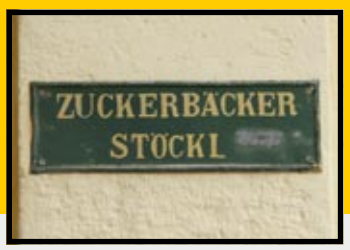
Ausgabe 1 / 2013

backwaren aktuell

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

© Markus Mainka - Fotolia.com



2
Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren
Die rechtlichen Anforderungen im Überblick

9
Rohstoffe im Fokus
Die neue Reihe zur Warenkunde in backwaren aktuell

12
Pseudocerialien und Nicht-Brotgetreide in Backwaren
Warenkunde und Verarbeitungstipps

18
„Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern …"
Zur historischen Entwicklung der süßen Backkunst

Liebe Leser, wissenschaftlich gesichert und nicht irreführend – an diesen Anforderungen muss sich die gesundheitsbezogene Lebensmittelwerbung seit jeher messen. Probleme bei der praktischen Umsetzung dieser Vorgaben sollten durch ein Zulassungsverfahren gesundheitsbezogener Angaben nach der europäischen Health Claims-Verordnung für die Zukunft ausgeräumt werden. Aber nüchtern betrachtet: Die neuen Regelungen haben es in sich! Eine praktische Anleitung, wie Sie sicher durch den „Regelungs-Dschungel" gesundheitsbezogener Werbung gelangen können, bietet daher unser erster Beitrag dieser Ausgabe.

Immer bedeutender für den Praktiker wird auch das Thema Rohstoffe. Denn diese werden immer teurer. Umso wichtiger erscheint es deshalb, dass Hersteller und Verarbeiter über aktuelle Marktentwicklungen, aber auch über die technologischen und ernährungsphysiologischen Besonderheiten ihrer Zutaten informiert sind. backwaren aktuell berichtet daher künftig regelmäßig über wichtige Rohstoffe der Backbranche. Den Anfang der neuen Serie macht das Thema „Eier". In einem weiteren Beitrag informieren wir außerdem über den möglichen Einsatz von Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in der Bäckerei.

Einen Blick über den Tellerrand bietet unser letzter Beitrag: Irene Krauß beschreibt die historische Entwicklung des Konditoreiwesens.

Eine anregende Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Team von backwaren aktuell

PS: Alle bisherigen Ausgaben finden Sie als pdf-Dateien auf unserer Homepage **www.wissensforum-backwaren.de** und **www.wissensforum-backwaren.at.** Besuchen Sie uns im Internet!

Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren

Die rechtlichen Anforderungen im Überblick

Rechtsanwältin Nicola Conte-Salinas, Gummersbach

Mit einer ersten Teilliste wurden im vergangenen Jahr 222 gesundheitsbezogene Angaben für die Lebensmittelwerbung und -kennzeichnung zugelassen, darunter auch Claims für typische Inhaltsstoffe von Getreideerzeugnissen und Backwaren. Grundsätzlich erlaubt ist, was auf der Liste steht. Doch allein damit ist es nicht getan. Denn die Health Claims-Verordnung beinhaltet noch eine Reihe allgemeiner Anforderungen an die Gesundheitswerbung. Welche das sind, darüber informiert der vorliegende Beitrag.

© rangizzz – Fotolia.com

Körnerbrot gilt im Volksmund als gesund. Will aber der Hersteller mit dieser Behauptung werben, ist er an strenge rechtliche Vorgaben gebunden.

Wer Lebensmittel mit einer besonderen Wirkung auf die Gesundheit bewerben will, muss seit einigen Jahren die europäische Verordnung Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – auch Health Claims-Verordnung (HCVO) – beachten. Diese Verordnung schreibt ein Zulassungsverfahren für Gesundheitsangaben bei Lebensmitteln vor. Das heißt: Geworben werden darf grundsätzlich nur noch mit Gesundheitsaussagen, die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als wissenschaftlich gesichert bewertet und zudem von der Europäischen Kommission per Verordnung auch ausdrücklich zugelassen wurden. Die HCVO gilt – mit einigen Ausnahmen – auch für den Verkauf loser Ware (s. Textkasten 1).

Seit dem 14. Dezember 2012 gilt die Verordnung (EG) Nr. 432/2012, deren Anhang den ersten Teil der sogenannten Art. 13-Liste zugelassener gesundheitsbezogener Angaben enthält. Ab diesem Zeitpunkt dürfen grundsätzlich nur diejenigen gesundheitsbezogenen Angaben verwendet werden, die in der Liste enthalten sind. Andere gesundheitsbezogene Angaben sind nicht mehr zulässig. Eine Ausnahme gilt nur für Pflanzenstoffe und einige wenige andere Stoffe, deren Bewertung durch die EFSA und Kommission noch nicht abgeschlossen ist (sogenannte Claims „on hold"). Diese gesundheitsbezogenen Angaben dürfen weiter verwendet werden, sofern sie die Anforderungen der HCVO und des einzelstaatlichen Rechts erfüllen. Das bedeutet insbesondere, dass diese Angaben ausreichend wissenschaftlich gesichert sein müssen und auch ansonsten nicht irreführen dürfen.

Dieser Beitrag gibt einen Überblick über

- Abgrenzungsschwierigkeiten bei der Begriffsbestimmung der „gesundheitsbezogenen Angabe",
- zu erfüllende Anforderungen bei der Verwendung zugelassener gesundheitsbezogener Angaben,
- den Umgang mit abgelehnten gesundheitsbezogenen Angaben und
- den aktuellen Stand derjenigen Claims, deren Bewertung ausgesetzt wurde, die sogenannten Claims „on hold".

Textkasten 1:

Pflichten für „lose Ware" nach der HCVO

Grundsätzlich gelten die Vorgaben der HCVO auch für den Verkauf loser Ware. Das bedeutet insbesondere, dass für lose Ware auch nur solche gesundheitsbezogenen Angaben verwendet werden dürfen, die auf EU-Ebene zugelassen worden sind. Wichtige Ausnahmen für lose Ware sind: Es besteht keine Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung, Art. 1 Abs. 2 HCVO. Darüber hinaus müssen auch die Pflichthinweise gemäß Art. 10 Abs. 2 a) und b) HCVO nicht erfolgen. Das heißt, es muss weder ein Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise erfolgen, noch Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrmuster erteilt werden, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen. Hingegen muss – sofern dies im jeweiligen Fall in Betracht kommt – ein Hinweis an Personen erteilt werden, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren, sowie ein geeigneter Warnhinweis bei Produkten, die bei übermäßigem Verzehr eine Gesundheitsgefahr darstellen könnten.

Begriffsbestimmung „gesundheitsbezogene Angabe"

In Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 HCVO wird die „gesundheitsbezogene Angabe" definiert als *„jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem seiner Bestandteile einerseits und der Gesundheit andererseits besteht"*. Unter die Begriffsbestimmung fallen in jedem Fall Aussagen wie „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme" oder „Beta-Glucane unterstützen die Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut". Die Ausdrücke *„suggeriert"* und *„mittelbar zum Ausdruck gebracht"* lassen aber bereits erkennen, dass der Begriff der gesundheitsbezogenen Angabe weit verstanden werden soll. Diese Auslegung wird insbesondere durch das Urteil des Europäischen Gerichtshofes (EuGH) vom 6. September 2012[1] gestützt. In dieser Entscheidung hat der EuGH festgestellt, dass der Begriff „gesundheitsbezogene Angabe" eine Bezeichnung wie „bekömmlich", verbunden mit dem Hinweis auf einen reduzierten Gehalt an Stoffen, die von einer Vielzahl von Verbrauchern als nachteilig angesehen werden, umfasst. Im betreffenden Verfahren ging es um einen Wein, dessen Bewerbung als „bekömmlich" der Hersteller damit begründete, dass dieser einen reduzierten Säuregehalt aufwies. Die Streitfrage kam auf, da gesundheitsbezogene Angaben für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent generell verboten sind. Aufgrund dieser Auslegung hat der Bundesgerichtshof (BGH) seine EuGH-Vorlagefrage zum „allgemeinen Wohlbefinden" im Zusammenhang mit der Auslobung „der wohltuende und bekömmliche Kräuterlikör" zurückgezogen[2]. Mit der Vorlagefrage sollte ursprünglich geklärt werden, ob und gegebenenfalls inwieweit Angaben, die sich allein auf das allgemeine – nicht gesundheitsbezogene – Wohlbefinden beziehen, als gesundheitsbezogene Angabe im Sinne der HCVO zu verstehen sind. Obwohl der EuGH diese Frage in seiner „bekömmlich"-Entscheidung nicht beantwortet hat, ist zu erwarten, dass der BGH die Angabe „der wohltuende und bekömmliche Kräuterlikör" als (unzulässige) gesundheitsbezogene Angabe einstufen wird. In seinem neuesten Beschluss zur HCVO hat der BGH unter Bezugnahme auf das „bekömmlich"-Urteil des EuGH auch die Angabe „so wichtig wie das tägliche Glas Milch" als gesundheitsbezogen eingestuft[3].

Ob also auch Verweise auf das allgemeine Wohlbefinden („Wellness") zukünftig als gesundheitsbezogene

1 | *EuGH-Urteil vom 6. September 2012, Rs. C-544/10.*

2 | *S. dazu: http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=130543&pageIndex=0&doclang=de&mode=lst&dir=&occ=first&part=1&cid=766362#Footnote.*

3 | *BGH (Deutschland), Beschluss vom 5. Dezember 2012, Az. I ZR 36/11.*

Angabe einzustufen sind, bleibt weiterhin offen. Deutlich ist in jedem Falle, dass die Rechtsprechung immer strengere Anforderungen an das Vorliegen einer gesundheitsbezogenen Angabe stellt. Lebensmittelunternehmer sollten daher stets sorgfältig und kritisch prüfen, ob von ihnen verwendete Angaben möglicherweise unter die HCVO fallen könnten und damit auch den darin festgelegten Anforderungen genügen müssen.

Zu den gesundheitsbezogenen Angaben gehören auch die in Art. 14 HCVO geregelten Angaben über die Verringerung eines Krankheitsrisikos und Angaben über die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern. Von Art. 13 HCVO sind andere gesundheitsbezogene Angaben erfasst, zu denen unter anderem Angaben über die Bedeutung eines Nährstoffs für Körperfunktionen und Angaben über schlank machende Eigenschaften eines Lebensmittels zählen. So wurde beispielsweise die Auslobung „Schlank im Schlaf" für das sogenannte „Eiweiß-Abendbrot" als unzulässige gesundheitsbezogene Angabe im vorgenannten Sinne gewertet. Dies wurde unter anderem damit begründet, dass dem Brot selbst eine schlankmachende Wirkung nicht zukam[4].

Zugelassene Claims

Beispiel: Der Hersteller eines „Hafer-Gerste-Vollkornbrotes" möchte gerne im Rahmen der Kennzeichnung einen positiven Gesundheitsnutzen des Brotes ausloben.

Anforderungen an die Verwendung gesundheitsbezogener Angaben

Sofern der Lebensmittelunternehmer nicht bereits die Verwendung einer ganz bestimmten gesundheitsbezogenen Angabe plant, empfiehlt es sich, zunächst sämtliche für das Lebensmittel in Betracht kommende zugelassene gesundheitsbezogenen Angaben aufzulisten und zu prüfen, welche Bewerbung für das eigene Produkt und Werbekonzept am besten passt. Möglich sind gesundheitsbezogene Angaben nach Art. 13 oder Art. 14 HCVO. Erstgenannte können nunmehr dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 432/2012 entnommen werden (Art. 13-Liste). Demgegenüber sind gesundheitsbezogene Angaben nach Art. 14 HCVO bereits vor Veröffentlichung der Art. 13-Liste in verschiedenen Verordnungen zugelassen oder abgelehnt worden.

In der Art. 13-Liste enthalten sind beispielsweise die Angaben „Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei", „Haferkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei", „Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer und Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt", sowie „Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei". Gemäß Art. 14 HCVO ist beispielsweise die Angabe „Hafer-Beta-Glucan verringert / reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung" zugelassen.

Entscheidet sich der Hersteller beispielsweise für den Claim „Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei" nach Art. 13 Abs. 1 HCVO, weil diese Auslobung seiner Auffassung nach den größten Verbraucherkreis anspricht, so ist die Verwendung der Angabe an eine Reihe von Anforderungen geknüpft:

- Es müssen die speziellen Verwendungsbedingungen nach der Art. 13-Liste erfüllt sein.
- Die HCVO gibt darüber hinaus noch zahlreiche allgemeine Anforderungen vor, die der Werbende beachten muss. So sind bestimmte Hinweise bei der Werbung mit Gesundheitsangaben verpflichtend vorgeschrieben. Auch darf die Aussage den Verbraucher nicht in die Irre führen. Es kommt also auch auf den Wortlaut der Angabe an.

Nach den Verwendungsbedingungen der Art. 13-Liste darf diese Angabe **erstens** nur für Lebensmittel verwendet werden, die *„mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide je angegebener Portion enthalten"*. Um zu ermitteln, ob das Hafer-Gerste-Vollkornbrot diese Anforderung erfüllt, ist also zunächst die Portionsgröße zu ermitteln. Je nach Brotsorte, Zuschnitt bzw. Scheibengröße, dürfte die Portionsgröße einer Brotmahlzeit in der Regel bei zwei Scheiben (ca. 100 g) liegen. Diese Menge Brot müsste also mindestens 1 g Beta-Glucane aus den genannten

Textkasten 2:

Zugelassen oder abgelehnt: Das Gemeinschaftsregister der EU-Kommission im Internet

Ob eine gesundheitsbezogene Angabe zugelassen oder abgelehnt wurde, kann über eine Suchmaske auf der Internetseite http://ec.europa.eu/nuhclaims/ abgefragt werden. Auf der Seite kann sowohl nach Art. 13-Claims wie auch nach Art. 14-Claims recherchiert werden. Auch eine Suche nach Stichwörtern, etwa Beta-Glucan, ist möglich. Das Angebot steht jedoch nur in englischer Sprache zur Verfügung.

4 | *OLG Schleswig, Beschluss vom 21. 6. 2012, Az. 6 W 1/12.*

Getreiden enthalten. Dass diese Vorgabe tatsächlich eingehalten wird, ist durch entsprechende Analysen abzusichern. Da Beta-Glucane während der Brotherstellung – in Abhängigkeit von Rezeptur und Teigführungsart – abgebaut werden können, ist es nämlich nicht in jedem Fall möglich, die Menge an Beta-Glucanen aus den eingesetzten Rohstoffen zu berechnen. Erfüllt das Hafer-Gerste-Vollkornbrot diese Bedingung, so muss als **zweite** spezielle Verwendungsbedingung für den Claim ein Hinweis auf der Verpackung aufgebracht werden, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt.

Daneben müssen stets die allgemeinen Anforderungen der HCVO erfüllt sein. Hier ist insbesondere Art. 5 Abs. 1 lit. d) HCVO relevant. Dieser besagt, dass die Menge des Produkts, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs / der Substanz enthalten muss, auf die sich die Angabe bezieht. Sind signifikante Mengen nicht festgelegt, muss diejenige Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, so viel von dem Nährstoff / der Substanz enthalten, dass die behauptete Wirkung erzielt werden kann. Bei der Anforderung von mindestens 1 g Beta-Glucanen pro Portion dürfte es sich um eine festgelegte signifikante Menge handeln. Da diese – wie zuvor erörtert – in einer Portion enthalten sein muss, also einer Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, ergeben sich aus Art. 5 Abs. 1 lit d) HCVO für die hier gewählte gesundheitsbezogene Angabe keine weitergehenden Anforderungen.

Weitere Hinweispflichten (Art. 10 Abs. 2 HCVO)

Neben dem speziellen Hinweis zur täglichen Aufnahmemenge von Beta-Glucanen sieht die HCVO in Art. 10 Abs. 2 weitere Hinweise vor, die bei der Verwendung gesundheitsbezogener Angaben stets erfolgen müssen. Folgende Informationen sind zu erteilen:

- Ein Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung sowie einer gesunden Lebensweise,
- Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen,
- gegebenenfalls Warnhinweise an Personen, die es vermeiden sollten, das Lebensmittel zu verzehren (vorliegend nicht ersichtlich),
- einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermäßigem Verzehr eine Gesundheitsgefahr darstellen könnten (vorliegend nicht ersichtlich).

Die Kommission hat mittlerweile Leitlinien für die Anwendung des Art. 10 HCVO erlassen[5]. Zu Informationen zur Menge des Lebensmittels und dem Verzehrmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen, führt sie aus, ein entsprechender Hinweis zur Art des Verzehrs könne auch eine der spezifischen Bedingungen für die Verwendung gesundheitsbezogener Angaben sein, die die Kommission im Rahmen der Art. 13-Liste festgelegt habe. Es müsse jedoch sichergestellt sein, dass der Verbraucher in Bezug auf sämtliche gesundheitsbezogenen Angaben in vollem Umfang darüber informiert werde, welche Menge des Lebensmittels erforderlich sei und nach welchem Muster er es über den Tag hinweg verzehren solle. Würde diese Angabe zum übermäßigen Verzehr des Lebensmittels aufrufen oder diesen wohlwollend darstellen, so dürfte sie nicht verwendet wer-

Tabelle 1: Mögliche Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren nach Art. 14 (Zulassungen über verschiedene Einzelverordnungen)

	Angabe	Bedingungen
Beta-Glucan aus Gerste	Beta-Glucan aus Gerste verringert / reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung.	für Lebensmittel, die mindestens 1 g Beta-Glucan aus Gerste je angegebene Portion enthalten; Unterrichtung der Verbraucher, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan aus Gerste einstellt.
Hafer-Beta-Glucan	Hafer-Beta-Glucan verringert / reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.	für Lebensmittel, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten; Unterrichtung der Verbraucher, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt.

5 | *Durchführungsbeschluss der Kommission vom 24. Januar 2013 zur Annahme von Leitlinien zur Umsetzung der in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates dargelegten speziellen Bedingungen für gesundheitsbezogene Angaben, Amtsblatt L 22/25 vom 25. 1. 2013.*

den. Nach hier vertretener Ansicht ist es bei Verwendung der Angabe „Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei“ insoweit ausreichend, den in der Liste vorgeschriebenen Hinweis darauf anzubringen, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt.

Tabelle 2: Mögliche Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren nach Art. 13 (Zulassungen gem. VO (EU) Nr. 432/2012)

	Angabe	Bedingungen / ggfs. Warnungen oder Beschränkungen
Beta-Glucane aus Hafer und Gerste	Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	für Lebensmittel mit mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide je angegebene Portion; Information, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt
Beta-Glucane aus Hafer und Gerste	Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer oder Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	für Lebensmittel, die mindestens 4 g Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten; Information, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden
einfach ungesättigte und / oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch einfach und / oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels bei.	für Lebensmittel, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924 / 2006 aufgeführten Angabe MIT EINEM HOHEN GEHALT AN UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN haben
Gerstenkorn- bzw. Haferkorn-Ballaststoffe	Gerstenkorn- (bzw. Haferkorn-) Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	für Lebensmittel, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924 / 2006 aufgeführten Angabe HOHER BALLASTSTOFFGEHALT haben
Roggen-Ballaststoffe	Roggen-Ballaststoffe tragen zu einer normalen Darmfunktion bei.	für Lebensmittel, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Angabe HOHER BALLASTSTOFFGEHALT aufweisen
Weizenkleie	Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	für Lebensmittel, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Angabe HOHER BALLASTSTOFFGEHALT aufweisen
Weitere Art. 13-Zulassungen, die sich in der Werbung für Brot und Backwaren möglicherweise anbieten, betreffen Vitamine und Mineralstoffe, beispielsweise Angaben über die gesundheitlichen Wirkungen von Mangan, Phosphor, Zink oder von Vitaminen der B-Reihe.		

Abweichung vom Wortlaut

Der ausdrücklich zugelassene Wortlaut lautet: *„Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei“*. Die Marketingabteilung des Herstellers des „Hafer-Gerste-Vollkornbrotes“ möchte gerne eine kürzere, prägnantere Auslobung verwenden. Sie schlägt folgende Formulierung vor: *„Beta-Glucane sind wichtig für den Cholesterinspiegel“*. Ist diese Formulierung zulässig?

Bei der Antwort auf die Frage, ob allein der in der Art. 13-Liste enthaltene Wortlaut für die Angabe verwendet werden darf, hilft Erwägungsgrund 9 der Verordnung (EG) Nr. 432/2012. Danach sollte *„in den Fällen, in denen der Wortlaut einer Angabe **aus Verbrauchersicht gleichbedeutend** ist mit demjenigen einer zugelassenen gesundheitsbezogenen Angabe, weil damit auf den **gleichen Zusammenhang** zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil und einer bestimmten Wirkung auf die Gesundheit hingewiesen wird“*, [Hervorhebungen durch Verfasser] unter den gleichen Voraussetzungen zulässig sein wie die in der Liste enthaltene Angabe.

Wann jedoch ein Wortlaut aus Verbrauchersicht mit dem autorisierten Wortlaut „gleichbedeutend“ ist, dürfte nicht generell, sondern nur im Einzelfall festzustellen sein. Insoweit besteht ein Auslegungsspielraum und damit derzeit keine Rechtssicherheit, sollte von dem in der Liste enthaltenen Wortlaut abgewichen werden. Die in der Art. 13-Liste enthaltene Aussage stellt lediglich als wissenschaftlich gesichert fest, dass Beta-Glucane

Bei den Health Claims zu Beta-Glucanen ist eine Besonderheit zu beachten: Es gibt Zulassungen nach Art. 13 und Art. 14 HCVO. Je nach Art des Claims bestehen unterschiedliche ergänzende Hinweispflichten.

© Lemonlord – Fotolia.com

zur Aufrechterhaltung des normalen Cholesterinspiegels *beitragen*. Diese Aussage umfasst jedoch nicht (zwangsläufig), dass die Aufrechterhaltung des normalen Cholesterinspiegels ohne die Aufnahme von Beta-Glucanen nicht gewährleistet werden kann. Die Auslobung *„Beta-Glucane sind wichtig für den Cholesterinspiegel"* birgt also das Risiko, als nicht gleichbedeutend mit dem zugelassenen Claim und daher als unzulässig eingestuft zu werden. Um Risiken zu vermeiden, empfiehlt es sich also, den zugelassenen Wortlaut zu übernehmen.

Da der Wortlaut der zugelassenen Angabe nur die „Aufrechterhaltung des normalen Cholesterinspiegels" in Bezug nimmt, dürfte eine Angabe, dass das Produkt eine Senkung des Cholesterinspiegels bewirkt, nicht „gleichbedeutend" mit dem zugelassenen Art. 13-Wortlaut und daher unzulässig sein. Allerdings besteht bei Beta-Glucanen die Besonderheit, dass neben der allgemeinen gesundheitsbezogenen Angabe zu Beta-Glucanen auch Angaben nach Art. 14 HCVO mit Bezug auf den Cholesterinspiegel zugelassen sind[6]. Diese lauten: „Hafer-Beta-Glucan verringert / reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung" und „Beta-Glucan aus Gerste verringert / reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung." Deren spezifische Verwendungsvoraussetzung bezüglich der Beta-Glucangehalte pro Portion entspricht derjenigen der Art. 13-Angabe. Zusätzlich allerdings müssten gemäß Art. 14 Abs. 2 HCVO bei Verwendung einer der Art. 14-Angaben die Hinweise gegeben werden, dass die Krankheit, auf die sich die Angabe bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist, und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder auch nicht.

Nährwertkennzeichnung

Die Verwendung gesundheitsbezogener Angaben verpflichtet – ebenso wie die Verwendung nährwertbezogener Angaben – zur Nährwertkennzeichnung nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV). Anzugeben sind die sogenannten „Big Eight" (Brennwert, Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium). Der Gehalt an Stoffen, wie beispielsweise Beta-Glucane, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogen Angabe und nicht Teil der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung sind, muss zusätzlich in demselben Sichtfeld in unmittelbarer Nähe der Nährwertkennzeichnung angegeben werden. Diese Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung gilt nicht für lose Ware (s. Textkasten 1).

Mit dem Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Ende 2014 ändern sich auch die Vorgaben der HCVO zur Nährwertkennzeichnung vorverpackter Waren. Die Kennzeichnung der sogenannten „Big Eight" wird ersetzt durch die sogenannten „Big 7" (Brennwert und Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz).

6 | *Verordnung (EU) Nr. 1048/2012 der Kommission vom 8. November 2012 zur Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos, Amtsblatt L 310/38 vom 9. 11. 2012.*

So sieht die „Big-Eight"-Nährwertkennzeichnung derzeit noch aus. Mit Geltungsbeginn der LMIV, Ende 2014, verändern sich die Vorgaben zur Nährwertkennzeichnung. Die Ballaststoffe sind dann nicht mehr Teil der Pflichtkennzeichnung, ihr Gehalt kann aber freiwillig angegeben werden.

© fovito – Fotolia.com

Claims „on hold"

Es sind noch nicht sämtliche eingereichten Anträge auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben bereits durch EFSA und Kommission (endgültig) bewertet worden. Diejenigen Claims, über die noch keine Entscheidung hinsichtlich der Aufnahme oder Nichtaufnahme in die Positivliste getroffen wurde, sind im Gemeinschaftsregister nicht enthalten. Zu den Claims, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist, gehören vor allem Pflanzen und aus Pflanzen gewonnene Substanzen wie z. B. Pflanzenextrakte, die sogenannten „botanicals". Es wurde noch nicht entschieden, wie damit weiter verfahren werden soll. Anlass für diese Überlegungen ist die potenzielle Ungleichbehandlung zwischen Lebensmitteln und traditionellen Arzneimitteln aus Pflanzenstoffen. Diese Ungleichbehandlung beruht vor allem darauf, dass bei letzteren die Vorlage klinischer Studien als Wirksamkeitsnachweis nicht erforderlich ist. Daher liegen für Pflanzen und daraus gewonnene Substanzen in der Regel solche Studien bislang auch nicht vor. Für den Wirksamkeitsnachweis gesundheitsbezogener Angaben verlangt die EFSA jedoch die Vorlage von Studien, die dem sogenannten „Goldstandard" entsprechen, also randomisierte, placebokontrollierte Doppelblindstudien mit gesunden Personen[7]. Diese Studien sind äußerst langwierig sowie kostenintensiv und daher von klein- und mittelständischen Unternehmen in aller Regel nicht zu finanzieren. Das Erfordernis von Studien nach dem „Goldstandard" wird inzwischen auch verbreitet in der deutschen Rechtsprechung bestätigt[8].

Bis die Bewertung der Claims „on hold" abgeschlossen ist, gelten für die Verwendung dieser Angaben noch die Übergangsfristen der HCVO. Eine Angabe zu „botanicals" darf also weiterhin verwendet werden, wenn sie die allgemeinen Anforderungen der HCVO (z. B. allgemein anerkannter wissenschaftlicher Nachweis, keine Irreführung) und die relevanten nationalen Bestimmungen (insb. Irreführungsverbote gemäß § 11 LFGB) erfüllt. Es dürfte jedoch gerade für diese Stoffe schwierig sein, die von der Rechtsprechung aufgestellten Anforderungen an den wissenschaftlichen Nachweis zu erfüllen.

Ausblick

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass der Lebensmittelunternehmer mit Geltung der Art.13-Liste mehr Rechtssicherheit bei der Verwendung gesundheitsbezogener Angaben erlangt hat. Allerdings verbleiben auch weiterhin Unsicherheiten in der Anwendung, beispielsweise bei der Begriffsbestimmung „gesundheitsbezogene Angabe" oder der Verwendung von Formulierungen, die von dem gelisteten Wortlaut abweichen. Darüber hinaus ist eine gewisse „Abnutzung" der Claims zu erwarten, da sich sämtliche Lebensmittelunternehmer an der gleichen Liste orientieren (werden). Aufgrund des mühsamen und kostenintensiven Zulassungsverfahrens (Erstellung von Studien) wird in naher Zukunft auch nicht mit einer Vielzahl neuer Anträge auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben gerechnet. ■

Über die Autorin

Rechtsanwältin **Nicola Conte-Salinas** studierte Rechtswissenschaften an den Universitäten Trier und Cardiff (UK). Seit 2009 ist sie als Rechtsanwältin bei Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, Gummersbach tätig. Ihre Tätigkeitsschwerpunkte sind das nationale und europäische Lebensmittelrecht, darunter die Beratung zur HCVO, das Wettbewerbsrecht und Vertragsprüfungen.

7 | *Vgl. dazu Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (ALS) von 2000.*

8 | *Vgl. dazu beispielsweise BGH, Urteil vom 02.10.2008, Az. I ZR 51/06; OLG Frankfurt, Urteil vom 21. 1. 2006, Az. 6 U 241/04; LG Berlin Urteil vom 16. 12. 2010, Az. 52 O 90/10.*

Rohstoffe im Fokus

Dr. Christina Rempe, Berlin

Die neue Reihe zur Warenkunde in backwaren aktuell

Getreidemahlerzeugnisse, Zucker, Eier, Hefe, Guarkernmehl, verschiedene Ölsaaten oder Milchprodukte – die Liste potenzieller Backzutaten ist nahezu unerschöpflich. So unterschiedlich diese Rohstoffe in Bezug auf ihre Herkunft und backtechnologischen Eigenschaften sind, haben sie doch eins gemein: Sie werden teurer. Das bekommt der Verbraucher zu spüren, stellt aber nicht zuletzt auch die einzelnen Akteure der Backwarenproduktion vor große Herausforderungen – die Zulieferindustrie genauso wie die Backbetriebe. backwaren aktuell nimmt diese Entwicklung in einer neuen Reihe unter die Lupe und berichtet künftig kurz und knapp über typische Backzutaten – von warenkundlichen Aspekten, über ihre Funktion in der Gebäckherstellung bis hin zu ihrer Preisentwicklung.

Um rund 2,4 Prozent verteuerten sich die 13 wichtigsten Rohstoffe für die Lebensmittelproduktion 2012 im Vergleich zum Vorjahr, teilte die Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie Anfang 2013 mit[1]. In ähnlicher Größenordnung stiegen zeitgleich die Verbraucherpreise[2]. Und auch für das laufende Jahr ist kaum Besserung in Sicht, wie Bundesministerin Ilse Aigner jüngst gegenüber der Zeitung DIE WELT äußerte[3]. Die Gründe für diese Entwicklung sind vielfältig, darunter steigende Energiekosten, wachsender Wohlstand insbesondere in Schwellenländern und auch ein hierzulande verändertes Konsumverhalten. Breit diskutiert wird in diesem Kontext insbesondere die Verknappung von Agrarrohstoffen.

Rohstoffverknappung

Sie macht vor allem den Lebensmittelherstellern zu schaffen, denn sie geht einher mit einer rasanten und teils unkalkulierbaren Entwicklung der Rohstoffpreise. Zumal sich immer weniger Lieferanten auf langfristige Preisfixierungen einlassen, wie die INVERTO Rohstoffstudie 2011 offenbart[4]. Sämtliche der darin befragten Unternehmen der Lebensmittel- und Konsumgüterindustrie messen der Entwicklung der Rohstoffpreise einen entscheidenden Einfluss auf das Geschäftsergebnis bei. 74 Prozent meinen, der signifikante Anstieg der Rohstoffpreise seit 2010 habe ihr Unternehmensergebnis negativ beeinflusst.

Situation in der Backbranche

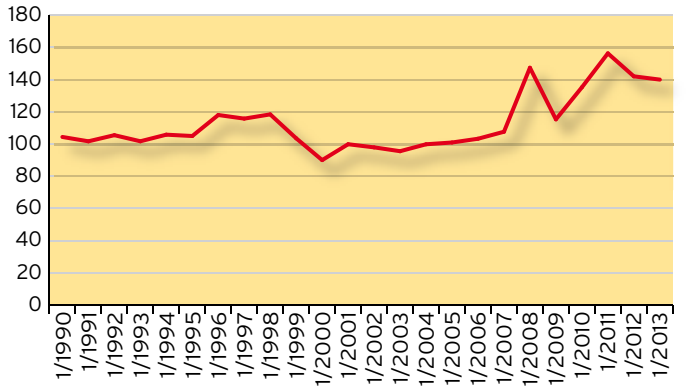
Das Problem steigender Rohstoffkosten durchzieht alle Branchen – auch das Bäckerhandwerk und die Großbäcker. Dass der Backwarenmarkt als solcher seit Jahren wenig Wachstum verzeichnet, führt alle Beteiligten in eine angespannte Situation. Eine vollständige Weitergabe steigender Einkaufspreise an den Endverbraucher ist im aktuellen Marktumfeld nur schwer umsetzbar, wird sich aber letztlich nicht in Gänze vermeiden lassen. Denn Qualität und Sicherheit haben nun mal ihren Preis.

Preisentwicklung

Wenngleich steigende Rohstoffpreise nur einer von vielen Gründen ist, die die Umsatzentwicklung im eigenen Unternehmen beeinflussen, so lohnt es sich dennoch warenkundliche Charakteristika, lebensmittelrechtliche wie auch agrarpolitische Entwicklungen einzelner Rohstoffe genauer ins Visier zu nehmen. Denn dieses Hintergrundwissen stärkt das eigene Verständnis um den Warenwert als solchen und lässt sich möglicherweise auch im Kundengespräch sinnvoll einbringen. Zwar wird die Ware dadurch nicht günstiger, doch kann damit die Wertschätzung des jeweiligen Endproduktes – das heißt des fertigen Lebensmittels – durchaus gesteigert werden.

Preisentwicklung über die Jahre 1990 - 2013, dargestellt anhand des Preis-Indexes von 55 verschiedenen Agrarrohstoffen

Quelle: Auszug, FAO, 2013, s. www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/foodpricesindex/en/



1 | *Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie, Pressemeldung vom 16. 1. 2013.*

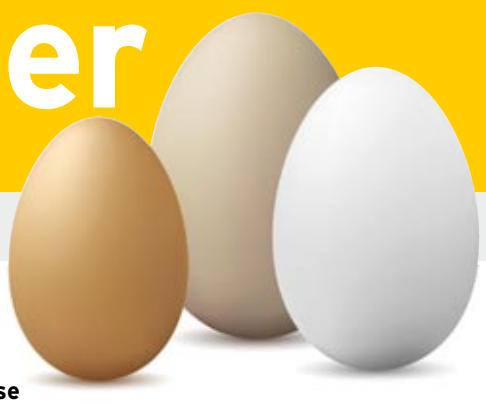
2 | *Statistisches Bundesamt, Pressemitteilung Nr. 018 vom 15. 1. 2013.*

3 | *http://www.welt.de/politik/deutschland/article112395188/Aigner-sagt-Anstieg-der-Lebensmittelpreise-voraus.html, Zugriff vom 10. Januar 2013.*

4 | *INVERTO Rohstoffstudie 2011: Risikofaktor Rohstoffe – Versorgung und Preissicherheit in der Lebensmittel- und Konsumgüterindustrie, online unter: http://www.lebensmittelzeitung.net/studien/pdfs/320_.pdf, Zugriff vom 10. Januar 2013.*

Rohstoff-Steckbrief: Eier

Dr. Christina Rempe, Berlin



© opicobello – Fotolia.com

Eier haben eine vielseitige Funktion als Backzutat: Ihr Zusatz beeinflusst die technologischen Eigenschaften von Teigen und Massen, verfestig oder lockert diese je nachdem, welche Eibestandteile verwendet werden und wirkt sich zudem auf den Geschmack und die Krumenstruktur des Gebäcks aus. In der Bäckerei sind sie unverzichtbar. Durch veränderte Anforderungen an die Legehennenhaltung innerhalb der Europäischen Union unterliegen die Eierpreise derweil deutlichen Schwankungen.

Mit dem Begriff „Eier" werden ausschließlich Hühnereier in der Schale bezeichnet, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verarbeitung geeignet sind[1]. Eier bestehen zu rund drei Viertel aus Wasser, ihre restlichen Hauptbestandteile verteilen sich zu ungefähr gleichen Anteilen auf Protein und Fett. Hühnerprotein ist für den Menschen besonders gut verwertbar und enthält zahlreiche lebensnotwendige Aminosäuren. Positive Nährwertfaktoren des Eies sind außerdem die recht hohen Gehalte an Vitamin A, E sowie K und Vitaminen der B-Reihe. Als gesundheitlich nachteilig gilt der vergleichsweise hohe Gehalt an Cholesterin, dessen übermäßiger Verzehr ein Risikofaktor für die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen ist[2]. Eierprotein kann außerdem allergische Reaktionen auslösen – Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse gehören zu den 14 häufigsten Allergenen, deren Angabe im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel Pflicht ist. Auch für lose Ware wird eine vergleichbare Kennzeichnung kommen, voraussichtlich ab Dezember 2014.

Das Hühnerei – ein Allround-Talent

Der Eidotter macht rund ein Drittel des Hühnereis aus. Er unterscheidet sich durch seinen hohen Fettanteil, seinen Lecithingehalt und – was überraschen mag – seinen höheren Proteingehalt deutlich vom Eiklar. Letzteres besteht zu knapp 90 Prozent aus Wasser. Diese sehr ungleiche Zusammensetzung der beiden Eierbestandteile erklärt auch ihre unterschiedlichen backtechnischen Wirkungen (Tabelle 1). Dank seines hohen Lecithingehaltes bildet Eidotter stabile Mischungen (Emulsionen) von ansonsten nicht mischbarem Fett oder Öl mit Wasser. Mit Hilfe von Eidotter lässt sich auch die Spritzfähigkeit von Krems erhöhen, Massen werden geschmeidiger, Speiseeis etwa erhält seinen zarten Schmelz. Eiklar kann dagegen unter Zusatz von Zucker zu einem stabilen Schaum, dem Eischnee, aufgeschlagen werden, der zur Auflockerung von Massen und Krems führt und beispielsweise Glasuren spritzfähig macht. Die meisten backtechnologischen Eigenschaften des Eigelbs weist auch Vollei auf, darunter die typische Bräunung der Kruste, die durch die Reaktion von Proteinen und Zucker unter Hitzeeinfluss erfolgt.

Tabelle 1: Technologische Wirkungen von Eiern, Eigelb und Eiklar bei der Herstellung von Backwaren[3].

	Vollei	Eigelb	Eiklar
Schaumbildung, Lockerung	+	+	++
Krumenausbildung, Krumenstabilisierung	feinporige, saftige Krume	feinporige, saftige Krume	stabile Krume mit größeren Poren
Emulgierende Wirkung	+	++	–
begünstigende Wirkung auf die Frischhaltung	+	++	–
Verstärkung der Krustenfarbe/-bräune	+	+	(+)
Vergrößerung des Gebäckvolumens	+	+	++
macht Massen bindig	+	+	+
macht Glasuren spritzfähig	–	–	+
Erhöhung der Gärstabilität	+	+	(+)
Geschmack/Aroma	(+)	+	–
Reduzierung der Fettaufnahme bei Siedegebäcken	–	+	–

Anforderungen an Eier und ihre Lagerung

Eier, die als Backzutat verwendet werden, müssen unbedingt frisch und hygienisch einwandfrei sein. Denn mit zunehmender Alterung verlieren Eiklar und Eidotter nicht nur ihre funktionellen Eigenschaf-

ten. Eier können zudem gesundheitsschädliche Mikroorganismen enthalten, insbesondere Salmonellen. Eine falsche und zu lange Lagerung begünstigt die Vermehrung der Keime. Am besten werden Eier bei Kühlschranktemperaturen aufbewahrt. Starke Temperaturschwankungen sind zu vermeiden, denn die Kalkschale des Eies weist feine Poren auf, durch die bei Unterdruck mikrobielle Verunreinigungen drohen. Auch Feuchtigkeit begünstigt das Eindringen von Mikroorganismen. Die Eierschale darf daher niemals abgewaschen werden. Eier können zudem leicht Fremdgerüche annehmen, ihre Lagerung muss deshalb fernab stark riechender Lebensmittel erfolgen. Werden Lebensmittel mit rohen Eiern hergestellt und ohne Durcherhitzen an den Verbraucher abgegeben, beispielsweise Bienenstich oder Buttercremtorte, sind besondere hygienerechtliche Vorgaben zu beachten: Sie müssen innerhalb von zwei Stunden nach ihrer Herstellung auf eine Temperatur von höchstens 7 °C abgekühlt und innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden[4].

Eiprodukte

Frischeier sind grundsätzlich das ganze Jahr über verfügbar. Doch ist in der Herstellung auch der Einsatz von Eiprodukten möglich. Eiprodukte sind Erzeugnisse aus Eiern, die entweder flüssig, konzentriert, trocken, gefroren oder tiefgefroren angeboten werden. Ihrer Herstellung ist gemein, dass sie einer Wärmebehandlung (Pasteurisierung) unterzogen werden, um insbesondere gesundheitsschädliche Keime wie Salmonellen abzutöten. Das erhöht ihre Lagerfähigkeit. Aufgrund ihrer Verpackung sind die Eiprodukte besser vor nachteiliger Beeinflussung geschützt als frische Eier. Getrocknete Eiprodukte sind mehrere Monate haltbar, Flüssigeiprodukte ohne konservierende Zucker- oder Salzzusätze haben ungeöffnet bei einer Lagerung unterhalb von 4 °C eine Haltbarkeit von 6 – 12 Wochen[5]. Die Verwendung von Eiprodukten anstelle von Frischei ist wirtschaftlicher und bietet auch aus hygienischen Gesichtspunkten Vorteile. Doch ist nicht jede Angebotsform für jeden Anwendungszweck geeignet. So ist das Aufschlagverhalten von Trockeneiprodukten nicht immer vergleichbar mit dem von frischen Eiern[6]. Tiefgefrorene Eiprodukte müssen bei Raumtemperatur aufgetaut werden – eine gute Arbeitsplanung ist also unabdingbar. Einmal aufgetaut dürfen sie nicht erneut eingefroren werden[7]. Eins allerdings gilt es zu beachten: Wer exklusiv mit der Verwendung von Frischei werben will, muss selbstverständlich auf Eiprodukte verzichten.

Die Legehennenhaltung

Für die Legehennenhaltung innerhalb der Europäischen Union (EU) gilt: Die Tiere müssen artgemäß fressen, trinken, ruhen, staubbaden und ihr Ei in ein Nest legen können. Ob gegenwärtig übliche Haltungsformen tatsächlich artgerecht sind, darüber lässt sich trefflich streiten. Unterschieden wird zwischen ökologischer Haltung (0), Freilandhaltung (1), Bodenhaltung (2) und Kleingruppenhaltung in Käfigen (3). Die jeweilige Haltungsform muss auf jedem Ei mit der entsprechenden Nummer gekennzeichnet sein. Die Käfighaltung steht seit Jahren in der Kritik, da sie arttypische Verhaltensweisen wie Flügelschlagen oder Sandscharren nur unzureichend zulässt. Ihr Vorteil gegenüber den anderen drei Haltungsformen ist, dass die Hennen nicht wiederholt mit Kot in Berührung kommen und sich so seltener mit Krankheitserregern infizieren. Käfighaltung ist letztlich kostengünstiger für den Erzeuger, geht aber zu Lasten des Tierwohls. Die klassische Käfighaltung ist seit dem 1. Januar 2012 in allen Mitgliedstaaten der EU verboten. Sie wurde ersetzt durch sogenannte aufgestallte Käfige – eine Kleingruppenhaltung in Käfigen – wodurch dem Wohlbefinden der Hühner mehr Rechnung getragen werden soll.

Import und Preisentwicklung

Die Europäische Union (EU) beschränkt den Marktzugang von Eiern aus Drittländern durch Zölle, sodass Eier überwiegend EU-intern gehandelt werden. Lediglich 0,3 Prozent bezogen auf die EU-weite Eigenerzeugung wurde 2011 aus Drittländern importiert. Nicht von den Zöllen betroffen sind Eiprodukte. Importierte Eiprodukte spielten allerdings bei der Gesamteiverwertung innerhalb Deutschlands in den vergangenen Jahren eine eher untergeordnete Rolle (Tabelle 2)[8]. Welchen konkreten Einfluss die gesetzlich erforderliche Umstrukturierung in der Legehennenhaltung auf die Marktentwicklung hat, lässt sich derzeit noch nicht abschließend bewerten. Fakt ist, dass Anfang 2012 die Zahl der Legehennen in vielen EU-Mitgliedstaaten deutlich gesunken war. Im ersten Quartal des betreffenden Jahres waren EU-weit nur noch etwa 317 Millionen Hennen eingestallt und damit rund acht Prozent weniger als Anfang des Jahres 2011[9]. Dies führte zu einer Angebotsverknappung und zu deutlich steigenden Eierpreisen in Deutschland. Wurde der Preis für 100 braune Eier aus Bodenhaltung, Größe M Anfang 2011 noch mit 6,60 Euro notiert, stieg er zu Beginn des Jahres 2012 auf immerhin stolze 14,93 Euro. Für das Jahr 2013 wird nun mit einer Preisentspannung gerechnet: Die Bestände hätten sich erholt, meldete „Markt-Info Eier & Geflügel“ jüngst[10]. Anhand nationaler Brütereistatistiken rechnen die Marktforscher in der EU bis Februar 2013 mit einem potenziellen Hennenbestand von rund 340 Millionen Legehennen – sieben Prozent mehr als 2012 und nur ein Prozent weniger als in 2011, als die konventionelle Käfighaltung noch zulässig war. ■

Tabelle 2: Versorgung von Deutschland mit Eiern
(Quelle: Auszug aus Tab. 13-5, S. 267 in LfL, LEL [Hrsg.], Agrarmärkte 2011/2012, Stand 30. 4. 2012).

In 1.000 t	2010	2011
Gesamteierzeugung in Deutschland	662	777
Verwendbare Erzeugung	**658**	**769**
Einfuhr Schaleneier	510	410
Einfuhr Eiprodukte in Schaleneiwert	127	127
Ausfuhr Schaleneier	128	133
Ausfuhr Eiprodukte in Schaleneiwert	43	45
Inlandsverwertung	**1.128**	**1.128**
Selbstversorgungsgrad [%]	*54,9*	*66,1*

1 | *Zur detaillierten, lebensmittelrechtlichen Begriffsbestimmung s. VO (EG) Nr. 589/2008 sowie VO (EG) Nr. 853/2004.*

2 | *Brockhaus Ernährung, 2008; ein aktueller Überblick zum Thema: www.herzstiftung.de.*

3 | *Backmittelinstitut e.V. (Hrsg.), Handbuch der Backmittel und Backgrundstoffe, Behr's Verlag, 1999; Schünemann/Treu, Technologie der Backwarenherstellung, Gildebuchverlag, 10. Aufl., 2009.*

4 | *S. dazu § 20 Abs. 1 Nr. 2 lit a Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung v. 8. 8. 2007, BGBl. I S. 1816 (Nr. 39), 1828; zuletzt geändert durch Artikel 1 V. v. 10. 11. 2011 BGBl. I S. 2233.*

5 | *Backmittelinstitut e.V. (Hrsg.), siehe Fußnote 3.*

6 | *Schünemann/Treu, Technologie der Backwarenherstellung, Gildebuchverlag, 10. Aufl., 2009.*

7 | *Mar, A. et al., Lehrbuch der Bäckerei, Trauner Verlag, Linz 2007.*

8 | *Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.), Agrar-Märkte 2011/2012, 1. Auflage, Mai 2012.*

9 | *MEG-Meldung vom 10. Juli 2012.*

10 | *S. dazu Pressemeldung aid infodienst e.V.: „Eiererzeugung in der EU: Legehennenbestand erholt sich“, Ausgabe Nr. 51/52 19. 12. 2012.*

Pseudocerealien und Nicht-Brotgetreide in Backwaren

Thomas Wollgarten, Bochum

Geht es um typische Zutaten von Brot und Backwaren, wird zuallererst an Weizen und Roggen gedacht. Dabei eignen sich auch andere Getreidearten wie Gerste und Hafer sowie Pseudocerealien wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa sehr gut als Zutat für die Herstellung schmackhafter Gebäcke. Und nicht nur das: Mitunter können sie den Produkten einen besonderen ernährungsphysiologischen Nutzen verleihen.

© gcpics – Fotolia.com

Haferflocken machen ein Gebäck nicht nur optisch attraktiver.

Zu den am häufigsten verarbeiteten Getreidearten zählen Weizen und Roggen, aber um speziell ernährungsphysiologische Vorteile zu vermarkten, sind Gerste und Hafer sowie die Pseudocerealien Buchweizen, Amaranth und Quinoa durch ihre speziellen Inhaltsstoffe viel besser geeignet. Pseudocerealien können besonders für Getreideallergiker ein geeigneter Getreideersatz sein, weil sie kein Klebereiweiß (Gluten) enthalten. Aufgrund der fehlenden Strukturbildung und des geringen Gashaltevermögens ist es aber kaum möglich, aus ihnen allein ein Brot herzustellen. Die Backeigenschaften von Buchweizen, Amaranth und Quinoa lassen sich durch die Zugabe von Transglutaminase verbessern. Dieses Enzym kann die Aminosäuren Glutamin und Lysin abhängig von ihrer Menge und Zugänglichkeit vernetzen, um dem Teig mehr Struktur zu geben. Bei der Gerste dagegen wurde durch eine jahrelange züchterische Auslese die sogenannte beta®Gerste mit einer optimierten Stärke-Zusammensetzung gezüchtet. Während herkömmliche Gersten ca. 78 % Amylopektin (Hauptbestandteil der Stärke mit stark verzweigten bzw. verknüpften Molekülketten) und ca. 22 % Amylose (lange, kettenförmige Moleküle) in der Stärke enthalten, erreicht die beta®Gerste einen Amylopektingehalt von 95 % bei 5 % Amylose. Damit verhält sich die beta®Gerste beim Backen ähnlich wie Roggen, benötigt aber keine Säuerung. Beim Hafer ergeben sich

die gleichen technologischen Probleme wie bei den Pseudocerealien, deshalb kommt er hauptsächlich als Flocken oder Grieß in Backwaren zum Einsatz. Das Besondere am Hafer ist sein Nährstoffreichtum und der vorteilhafte Einfluss auf den Energiehaushalt und die Stoffwechselprozesse im Organismus. Hafer enthält das Provitamin A (Carotin), die Vitamine B1, B2, B6, E und K, deren Gehalte jedoch im Zuge der Herstellung von Haferflocken abnehmen. Reichlich enthaltene ungesättigte Fettsäuren können zudem einen Teil des täglichen Bedarfs decken.

Pseudocerealien

Bei den Pseudocerealien handelt es sich um sogenannte Nicht-Brotgetreide. Um Kleingebäcke oder Brote auf Weizen- oder Roggenbasis, die Nicht-Brotgetreide enthalten, nach diesen zu benennen z. B. Buchweizenbrot, reicht es nach den Leitsätzen aus, einen Anteil von 20 % zuzusetzen. Amaranth und Quinoa sind zwar nicht explizit erwähnt, es ist aber empfehlenswert, auch hier die 20 %-Regel anzuwenden, wenn sie in der Verkehrsbezeichnung enthalten sein sollen.

Pseudocerealien bieten dem Backbetrieb nicht nur die Möglichkeit der Individualisierung, sie sind auch ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. So weist Buchweizen einen hohen Gehalt an Polyphenolen auf und enthält hochwertige Proteine. Der nicht direkt zum Getreide zählende Buchweizen ist ein Knöterichgewächs und mit Rhabarber und Sauerampfer verwandt. Seinen Namen verdankt er der Ähnlichkeit seiner Samen mit den Bucheckern. Er ist sowohl gluten- als auch cholesterinfrei und eignet sich deshalb für entsprechende Diäten. Außerdem enthält er das Flavonoid Rutin, dem cholesterinsenkende Eigenschaften zugesprochen werden. Als Mehl, Grieß, Grütze oder Schrot lässt sich Buchweizen gut zur Herstellung von Backwaren nutzen. Dabei ist aber in jedem Fall der Ansatz eines Brühstücks zu empfehlen. Gröbere Mahlerzeugnisse wie z.B. Flocken, Grütze oder Grieß haben einen geringeren Einfluss auf die Teigbeschaffenheit als fein gemahlenes Mehl. Auch ist immer mit einer Volumeneinbuße beim Gebäck zu rechnen. Trotz der Bindekraft des Buchweizens empfiehlt sich bei der Backwarenherstellung eine maximale Zugabe von 20 %, bezogen auf die kleber-eiweißhaltigen Rohstoffe Weizen- und Roggenmehl. Eine höhere Dosierung ist aufgrund der Volumeneinbuße, geringeren Lockerung, der zunehmenden unansehnlichen Graufärbung und des sehr intensiv werdenden Geschmacks nicht zu empfehlen. In der richtigen Zusammensetzung verleiht Buchweizen der Backware jedoch eine etwas grobe Porung und ein kräftiges, arteigenes Aroma.

Buchweizen: Ihren Namen verdankt die Pseudocerealie der Ähnlichkeit ihres Samens mit Bucheckern.

© ycom101 – Fotolia.com

Quinoa besitzt einen hohen Gehalt an Lysin, einer essenziellen Aminosäure, und ungesättigte Fettsäuren. Dieses Fuchsschwanzgewächs wächst hauptsächlich in den südamerikanischen Anden, oft in Höhen von mehr als 4.000 Metern, wo Weizen, Roggen und Mais nicht mehr gedeihen. Die hellgelben Quinoa-Körner wäscht der Müller vor der Weiterverarbeitung gründlich mit heißem Wasser ab, um die in der Schale enthaltenen Bitterstoffe, die sogenannten Saponine, zu entfernen. Sie wirken in höheren Dosen blutverdünnend und können gesundheitsschädlich sein. Aus diesem Grund empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, dass Kinder unter zwei Jahren Quinoa nicht essen sollten. In Südamerika dagegen gelten Qui-

Quinoa, hierzulande auch als Reismelde bezeichnet, zählt wie Amaranth zur Familie der Fuchsschwanzgewächse.

© wonne – Fotolia.com

Amaranth wird im Handel oft auch als Snack in Form von Riegeln angeboten.

© Christian Jung - Fotolia.com

noa und Amaranth aufgrund ihres hohen Gehalts an Arginin und Histidin, zwei für Kleinkinder essenzielle Aminosäuren, als wichtiger Bestandteil der Kinderernährung. Wer die Körner unvermahlen verarbeiten möchte, sollte Quinoa wie Reis etwa eine Viertelstunde lang kochen oder zum Einweichen mit der dreifachen Wassermenge als Brühstück ansetzen. Auch gekeimte Samen lassen sich verwenden. Hierzu sollte man sie 2–3 Tage lang bei mindestens 25 °C lagern und regelmäßig mit frischem Wasser besprühen.

Bei jeder Amaranth-Pflanze bilden sich bis zu 50.000 essbare Samen aus. Die milchig-weißen bis roten Samen sind kleiner als Mohnkörner und waren bei den Azteken und Inkas ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Durch ein Anbauverbot der Spanier im 16. Jh. geriet Amaranth über die Jahrhunderte nahezu in Vergessenheit. Heute werden die kleinen Samenkörner in Reformhäusern und gut sortierten Supermärkten auch in Deutschland angeboten. Für Säuglinge und Kleinkinder ist Amaranth allerdings nicht bekömmlich, weil sie die enthaltenen Gerbstoffe noch nicht umwandeln können. Amaranth lässt sich als Mehl in Anteilen von 10 bis 20 % in Kuchen- oder Brotteigen verarbeiten. Empfehlenswert ist dabei die Verwendung von getoastetem Mehl, denn die thermische Vorbehandlung schließt die Inhaltsstoffe von gemahlenem Amaranth (oder auch Quinoa) besser auf und verleiht ihm so quellmehlähnliche Eigenschaften. Außerdem lässt sich die im Vergleich zum Weizen längere Backzeit dadurch etwas verkürzen.

Gerste

Gerste ist die erste Getreideart, die von Menschen kultiviert wurde. Sie wächst am besten auf tiefgründigen, feuchten Böden, kommt aber auch mit ungünstigeren Bedingungen zurecht. Die im Wesentlichen in Sommer- und Wintergerste unterteilte Gerste gehört zu den Selbstbefruchtern. Die Sommergerste kommt überwiegend als Braugerste zum Einsatz. Sie wird in der Mälzerei zu Malz verarbeitet und findet als geschrotetes Braumalz, gemahlenes Backmalz, als Whisky- und Brennmalz und als Malzkaffee Verwendung. Wintergerste hingegen dient hauptsächlich als Futtergerste, kommt aber auch als Flocken, Schrot, Graupen und Mehl in Bäckereien zum Einsatz. Um die Speisegerste auf einen zusätzlichen gesundheitlichen Nutzen auszurichten, züchtete die Firma Dieckmann-Seeds durch natürliche Auslese eine Gerste mit einem besonders hohen Anteil des Ballaststoffes Beta-Glucan: die beta®Gerste.

Eine Gerstenähre mit den für Gerste typischen langen Grannen.

Ausführliche Informationen über die beta®Gerste finden Sie in dem Beitrag „beta Gerste“, **backwaren aktuell**, Ausgabe 1/2010.

Verarbeitungstipps

Amaranth:
Die Zugabe erfolgt in Anteilen von 10 – 20 % auf die Gesamtmahlerzeugnisse. Amaranthmehl sollte am besten getoastet zur Verarbeitung kommen, weil es dann quellmehlähnliche Eigenschaften besitzt und sich die im Vergleich zu Weizen längere Backzeit verkürzt. Aber auch die Verwendung von gepufftem Amaranth ist möglich.

Buchweizen:
Bei der Verwendung von Buchweizen ist ein Brühstück zur besseren Wasseraufnahme zu empfehlen. Generell ist aber mit einem kleineren Volumen gegenüber Weizengebäcken zu rechnen. Auch sollte der Anteil von 20 % der Mahlerzeugnisse wegen der entstehenden unansehnlichen Graufärbung und des sehr intensiven Geschmacks nicht überschritten werden. Da Buchweizen kein Gluten besitzt, ist bei höherer Zugabemenge mit einer geringeren Lockerung und Stabilität zu rechnen.

Dinkel:
Die Klebereigenschaften sind weich und dehnbar. Dinkelteige sind knetempfindlich. Eine 10 %ige Versäuerung, ein zusätzlicher Vorteig und das Zusammenfalten des fertigen Teiges in der Zwischengare sorgen für Stand und Stabilität. Um Bräunung und Krustenbildung zu fördern, ist eine 1 – 2 %ige Zuckerzugabe zu empfehlen. Dinkelgebäcke haben einen nussig-aromatischen Geschmack.

Einkorn:
Die Klebereigenschaften sind weich, kurz, wenig dehnbar und schmierig. Einkornteige sind knetempfindlich, haben ein geringes Gashaltevermögen und die Oberfläche neigt zum Reißen. Die Teigausbeute ist 5 – 7 Teile geringer als beim Weizenmehl. Eine Versäuerung, Vorteige oder Kochstücke erhöhen die Teigausbeute und verbessern die Frischhaltung. Das Gebäckvolumen ist geringer als bei Weizengebäcken und es entsteht ein leicht nussiges Aroma.

Emmer:
Die Klebereigenschaften sind weich, kurz, wenig dehnbar und schmierig. Die Wasseraufnahme ist wie beim Weizenvollkornmehl. Emmerteige haben ein ähnliches Knetverhalten wie Weizenteige, neigen aber dazu, weich und feucht zu werden und sind daher schonend zu kneten. Eine Versäuerung und die Verarbeitung eines Vorteigs sind zur Stabilisierung zu empfehlen. Der Einsatz eines Kochstücks erhöht die Teigausbeute und verbessert die Frischhaltung. Das Gebäckvolumen ist geringer als bei Weizenvollkorngebäcken und es entsteht ein würziger Geschmack.

Gerste:
Gerstenflocken und -schrote sind als Quellstück einzusetzen. Brüh- und Kochstücke bringen bei der Verwendung von hohen Gerstenmengen keinen Vorteil, da schon eine ausreichende Wasseraufnahme stattfindet. Einzig in Verbindung mit Dinkelmehl ist ein Kochstück zu empfehlen, da Dinkelmehle mehr Wasser benötigen. In Verbindung mit anderen Getreidearten empfiehlt es sich, das Gerstenmehl als Quellstück zuzugeben, um den im Mehlkörper enthaltenen Ballaststoffen (Beta-Glucane) ausreichend Zeit zur Verquellung zu geben. Aber auch Quellruhezeiten während des Knetvorgangs führen zu einem guten Ergebnis.

Hafer:
Er kommt in Brot oder Brötchen eher selten als Mehl zum Einsatz. Die Flocken sollten als Quellstück verarbeitet werden. Unter Umständen entstehen bitter schmeckende Aromavorläufer beim Einweichen. Ganze Körner müssen vor der Verarbeitung verquellen, am besten in kochendem Wasser. Bei Haferanteilen über 20 % ergibt sich eine unzureichende Teigstabilität.

Quinoa:
Auch Quinoamehl besitzt getoastet quellmehlähnliche Eigenschaften und kann mit bis zu 20 % der Gesamtmehlmenge zugegeben werden. Quinoa-Körner sollten entweder eine Viertelstunde kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen, oder man setzt sie als Brühstück mit der dreifachen Menge Wasser an. Auch gekeimte Samen sind zugabefähig und beeinflussen den Nährwert positiv.

Diese Gerste beinhaltet bis zu 10 mal mehr Beta-Glucane als Weizen, circa 3 mal mehr als Roggen und etwa 50 % mehr als Hafer und die üblichen Schälgersten. Beta-Glucane sind ein wichtiger Bestandteil einer vollwertigen Ernährung. Ein ausreichender Verzehr kann sich positiv auf die Gesundheit auswirken: Eine tägliche Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen der Gerste trägt nachweislich zu einem normalen Chlosterinspiegel im Blut bei. Ein zu hoher Blutcholesteringehalt ist ein Risikofaktor für die koronare Herzkrankheit. Wissenschaftlich ebenfalls belegt ist bei ausreichender Verzehrsmenge ihr günstiger Einfluss auf den Blutzuckerspiegel, der nach einer Mahlzeit weniger stark ansteigt[1]. Durch die verbesserten Backeigenschaften der beta®Gerste ist nun die Zugabe von bis zu 60 % der gesamten Mehlmenge möglich. Hierbei ist aber ein Zusatz von Weizengluten zu empfehlen, um eine Stabilitätsverbesserung zu erreichen. Das besondere Stärkeprofil führt zu einer höheren Wasserbindung und dadurch halten die Brote länger frisch. Ideal geeignet ist die Gerste sicherlich, um Roggen-, Weizen- und Dinkelgebäcke ernährungsphysiologisch aufzuwerten. Hierbei bewegt sich die Zugabemenge zwischen 20 und 45 %. Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck reichen 20 % Gerste aus, um das Gebäck als Gerstenbrot zu bezeichnen. Auch bei allen anderen Nicht-Brot-Getreidearten, wie z. B. Amaranth, Buchweizen, Reis, Mais, Hafer und Quinoa ist dieser Prozentsatz anzusetzen.

Hafer

Am häufigsten wird Hafer als Grundlage für Müsli und Kindernahrung verwendet. Der Hauptgrund dafür ist sicherlich neben dem guten Geschmack und seiner Verträglichkeit der sehr hohe Anteil an Eiweiß und Fett gegenüber den anderen Getreidearten wie z. B. Weizen, Roggen oder Gerste. Hinzu kommt noch der Anteil an Beta-Glucanen, die für einen ausgeglichenen Cholesterinspiegel mitverantwortlich sein können. Hafer alleine ist nicht backfähig, weil er keinen Kleber enthält und somit kein stabiles Teiggerüst aufbauen kann, die Verwendung von Haferflocken als Zugabe wertet aber jedes Brotsortiment auf. Durch die schonende Methode des Quetschens wird das volle Korn, ohne großen Schaden zu nehmen, aufgeschlossen. Die vergrößerte Oberfläche, ähnlich wie beim Schrot, ermöglicht eine schnelle und auch erhöhte Wasseraufnahme der Flocken, was wiederum die Frischhaltung verlängert. Auch ganze Körner können zugesetzt werden, müssen aber vorher, am besten in kochendem Wasser, aufgequollen sein.

Haferflocken lagern oft geraume Zeit in ihren Verpackungen, bis sie verzehrt werden. Trotz Schutzverpackung wird der Geschmack dann stumpf und fade, bisweilen auch muffig. Hier ist das frisch gequetschte Korn deutlich besser im Geschmack. Schon vor rund 20 Jahren veröffentlichte Martin Seiffert in Zusammenarbeit mit Prof. Hans Gerhard Ludewig das Buch „Spezialrezepte mit Hafer." Bereits damals überlegte man, wie man den hochwertigen Hafer wieder in den Backstuben einsetzen könnte. Denn im Vergleich zu anderen Getreidearten sollte Hafer wegen seiner Inhaltsstoffe eine Spitzenposition in der Ernährung einnehmen.

Urgetreide

Auch das PurPur-Weizenmehl ist ein Spezialmehl mit gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffen. Es hat mit bis zu 20 mg auf 100 g Getreide einen hohen Gehalt an Anthocyanen, die als Fänger von „freien Radikalen" bekannt und überwiegend in der Kornschale zu finden sind. PurPur-Weizen ist in den funktionellen Backeigenschaften mit dem herkömmlichen Weizen vergleichbar. Deshalb ist er universell einsetzbar, um Brot, Brötchen, Kekse oder auch Feingebäck herzustellen. Als Flocken kann PurPur-Weizen in Müsli, in Riegeln oder als Dekor Verwendung finden. Beim Backen entsteht eine kräftig-würzige Note mit einem leicht nussigen Geschmack. Auch die etwas rötliche Farbe bleibt im Gebäck erhalten. Erhältlich ist das Getreide über die crop control Agrarproduktions- und Handels GmbH im österreichischen Linz.

Die sogenannten Urgetreide Einkorn, Emmer und Khorasan-Weizen (unter dem geschützten Markennamen Kamut vertrieben) sind im Angebot der Bäckereien seltener zu finden, weil der Handel dieses Getreide kaum als Rohstoff anbietet.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind diese Urgetreide aber besonders als Vollkornprodukte sehr empfehlenswert. So weist Kamut im Vergleich zu Weizen einen höheren Fettanteil von ca. 2,6 % und einen Proteingehalt von ca. 17 % auf. Beim Einkorn ist der Carotingehalt 2 – 3 Mal so hoch wie der von Durumweizen. Carotinoide sind fettlösliche Antioxidantien, denen große gesundheitliche Bedeutung zugesprochen wird. Außerdem enthalten Urgetreide mehr Mineralien und Spurenelemente. Mit handwerklichem Können und fachlicher Kompetenz sind trotz der schlechteren Backeigenschaften schmackhafte Gebäcke herzustellen. Die Verarbeitung von Vollkornmehlen ist besonders aufwendig weil längere Quellzeiten zu berücksichtigen sind und zudem die maschinelle Aufarbeitung durch die klebrigen Teige schwieriger ist. Weitere Einbußen sind durch ein geringeres Gebäckvolumen zu erwarten und müssen im Verkauf kommuniziert werden.

In diesem Zusammenhang soll noch der Dinkel erwähnt werden, der oft zu den Urgetreiden gezählt wird, was aber streng wissenschaftlich betrachtet nicht korrekt ist. Dinkel-

1 | *S. dazu das Gemeinschaftsregister der EU-Kommission über zugelassene bzw. abgelehnte gesundheitsbezogene Angaben nach der Health Claims-Verordnung unter http://ec.europa.eu/nuhclaims/ sowie Beitrag Conte-Salina, Nicola „Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren – Die rechtlichen Anforderungen im Überblick", in dieser Ausgabe.*

Brauner Emmer, Zuchtstamm der Universität Hohenheim.

Weitere Informationen über Einkorn und Emmer finden Sie in dem Beitrag „Alte Weizenarten – Ein Comeback fast vergessener Kulturpflanzen“, **backwaren aktuell**, Ausgabe 3/2011.

mahlerzeugnisse erfreuen sich auch immer größerer Beliebtheit. Dinkel hat aber im Gegensatz zu Weichweizen eine Reihe von Nachteilen. Zu nennen ist in diesem Zusammenhang vor allem der weichere, knetempfindliche Kleber aufgrund eines höheren Gliadingehaltes. Auch die Herstellung des Mehls ist aufwendiger, weil das Getreidekorn erst noch vom Spelz befreit werden muss. Deshalb gibt es nur wenige Mühlen, die Dinkel verarbeiten, und das Mehl ist relativ teuer.

Backmischungen

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Umgang mit den zur Verfügung stehenden Rohstoffen und die speziellen Verarbeitungsverfahren entsprechende Kenntnis und Erfahrung voraussetzen, um eine gute Produktqualität zu erzielen. Wenn der Bäcker sich auf die genannten Probleme nicht einlassen will oder eine Lagerhaltung der vielen Rohstoffe vermeiden möchte, kann er auch Spezialbackmischungen einsetzen. Diese stellen eine gleichbleibende Qualität sicher und gleichen Schwankungen der Rohstoffe aus. Die Hersteller sorgen mit zusätzlichen Rezepturbestandteilen dafür, dass auch ohne Brüh- oder Kochstück Gebäcke mit langer Frischhaltung entstehen. ■

Über den Autor

Thomas Wollgarten verantwortete nach Abschluss der Meisterschule die Produktion einer handwerklich arbeitenden Bäckerei; anschließend Weiterbildung zum Betriebswirt des Handwerks und elfjährige Geschäftsführung eines Bäckereibetriebes mit 50 Mitarbeitern. Seit September 2011 publiziert er als Fachredakteur bei der Back Media Verlagsgesellschaft mbH für die Titel DBZ-Magazin und Artisan.

Hinweis: Der Artikel erschien erstmals unter dem Titel „Besonders wertvoll“ in der Zeitschrift Artisan, Ausgabe 3/2012, S. 18ff.

„Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern …“

Zur historischen Entwicklung der süßen Backkunst

Irene Krauß, Bad Säckingen

Schlägt man die von Johann Georg Krünitz herausgegebene „Oeconomisch-technologische Encyklopädie“ aus dem Jahre 1787 auf, so findet sich darin unter anderem eine ausführliche Definition des Konditorenberufs:

„Conditor […], der ein Geschäft daraus macht, allerley Früchte, Blühten, Wurzeln in Zucker einzumachen; ein Confectbäcker […] Unterdessen verfertigt doch der Conditor nicht bloß Confect, sondern er verzieret auch die Tafel der Vornehmen […] Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern.“

Eine interessante Begriffsbestimmung, die sicherlich auch heute, über 200 Jahre später, noch eine gewisse Berechtigung hat. Allerdings ist ihr eine Menge hinzuzufügen, denn betrachtet man den heutigen Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Konditor beziehungsweise zur Konditorin, so umfasst dieser mittlerweile ein großes Spektrum an „süßen Sachen“. Dazu gehört nicht nur die Herstellung Feiner Backwaren aus Mürbe-, Hefe- und Blätterteig oder die Fertigung von Biskuit und Lebkuchen, sondern auch die Verzierung von Torten und Desserts, die Bereitung von Marzipan- und Nougaterzeugnissen sowie die Herstellung von Pralinen, Speiseeis und Schokolade bis hin zu Salz- und Käsegebäcken. Früher wurden diese Produktionsbereiche von jeweils eigenen Berufsgruppen vertreten. Erst im Laufe der Jahrhunderte verschmolzen die einzelnen Handwerke – etwa die des Schokoladenmachers, des Krapfen- und des Zuckerbäckers, des Patissiers oder des Lebküchners – zum Berufsstand eines Konditors.

Etwas Süßes braucht der Mensch

Eines steht fest: Eine neue Kunst ist die des Konditors keineswegs. Wen wundert es, bestand doch beim Menschen seit jeher das Bedürfnis, den Genusswert von alltäglichen Speisen durch eine Verbesserung der Zutaten, eine originelle Formgebung oder durch aufwendigen Dekor zu erhöhen. Ohne Zweifel hat es etwas mit Lebensfreude zu tun, dass Kuchen und süße Backwaren außerhalb der lebensnotwendigen Nahrungsaufnahme als etwas Besonderes die Geschichte und Esskultur der Menschheit durchziehen. Essen ist eben mehr als die Befriedigung des knurrenden Magens, vielmehr ist es Leben in all seinen Dimensionen und gestaltet Lebens- und Jahresfeste entscheidend mit.

Hier haben Torten, Kuchen und andere süße Leckereien eine lange Tradition: Der Demel, eine der bekanntesten Wiener Konditoreien.

© Irene Krauß

Ein Blick zurück führt beispielsweise zu den frühen Babyloniern, die aus Rosenwasser, Honig und verschiedenen Ingredienzen bereits Konfekt und süße Festgebäcke herstellten. Auch auf einer weltberühmten Reliefdarstellung, welche die Hofbäckerei des ägyptischen Pharaos Ramses III. (1198 – 1166 v. Chr.) zeigt, lässt sich erkennen, dass neben Brot im eigentlichen Sinn auch verfeinertes, gesüßtes und verziertes „Brot" – Kuchen eben – bereitet wurde. Die Verwendung von Hefe dürfte sicherlich keine Seltenheit gewesen sein, da die im Brotbacken und Bierbrauen erfahrenen Ägypter dieses Triebmittel durchaus zu nutzen wussten. Für besondere Gebäcke wurden feines Mehl, Milch, süße Früchte sowie würzende Zutaten wie beispielsweise Sesam, Koriander oder Lotosbeeren verwendet. Das „Süßungsmittel" Nr. 1, unübertroffen an Süßkraft und Wohlgeschmack, war und blieb über Jahrhunderte der Honig. Denn Zucker – ursprünglich hergestellt aus Zuckerrohr – musste aus Übersee importiert werden und war bis ins 15./16. Jahrhundert so unerreichbar kostspielig, dass ihn sich nur Könige und Fürsten leisten konnten.

Das älteste europäische Land, dessen „süße Kultur" als hoch entwickelt galt, war Griechenland. Bereits um 300 v. Chr. wurde Kuchen hier als ein „göttliches Lebensmittel" bezeichnet. Zunächst waren Feingebäcke lediglich an hohen Feiertagen bekannt, aber allmählich entwickelte sich neben den Brotbäckern auch der Berufsstand des Konditors, der seine Waren in Läden, an Ständen auf den Märkten oder durch Ausrufer auf den Straßen anpries. Durch die Dichter der damaligen Zeit sind wir sogar etwas genauer über die Art der Süßgebäcke informiert. Ein Beispiel: Der Grieche Aristophanes (450 – 385 v. Chr.) erwähnte in seinen Schriften zahlreiche Backwaren, die den damals schon hohen Stand der Konditorenkunst belegen. Da gab es – um nur einige wenige Beispiele zu nennen – verschiedene Arten von feinen Krapfen, Honigfladen, süßes Rahmgebäck, Sesamkuchen oder *„thrion"*, eine Art Torte, die mit Weintrauben und Mandeln gefüllt und in Feigenblättern eingerollt serviert wurde.

Auch bei den römischen Bäckern finden wir als Untergruppe die Konditoren, genauer gesagt die *„pistores placentarii"*, also die Kuchenbäcker. Daneben gab es die *„pistores dulciarii"* (dulcia = süß), die feines Backwerk fertigten. Die „pistores lactarii" stellten Milchgebäcke her, wieder andere Opferkuchen. Sogar eine frühe Version der Praline war bekannt: Beinahe 2.000 Jahre alt ist das römische Rezept, nach welchem man entsteinte Datteln mit Nüssen, Pinienkernen oder gemahlenem Pfeffer stopfte, mit Salz bestrich und in gekochten Honig tauchte. Nördlich der Alpen entwickelte sich die Konditorenkunst dagegen erst bedeutend später. Hier waren es

vornehmlich die Klöster als Kulturzentren ihrer Umgebung, welche die Bäckerei förderten und die Grundlagen für die Konditorei schufen. Die Herstellung von Lebkuchen hat hier ihre Wurzeln.

In Erinnerung an die Zuckerbäcker: Das bis heute in Schloss Schönbrunn zu sehende „Zuckerbäckerstöckl".

© Irene Krauß

Die Anfänge der Zuckerbäckerei …

Vor allem im Orient waren Rohrzucker und Zuckerwaren schon seit Langem bekannt. Mit Zucker überzogene Pflanzenteile galten in der persisch-arabischen Medizin sogar als Arzneimittel. Von Arabien breitete sich der Zuckerrohranbau über Ägypten nach Spanien und Italien aus. Mit dem Aufkommen eines schwunghaften Orienthandels über Sizilien und später über die Handelsmetropole Venedig, aber auch durch die Kreuzzüge im 12. Jahrhundert, erreichten das orientalische Luxusgut Zucker und die Kenntnis seiner Fertigung Europa.

Im mittelalterlichen Venedig und Italien schätzte man sehr schnell den Geschmack des Süßen und so liegt es nahe, dass hier – früher als anderenorts – der Beruf des Zuckerbäckers bekannt wurde. Im 11. Jahrhundert gab es in Süditalien bereits *„confectionarii"*, die aus einer arabischen Schule zur Herstellung von Arzneimitteln hervorgegangen waren. In Venedig soll es im Jahr 1150 schon mehrere Zuckerbäcker gegeben haben. Von dort aus gelangte das *„süße, weiße Salz"* über Regensburg und Augsburg nach Deutschland und bis in die Niederlande, bald darauf auch nach Frankreich und England.

„Ohne Zucker, Wachs und Wein kann kein Apotheker sein"

Dennoch wurde das bei Königen und Fürsten so beliebte zuckergesüßte Konfekt lange Zeit keineswegs bei einem Zuckerbäcker bezogen. Vielmehr hingen die Anfänge des Zuckerbäckergewerbes eng mit den „bitteren Pillen" der Apotheker zusammen. So startete der Zucker seine europäische Erfolgsgeschichte in den Apotheken, wo er ab dem 13. Jahrhundert verkauft wurde. Zu Heilzwecken wohlgemerkt, denn Zucker war ein hochgeachtetes Mittel gegen Magen-, Darm-, Nieren-, Augen- und Ohrenleiden.

Tatsache war, dass die Apotheker seinerzeit nicht nur ihre Arzneien mit Zucker zu versüßen pflegten, sondern auch mit Zucker überzogene Samen, Gewürze, Nüsse sowie Kräuter- und Fruchtbonbons fertigten. Diese dienten als Appetitanreger oder sollten bei Verdauungsstörungen helfen. Dazu kamen noch Sirupe und Latwergen, ein mit Zucker und Honig versetztes eingekochtes Mus aus Früchten, meist aus Pflaumen oder Zwetschgen, sowie Pasten. Bereits aus dem 14. Jahrhundert sind Apothekerofferten von *„zucker und gutem confeck und anderem […] geschleck"* bekannt.

Noch eine andere Süßigkeit von Weltrang, die später in der Konditorei große Bedeutung gewinnen sollte, begann ihre europäische Karriere als Heilmittel in den Apotheken: das Marzipan. Ebenso wie Zucker und Konfekt war Marzipan jahrhundertelang fast unerschwinglich teuer. Erst seit dem 17. Jahrhundert, als Zuckerrohr auch auf den Kanarischen Inseln und dann in Mittelamerika angebaut wurde, gelangte die begehrte Süße reichlicher und billiger in die Küchen des europäischen Adels und später in die des gehobenen Bürgertums.

Zurück zu den Apothekern: Deren Tätigkeit im „süßen Bereich" war allgemein üblich und wurde von den Herrschenden immer wieder bestätigt, sodass man die Apotheker durchaus als die Zuckerbäcker der Frühzeit bezeichnen darf. Anno 1432 gab beispielsweise Herzog Albrecht II. Weisung, dass kein Konfekt aus Venedig nach Wien eingeführt werden dürfe. Stattdessen sollten nur die ortsansässigen Apotheker dieses herstellen und verkaufen. Und noch zu Beginn des 17. Jahrhunderts lieferte die Hofapotheke in München *„Confect, Condita, Latwergen und spanische Sulz"* (eine Art süße Gelatine) für die herzogliche Tafel. Auch Zuckerwerk und Gewürze, die als Gastgeschenke für hochrangige Besucher gedacht waren, wurden in dieser Apotheke bereitgestellt. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts verloren die Apotheker allmählich ihr Recht auf alleinige Herstellung und Verkauf von Konfekt und anderen Süßwaren an die Zuckerbäcker, die damit ins Licht der Geschichte traten. Vorher hatte es ein eigenes Konditorenhandwerk in unserem Sinne noch nicht gegeben, wohl aber einzelne Spezialisierungen, so beispielsweise die Hippen (= Waffel)- und Obla-

tenbäcker, die Kuchen- und Pastetenbäcker, die Lebküchner und die Krapfenbäcker.

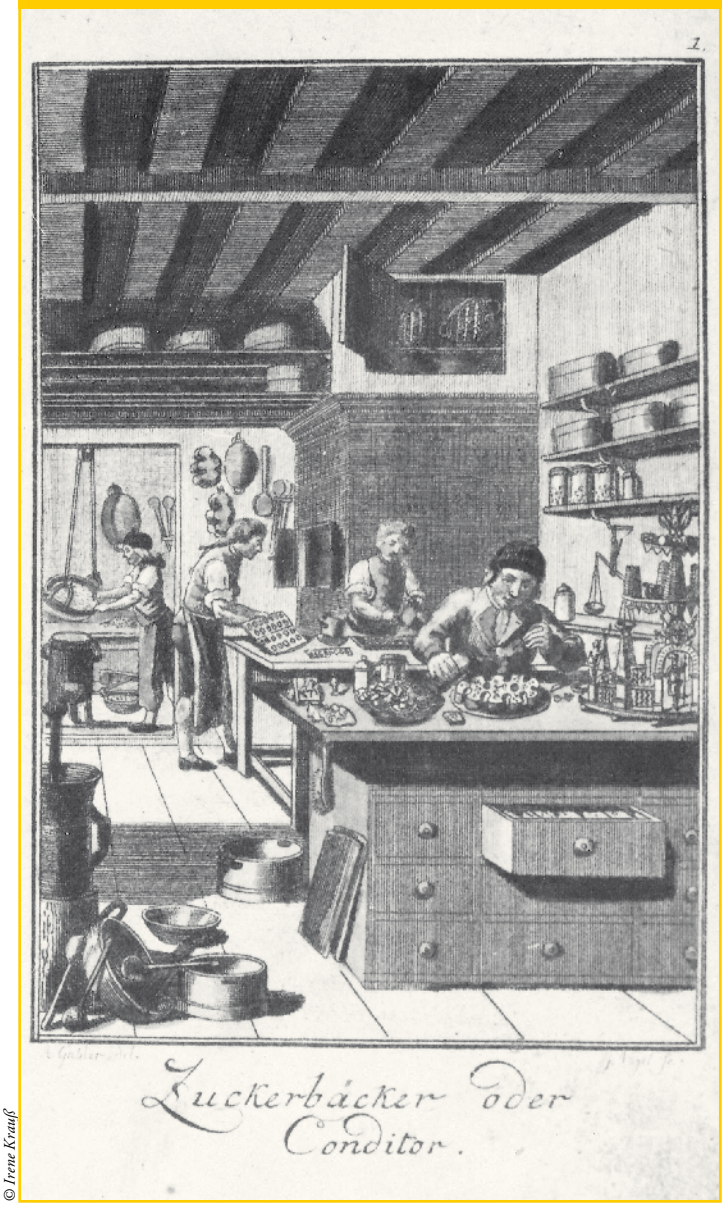
Vom Zuckerbäcker zum Konditor

In Österreich lässt sich die Berufsbezeichnung des Zuckerbäckers bereits seit dem 15. Jahrhundert nachweisen. Sie blieb dort bis ins 20. Jahrhundert erhalten, wenngleich um die Mitte des 17. Jahrhunderts der Begriff des „Konditors" aufgekommen ist, der sich in Deutschland rasch durchsetzte. Sprachgeschichtlich greift diese Bezeichnung auf das lateinische Wort *„condire = einmachen, würzen, einlegen"* zurück, da das Einmachen und Kandieren von Früchten anfänglich zu den Haupttätigkeiten des Konditors gehörten. Auch das italienische *„candire"* aus dem arabischen *„kand = kandieren, überzuckern, verzuckern"* wird zur Definition des Begriffs herangezogen, da sowohl die Zuckersiederei als auch die Herstellung von Konfitüren und Dragées ebenfalls zum Arbeitsrepertoire des Konditors gehörten. Dessen bevorzugte Rohstoffe waren Rosinen, Mandeln und Pistazien, Gewürze und natürlich Zucker – nicht aber Mehl, weswegen sie mit den verwandten Gewerben, unter anderem den Lebküchnern, immer wieder in Streit gerieten. Mit anderen Worten: Die Tätigkeit der Zuckerbäcker hatte zunächst rein gar nichts mit einem zuckerhaltigen Teig zu tun, sondern mit dem Bearbeiten des Zuckers. Erst später kam die Bereitung von Kuchen, Gebäcken und Torten und nicht zuletzt die Fertigung von Kühlgetränken, Sorbets und Speiseeis hinzu.

Mehr und mehr wurde auch der Ausbildung des Konditors Aufmerksamkeit geschenkt. Fachbücher zur beruflichen Weiterbildung kamen im 17. Jahrhundert zunehmend auf. So brachte Sigismund Elsholtz, der Leibarzt des „Großen Kurfürsten" Friedrich Wilhelm von Brandenburg, im Jahr 1682 das *„Diaeteticon"* heraus, das als das wohl älteste zusammenhängende Fachbuch der Konditorei gilt. 1719 erschien dann das berühmte Kochbuch des Fürstbischöflichen Mundkochs Conrad Hagger, das *„Neue Saltzburgische Koch-Buch"*. Darin enthalten sind eine Fülle süßer Rezepte, aber auch viele Beispiele raffinierter Dekorationen von Kuchen und Torten. Bis zu Carl Krackharts Standardwerk im ausgehenden 19. Jahrhundert hat es wohl kaum mehr ein Konditoreifachbuch gegeben, das sich so eingehend mit dem Thema Dekor befasst hat.

Durch den Einfluss der berühmtesten Stätten der Konditorenkunst wie Wien, Prag oder Paris lernte man in Europa allerorten die hohe Kunst der Konfektherstellung kennen und wetteiferte im Erfinden exklusiver Schleckereien oder kunstvoll verzierter Tafeldekorationen. Am Hof von Ludwig XIV. (1643 – 1715), dem Zentrum der damaligen höfischen Welt in Europa, erreichte die Kunst der Zuckerbäcker ihren Höhepunkt – feinste Süßwaren, Kuchen und Torten wurden in Hülle und Fülle aufgefahren. Immer neue Rezepte und Techniken erfand man für den verwöhnten Gaumen und immer

Konditorwerkstatt mit vier Zuckerbäckern bei der Arbeit (Radierung, Nürnberg 1804).



© Irene Krauß

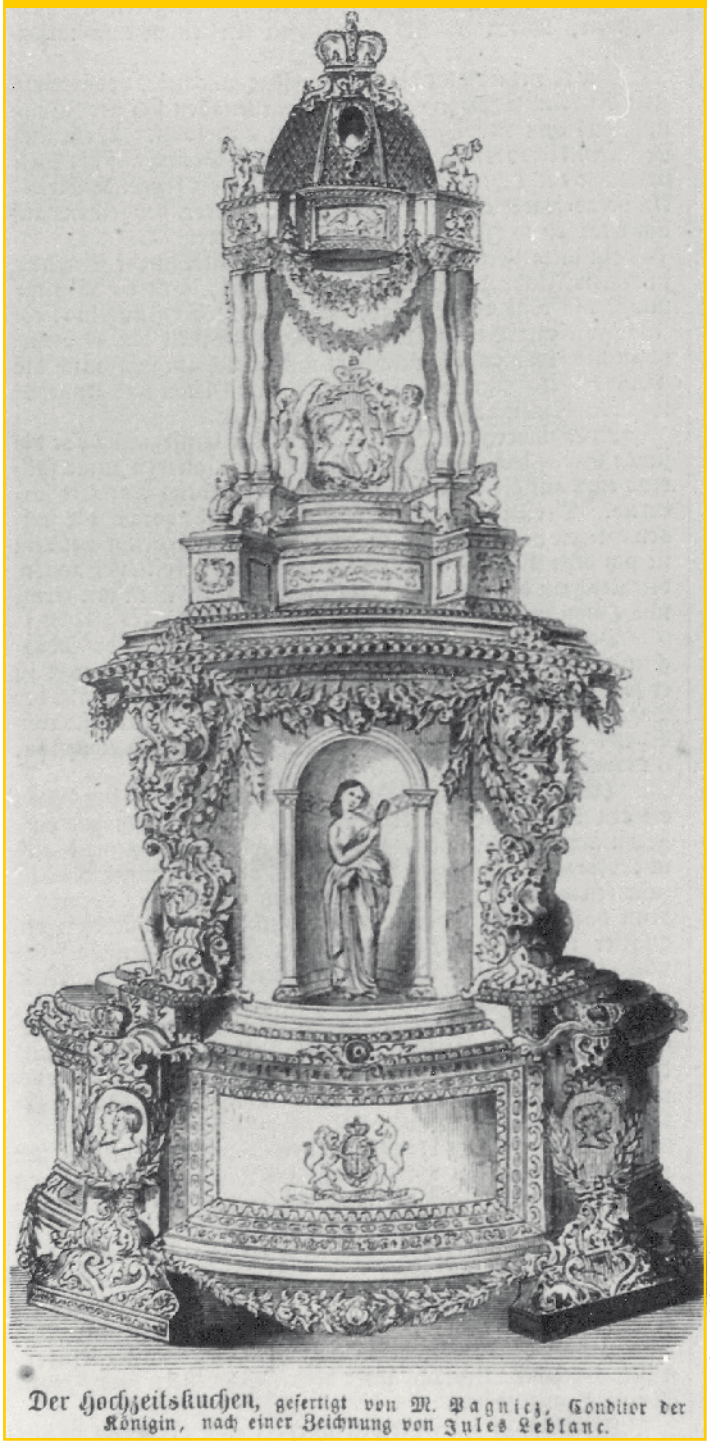
noch prächtiger und raffinierter wurden die sichtbar teuren Dekorationen für die großen Schautafeln.

Demnach spielte die Hofkonditorei im aufwendigen und prunkliebenden Hofleben des 16., 17. und vor allem des 18. Jahrhunderts eine große Rolle. Man muss berücksichtigen, dass all die Empfänge, Bälle, Friedensabschlüsse, Geburten, Hochzeiten – überhaupt alle Festlichkeiten – mit der Bedeutung von wahren Staatsaktionen geplant und mit größtem Aufwand inszeniert wurden. Macht, Reichtum und Pracht sollten somit sinnlich erlebbar zum Ausdruck gebracht werden – erkennbar kostspielig und arbeitsaufwendig! Die Vorliebe in gehobenen Kreisen und bei Hofe für Torten und allerlei Zuckersüßes war wohlbekannt und so stellte man eben auch an den Konditor höchste Ansprüche. Kaiser Maximilian I. hatte sich Zuckermacher aus den Niederlanden nach Innsbruck kommen lassen und sein Enkel, Ferdinand I. soll eine eigene sogenannte „Hofkomposterei" eingerichtet haben, die Marmeladen und kunstvolle Torten herstellte. Für die Tafel des Kaisers hatte der seinerzeit berühmte Berufskoch Max Rumpolt in seinem über 600 Seiten starken hochherrschaftlichen Kochbuch bereits 1581 rund 80 Arten Marzipan und Zuckerkonfekt vorgeschlagen, darunter so aufwendige Schaukonfekte wie *„Westfälischer Schinken von Zucker gemacht"* oder *„Ein Schloß gemacht von Zucker und alles darein, was in das Schloß gehört"*. Ganze Gebäude und Landschaften aus Tragant, Kuchenteig, Marzipan, Gelee oder Zucker wurden mit handwerklichem Können und künstlerischem Geschick geformt. Ein Beispiel: Beim Jubiläum eines Erzbischofs in Wien im Jahre 1749 stellten Meister ihres Fachs aus Zucker eine Prachtlandschaft mit Schlössern, Gärten, Blumen, Bäumen, Menschen und Tieren her.

Keine Frage, dass demzufolge begabte Zuckerbäcker Gehälter erhielten, die dem Einkommen von Ministern glichen. So stand an der Spitze der kaiserlichen Küchenhierarchie der theresianischen Zeit ein Oberstzuckerbäcker, der mit 1.000 Gulden im Jahr fast dreimal so viel verdiente wie die übrigen Spitzenköche. Süßes hatte also einen hohen Stellenwert!

Allein die sogenannte Zuckerbäckerstiege in der Wiener Hofburg lässt noch etwas von der Rolle erahnen, die die Zuckerbäcker beispielsweise im Hofleben zur Zeit Maria Theresias (1717 – 1780) einnahmen: weitgehend selbstständig und ausgestattet mit eigenen großzügigen Räumen.

Ein besonders prachtvolles historisches „Bauwerk" aus Zuckerzeug: Eine Hochzeitstorte mit Aufbau und kunstvoll dekoriertem Äußeren, die das künstlerische Können eines Konditors unter Beweis stellte (Holzstich und Buchdruck, deutsch, 1858).



© Museum der Brotkultur, Ulm

Bereits Ende des 17. Jahrhunderts war die Konditorenkunst einen großen Schritt vorangekommen. So hatten die Konditoren gelernt, dass sich Butter mit Zucker sowie Eier mit Zucker zu einem stabilen Schaum verbinden ließen – damit waren die Butter- und Biskuitmassen geboren. Auch der Blätterteig wurde weiterentwickelt. Zugleich wurde es üblich, Eigelb und Eiweiß getrennt aufzuschlagen und erst dann die beiden Massen miteinander zu mischen. Im 18. Jahrhundert dann wurden die Konditoren zunehmend selbstständiger und erlangten auch unabhängig von den Apothekern eigene Existenzmöglichkeiten. Die Zahl der Kleingebäcke sowie der gehaltvollen Kuchen und Torten nahm zu.

Höhepunkte süßer Tortenkunst – das 19. Jahrhundert

Machen wir einen Sprung ins 19. Jahrhundert – in die Zeit feiner Kuchen und edel dekorierter Torten. Vor allem durch das Aufkommen des preiswerteren heimischen Rübenzuckers, der den importierten, teuren Rohrzucker schnell überflüssig machte, erlebte die Konditorenkunst, aber auch das häusliche Backen einen wahren Boom. Die einstige Kolonialware Zucker war nun eine für jeden zugängliche Massenware geworden, ebenso übrigens wie die im günstigen Pressverfahren serienmäßig hergestellten Backformen. In den bekannten und zahlreich vorhandenen Kochbüchern und Konditoreifachbüchern fanden sich seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehr und mehr Tortenrezepte. Dabei handelte es sich in der Mehrzahl zunächst um Torten mit Biskuit- oder feinen Mürbeteigböden. Zu den bislang bekannten Füllungen mit Obst und Konfitüre traten nun auch verschiedene Cremes. Bereits 1832 war in Wien eine buttergerührte Schokoladenmasse durch Franz Sacher zur berühmten Sachertorte verbacken worden. Nach 1870 kamen die Sahnetorten in den deutschen Konditoreien auf und ab 1890 setzte man gelegentlich auch Füllungen aus Buttercreme ein. Alles in allem gab es gegen Ende des 19. Jahrhunderts eine Vielzahl von Torten. Da wären zum Beispiel solche zu nennen, die nach der geschmacklich dominierenden Zutat als Makronen-, Mandel-, Nuss- oder Schokoladentorte bezeichnet wurden. In einer Vielzahl von Fällen wurden auch die Namen der jeweiligen Erfinder oder berühmter Persönlichkeiten aufgegriffen: Prinzregenten-, Sacher- oder Fürst Pückler-Torte, um nur einige wenige zu nennen. Andere Torten wurden nach dem Namen des Ursprungsortes oder -landes benannt, zum Beispiel Grazer, Linzer oder Mailänder Torte, Französische, Spanische oder Tiroler Torte. Dazu kamen Hochzeits-, Tauf- und andere Festtorten. Mehr und mehr war die Torte im späten 19. Jahrhundert das geworden, was wir heute darunter verstehen: raffinierte Gebilde, die aus mehrfach geteilten Böden, cremigen Füllungen und aufwendigem Dekor bestehen.

Ursprünglich war die „torta“ keineswegs eine süße Konditoreiware gewesen, sondern hatte fachlich gesehen mehr einer Pastete, mit Fisch, Fleisch oder Gemüse gefüllt, oder einem Ölkuchen entsprochen – alles Gerichte der mittelalterlichen

Die Sachertorte gilt als eine Spezialität der Wiener Küche.

© Irene Krauß

Tradition. Ausgehend von solchen „Allzwecktorten“ trennten sich erst mit zunehmender Verfeinerung der Backwaren die Tortenwege in die aus Blätterteig gefertigten „echten“ Pasteten auf der einen Seite und die süßen, zunächst aus Mandelmassen bereiteten Torten auf der anderen. Die Anfänge des Kuchens – dies sei zur Vervollständigung angemerkt – muten noch viel bescheidener an: Als Definition gibt der renommierte Brot- und Kuchenarchäologe Max Währen vor, dass es sich beim Kuchen von der Antike bis zum Hochmittelalter um einen Sammelbegriff für solche Backwerke handele, die als „gastronomisch feiner empfunden wurden als Alltagsbrot“. Erst seit dem 18. Jahrhundert definierten zeitgenössische Nachschlagewerke den Kuchen grundlegend als „eine Art von flachem und rundem […] Gebäcke von Mehl, Eyern, Milch und Butter, mit allerley gutem Gewürze, Mandeln, Rosinen, Zucker vermenget und überstrichen […]“.

Schokolade und Gebäck vom Fließband

Im Laufe des 19. Jahrhunderts entwickelte sich – dem allgemeinen Trend zur Industrialisierung folgend – auch die moderne Süßwarenfabrikation. Durch die verstärkte Anwendung von Maschinen und mit einem großen Stab von Angestellten, von denen jeder nur noch einen eng umgrenzten Produktionsschritt ausführte, wurde die beschleunigte Herstellung der Süßwarenerzeugnisse in größerem Umfang überhaupt erst möglich.

Auch industriell hergestellte Backhilfen wie Backpulver drängen Ende des 19. Jahrhunderts auf den Markt.

Eine Kunst der Traditionen

Der industriellen Massenfertigung bestimmter Süßwaren, wie beispielsweise Waffeln, Spekulatius, Schokolade, Speiseeis, steht bis heute die individuelle Handarbeit des Konditors gegenüber, der es damals wie heute versteht, aus einer Vielzahl feinster Zutaten wohlschmeckende Leckereien in künstlerischer Form zu kreieren. Die Ursprünge unseres heutigen Konditorenhandwerks sind weitverzweigt und bedeutend älter als der Stand selbst. Einige „Anleihen“ aus verschiedenen Berufssparten wurden da genommen: vom Lebküchner die Herstellung der Lebkuchen, vom Patissier die Bereitung von Pasteten und Tafeldekorationen, vom Schokolademacher die Schokoladeherstellung und vom Apotheker die Zucker- und Konfektverarbeitung. So ist es nur folgerichtig, dass bereits im 19. Jahrhundert Urbain Dubois, ein großer Pariser Küchenchef, eine Aussage machte, die wir auch heute noch bejahen können. Er bezeichnete nämlich das Konditorenhandwerk als eine *„Kunst voller Erinnerungen und Traditionen“*.

Über die Autorin

Irene Krauß, M.A., Studium der Kunstgeschichte, Geschichte und Volkskunde, Leiterin des Museums der Brotkultur in Ulm, seit 1995 freiberufliche Publizistin, Veröffentlichung zahlreicher Aufsätze zur Brotkultur.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
Wilko Quante,
RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion:
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
Dr. Christina Rempe

Gestaltung:
kippconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Neustädtische Kirchstraße 7 A
10117 Berlin
Tel. +49 (0) 30 / 68 07 22 32-0
Fax +49 (0) 30 / 68 07 22 32-9
Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87
www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Smolagasse 1
1220 Wien
Hotline +43 (0)8 10 / 00 10 93
www.wissensforum-backwaren.at
info@wissensforum-backwaren.at