



Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren

10



Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

Telefon +49(0)30/6807223-20

Telefax +49(0)30/6807223-29

Internet www.wissensforum-backwaren.de

e-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43(0)810/001093

Internet www.wissensforum-backwaren.at

e-Mail info@wissensforum-backwaren.at

4. überarbeitete Auflage, August 2012

Inhalt

Einleitung	4
Rohstoffe	6
Herstellungsverfahren	11
Produktsortiment	14
Anwendungseigenschaften von Überzugsmassen	17
Lebensmittelrechtliche Aspekte	18

Einleitung

Überzüge geben Backwaren ein spezifisches Aussehen und tragen zur Geschmacksgebung bei. Es wird unterschieden zwischen Eiweißglasuren, Fondantglasuren, Schokoladenzuckerglasuren (Kochschokolade), Glanzmittel auf der Basis von Stärken oder Hydrokolloiden, Aprikoturen (hergestellt aus Konfitüren), Schokoladenüberzugsmassen (Kuvertüren) und Fettglasuren.

Bäckereien und Konditoreien beziehen die Überzüge überwiegend von Vorlieferanten. Ihre Herstellung erfolgt in aufwendigen Verfahren, welche oft nur im industriellen Maßstab kostengünstig umsetzbar sind. Im Weiteren setzt der Einkauf der Rohstoffe sowie deren Lagerung und Behandlung spezielle Kenntnisse voraus. So lässt sich dank industrieller Herstellung auch eine gleichbleibende Qualität der Überzugsmassen garantieren.

Unter den Überzügen finden Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren die häufigste Verwendung. Diese Broschüre gibt einen Überblick über die Eigenschaften dieser Produkte sowie ihre Herstellungsverfahren. Abschließend wird der lebensmittelrechtliche Status der Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren erläutert.



Fettbasis

Für die Eigenschaften von Fettglasuren und Schokoladenüberzugsmassen sind im Wesentlichen die eingesetzten Fette verantwortlich. Sie bestimmen in Abhängigkeit von der Temperatur maßgeblich den Geschmack und die Viskosität der Produkte. Dabei sind insbesondere der Schmelzpunkt und das Schmelzverhalten der Fette von Bedeutung.

Schokoladenüberzugsmassen werden – im Gegensatz zu Fettglasuren – mit Kakaobutter hergestellt. Das Lebensmittelrecht erlaubt lediglich eine Zumischung von maximal 5 % pflanzlichen Fetten.¹ Kakaobutter zeichnet sich durch ein einzigartiges Schmelzverhalten aus. Bei circa 23°C liegt der größte Anteil der Kakaobutter kristallisiert vor. Oberhalb dieser Temperatur tritt eine Erweichung ein. Im Temperaturbereich von 32° bis 35°C schmilzt die Kakaobutter vollständig. Dank dieses engen Schmelzbereiches, der unterhalb der Körpertemperatur liegt, erzeugen Schokoladenüberzugsmassen ein sehr angenehmes Mundgefühl und können ihren Geschmack voll enthalten. Etwa 80 % der Kakaobutter bestehen aus symmetrischen Triglyceriden, in denen die mittlere Hydroxylgruppe mit einer ungesättigten Fettsäure (meist Ölsäure) und die beiden äußeren Hydroxylgruppen mit einer gesättigten Fettsäure (Palmitinsäure oder Stearinsäure) verestert sind.

Da Kakaobutter oft in unbeständigen Modifikationen kristallisiert, müssen Schokoladenüberzugsmassen vor der Verarbeitung temperiert werden. Eine ungenügende Temperierung

1. Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladerzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. EU Nr. L 197 v. 3. 8. 2000, 19–25); für Deutschland: Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738), zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung vom 30. September 2008 (BGBl. I S. 1911); für Österreich: Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Kakao- und Schokoladerzeugnisse (Schokoladeverordnung) vom 30. Dezember 2003 (BGBl II 628/2003).

führt zu instabilen Kristallmodifikationen. Die unerwünschte Folge: Fettreibildung. Daher sollten Schokoladenüberzugsmassen stets auf ca. 45° C erhitzt, anschließend auf Temperaturen unter 30° C abgekühlt, um wiederum vor der Verarbeitung auf 35° C erwärmt zu werden. Hierdurch erhält man die sogenannte β -Kristallstruktur der Kakaobutter, die über einen längeren Zeitraum stabil ist.

Fettglasuren werden aus pflanzlichen Fetten hergestellt, insbesondere auf Basis von Soja, Raps, Palmkern sowie Kokos. Durch den Einsatz dieser pflanzlichen Kakaobuttersubstitute werden vergleichbare Eigenschaften wie mit Kakaobutter erzielt. Je nach Art des Fettes und seines Verarbeitungsgrades können Fettglasuren speziell auf ihr Verwendungsgebiet zugeschnitten werden. So können etwa über den Anteil pflanzlicher Fette mit niedrigem Schmelzpunkt Glasuren hergestellt werden, die im Gegensatz zu den manchmal spröden Schokoladenüberzugsmassen eine weichere, elastischere Beschaffenheit aufweisen, die damit auch besser schneidbar sind. Diese Glasuren eignen sich daher besonders zum Überziehen von tiefgefrorenen Backwaren. Die Fette sind untereinander mischbar, wohingegen Kakaobutter empfindlich auf die Zumischung anderer Fettarten reagiert. Die unsachgemäße Vermischung von Kakaobutter mit pflanzlichen Fetten kann zur Verringerung des Glanzes sowie zur Fettreibildung führen. Verglichen mit den Schokoladenüberzugsmassen ist die Weiterverarbeitung von Fettglasuren deutlich einfacher. Eine Temperierung ist nicht erforderlich.

Zuckerarten

Für Schokoladenüberzugsmassen sowie Fettglasuren werden neben Saccharose auch Glucose, Lactose sowie Fructose verwendet. Der Zuckeranteil verleiht allen Überzugsmassen ihren süßen Geschmack. Er beeinflusst aber auch in Verbindung mit Kakao und Milchbestandteilen – die sogenannten Trockenstoffe – ganz wesentlich die Viskosität der Produkte. Die Viskosität ist ein Maß für die Zähflüssigkeit von Flüssigkeiten beziehungsweise Schmelzen. Von Bedeutung sind das Verhältnis zwischen Trockenstoffen und Fettbestandteilen sowie der Feinheitsgrad der Trockenstoffe: Je stärker die Trockenstoffe zerkleinert sind, desto höher ist die Viskosität der Masse. Diese Tatsache wird bei der Herstellung von Schokoladenüberzugsmassen sowie Fettglasuren genutzt, um diese auf eine gewünschte Viskosität einzustellen.

Kakaobestandteile

Die Kakaobestandteile geben Schokoladenüberzugsmassen und kakaohaltigen Fettglasuren ihren charakteristischen Geschmack und ihre arttypisch braune Farbe. Es werden sowohl Kakaomassen als auch Kakaopulver eingesetzt. Zur Herstellung beider Produkte werden die Kakaobohnen bereits in ihrem Ursprungsland fermentiert. Die fermentierten Kakaobohnen werden vorgereinigt, geröstet und gebrochen. Nach dem Entfernen der Schalentteile und der Keimwürzelchen wird der Bruch zur Kakaomasse vermahlen. Diese wird zur Herstellung von Kakaopulver auf die gewünschte Feinheit weitervermahlen und mithilfe von Filterpressen entfettet. Dabei fließt die Kakaobutter größtenteils durch die Filter ab. Auf dem Filter bleibt der sogenannte Kakaopresskuchen zurück. Dieser wird anschließend

zerkleinert und zu Kakaopulver vermahlen. Kakaopulver wird mit einem Fettgehalt von 20 bis 22 % oder stark entölt mit einem Fettgehalt von 10 bis 12 % angeboten. Durch die so genannte Alkalisierung lässt sich das Kakaopulver im Geschmack sowie in der Farbe optimieren. Dazu wird der Rohstoff zusammen mit Alkalisierungsmitteln (Pottasche = Kaliumcarbonat) gelöst, gemischt und anschließend getrocknet. Die Alkalisierung kann sowohl mit Kakaobruch als auch mit der Kakaomasse oder dem Kakaopulver erfolgen. Zur Herstellung von Schokoladenüberzugsmassen verwendet man weitgehend Kakaomasse, zur Herstellung von kakaohaltigen Fettglasuren dagegen verschieden stark entöltes Kakaopulver.

Milchprodukte

Zur Herstellung von Schokoladenüberzugsmassen sowie kakaohaltigen Fettglasuren werden Milchpulver, Lactose und Sahnepulver eingesetzt. Milch- und Sahneschokoladeüberzugsmassen müssen Mindestmengen an Milchbestandteilen und Milchfett enthalten. Zu den Mengenvorgaben an Milchbestandteilen beziehungsweise Milchfett bei Schokoladenüberzugsmassen sind die Vorgaben der europäischen Kakaorichtlinie Nr. 2000/36 beziehungsweise die entsprechenden nationalen Verordnungen zu beachten.

Lecithin

Lecithin ist unter anderem in Sojabohnen, Sonnenblumenkernen, Raps und Eiprodukten enthalten. Es handelt sich um einen Emulgator auf Basis von Phospholipiden. Phospholipide kommen in allen tierischen und pflanzlichen Fetten vor. Mithilfe

von Emulgatoren lassen sich zwei nicht mischbare Flüssigkeiten wie Wasser und Öl zu einer stabilen Emulsion vermengen. In Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren wird Lecithin zur Verbesserung der Fließfähigkeit eingesetzt. Der Zusatz liegt bei etwa 0,5 %. Die Wirkung des Lecithins beruht darauf, dass die in der Schokolade/Glasur vorhandenen Trockenstoffpartikel umhüllt werden, sodass eine homogene Mischung entstehen kann. Großtechnisch wird Lecithin überwiegend aus Sojabohnen, Rapssamen oder Sonnenblumenkernen gewonnen.

Haselnusskerne

Haselnusskerne finden in der Herstellung von Haselnussfettglasuren Verwendung. Durch den unterschiedlichen Röstgrad der Haselnusskerne werden der Geschmack sowie die Farbe der Glasur beeinflusst. Vor der Verarbeitung werden die gerösteten Haselnusskerne zerkleinert und vermahlen. Der in den Haselnüssen enthaltene Ölanteil beeinflusst die Konsistenz der Fettglasur, was bei deren Herstellung zu beachten ist.

Geschmacksgebende Stoffe

Der Geschmack von Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren wird weitgehend von der typischen aromatischen, leicht bitteren Kakaonote geprägt. Um diese Note zu unterstreichen bzw. abzurunden, werden in geringen Mengen Aromen mit Vanillegeschmack eingesetzt. Zur Erzielung einer Kaffee- oder Mokka-Note kann fein gemahlener Kaffee sowie Kaffee-Extraktpulver zum Einsatz kommen. Fruchtgeschmacksrichtungen werden mit Hilfe von Fruchtpulver sowie ätherischen Ölen aus Zitrusfrüchten und auch Fruchtaromen erzielt.

Herstellungsverfahren

Die Herstellung von Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren erfolgt in drei Schritten:

1. Homogenisierung der Rohstoffe
2. Feinzerkleinerung der Rohstoffe
über Walzenwerke oder Kugelmühlen
3. Geschmacksveredelung
in Rührbehältern bzw. Conchen

Die Herstellung erfolgt entweder in einzelnen Chargen oder auch in kontinuierlichen Verfahren.

Homogenisierung

Die Homogenisierung erfolgt in Knetern. Sie dient dazu, eine gleichmäßige Verteilung der pulverförmigen Rohstoffe im Fett zu erhalten. Hierzu wird das Fett in den Behälter gegeben und die übrigen Trockenbestandteile wie Kakaopulver und Zucker unter Rühren untergemischt. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass eine klumpenfreie Masse entsteht.

Feinzerkleinerung

Im nächsten Schritt wird die homogene Masse mithilfe von Walzen oder Kugelmühlen feinzerkleinert. Ziel ist es, die groben Bestandteile wie Zucker und Kakaopulver auf eine Größe von 20 bis 80 Mikrometer zu reduzieren. Ein Mikrometer ist ein millionstel Meter (10^{-6} m). Eine hohe Feinheit der Masse ist für ihr Fließverhalten von Vorteil. Eine geringe Partikelgröße löst außerdem einen zart-schmelzenden, cremigen Sinneseindruck im Mund aus, was ein entscheidendes Qualitätsmerkmal für Schokoladen ist.

Bei der Zerkleinerung mithilfe eines Walzwerkes drehen sich die Walzen gegenläufig mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Die unterste Walze dreht sich am langsamsten, die oberste am schnellsten. Durch die Einstellung der Mahlspalte zwischen den Walzen wird die Feinheit der Masse gesteuert. Der Walzenabstand zwischen den ersten Walzen wird hierbei relativ weit gehalten, zwischen den letzten Walzen beträgt der Abstand hingegen nur einige tausendstel Millimeter. Die Masse wird so in mehreren Schritten gewalzt, was zu einer optimalen Struktur und Geschmacksentfaltung führt. Die gewalzte Masse wird anschließend in die Conchen oder Rührbehälter überführt.

Bei einer Feinzerkleinerung in Kugelmühlen werden die Feststoffbestandteile der Masse zwischen Stahlkugeln oder Keramik-kugeln von circa 3 bis 10 Millimeter Durchmesser zerkleinert. Die flüssige Masse wird unter ständigem Rühren der Kugeln durch die Mühle geleitet. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Temperatur durch die entstehende Reibungswärme nicht über 55° bis 60°C ansteigt. Denn dadurch könnte das Lecithin zerstört werden. Dies würde die Viskosität der Masse verringern. Sie könnte zudem anbrennen.

Geschmacksveredelung

Die zerkleinerten Massen werden schließlich in die sogenannten Conchen überführt. Hierbei handelt es sich um zylinderförmige Behälter, die mit starken Rührwerken (Rundconchen) ausgestattet sind. In ihnen wird die Schokolademasse über einen Zeitraum von acht Stunden bis zu drei Tagen bei höheren Temperaturen gerührt. Es wird zwischen dem Kaltconchieren in einem Temperaturbereich zwischen 45°C und 55°C sowie dem Heißconchieren bei 70°C bis 80°C unterschieden. Kürzere Conchierzeiten werden für Milkschokolade, längere für dunklere Schokolade gewählt. Besonders bei der Herstellung von Schokoladenüberzugsmassen ist das Conchieren ein entscheidender Faktor für die Ausbildung des späteren Geschmacks. Während des Conchierens wird ein Großteil der enthaltenen Restfeuchtigkeit entzogen. Der Endfeuchtigkeitsgehalt der Glasuren sollte bei maximal 1% liegen. Höhere Feuchtigkeitsgehalte führen zu einer Verschlechterung des Fließverhaltens. Ferner werden beim Conchieren störende Geruchs- und Geschmacksstoffe, beispielsweise Aldehyde, Essigsäure, Ketone aus der Masse entfernt. Durch das intensive Verrühren werden die Feststoffbestandteile wie Kakaopulver und Zucker homogen mit dem Fett benetzt und verrührt. Hierdurch erhält man eine Glasur mit optimalem Abschmelzverhalten, Glanz und zartem Geschmack. Seidiger Glanz, zarter Schmelz und ein feiner Schliff zeichnen ein fachgerecht hergestelltes Qualitätserzeugnis aus, gleich, ob es sich um eine Schokoladenüberzugsmasse oder eine Fettglasur handelt.

Produktsortiment

Schokoladenüberzugsmasse (Kuvertüre)

Die Zusammensetzung von Schokoladenüberzugsmassen (Kuvertüre) ist in der europäischen Kakaorichtlinie Nr. 2000/36 beziehungsweise den ihrer Umsetzung dienenden nationalen Verordnungen verbindlich festgelegt. Danach enthalten sie als wesentliche Zutaten Kakaoerzeugnisse und Zuckerarten mit festgelegten Mindestmengen für Kakaobutter und sonstige Kakaobestandteile.

In der Praxis wird anhand von Kennzahlen das Verhältnis von Kakaobestandteilen zu Zucker angegeben. So bedeutet „Kuvertüre 60 / 40–38“, dass sie 60 % Kakaobestandteile, 40 % Zucker und 38 % Kakaobutter aus Kakaobestandteilen enthält.



© MARTIN BRAUN-Gruppe

Kakaohaltige Fettglasuren

Der Geschmack kakaohaltiger Fettglasuren wird wesentlich von dem Anteil an Kakaopulver sowie den Eigenschaften der eingesetzten Pflanzenfette geprägt. Bei den Fetten ist wiederum der Schmelzpunkt von besonderer Bedeutung. Weitere Einflüsse üben die eingesetzten Milchbestandteile und die Feinheit der Glasur aus. Aufgrund des Schmelzverhaltens der eingesetzten Fette erhält man im Vergleich zu Schokoladenüberzugsmassen eine weichere Beschaffenheit der Über-

Zusammensetzung von Schokolade/Kuvertüre

*laut deutscher Kakao-VO und österreichischer Schokolade-VO
(Umsetzung der Richtlinie 2000/36/EG in jeweils nationales Recht)*

Schokolade muss mind. 35% Gesamtkakaotrockenmasse, davon mind. 18% Kakaobutter und mind. 14% fettfreie Kakaotrockenmasse, enthalten.

Kuvertüre muss mind. 35% Gesamtkakaotrockenmasse, davon mind. 31% Kakaobutter und mind. 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse, enthalten.

Milch-(Sahne-/Obers-)schokolade muss mind. 25% Gesamtkakaotrockenmasse, mind. 14% Milchtrockenmasse und mind. 2,5% fettfreie Kakaotrockenmasse enthalten. Der Gesamtfettgehalt aus Kakaobutter und Milchfett muss mind. 25% betragen, davon bei Bezeichnung „Milch-“ mind. 3,5% beziehungsweise bei Bezeichnung „Sahne-/Obers-“ mind. 5,5% aus dem Milchfett.

Milch-(Sahne-/Obers-)kuvertüre muss einen Gesamtfettgehalt aus Kakaobutter und Milchfett von mind. 31% aufweisen, davon bei Bezeichnung „Milch-“ mind. 3,5% bzw. bei Bezeichnung „Sahne-/Obers-“ mind. 5,5% aus dem Milchfett. Abgesehen vom Gesamtfettgehalt gelten auch die Kennzahlen von Milch-(Sahne-/Obers-)schokolade.

Weißer Schokolade muss mind. 20% Kakaobutter und mind. 14% Milchtrockenmasse, davon mind. 3,5% Milchfett, enthalten.

züge. Verglichen mit den Schokoladenüberzugsmassen sind sie einfacher zu verarbeiten, da eine gezielte Temperierung nicht notwendig ist. Kakaohaltige Fettglasuren brechen zudem beim Schneiden kaum und zeichnen sich durch eine geringe Rissbildung aus.

Haselnussfettglasuren

Bei der Herstellung von Haselnussfettglasuren wird der Kakaoanteil größtenteils durch Haselnussmark ersetzt. Durch Röstung der Haselnüsse können der Geschmack sowie die Farbe der Produkte beeinflusst werden. Die Herstellung und Verarbeitung entspricht weitgehend der von kakaohaltigen Fettglasuren.

Sonstige Glasuren

Fett-Zucker-Glasuren werden in den verschiedensten Geschmacksrichtungen angeboten. Oft enthalten sie Milchbestandteile. Ihren Geschmack erhalten sie durch Zusatz von Fruchtpulver oder Aromen. In ihrer Herstellung und Verarbeitung unterscheiden sie sich praktisch nicht von den kakaohaltigen Fettglasuren.

Anwendungseigenschaften von Überzugsmassen

Überzugsmassen sollen die Oberfläche des zu überziehenden Produktes ganz oder teilweise abdecken. Ihre Eigenschaften werden durch die folgenden Einflussfaktoren beeinflusst:

- die Art der Überzugsmasse
- die Temperatur der Masse
- die Temperatur des Gebäcks
- die Art des Auftragens (Pinsel, Überziehgerät, Eintauchen)

Die Fließfähigkeit der Überzugsmassen kann durch Anheben oder Absenken der Temperaturen beeinflusst werden. Eine Erwärmung über 40 bis 45 °C sollte jedoch vermieden werden. Bei milchhaltigen Sorten gelten 42 °C als Maximaltemperatur.

Darüber hinaus sollten bei der Verarbeitung folgende Punkte beachtet werden:

- Die Massen dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, denn dies verändert ihre Fließfähigkeit.
- Eine Verdünnung darf nur mit wasserfreien Fetten oder Ölen erfolgen (niemals mit Butter oder Margarine).
- Ein optimaler Glanz des Überzugs wird erreicht, wenn die Backwaren bei Raumtemperatur überzogen werden.
- Verunreinigungen von Mehl, Kuchenbröseln oder die Einarbeitung anderer Fette können zu Qualitätseinbußen führen.
- Die Massen sollten kühl, trocken und dunkel gelagert werden.

Lebensmittelrechtliche Aspekte

Die „Richtlinie (EG) Nr. 2000/36 über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse für die menschliche Ernährung“² definiert die rechtlichen Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Schokoladenüberzugsmassen (Schokoladenkuvertüren). Die deutsche Kakaoverordnung² setzt diese Vorgaben in nationales Recht um. In Österreich ist die Umsetzung über die Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse² erfolgt.



2. Siehe Fußnote 1, Seite 4

Kakaohaltige Fettglasuren sind dagegen rechtlich nicht verbindlich definiert. Auch für Haselnussfettglasuren und sonstige Überzugsmassen gibt es keine rechtlich verbindlichen Definitionen.

Verwendung kakaohaltiger Fettglasuren: auch für Qualitätsware erlaubt

Qualitätserzeugnisse wie Printen, Baumkuchen oder Spitzkuchen durften nach den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuchs über Jahre nur mit Schokoladenüberzugsmassen überzogen werden. Diese Auffassung hat sich im Lichte der Europäisierung des Lebensmittelrechts gewandelt: Grundsätzlich darf heute jede Art Feiner Backwaren auch mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen werden – vorausgesetzt der Verbraucher wird nicht getäuscht. Generell gilt: Es darf in der Produktaufmachung kein falscher Eindruck über die tatsächliche Qualität und Beschaffenheit eines Erzeugnisses erweckt werden. Diese heutige Sichtweise trägt dem Umstand Rechnung, dass eine Abweichung von den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuchs bei ausreichender Kenntlichmachung grundsätzlich möglich ist.

Eine gute Kundeninformation schafft Vertrauen

Die Beschaffenheit und Verkehrsauffassung für Feine Backwaren einschließlich der bei ihrer Herstellung verwendeten Überzugsmassen ist in Deutschland in den Leitsätzen für Feine Backwaren niedergeschrieben. Dort heißt es, dem vorgesehen entsprechend, die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren wird bei Feinen Backwaren ausreichend kenntlich gemacht (z. B. „mit kakaohaltiger Fettglasur“). Zu beachten ist dabei: Diese Leitsätze haben keinen Rechtsnormcharakter, sondern sind von ihrer Rechtsgestalt her als „vorweggenommenes Sachverständigengutachten“ über die Verkehrsanschauung zu verstehen, vergleichbar etwa mit technischen Normen, die einen Stand der Technik wiedergeben. So heißt es zwar weiter in den Leitsätzen, dass kakaohaltige Fettglasuren für sogenannte Qualitätserzeugnisse wie Oblatenlebkuchen, Printen, Spitzkuchen und Zimtsterne nicht verwendet werden. Das allein begründet jedoch kein absolutes Verwendungsverbot. Entscheidend kommt es – im konkreten Einzelfall – darauf an, dass der Verbraucher nicht über die Qualität der Erzeugnisse getäuscht wird. Er muss die Möglichkeit haben, sich über die Zusammensetzung und die Zutaten eines Produktes informieren zu können. Je nachdem, ob eine Ware verpackt oder lose verkauft wird, werden hier unterschiedliche Anforderungen gestellt:

- **Bei verpackter Ware** kann sich der Verbraucher generell über das Zutatenverzeichnis über die Qualität und Zusammensetzung eines Produktes informieren. Das heißt: Obwohl innerhalb Deutschlands die (in den Leitsätzen niedergelegte) Verkehrsauffassung besteht, dass ein Baumkuchen mit Kuvertüre überzogen wird, würde bei alternativer Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur deren Nennung im Zutatenverzeichnis ausreichen. In diesem Sinne urteilt der Europäische Gerichtshof seit vielen Jahren, wenn es um die Frage einer möglichen Verbrauchertäuschung geht.
- **Bei loser Ware** wäre im Falle eines mit kakaohaltiger Fettglasur überzogenen Baumkuchens wie auch bei anderen Backwaren ein Hinweisschild „mit kakaohaltiger Fettglasur“ in unmittelbarer Nähe der Ware erforderlich, um eine Verbrauchertäuschung zu vermeiden.

Weitere mögliche „Fallstricke“ bei der Kundeninformation

Weist beispielsweise eine Haselnussfettglasur aufgrund einer kräftigen Röstung der Nüsse eine sehr dunkle Färbung auf, besteht grundsätzlich Verwechslungsgefahr mit einer Schokoladenüberzugsmasse. Wenn die Verwendung von Haselnussfettglasur nicht bereits aus der Verkehrsbezeichnung deutlich wird, hilft beim Angebot loser Ware im Zweifel ein entsprechendes Hinweisschild „mit Haselnussfettglasur“ – so kann Missverständnissen vorgebeugt werden.

Situation in Österreich

Ähnlich wie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches in Deutschland, beschreiben einzelne Kapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches die in Österreich gängige Verkehrsauffassung – von ihrer Wertigkeit her ebenfalls als „vorweggenommenes Sachverständigengutachten“ und nicht etwa rechtlich verbindlich im Sinne einer gesetzlichen Vorschrift. Somit gilt hinsichtlich einer etwaigen Verbrauchertäuschung prinzipiell dasselbe, was in Deutschland gilt: Der Verwendung kakaohaltiger Fettglasur ist auch für Ware besonderer Güte grundsätzlich erlaubt, sofern dies für den Verbraucher über das Zutatenverzeichnis beziehungsweise bei loser Ware durch ein Hinweisschild erkennbar ist.

Was für bestimmte Feine Backwaren Merkmale einer gehobenen Qualität bedeuten, ist im Österreichischen Lebensmittelbuch beschrieben – und zwar weitaus detaillierter als im Deutschen Lebensmittelbuch. Auf folgende Kapitel des Österreichischen Lebensmittelbuches sei dabei hingewiesen:

- **Kapitel B 15: Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen** (4. Auflage, Erlass BMG-75210/0014-II/B/13/2010 v. 23. 12. 2010, Abs. 3.4.4. und 3.4.7.)
- **Kapitel B 18: Backerzeugnisse** (4. Auflage, Erlässe BMG-75210/0011-II/B/7/2009 v. 18. 2. 2010, BMG – 75210/0004-II/B/7/2010 v. 5. 7. 2010 und BMG – 75210/0018-II/B/13/2011 vom 19. 1. 2012, Abs. 2.3.4.17)
- **Kapitel B 34: Konditorwaren Teilkapitel A: Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung** (3. Auflage, August 1995, Abs. 2, 8 und 9 und Fußnote 1 [„hervorhebende Bezeichnungen“])

