte bei Broten sehr niedrig und häufig gar nicht messbar sind. Die deutschen Behörden nahmen dies zum Anlass, erst gar keinen Signalwert für Brot zu definieren, weil man das entsprechende Risiko für den Verbraucher als sehr gering ansah. Anders die europäischen Behörden, die sehr früh einen entsprechenden (relativ niedrigen) Wert von 150 µg/kg etabliert haben. Dieser bezog sich auf „Weiches Brot“ (soft bread), ein Begriff, der an keiner Stelle im Gesetz definiert ist und zu einiger Verwirrung bei den Rechtsunterworfenen geführt hat. Bei „soft bread“ im europäischen Sinne handelt es sich quasi um den Gegenbegriff zu Gebäcken wie Knäckebrot, Keksen, Crackern und englischem „gingerbread“, die durch besondere Zutaten bzw. Herstellungsarten mehr Acrylamid ausbilden und über eigene, besondere Signalwerte verfügen.

ACRYLAMID

Acrylamid entsteht beim Backen, Braten, Grillen und Frittieren. Abhängig ist die Bildung des Acrylamids von der Temperatur und der Zeitdauer der Erhitzung. Die Entstehung beginnt ab Temperaturen von 120 °C und hat ihr Maximum bei 185 °C erreicht. Es handelt sich um ein Nebenprodukt der sogenannten Bräunungsreaktion, die bei Röst-, Back- und Bratvorgängen stattfindet und für die typische Farbe, Duft und Geschmack sorgt. Je dunker das Lebensmittel desto höher ist in vielen Fällen auch der Acrylamidgehalt.



Quelle: Thinkstock (503756158)

„QUASI-GRENZWERTE“: EINE FEHLENTWICKLUNG

Ein bedauerlicher Trend besteht in den letzten Jahren darin, dass sowohl Akteure aus dem Lebensmitteleinzelhandel als auch Verbraucherschutz-Organisationen Signalwerte als „Quasi-Grenzwerte“ betrachten. Eine Überschreitung kann dann im Handel zur Auslistung führen, bei Verbraucherschützern im Rahmen von Produkttests zu Abwertungen. Beides ist nicht angemessen, weil Signalwerte ja nichts über Qualität oder gesundheitliche Eignung eines Lebensmittels zum Verzehr aussagen. Es unterstreicht aber die hohe praktische Bedeutung angemessener Signalwerte für Backwaren.

NEUE RISIKOBEWERTUNG 2015

Vor dem Hintergrund nicht bestehender Brot-Signalwerte in Deutschland und europäischer Signalwerte, die selten oder nie überschritten wurden, war es konsequent, dass Acrylamid im Risikomanagement der Bäckereien zunächst eine untergeordnete Rolle spielte.
Eine neue Risikobewertung der European Food Safety Authority (EFSA) brachte im Sommer 2015 wieder Fahrt in das Thema Acrylamid. Nach Analyse aller vorliegenden Daten stufte die EFSA als höchstes EU-Gremium in Sachen Lebensmittelsicherheit Acrylamid nun als „potenziell krebserregend“ ein. Da es, wie eingangs erwähnt, nach wie vor keine belastbaren Humanstudien zum Krebsrisiko durch Acrylamid gibt, machte die EFSA das Vorsorgeprinzip geltend: Acrylamid sei künftig nach dem **ALARA-Prinzip** (**A**s **L**ow **A**s **R**easonably **A**chievable = so niedrig wie vernünftigerweise machbar) zu handhaben.

Mit der Neueinschätzung der EFSA erhielt der Wunsch vieler politischer Akteure nach schärferen Regeln zu Acrylamid neue Nahrung. So wünschen sich nicht wenige europäische Regierungen seit Langem Grenzwerte anstelle der mühsam erarbeiteten Signalwerte. Der Grund hierfür dürfte sein, dass sich statische Grenzwerte viel leichter kontrollieren und vollstrecken lassen. Dass dies, wie bereits erwähnt, den Besonderheiten im Fall Acrylamid nicht angemessen ist, gerät dabei leicht in den Hintergrund. Zudem haben sich Ende 2016 sehr spät NGOs in das Lobbying zu Acrylamid eingeschaltet und fordern eine Grenzwerteinführung auf niedrigem Niveau. Angesichts der neuen Risikoeinschätzung der EFSA und der politischen Forderungen nach Grenzwerten konnte sich die EU-Kommission den Notwendigkeiten nach weiteren Maßnahmen zur Acrylamidreduzierung nicht entziehen.

Hier weiterlesen >

AUFSPALTUNG DER WERTE

Ein erster Schritt in diese Richtung war eine Senkungsinitiative der Kommission, mit der der Acrylamidwert für „Weiches Brot“ von 150 auf 80 µg/kg pauschal abgesenkt werden sollte. Nach den Erfahrungen aus der Praxis ist dieser Wert zwar bei Weizenbroten einhaltbar, jedoch insbesondere für Roggenbrote ein Problem. Denn Roggenprodukte zeigen ein höheres Potenzial zur Ausbildung von Acrylamid. Dies war jedoch zunächst bei der EU-Kommission gar nicht bekannt. Denn die dort vorliegenden Messwerte bezogen sich fast ausschließlich auf Weizenbackwaren. Tatsächlich stellen in Europa Deutschland und die Länder Nord- und Osteuropas Exoten dar, weil sie Roggen als zweites Brotgetreide verwenden. Der Verband Deutscher Großbäckereien hat seinerzeit durchgesetzt, dass vor allem für Roggen- und Dinkelbrote die neue Kategorie „Brot auf Basis anderer Getreide als Weizen“ eingeführt wurde, für die der ursprüngliche Acrylamidsignalwert von 150 µg/kg beibehalten wurde. Für Brote auf Basis von Weizen wurde der Wert wie geplant auf 80 µg/kg abgesenkt.

PROJEKT DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG

Weiterhin ging die Kommission in der folgenden Zeit das Projekt einer Durchführungsverordnung für Acrylamid an. Der erste Gedanke dazu war eine Kompromisslösung: Die Signalwerte sollten zwar erhalten bleiben, jedoch die Wirtschaft bei der Acrylamidreduzierung zu mehr Verbindlichkeit und Kontrolle bewegt werden. Dies sollte in Form sogenannter Codes of Practices geschehen, also von Branchenleitlinien. Diese sollten vor allem die technischen Möglichkeiten zur Acrylamidreduzierung für die einzelnen Lebensmittelbranchen zusammenfassen.

DER AIBI CODE OF PRACTICE

Für die Großbäckereien wurde der zusammenfassende Code of Practice vom internationalen Brotindustrieverband AIBI formuliert. Er enthält zahlreiche Empfehlungen für die Reduzierung von Acrylamid, beispielsweise längere Fermentationszeiten bei Hefeteigen, Optimierung von Bräunungsgrad, Feuchtigkeit und Hitzeeinwirkung beim Backprozess und Auswahl geeigneter Backmittel. Wichtig ist dabei, dass die genannten Maßnahmen von den Bäckern in Betracht gezogen werden müssen. Stehen sie jedoch den erwünschten Produkteigenschaften oder dem vertretbaren technischen Aufwand entgegen, gibt es keine Pflicht zu ihrer Umsetzung. Eine Acrylamidreduzierung „um jeden Preis“ konnte also verhindert werden.

GESETZLICHER ANKER

Verbindlich werden die Codes of Practices dadurch, dass sie in die Durchführungsverordnung der Kommission eingebunden werden, die „Commission Regulation (EU) on the application of codes of good practice to reduce the presence of acrylamide in food“. Die Kommission hat mehrere Entwurfsfassungen dieser Verordnung veröffentlicht. Die letzte Fassung (Revision 9) ist am 20. November 2017 in Form einer EU-Verordnung erlassen worden, die ab dem 11. April 2018 gilt.[6] Im Folgenden soll auf einige Eigenheiten dieser verschiedenen Fassungen eingegangen werden. Die Durchführungsverordnung hatte ursprünglich drei wesentliche Regelungsinhalte:

1. ***Wie der Titel des Gesetzes bereits aussagt, verankert das Durchführungsgesetz die Codes of Practice der Lebensmittelbranche in der europäischen Gesetzgebung.***

2. ***In die Durchführungsverordnung wurden weiterhin die Signalwerte für Acrylamid in verschiedenen Lebensmitteln integriert.***

3. ***Ein weiterer wesentlicher und für die betroffenen Branchen neuer Punkt ist die Ermittlung von Acrylamidgehalten im Rahmen eines Monitorings. Hiermit soll überprüft werden, ob diese in Brot und Backwaren regelmäßig unterhalb der Signalwerte liegen bzw. ob Reduzierungsmaßnahmen erfolgreich waren. Die Messwerte sollen von den Lebensmittelunternehmern ermittelt, von den Verbänden gesammelt und in regelmäßigen Abständen der EFSA zur Verfügung gestellt werden.***

Quelle: www.pexels.de

UNREALISTISCHE PROBENFORDERUNGEN

Noch in der ersten Entwurfsversion hatte die Kommission für das Monitoring Vorstellungen formuliert, die nur als überzogen bezeichnet werden konnten. Konkret sollte für jede Sorte Backwaren, die in den Mitgliedsstaaten produziert wird, monatlich eine Beprobung zur Untersuchung auf Acrylamid vorgenommen werden. Führt man sich die erhebliche Größe des Backwarensortimentes und die Kosten einer Acrylamidanalyse vor Augen, wären damit auf jeden Betrieb jährlich zusätzliche Kosten im fünf- bis sechsstelligen Bereich zugekommen. Europaweit wären die Mehrkosten für die Backwarenbranche in die Millionen gegangen.

Eine Untersuchungsquote, wie sie sich die Kommission vorstellte, wäre nicht nur maßlos teuer gewesen, sie hätte vor allem eine Unzahl von „Null-Befunden“ erzeugt, die keinem Beteiligten weitergeholfen hätten. Zudem sollte die Probenziehung quasi querbeet erfolgen und das tatsächliche Acrylamidrisiko einzelner Produktgruppen völlig ausklammern. Gegen diesen ersten Entwurf sind daher die europäischen Großbäckerverbände Sturm gelaufen – mit Erfolg. Der zweite Entwurf der Durchführungsverordnung erlaubte zum einen ein risikogewichtetes Monitoring. Vor allem wurde aber die erwartete Probenanzahl auf ein für den Zweck angemessenes Maß reduziert. In der Regel bedeutet das die Untersuchung einer Probe pro Produktkategorie pro Jahr, in Fällen erhöhten Acrylamidaufkommens eventuell mehr.

REVISION 9: ENDVERSION

Mit der Revision 9 hat die EU-Kommission im Frühjahr 2017 eine nochmals deutlich geänderte Fassung der Durchführungsverordnung geschaffen. In drei Punkten weicht diese erheblich von den Vorversionen ab:

1. *Während es in den früheren Versionen vorgesehen war, dass die Durchführungsverordnung dynamisch auf die Codes of Practices in ihrer jeweils aktuellen Form verwies, sollen sie nun fester Bestandteil des Verordnungstextes sein. Der Vorteil eines flexiblen Systems, also eines Verweises auf die Codes of Practices, die den praktischen Erfahrungen und dem technischen Fortschritt stets angepasst werden können, geht dadurch verloren.*

2. *Die Vorgaben für die Durchführung des Monitorings durch die Wirtschaftsbeteiligten sind noch einmal deutlich umfangreicher gestaltet worden. Die Differenzierung zwischen Klein- und Kleinstbetrieben, die keinem geregelten Monitoring unterzogen werden sollen, und den Probennahme- und Untersuchungspflichten für größere Betriebe ist allerdings sehr kompliziert geraten. Eine Differenzierung wird in der Praxis schwerfallen, und der Wirtschaft stehen langwierige Gespräche über die Auslegung dieser Regeln ins Haus.*

3. *Die gravierendste Änderung betrifft die Signalwerte: Diese wurden nun in „Benchmark levels“ umgetauft und sollen noch einmal durch die Bank erheblich abgesenkt werden – der Acrylamidgehalt für Brot auf Weizenbasis von 80 auf 50 µg/kg, für Brote auf Basis anderer Getreide von 150 auf 100 µg/kg. Nach Bekanntwerden dieser Absenkungen hat der Verband Deutscher Großbäckereien eine umfangreiche Datenerhebung und -sichtung bei Backwaren durchgeführt. Ziel war es festzustellen, ob die geplanten Werte in der Praxis eingehalten werden können. Nach Sichtung von über 600 Analyseergebnissen – eine der größten Erhebungen zu Backwaren bisher – kann im Grundsatz davon ausgegangen werden, dass die vorgesehenen Benchmark-levels einhaltbar sind. Besondere Aufmerksamkeit muss bestimmten Zutaten gewidmet werden, die möglicherweise eigene Acrylamidgehalte aufweisen oder diese im Backprozess steigern können; unter Umständen müssen also entweder bestehende Acrylamid-Benchmark-levels angepasst oder neue Kategorien eingeführt werden, die solchen Besonderheiten Rechnung tragen.*

Grundsätzlich stellt sich die Frage, warum die Absenkung der Benchmark levels unbedingt in der Durchführungsverordnung erfolgen soll. Denn diese soll ja mit den Codes of Practices erst dafür sorgen, dass die Acrylamidwerte – wo möglich – systematisch weiter abgesenkt werden. Wenn dies umgesetzt ist, wäre eine weitere Absenkung logisch, aber nicht vorher. Zudem sorgt die Durchführungsverordnung selbst dafür, dass sich die Datenbasis zu Acrylamid bald deutlich erweitert, denn sie schreibt ja ein Monitoring bei zahlreichen Betrieben vor. Es wäre daher sinnvoller, vorerst auf eine aussagekräftigere Datenbasis zu warten.

Schließlich eröffnet die Endversion der Verordnung in den Entscheidungsgründen die Perspektive auf eine „Nun doch“-Einführung gesetzlicher Grenzwerte. Mit Gesprächen dazu ist erst nach Inkrafttreten der Verordnung zu rechnen. Allerdings hat die EU-Kommission in Gesprächen mit der Wirtschaft bekräftigt, dass langfristig zumindest in einigen Lebensmittelsektoren mit Grenzwerten zu rechnen sein wird.

Diese sollen allerdings nicht „auf einen Schlag“, sondern in Betrachtung der Belastungslage, der Minimierungsanstrengungen und der technischen Möglichkeiten nach und nach eingeführt werden.

FAZIT

Acrylamid ist und bleibt für die Backwarenbranche ein sperriges Thema, das nach dauerhafter Aufmerksamkeit verlangt. Trotz der nach wie vor unklaren Risikolage ist damit zu rechnen, dass dem Acrylamidgehalt in Backwaren in den kommenden Jahren eine deutlich größere Aufmerksamkeit zukommen wird. Das gilt für die politische Diskussion in Brüssel ebenso wie für den praktischen Umgang mit Acrylamid bei Backwaren. Ob und, wenn ja, wann ein Schwenk in Richtung echter Grenzwerte bei Acrylamid vollzogen wird, kann gegenwärtig nicht abgeschätzt werden. Nach dem guten Beginn der gemeinsamen Erarbeitung von Signalwerten wäre dies ein Schritt in die falsche Richtung.

Quelle: www.pexels.de

Quelle: www.pexels.de

LEBENSMITTELRECHT
Lesezeit 10 Min.

DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL II

2012 stand die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission mehr im Fokus als je zuvor. Es waren weniger positive Schlagzeilen, die sie ins Rampenlicht rückten, sondern eher kritische Aspekte wie mangelnde Transparenz, fehlende Aktualität, ungenügende Kommunikation und vor allem eine zu geringe Berücksichtigung der Verbraucherinteressen. Die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) öffentlich ausgeschriebene Studie zeigte schließlich den Weg aus der Krise. Was hat diese Evaluierung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission gebracht? Teil II unserer Reihe beschreibt, wie viel sich inzwischen zum Positiven geändert hat.

Bei allem Optimismus und voller Überzeugung über die Bedeutung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches konnte sich wohl niemand vorstellen, welche Entwicklungen die Evaluierungsstudie in Gang setzen würde. Erst einmal weckte die Entscheidung für das sogenannte Handlungsszenario 4 vor allem bei den Kommissionsmitgliedern Neugier. Als diese dann aber aktiv in die Umsetzung der Reform eingebunden wurden, wuchs die Zuversicht. Es wurde deutlich, dass es das Bundesministerium wirklich ernst meinte. Bundesminister Christian Schmidt machte die Reform der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) zur Chefsache: „Die Studie hat mir nochmals die Bedeutung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit eindringlich vor Augen geführt... Mit der Reform der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission möchte ich auch dafür sorgen, dass die Mitarbeit an den Leitsätzen mehr denn je eine fruchtbare, zielführende und erstrebenswerte Aufgabe sein wird“, schrieb er am 12.03.2015 an die DLMBK-Mitglieder.

Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

DIE ECKPUNKTE DER REFORM

Ausgehend vom Evaluierungsbericht, den fachlichen Stellungnahmen, den zahlreichen Gesprächen und Diskussionen – vor allem aber auch durch die Einbeziehung bisheriger Kommissionsmitglieder aller vier vertretenen Kreise – zeichneten sich folgende Eckpunkte einer Reform ab:

- ***Aktualität der Leitsätze erhöhen***
- ***Abstimmungsverfahren effizienter machen***
- ***Berufungsverfahren transparent gestalten***
- ***Verbraucherbelangen mehr Geltung verschaffen***
- ***Organisation effizienter gestalten***
- ***das Sekretariat stärken***
- ***Transparenz erhöhen***
- ***Kommunikation und Verbraucherinformation verbessern***

Diese Eckpunkte galt es, mit Leben zu erfüllen. Nicht etwa, dass die Reform bereits vollständig abgeschlossen wäre, doch können wir heute mit Stolz auf die schon erreichten Resultate schauen: Zum 1. Juli 2016 war die neue 32-köpfige Kommission berufen. Gut und wichtig, dass die Parität aus jeweils acht Vertretern der Verbraucherschaft, Überwachung, Wirtschaft und Wissenschaft erhalten blieb. Das schafft Akzeptanz. Pünktlich zum selben Termin trat eine neue Geschäftsordnung in Kraft. Erstmals hat sie eine Präambel, in der zwei Punkte besonderes Augenmerk verdienen. Erstens: In ihr werden die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB) als wirksames Instrument zum Schutz aller am Markt Beteiligten vor Irreführung und Täuschung genannt. Wörtlich heißt es: „Dies ist gewährleistet, wenn ein Lebensmittel in Zusammensetzung, Aufmachung und Kennzeichnung dem redlichen Hersteller- oder Handelsbrauch und der berechtigten Verbrauchererwartung entspricht.“

Zweitens: Neu ist außerdem, dass der Kommission ausdrücklich zugestanden wird, auch prägend tätig zu werden. Sie darf es dann, wenn sich noch keine allgemein gefestigte Verkehrsauffassung gebildet oder sich die Verkehrsauffassung in eine unerwünschte Richtung entwickelt hat.

7 + 1 FACHAUSSCHÜSSE

Es gibt unverändert sieben obligatorische Fachausschüsse. Ein weiterer Fachausschuss kann neuerdings hinzukommen, wenn es darum geht, allgemeine, grundsätzliche oder fachausschussübergreifende Themen zu bearbeiten. Dann schließt sich – im Zuge der nach der jüngsten Reform überarbeiteten Geschäftsordnung der DLMBK (§ 3 (6)) – nämlich das achtköpfige Präsidium zu einem temporären Fachausschuss zusammen. So aktuell auch schon geschehen: In Kürze wird der temporäre Fachausschuss für „vegetarische und vegane Lebensmittel“ zu seiner fünften Sitzung zusammenkommen und über die im Rahmen des Beteiligungsverfahrens eingegangenen Stellungnahmen zum Entwurf eines eigenen Leitsatzes für bestimmte vegetarische und vegane Lebensmittel beraten.

SACHSTANDSBERICHTE INFORMIEREN

Der Hintergrund einer jeden Leitsatzüberarbeitung ist nicht geheim, sondern wird über einen Sachstandsbericht auf der neu geschaffenen Webseite **www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de** veröffentlicht. Der temporäre Fachausschuss für vegetarische und vegane Lebensmittel führt in seinem Sachstandsbericht Folgendes aus: „Die besondere Schwierigkeit bei der inhaltlichen Fassung des Leitsatzentwurfes ergab sich vor allem dadurch, dass eine gefestigte Verkehrsauffassung für die verschiedenen Produktgruppen nicht zu erkennen war. Die Fachausschussmitglieder sehen daher die Notwendigkeit, prägend in die Produktaufmachung einzugreifen.“ Um künftig für alle am Markt Beteiligten mehr Klarheit zu erzielen, könnte sich die prägende Gestaltung im Leitsatz insbesondere auf die vegetarischen und veganen Produkte auswirken, die sich an Erzeugnisse für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen. Auch darauf weist der Sachstandsbericht hin: „Für sie könnten die prägenden Beschreibungen bedeuten, dass Kennzeichnung und Aufmachung im Einzelfall anzupassen sind – selbst dort, wo ein Erzeugnis schon seit geraumer Zeit ohne Beanstandung im Handel ist.“ Doch noch ist hier nichts beschlossen.

Anders bei den Leitsätzen für Speiseeis, in denen der prägende Charakter bereits Bestandteil der Leitsatzneufassung ist. Die Erklärung des Fachausschusses lautete: „Um die Produktkennzeichnungen und -aufmachungen, insbesondere von abgepacktem Speiseeis jeglicher Produktionsform, wieder für Verbraucher, Anbieter und Überwachung vergleichbar zu machen, kommt die Deutsche Lebensmittelmittelbuch-Kommission nicht umhin, die ihr eingeräumte Möglichkeit zu nutzen, prägend in den Markt einzugreifen.“

DURCH AKTUALITÄT AKZEPTANZ VERBESSERN

Jeder Leitsatz soll künftig einmal pro Berufungsperiode der Kommission, also alle fünf Jahre, auf seine Aktualität geprüft werden. Das ist auch nötig, denn es gibt leider Leitsätze, die offenkundig veraltet sind, weil sich in den Fertigungstechnologien, in der Produktvielfalt und auch in der Verbrauchererwartung etliches geändert hat. Das trifft beispielsweise auf die Leitsätze für Brot und Kleingebäck zu, die seit zwölf Jahren nicht angerührt wurden. Ähnliches trifft auf die Leitsätze für Feine Backwaren zu. Die Leitsätze für Teigwaren wurden letztmalig 1999 angepasst, was ihre Aktualität ebenfalls infrage stellt. Doch das wird nun anders: Der zuständige Fachausschuss hat seine Beratungen aufgenommen und wird die Leitsätze je nach Priorität abarbeiten. Auf Aktualität prüfen kann selbstverständlich auch bedeuten, dass alles so bleibt, weil Änderungen nicht erkennbar sind. Hilfreich ist bei der Überarbeitung inzwischen auch, dass es keiner eingehenden Anträge mit konkreten Änderungsempfehlungen mehr bedarf. Der zuständige Fachausschuss kann nach eingehender Prüfung – insbesondere auch durch die Hinzuziehung Sachkundiger – eigene Änderungsvorschläge umsetzen. Das alles wird hoffentlich dazu beitragen, dass die Leitsätze künftig nicht mehr von den Gerichten wegen fehlender Aktualität außer Acht gelassen werden.

MEHR ARBEIT DANK UNTERSTÜTZUNG MÖGLICH

Alle 32 Kommissionsmitglieder arbeiten ehrenamtlich. Dank ihres Engagements ist es möglich, an den erforderlichen Sitzungen teilzunehmen, die Leitsatzentwürfe vorzubereiten und eigene Recherchen durchzuführen. Hinzu kommt lohnende Öffentlichkeitsarbeit, denn Vorträge und Berichte in den Medien tragen schließlich dazu bei, die Arbeit der DLMBK bekannter zu machen und für den Nutzwert der Leitsätze zu werben. Doch ohne die wertvolle und hilfreiche Unterstützung des Sekretariats der DLMBK und des BMEL wären die Aufgaben nicht zu bewältigen.

„Den Dank an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter spreche ich im Namen der gesamten Kommission aus. Gerade in den letzten Monaten hat man uns kommunikationsseitig blendend unterstützt und auch in diesem Punkt die Reform vorangebracht. Überzeugen Sie sich mit einem Blick: www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de.“

DIE STRAPAZEN HABEN SICH GELOHNT

Nicht jede Reform ist zwingend notwendig und sinnvoll. Ganz anders die Reform der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Was interessierte und motivierte Kommissionsmitglieder nicht in gewünschte Bahnen zu bringen vermochten, gelang durch die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführte Evaluierungsstudie: Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) wurde nicht nur erhalten, sondern deren Struktur und Prozessabläufe wurden deutlich verbessert. Die Ziele, mehr Effizienz, mehr Akzeptanz, mehr Transparenz und mehr Kommunikation, klangen hochgesteckt, doch die Voraussetzungen, diese auch zu erreichen, wurden seitens des Bundesministeriums geschaffen.

DR. BIRGIT REHLENDER
Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und seit fast 30 Jahren Projektleiterin für Lebensmitteluntersuchungen bei der Stiftung Warentest, seit 1999 Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, seit 2009 deren Vorsitzende.

Quelle: www.pexels.de

ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Lesezeit 10 Min.

TREIBSTOFF FÜR MUSKELN UND GEHIRN

Dr. med. Johannes M. Peil, Vorsitzender des Deutschen Instituts für Sporternährung e.V., erklärt im Interview, welche Bedeutung Brot und Backwaren in der Ernährung haben.

Herr Dr. Peil, wie oft und wie viel Brot sollten Menschen essen?

Generell gilt es, die Vielfalt der Brotsorten auszunutzen und zielorientiert sowie situationsspezifisch einzusetzen. Wie oft und wie viel Brot Menschen am Tag essen sollten, lässt sich nur schwer pauschalisieren. Grund hierfür ist der individuelle Kohlenhydratbedarf. Für einen Mann empfehlen wir als Basis ca. 350 Gramm Brot pro Tag, für eine Frau ca. 250 Gramm. Brot ist ein vielfältiges, nährstoffreiches und wohlschmeckendes, kohlenhydrat- und eiweißhaltiges Lebensmittel, das sich vielseitig und abwechslungsreich in nahezu jede Mahlzeit integrieren lässt.

PROF. DR. MED. JOHANNES M. PEIL

Facharzt für Orthopädie, Facharzt für Physikalische und Rehabilitative Medizin sowie Sportmedizin, leitender Arzt der Sportklinik Bad Nauheim und Vorsitzender des Deutschen Instituts für Sporternährung e.V.

Machen Sie dabei Unterschiede z.B. zwischen aktiven und nicht so aktiven Menschen?

Brot ist ein wichtiger Lieferant von Makro- und Mikronährstoffen, für aktive genauso wie für weniger aktive Menschen. Wer viel Brot, vor allem Vollkornbrot, isst, schafft somit die perfekte Basis, sich nährstoff- und ballaststoffreich zu versorgen. Während weniger Aktive mit dünneren Brotscheiben und fettarmen Belägen viel für ihr Gewichtsmanagement tun können, sind aktive Sportler je nach Situation mit dicken Brotscheiben mit süßem Belag oder eiweißreich mit Quark kombiniert gut aufgestellt. Aktive Menschen profitieren vom größeren Verzehr, da sie mehr Kohlenhydrate als Energielieferanten benötigen und diese nach der Aktivität zur Energiespeicherfüllung besser nutzen können. Sie können die schnelle und stetige Energieversorgung durch Brot zur Unterstützung sportlicher Ziele wie des Muskelaufbaus durch die Eiweißzufuhr ausnutzen. Sie profitieren aber genauso wie weniger Aktive von der gesundheitlichen Bedeutung der Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

Gibt es unterschiedliche Empfehlungen für Spitzen- und Breitensportler?

Grundsätzlich unterscheiden sich Breiten- und Freizeitsportler überwiegend hinsichtlich des Energiebedarfs, aber auch bei den Empfehlungen für die Zufuhr von Mikronährstoffen. Mit zunehmendem Trainingsumfang, längerer Trainingsdauer und steigender Trainingsintensität sowie häufiger Wettkampfteilnahme steigen die Empfehlungen der zu verzehrenden Kohlenhydratmengen, der Eiweißbedarf steigt deutlich und auch bei Vitaminen und Mineralstoffen besteht ein Mehrbedarf. Hochwertige Lebensmittel reichen aber aus, diesen Mehrbedarf zu decken. Die Nährstoffrelationen und Lebensmittelmengen müssen beim Spitzensportler nach Art, Umfang und Intensität der sportlichen Aktivitäten abgestimmt werden. Allgemein anerkannt ist, dass ab einer Dauer von mindestens fünf Stunden Sport pro Woche ein sportspezifisches Ess- und Trinkverhalten empfehlenswert ist.
Zudem verfolgen Spitzensportler meist andere Ziele als Breitensportler. Während bei ihnen die Leistung im Vordergrund steht, geht es bei über 60 Prozent der Breitensportler oft um Gewichtsmanagement und gesundheitliche Aspekte. Auch darauf sollte das Ess- und Trinkverhalten abgestimmt sein.

Wie genau kann Brot bei den Vorbereitungen auf den Wettkampf die Leistung von Spitzensportlern unterstützen?

Um Spitzenleistungen erreichen zu können, wird der „richtige" Treibstoff in ausreichender Menge benötigt: die Kohlenhydrate. Nicht umsonst werden Kohlenhydrate auch als Muskelbenzin bezeichnet. Weiterhin ist ausreichend hochwertiges Eiweiß zur Regeneration und für den Muskelaufbau bzw. -erhalt notwendig. Um eine weitgehend konstante Blutzuckerkonzentration zu gewährleisten und einem leistungsgefährdenden Absinken der Blutglucose vorzubeugen, empfiehlt es sich, öfter kleine kohlenhydrathaltige Mahlzeiten einzunehmen und bei den Hauptmahlzeiten auf Lebensmittel mit niedrigem bis mittlerem glykämischem Index (GI) zurückzugreifen. Brot eignet sich für die Zielsetzung wie kaum ein zweites Lebensmittel, da es durch die Kombinationsmöglichkeiten mit den verschiedensten Belagvariationen die unterschiedlichsten sportlichen und fitnessorientierten Zielsetzungen zu erfüllen imstande ist. Ein am individuellen Bedarf ausgerichteter Verzehr kohlenhydratreicher Lebensmittel mit einem ernährungsphysiologisch sinnvoll zusammengesetzten Kohlenhydratspektrum, sowohl in der Basisverpflegung, vor dem Wettkampf, zur Speicherauffüllung als auch während Sportpausen und in der Erholungsphase, ist als sportgerechter Energielieferant unersetzbar. Wir sind überzeugt, dass mit vermehrtem Verzehr von kohlenhydrat- bzw. stärkereichen Lebensmitteln mit niedrigem bis mittlerem GI wie Vollkornbrot dem empfohlenen, sportgerechten Kohlenhydrat- und Eiweißanteil gut entsprochen werden und dass gleichzeitig die notwendige Zufuhr an Mikronährstoffen leichter sichergestellt werden kann.

DER GLYKÄMISCHE INDEX

Der glykämische Index (GI) bestimmt die Wirkung eines kohlenhydrathaltigen Lebensmittels auf den Blutzuckerspiegel. Je höher der GI ist, desto mehr Zucker ist im Blut.

Empfehlen Sie bestimmte Brotsorten wie Vollkornbrot, oder kann es auch mal die Toastbrotscheibe sein?

Bei dem Verzehr von Brot empfehle ich für die allermeisten Situationen das Vollkornbrot. Es liefert neben Energie aus unterschiedlichen Kohlenhydraten und hochwertigem Fett auch Eiweiß, zudem wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Vollkornbrote enthalten die Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe des ganzen Getreidekorns und tragen so zu einer hochwertigen Nährstoffversorgung bei. Außerdem zeichnet sich ein Vollkornbrot durch einen mittleren GI aus. Er sorgt für einen langfristig konstanten Blutzuckerspiegel, der sich in den meisten Situationen positiv auf die Energiebereitstellung auswirkt.
Toastbrot aus Weißmehl eignet sich als superschneller Energielieferant, süß bestrichen, besonders kurz vor oder während des Sports in der Pause. Durch seinen hohen GI wird sehr schnell Energie bereitgestellt, die dann direkt für intensive Aktivitäten genutzt werden sollte. In der Halbzeitpause oder beim Seitenwechsel ist Toast ein perfekter Energienachschub, der einer schnellen körperlichen und mentalen Ermüdung beim Sport entgegenwirken kann. Am Abend nach dem Spiel oder Wettkampf sollte es dann aber wieder das Vollkornbrot mit seinem tollen Vitamin- und Mineralstoffspektrum sein.

Höchstleistungen erreichen nur jene, die auch eifrig trainieren. Nun sagen Sie, dass die Ernährung Sportler gut unterstützen kann. Wie wichtig ist dabei das Thema Genuss?

Genuss ist Teil der Lebensfreude und der Lebensqualität. Essen und Trinken ohne Genuss trägt nicht zur Leistungsunterstützung bei. Genuss ist zentraler Bestandteil jedes Ernährungsplans für Sportler. Nur wenn Sportlern empfohlene Lebensmittel schmecken und sie dem gelernten Ernährungsverhalten entsprechen, wird er oder sie diese regelmäßig und mit gutem Gewissen konsumieren und in den Sportalltag integrieren. Daher müssen Ernährungsempfehlungen immer an individuelle Abneigungen und Vorlieben angepasst und mit dem gelernten Ernährungsverhalten vereinbar sein.
Oft bleibt Leistungssportlern neben dem Schlaf nur die Zeit während der Mahlzeiten für Entspannung und zur Ablenkung vom harten Trainingsalltag. Gerade deshalb müssen die Sportlermahlzeiten hochgradig Genussaspekte befriedigen.

Ist die Empfehlung, dass man morgens wie ein König, mittags wie ein Bürger und abends wie ein Bettelmann essen soll, noch aktuell?

Diese Empfehlung ist für den aktuellen Sportleralltag zu pauschal und so kaum zu halten. Wann wie viel gegessen werden sollte, ist von vielen individuellen Faktoren abhängig, zum Beispiel vom Tagesrhythmus, den Trainingszeiten und auch der Verträglichkeit. Wer am Abend trainiert, sollte gut gestärkt in das Training starten und im Anschluss seine Regeneration durch die genannten kohlenhydrat- und eiweißhaltigen Lebensmittelkombinationen unterstützen. Mit einem sehr bescheidenen Abendessen ist das nicht zu machen. Und wer kurz nach dem Frühstück bereits die erste Trainingseinheit auf dem Programm stehen hat, ist mit einem leichten, kleineren ersten Frühstück sowie einem zweiten, größeren Frühstück besser bedient.

Nun gibt es Veganer oder Vegetarier, aber auch die Paleo-Ernährung. Beobachten Sie bei Sportlern auch einen Ernährungstrend?

Ja, auch in der Sportlerernährung verstärken sich diverse Ernährungstrends. Hoch im Kurs steht die Low-Carb-Ernährung – eine kohlenhydratreduzierte Ernährung mit dem Schwerpunkt auf Eiweiß und Fett. Sie ist allerdings für leistungsorientierte Sportler nur bedingt geeignet. Ein starker Trend besteht noch immer beim Vegetarismus und Veganismus. Gerade vegan lebende Sportlerinnen und Sportler haben ein erhöhtes Risiko von Nährstoffdefiziten bei bestimmten Vitaminen und Spurenelementen. Wer einem Ernährungstrend folgt, sollte sich daher gut auskennen und regelmäßig seine Blutwerte analysieren lassen. Grundsätzlich ist eine einseitige Ernährung, gleich in welche Ernährungsrichtung, abzulehnen.

Herr Prof. Peil, vielen Dank für das Interview.

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

LITERATURANGABEN

Inspiration aus der Welt der Gewürze, S. 4-7	
1.	*Mahn, Manuela: Gewürze. Geschichte – Handel – Küche, Stuttgart 2001, S. 11, 30*
2.	*Mahn, Manuela: Gewürze. Geschichte – Handel – Küche, Stuttgart 2001, S. 88*
3.	*Plinius Secundus: Naturalis Historia, hg. v. Roderich König, München 1977, hier 12, 85ff*
4.	*Mahn, Manuela: Gewürze. Geschichte – Handel – Küche, Stuttgart 2001, S. 33–34*
5.	*Mahn, Manuela: Gewürze. Geschichte – Handel – Küche, Stuttgart 2001, S. 14*
Acrylamid in Backwaren: Eine Standortbestimmung, S. 8-11	
6.	*Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln.*

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 www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de*	*Smolagasse 1 1220 Wien Hotline +43 (0) 810 /001 093 www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at*
Redaktion:		
Prof. Dr. Bärbel Kniel Jennifer Vinson, kommunikation.pur		
Gestaltung:		
Daniel Erke GmbH & Co. KG kommunikation.pur, München		