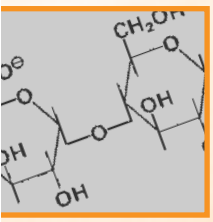
AUSGABE 2/JUNI 1997

bmi aktuell.

EINE INFORMATION FÜR DIE ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBERATUNG.

ÖSTERREICH. Teil 2: Brot und Kleingebäck

Von der Kaisersemmel bis zum Wachauer Laberl – das Sortiment an Feinen Backwaren ist in Österreich besonders groß. Mehr über den Brot- und Gebäckmarkt in der Alpenrepublik auf Seite **2**



SPEZIALSTÄRKEN. Fortschritte im Sinne der Verbraucher.

Die Stärkeindustrie ermöglicht mit ihren Neuen Entwicklungen den Lebensmittelherstellern eine große Produktbreite. Insbesondere bei Convenience Food kommt dies zum Tragen. **2**

SCHIMMELPILZE in Lebensmitteln.

Auf der einen Seite führen sie zum Verderb von Lebensmitteln – auf der anderen spielen sie eine wichtige Rolle bei der Herstellung bestimmter Lebensmittel. Informationen über Variationen, Wirkung und Empfehlungen für den praktischen Umgang auf Seite **5**

SÜSSE SNACKS. Ideal für den Hunger zwischendurch.

Snack ist ein Begriff, der mit vielfältigen Vorstellungen verbunden ist. Müssen Snacks denn überhaupt pikant sein? **7**

LIEBE LESER,

Stärke gehört bei der Herstellung von Lebensmitteln insbesondere bei Brot und Feinen Backwaren zu einem der wichtigsten Backgrundstoffe. Die **HP-** bzw. **OSA-Stärke** wird in diesem Artikel besonders beschrieben und der Einsatzbereich für die Lebensmittelherstellung kurz erläutert.

In der Serie über Brot und Feine Backwaren in unseren europäischen Nachbarländern geht der folgende Artikel auf die besonderen vielfältigen Variationen von Brot und Feinen Backwaren in **Österreich** ein. Dieser Beitrag setzt sich auch mit der Geschichte und Entwicklung der Backwaren in unserem Nachbarland auseinander.

Ein ständiges Problem bei Umgang mit Lebensmitteln stellt die Schimmelbildung dar. Was Schimmel ist, wie er sich äußert, welche Variationen es gibt und welche Wirkung Schimmel entfaltet wird in dem Artikel **„Schimmelpilze in Lebensmitteln“** einführend erläutert.

Abschließend wird das Thema **„Süße Snacks“** entsprechend der Jahreszeit in der diese Ausgabe von bmi aktuell erscheint, behandelt.

Amin Werner
Geschäftsführer

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

http//www.verbaende.com/bmi
e-mail: bmi@verbaende.com

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

Brot und Feine Backwaren aus Nachbarländern

Teil 2: Brot und Feine Backwaren aus Österreich

von Dr. Hans Huber, Ingelheim

Es sind gerade 1000 Jahre her seit der Gründung Österreichs (996 n. Chr. Ostarrîchi). Jahrhunderte vordem war Transylvanien von den Römern okkupiert. Groß war der Einfluß der Nachbarstaaten – Tschechien, Slowakei, Ungarn, Slowenien – und zu Zeiten der Doppelmonarchie (1848–1918) weiterer Teile des Balkans. Das betrifft die Kultur in jeder Beziehung.

So ist Österreich heute ein multikulinarisches Land. Bewährte Rezepte für Brot und Feingebäck haben in einem demokratischen Ausleseprozeß die Jahrhunderte überlebt. Im Westen (Salzburg, Tirol und Vorarlberg) ist aufgrund der engen Nachbarschaft der Einfluß der Schweiz, Italiens und Bayerns auf das Brot- und Kleingebäcksortiment unverkennbar.

Die vielfach gemeinsame Geschichte von Österreich und Deutschland brachte natürlich viele Gleichheiten im Sortiment mit sich. Das resultiert insbesondere auch aus der Tatsache, daß im deutschsprachigen Raum der Roggenanbau hoch kultiviert wurde. Österreich ist zwar ein kleines Land. Gilt aber im Verhältnis zu seiner Größe als eines der reichsten und kaufkräftigsten Länder.

Heute zählt Österreich mit seinen 7,5 Millionen Einwohnern – gegliedert in 9 Bundesländer – in Europa zu den klassischen Brot- und Feingebäckländern. Seit dem Eintritt in die Europäische Union (1. 1. 1995) ist in Österreich vieles in Bewegung geraten, nicht immer zum Vorteil des Bäckerhandwerks. Traditionen und verkrustete Strukturen fielen dem Beitritt zum Opfer. Im Backgewerbe ist ein fast dramatischer Trend zu weniger Bäckereien bis hin zu den Großbetrieben zu registrieren. Der Handel versucht zunehmend, am Brotmarkt zu partizipieren. Auch nimmt der Wettbewerb durch grenzüberschreitende Angebote an Schärfe zu.

Nach wie vor aber ist Österreich aufgrund der Liebenswürdigkeit und Gastfreundschaft seiner Bevölkerung das beliebteste Urlaubsland.

Österreichisches Bauernbrot

Der Brotmarkt

Der Brotverzehr in Österreich liegt weit unter den Verbrauchszahlen von Deutschland pro Kopf und Jahr:

Österreich	63,8 kg
Deutschland	82,1 kg

Der Grund liegt sicher in einer höheren Privilegierung warmer Speisen in der Alpenrepublik. Und ganz offen, die Statistik weist auch gravierende Mängel auf. Schließlich sind die Österreicher gewiß keine „Brotmuffel“. Sicher hat auch in Österreich aufgrund des hohen Lebensstandards und der allgemeinen Bevorzugung frischen Brotes der Anteil weizenbetonter Brotsorten in den letzten Jahrzehnten zugenommen. Es gibt aber immer noch ein starkes West-Ost-Gefälle im Mischungsverhältnis (WM/RM). Während in den Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich, Wien, Burgenland, Steiermark die Hauptbrotsorten ein Mehlverhältnis von 70 RM/30 WM aufweisen, sinkt der Roggenmehlanteil beginnend in Salzburg bis hin nach Tirol

und Vorarlberg auf 50/50; im letzteren Bundesland sogar auf 20 RM/70 WM. Eine Ausnahme ist Kärnten, wo es einen beachtlichen Anteil an Roggenbrot gibt. Der Anteil von gesundheitsbetonten „Körnerbroten“ ist deutlich geringer als in Deutschland. Einzelne Betriebe stellen „Bio“-Brote mit leicht steigender Tendenz her.

Formgebung und Gewichtseinheiten sind denen in Deutschland gleich bzw. ähnlich. Rustikale Brote sind besonders gefragt. In Kärnten fällt die bevorzugte dichte Porung des Brotes auf. Besonders im Süden und Osten Österreichs sind Spezialbrote mit Kürbiskernöl (Steiermark) und Brote mit Kartoffelanteilen „in“.

Der Klein- und Feingebäckmarkt

Die Wiener Bäckerei ist weltberühmt durch die Erfindung der Hefe, der langen Wiener Teigführung (Poolisch) und einem großen Sortiment erstklassiger Feiner Backwaren und natürlich einer hochentwickelten Backkultur beim Kleingebäck.

Das österreichische Weizenmehl ist leicht griffiger, kleberreicher und für längere Teigführungen und Formgebäck sehr gut geeignet.

Herausstechend sind im Sortiment die Kaisersemmel (handgeschlagen ein besonderer Genuß) und das Kipferl (auch handgerollt).

Beispiele österreichischen Kleingebäcks:

Kaisersemmel (Maschine)
Kaisersemmel – handgeschlagen
Vinschger
Vorschlag (Weißroggen)
Sandwiches
Bosniaken (Schwarzbrotteig)
Laberl
Bosniaken (Halbweißteig)
handgedrehte Kipferl
Kornbauzerl
Wachauer Laberl
Weinbeerweckerl (10dkg)
Bierweckerl
Kümmelpaare
Steierische Langsemmel
Laugenstangerl
Kümmel-, Salz- und Mohngebäck
Laugengebäck
Mürbgebäck
Laugenbrezel
Jourgebäck
Fastenbrezen (reiner Weizenteig ohne Lauge)
Schuster-Laberl
Sonnenblumen (Kleingebäck)
Patenweckerl
Graham (Kleingebäck)
Knopf (Sesam)
Vollkorn (Kleingebäck)

Die Kaisersemmel hat in der Bezeichnung nichts mit dem Kaiser zu tun. Ein Wiener Bäcker namens Kaiser soll sie erfunden haben Das Sortiment ist sehr groß. Im nebenstehenden Kasten sind nur die wichtigsten Sorten wiedergegeben.

Die Palette der Feinen Backwaren ist riesengroß und stets ein Wechselspiel von Traditionsgebäcken und Innovationen. Besonders beliebt sind ■

Beispiele österreichischer Feiner Backwaren:

Sachertorte
Linzertorte
Esterhazytorte
Maronengebäcke
Bagels
viele Strudelsorten
Kärntner Reindling
Powidltascherl
Krapfen
und vieles andere mehr.

Österreichisches Kleingebäck

Ganz im Sinne der Verbraucher

Fortschritte auf dem Gebiet der Spezialstärken: Die Stärkeindustrie ermöglicht den Lebensmittelherstellern eine große Produktbreite. Insbesondere bei Convenience Food kommt dies zum Tragen.

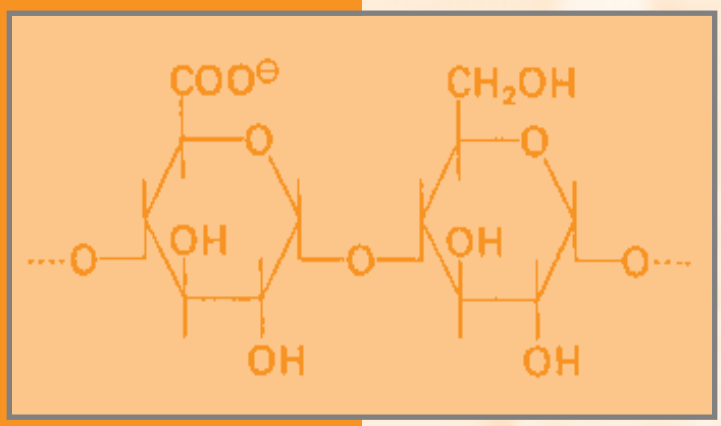
von Wolfgang Weber, Frankfurt /M.

Stärken spielen als Hauptquelle für Kohlenhydrate bei der menschlichen Ernährung seit jeher eine wichtige Rolle, wobei zu Beginn der Entwicklung der Lebensmittelindustrie die nativen Stärken – vor allem auf der Basis von Mais – im Vordergrund standen. In den letzten Jahrzehnten entwickelte die Stärkeindustrie Spezialstärken, um dem Verbraucher und der verarbeitenden Lebensmittelindustrie zahlreiche Vorteile zu bieten. Manche Fertigprodukte wurden sogar erst aufgrund dieser Fortschritte möglich. Die Auslöser für diese Entwicklungen waren unterschiedlicher Art:

- **moderne Technologien:** UHT-Verfahren, Jet-Cooker, Mikrowelle, Verkapselung, Gefriertrocknung,
- **verschärfte Prozeßbedingungen:** Homogenisierung, Pumpen, Rühr-Mischsysteme,
- **erhöhte Verbrauchererwartung:** Aussehen, Textur, Geschmack, Mundgefühl,
- **verschärfte Bedürfnisse des Handels:** Verlängerte Haltbarkeit der Produkte,
- **neue Trends:** Produkte mit erhöhtem Ballaststoffanteil, Fettreduzierung bzw. Fettsubstitution, Instant-Produkte,
- **Erweiterungen im Lebensmittelrecht:** siehe EU-Recht,
- **Versorgungsengpässe bei anderen Produkten:** z.B. Gummi arabicum, Gelatine.

Die in Deutschland seit Jahrzehnten gut bekannten Stärkephosphate und acetylierten Stärkeadiptate wurden seit 1996 ergänzt um diee HP-Stärken und OSA-Stärken, die durch die EU-Miscellanous-Richtlinie (III, 3624/91) zugelassen wurden.

Oxidierte Stärke



HP-Stärken

Die HP-Stärken bieten für einige Anwendungsgebiete technologische und sensorische Vorteile. Im Bereich der Milchindustrie (z.B. Fertigdesserts oder Fruchtzubereitungen) lassen sich folgende Hauiptvorteile zusammenfassen:

- cremiges Mundgefühl,
- geschmacksneutral,
- klare Stärkepasten,
- verbesserte Lagerstabilität (Konstistenz, Synärese),
- niedrigere Aufschlußtemperaturen,
- gute Gefrier- uned Taustabilität,
- niedrigere Heißviskosität (bessere Pumpfähigkeit).

OSA-Stärken

Um Emulsionen, Dispersionen oder Lösungen in eine anwendungsfreundliche Pulverform zu bringen wird zumeist eine Verkapselung durch Sprühtrocknung durchgeführt. Hierfür bietet die Rohstoffindustrie ganz verschiedene Trägerstoffe an. Zur Verkapselung von oxidierbaren Ölen und Aromen sucht man Stoffe, die eine Schutzwirkung ausüben (gegen Oxidation, aber

Vergleich der emulgierenden Wirkung und der Viskosität verschiedener Emulgatoren

Produkt	Emulgierende Wirkung* (ml)	Viskosität (MPa-s)	Stabilität der Emulsion bei 40˚C
Gummi arabicum	1282	112	gut
Lecithin	1162	800	gut
OSA-Stärken	1566	1600	gut

* Menge an emulgiertem Öl bei einer 1 % Emulgator enthaltenden Lösung.

auch gegen Licht oder Feuchtigkeit) sowie eine Herstellung eines freifließenden Pulvers technisch ermöglichen; hierfür soll das Trägermaterial emulsionsstabilisierende und filmbildende Eigenschaften aufweisen.

Durch Einführung von lipophilen Gruppen wie Bernsteinsäure (Octenylsuccinate-acid = OSA) erhält die Stärke emulgierende Eigenschaften. Um für die Anwendunge keine störende hohe Quellfähigkeit oder hohe Viskosität zu bekommen, werden diese Stärken einer Dextrinierung, Extrusion oder enzymatischen Hydrolyse unterworfen. Die aufgeführte Tabelle zeigt einen Vergleich mit anderen, traditionellen Emulgatoren.

In den USA werden diese Spezialstärken seit einigen Jahren bereits erfolgreich eingesetzt (Aromenindustrie, Getränkeindustrie), da sie gut emulgierend wirken und flüchtige Stoffe zurückhalten. Ihre Effizienz gegenüber Oxidation kann durch Mitverwendung von sprühgetrockneten Glukosesirupen noch optimiert werden.

Bei der zukünftigen Entwicklung von neuen Spezialstärken werden verschiedene Aspekte und Randbedingungen die Forscher und Entwickler in der Stärkeindustrie beschäftigen, denn die Wünsche und Bedürfnisse des Verbrauchers und des Marktes sind in permanenter Bewegung. Die zukünftigen Trends, wie

- bessere Convenience-Produkte (Zubereitung),
- internationale, exotische Küche,
- Verarbeitungserleichterung in der Lebensmittelindustrie,
- qualitativ hochwertige, fettreduzierte Produkte,
- höherer Rohfaseranteil in der Ernährung.

werden in den Entwicklungsabteilungen der Stärkeindustrie daher aufmerksam beobachtet und bearbeitet. ■

Schimmelpilze in Lebensmitteln

Vorkommen und Bedeutung

von Udo Berg, Frankfurt /M.

Schimmelpilze führen sehr häufig zum Verderb von Lebensmitteln. Auf der anderen Seite spielen bestimmte Schimmelpilze aber auch seit langer Zeit eine wichtige Rolle bei der Herstellung von Lebensmitteln wie z. B. Weißschimmelkäse (Brie) oder Wurstsorten, wie z. B. Salami.

Gesundheitliche Risiken können durch die Aufnahme von Schimmelpilzsporen entstehen. Von den ca. 100.000 bekannten Schimmelpilzen sind aber auch etwa 400 Arten bekannt, die toxische (giftige) Stoffwechselprodukte bilden. Diese werden heute als Mykotoxine bezeichnet und sind meist niedermolekulare Substanzen, die sich durch eine hohe chemische Stabilität auszeichnen. So werden die Toxine beim Erhitzen (Kochen, Backen oder Rösten) nur sehr geringfügig abgebaut. Daher können Lebensmittel noch Mykotoxine enthalten, wenn ein sichtbarer Befall mit Schimmel nicht mehr erkennbar ist.

Aflatoxine

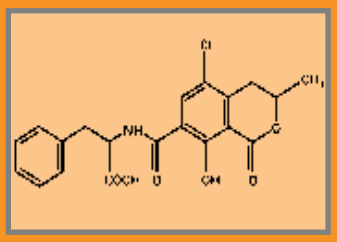
Die Entdeckung der Aflatoxine geht auf den Anfang dieses Jahrhunderts zurück, als erstmals die toxische Wirkung des Schimmelpilzes Aspergillus flavus beschrieben wurde. Im Jahre 1961 trat in England ein Massensterben von 10.000 Truthähnen auf. Auslöser war das in dem verfütterten Erdnußschrot enthaltene Aflatoxin B_1, das von dem Schimmelpilz Aspergillus flavus gebildet wird. In den darauffolgenden Jahren setzte eine intensive Erforschung der Aflatoxine ein.

Da Schimmelpilze am besten bei hoher Feuchtigkeit und Wärme gedeihen, werden Aflatoxine vor allem bei Nüssen wie z.B. Erdnüssen, Haselnüssen, Mandelkernen und Pistazien gefunden. Ende der sechziger Jahre konnte durch zahlreiche Untersuchungen bestätigt werden, daß Milch Abbauprodukte von Aflatoxinen enthalten kann, die als Aflatoxine M_1 und M_2 bezeichnet werden.

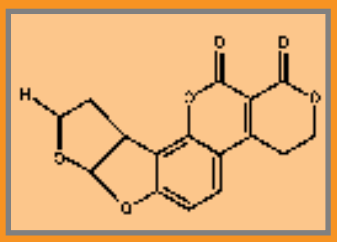
Erst die Entwicklung moderner Untersuchungsmethoden machte es möglich, auch nur geringste Spuren dieser Mykotoxine nachweisen zu können.

In Deutschland wurden bereits 1976 Höchstmengen für Aflatoxine für bestimmte Lebensmittel festgelegt. Diese Verordnung wurde 1990 verschärft. Sie gilt nun für alle Lebensmittel. Der Höchstwert für Aflatoxin B_1, wurde von 5 µg/kg auf 2 µg/kg und der Höchstwert der Summe der Aflatoxine B_1, B_2, G_1 und G_3 von 10 µg/kg auf 4 µg/kg gesenkt. Wie gering diese Mengen sind wird deutlich, wenn man sich vorstellt, daß 2µg/kg dem Ver-

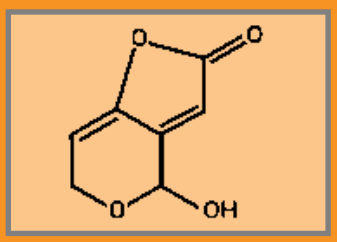
Von Mutterkorn befallenes Getreide führte in früheren Jahrhunderten zu regelrechten Vergiftungen.



Ochratoxin A



Aflatoxin B_1



Patulin

hältnis von 2 Milligramm zu 1 Tonne entsprechen. In Längenmaßen entspricht dieses Verhältnis der Strecke von 0,2 cm in der Nord-Süd-Ausdehnung von Deutschland (1000 km). Die umfassenden Kenntnisse führten in den vergangenen Jahren zu einer deutlichen Verbesserung der Ernte- und Lagerbedingungen der gefährdeten Lebensmittel. Die Untersuchung der Rohstoffe vor der Weiterverarbeitung ist heute bei der Herstellung von Lebensmitteln Routine. So kann sichergestellt werden, daß der Verbraucher nur Lebensmittel erhält, deren Aflatoxingehalt unter den festgelegten Höchstwerten liegt.

Ochratoxin A

Ein Mykotoxin, dem in den letzten Jahren vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt wurde, ist das sogenannte Ochratoxin A. Dieses Mykotoxin ist ebenfalls als gesundheitlich bedenklich einzustufen. Im Gegensatz zu Aflatoxinen können auch alle einheimischen Getreidearten davon betroffen sein.
Auf EU-Ebene wird derzeit an einer Regelung von Mykotoxingehalten in Lebensmitteln gearbeitet. Der neueste Entwurf sieht auch für Ochratoxin A einen Höchstwert von 4 µg/kg vor.

Patulin

Ein Schimmelpilzgift, das vor allem in faulendem Obst vorkommt, ist das sogenannte Patulin, das insbesondere von Penicillium expansum gebildet wird. In Faulstellen von Äpfeln wurde Patulin in Konzentrationen bis zu 40 mg/kg nachgewiesen.

Mutterkorn

Die Entstehung von „Mutterkorn“ beruht auf einer Infektion mit Pilzen der Gattung Claviceps, deren häufigster Vertreter Claviceps purpurea ist. Claviceps-Arten können auf allen Gräsern und damit auf allen Getreidearten vorkommen. Roggen wird häufiger befallen als z.B. Weizen oder Gerste.
Bei der Infektion entwickelt sich statt des Korns das Mycel des Pilzes, das sich verhärtet und verfestigt. Dieses wird als Mutterkorn bezeichnet.
Mutterkorn enthält eine Reihe sogenannter Alkaloide, die in früheren Jahrhunderten zu regelrechten Mutterkornvergiftungen führten, die erstmals im Jahre 857 urkundlich erwähnt sind. Vergiftungen traten besonders häufig in kriegsbedingten Hungerzeiten auf, als mit Mutterkorn befallenes Getreide der Ernährung diente und dabei nicht gereinigt wurde. Aber auch noch 1985 wurde in Deutschland eine chronische Mutterkornvergiftung durch selbst hergestelltes Müsli bekannt.
Die im Mutterkorn enthaltenen Alkaloide sind jedoch auch pharmakologisch wirksam. Als „Secale curnutum“ wurde Mutterkorn in der Medizin eingesetzt. Wegen der unbekannten Zusammensetzung gab es jedoch sehr häufig unerwünschte Nebenwirkungen. Heute wird der Pilz industriell gewonnen. Die Mutterkornalkaloide werden unter anderem als blutdruckregulierende Arzneimittel eingesetzt.
Im Zuge des ökologischen Landbaus und der Stillegung von landwirtschaftlichen Anbauflächen kam es in den vergangenen Jahren zu einer Zunahme des Mutterkornbefalls.
In der Müllerei gibt es heute teilweise sehr aufwendige Reinigungsverfahren, um auch eventuell vorhandene Mutterkörner aus dem Getreide herausreinigen zu können. Derzeit gelten 0,05 % Mutterkorn in Getreide als unbedenklich. Beim Backen verringert sich der Alkaloidgehalt teilweise beträchtlich. Die Abnahme kann bis zu 90 % betragen. ■

Empfehlungen

Getreide
Nur Getreide und Getreidemahlprodukte verwenden, die durch Mühlen gereinigt wurden. Getreide zum Selbstvermahlen, das direkt vom Erzeuger oder aus eigenem Anbau stammt, sorgfältig auf Mutterkorn untersuchen.

Brot
Bei Ganzbrot ist die schimmelige Stelle großzügig (keilförmig) auszuschneiden. Ist Schnittbrot vom Schimmel befallen oder ein Ganzbrot an mehreren Stellen schimmelig, so sollte dieses nicht mehr verzehrt werden.

Konfitüre/Marmelade
Bei Konfitüren mit mindestens 50 % Zucker ist der Schimmelbelag großzügig abzunehmen. Bei Konfitüren mit reduziertem Zuckergehalt (z. B. brennwertreduzierte Konfitüren) sind angeschimmelte Produkte wegzuwerfen.

Obst
Hier gilt die Empfehlung: Faulstellen bei Äpfeln großzügig ausschneiden. Anderes Obst, das verschimmelt ist, sollte nicht verzehrt werden.

Wie eingangs erwähnt, werden bei der Herstellung einiger Wurst- und Käsesorten auch Schimmelpilze eingesetzt. Hierbei handelt es sich um speziell gezüchtete Pilzstämme, die kein schädliches Toxin produzieren.

Hintergrund für den verstärkten Griff des Verbrauchers zum Snack ist das veränderte Ernährungsverhalten der Bevölkerung.

Süße Snacks

Ideale Produkte für den kleinen Hunger zwischendurch

von Gerhard Both, Hannover

Gemeinhin wird unter dem Begriff „Snack“ ein Sammelsurium von Nahrungsmitteln verstanden. Fragt man Verbraucher, so werden in erster Linie Knabberartikel von Salzstangen bis hin zu Erdnüssen genannt.

Darüber hinaus aber auch vieles andere was herzhaft, pikant oder würzig ist, z.B. Zwiebelkuchen, Laugenbrezeln, Pasteten oder Kanapees.

Ebenfalls unter den Begriff Snacks fallen für den Konsumenten die Angebote der Systemgastronomie, also „Hamburger“ oder Fischbrötchen.

Das Wort „Snack“ heiß übersetzt eigentlich nur „Schnellimbiß“. Im angloamerikanischen Sprachgebrauch versteht man darunter jeden Kleinen Imbiß bzw. Zwischendurchverzehr. Die Snackbar ist demnach der Schnellimbiß. Bei uns wiederum war seit Jahrzehnten der Schnellimbiß der Ort, wo man Bratwurst, Currywurst oder Frikadelle kaufte. In den letzen Jahren bekamen diese – oft auch ambulanten Verkaufsstellen – Konkurrenz durch Döner-Kebab, Pizza und Pitta. Snack ist also ein Begriff, der mit vielfältigen Vorstellungen verbunden ist.

Für die moderne Konditorei und Bäckerei ist „Snack“ schon lange kein Fremdwort mehr. Ob über Theke oder in Bedienung: kleine Mahlzeiten, vom belegten Brötchen über Gemüsestrudel oder Frühlingsrolle bis hin zur Suppe – werden vielerorts angeboten.

Hintergrund für den verstärkten Griff des Verbrauchers zum Snack ist das veränderte Ernährungsverhalten der Bevölkerung. Die Gesellschaftsstruktur hat sich grundlegend gewandelt: Kleine Haushalte fragen auch nach kleineren Mahlzeiten.

Die Mobilität und das Freizeitverhalten sorgen ebenfalls für Zuwachs im „Außer-Haus-Konsum“ (AHK). Traditionelle Werte, wie der Hausfrauenstolz bei selbsthergestelltem Kuchen oder anderen Mahlzeiten, verlieren immer mehr an Bedeutung. Convenienceprodukte haben im täglichen Leben ihren festen Platz erobert. Die Telemahlzeit

zeigt, daß die Mahlzeiten im Familienkreis zu festgelegten Zeiten zum große Teil der Vergangenheit angehören.
Wachstum im oben beschriebenen Bereich, bei gleichzeitiger Stagnation des klassischen Konditoreisortiments an Torten und Schnitten sollten für jeden Betriebsinhaber Anlaß sein, das eigene Sortiment zu überprüfen.
Müssen „Snacks“ denn überhaupt pikant sein? Einen interessanten Aspekt wollen wir hier aufzeigen:

Die süße Snack-Variante

Die Industrie hat diesen Trend längst erkannt. Vielleicht hat sie ihn sogar erschaffen. Gebäckriegel wie Milka Tender oder Yes Torty sind die Gewinner im Schoko-Snack-Sortiment. Auch im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels machen sich Gebäckriegel wie auch Käsekuchen breit. In anderen Ländern werden Backwaren wie Dontus, Muffins, Brownies, Madeleines oder Scones bereits als idealer Imbiß auf die Faust angesehen. Fast-Food-Unternehmen bieten Blätterteigtaschen mit Fruchtfüllungen an.
Süße Backwaren sind die ureigenste Domäne der Konditorei und Bäckerei. Warum also nicht auf das Naheliegende setzen und süße Snacks anbieten?!

Zahlreiche Kleingebäcke sind als Snack geeignet.

Zahlreiche Kleingebäcke sind dafür geeignet: Plunder, Mandelhörnchen, Heidesand, Berliner, Amerikaner, Sandtörtchen, Nuß-Nougat-Riegel usw. Und wer jemals einen Berliner mit Käsefüllung oder Shrimps gegessen hat, weiß welche Variationsmöglichkeiten in bewährten Gebäcken stecken.
Deutlich abheben kann sich das Handwerk aber mit eigenen Gebäck-Snack-Kreationen, wie z.B. einem eigenen Riegel. Ein spezielles Fähnchen, das in das Gebäck gesteckt wird, weist die Kundschaft auf diesen Gebäckriegel hin. Passende Thekenaufsteller sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit.
Snacks müssen auch richtig präsentiert werden:

- Ihr Pausensnack mit Kollegen von Konditorei Both
- Dontus für Dich und mich
- Mini-Windbeutel für den Mini-Hunger
- Mini-Berliner für einen maximalen Genuß
- Florentiner zum Fußball
- Heidesand zur Halbzeit
- Amerikaner für Autofahrer

Aussagen dieser Art weisen auf das Snack-Angebot und/oder den Verzehranlaß hin und machen Appetit. Das Snack-Angebot hängt auch von den räumlichen Gegebenheiten und dem Standort des Geschäftes ab.
So ist zu überlegen, ob es bestimmte Zielgruppen gibt, die mit einem besonderen Snack-Angebot angesprochen werden können, wie z.B. Pendler, Berufstätige aus nahegelegenen Firmen oder aber auch Schüler und Touristen.
Werden Snacks zum Verzehr im Steh- oder Sitzcafé angeboten, sollte auch eine Auswahl an Getränken zur Verfügung stehen. Mit Kaffee, Cappuccino, Tee und Säften lassen sich zusätzliche Umsätze erzielen. ■