Ausgabe 2 / 2011

backwaren aktuell

Wissensforum Backwaren
Bonn · Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

© Liudmila Travina - Fotolia.com

2

Die Strudelfamilie

Eine Wiener Mehlspeisendynastie
mit orientalisch-europäischem Stammbaum

7

Brotland Deutschland

Brot, genussvolles Kulturgut

15

Brot und Backwaren…

… im Lichte der Rechtsprechung 2009/2010

Liebe Leser, es gibt Backwaren, die lassen einem schon beim Lesen und erst Recht beim Anblick das Wasser im Munde zusammenlaufen. Kein störender Gedanke an Kalorien trübt den vollendeten Genuss! Die Familie der „Strudel“ gehört zweifelsfrei dazu.

Die Deutschen sind bekannt als Brotweltmeister! Woran liegt das?
Lesen Sie nachfolgend, was uns von unseren Nachbarländern unterscheidet.

Dürfte doch der Bäcker und Konditor einfach nur das machen, was er am besten kann: backen und kreativ sein!
Vom Pumpernickel bis zur Hochzeitstorte. Aber so einfach ist das nicht. Wer sich im Dschungel des Lebensmittelrechts bewegt, kann in viele Fallen treten.
Einen Teil davon können Sie hoffentlich nach dem Studium des Beitrages der aktuellen Rechtsprechung vermeiden.

Eine anregende Lektüre und weiterhin viel Freude an Ihrer Arbeit wünscht Ihnen

das 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!

Die Strudelfamilie – eine Wiener Mehlspeisendynastie mit orientalisch-europäischem Stammbaum

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Der deutsche Name „Strudel" – eine als typisch wienerisch angesehene Mehlspeise mit unzähligen süßen, aber häufig auch pikanten Variationen – lässt sich etymologisch relativ einfach herleiten: der Ausdruck stammt ursprünglich aus der Physik, im speziellen aus der Strömungslehre. Als Strudel bezeichnet man hier einen Wirbel[1], d. h. eine Stelle, an der sich eine Flüssigkeit wie beispielsweise Wasser in einer kreis- oder spiralförmigen Drehung nach unten bewegt, wobei sich unter bestimmten Bedingungen in der Mitte eine trichterförmige Vertiefung bilden kann[2].

In der harmlosesten Form entstehen solche Strudel etwa beim Abfließenlassen einer gefüllten Badewanne, sie treten aber auch als gefährlich reißende Strömungen im Meer auf. Bei dem sogenannten „Mahlstrom" vor den norwegischen Lofoten erreichen diese eine Geschwindigkeit von bis zu 27,8 km/h! Ebenso finden sie sich in Flüssen wie die ehemals gefürchtete, heute aber bereits entschärfte „Donauwelle" oder die sogenannten „Whirlpool-Strudel" unterhalb der Niagara-Fälle[2]. Selbst in der griechischen Sage hatte diese Art von Strudel bereits ihren Platz: lt. Homers Odyssee (ca. 720 v. Chr.) soll in der Straße von Messina das gestaltlose Meeresungeheuer Charybdis[3] gehaust haben, das dreimal am Tag das Meerwasser einsog, um es dann brüllend wieder auszustoßen. Schiffe, die in diesen Strudel gerieten, waren rettungslos verloren! Ihr gegenüber saß die sechs-hundeköpfige Skylla[4] und verschlang gemeinsam mit dem charybdischen Strudel reihenweise unvorsichtige Seeleute! Odysseus, der König von Ithaka, hatte nach dem Trojanischen Krieg auf seiner Irrfahrt zurück in die Heimat seine liebe Not mit diesen beiden unangenehmen Zeitgenossen[5]. Vielleicht hätte ihm in dieser Situation ein gut gefüllter, wohlschmeckender Strudel bei der Besänftigung der mythologischen Ungeheuer geholfen!?

Eines steht jedenfalls fest: die weit weniger gefährliche Strudelform ist ein um eine delikate Füllung behutsam herumgerollter Teig, der zwar nicht den physikalischen Gesetzen der Strömungslehre gehorcht, dafür aber gebacken umso besser schmeckt und – außer für die schlanke Linie – kaum jemals bedrohlich wird.

Lassen wir daher jetzt die physikalischen Formen des Strudels außer Acht und widmen uns ganz der Geschichte und dem weiten Umfeld des Strudels als speziell in der traditionellen Küche des ehemaligen K&K Habsburgerreiches beheimateten Gerichts.

Historisches

Der Strudel gehört zu jenen Spezialitäten, die allgemein für Österreich als derart typisch angesehen werden, dass man glauben möchte, sie seien auch hier entstanden: typische Beispiele dafür sind der klassische Wiener Apfelstrudel oder der Milchrahmstrudel (von den Wienern liebevoll „Millirahmstrudel" tituliert!), auf die später noch näher eingegangen wird.

Diese Strudelspezialitäten sind wohl im gesamten Gebiet der ehemaligen K&K-Habsburgermonarchie zu derartiger gastronomischer Vollendung gebracht worden, dass man sie fast schon in dem Bereich „Europä-

1 | *Bertelsmann Kompakt-Lexikon 2006, Wissen Media Verlag, Gütersloh/München 2005, Seite 686*

2 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Strudel_(Physik), Zugriff 29. 6. 2010*

3 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Charybdis, Zugriff 21. 7. 2010*

4 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Skylla, Zugriff 21. 7. 2010*

5 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Odyssee, Zugriff 21. 7. 2010*

isch-Kulinarisches Weltkulturerbe“ ansiedeln möchte. Ihr eigentlicher Ursprung so wie jener der gesamten Strudelfamilie ist jedoch vermutlich im südosteuropäischen Raum bzw. im Nahen und Mittleren Osten zu suchen. Dort heißen die beliebten gefüllten Gebäcke aus dünnen Strudelteigschichten beispielsweise Burek (Bosnien), Börek (Türkei) oder auch Baklava.

Baklava soll schon im 8. Jhdt. v. Chr. bei den Assyrern bekannt gewesen sein[6]. Die Form der Süßspeise war meist nicht „gerollt“, sondern geschichtet „gelegt“. Mit den Arabern gelangte sie über Ägypten, Palästina und Syrien in die Türkei. Des Weiteren „exportierten“ die Mauren den bereits damals bekannten dünnen Strudelteig – Yufka/türkisch, Fyllo oder Filo/griechisch, Malsouka/arabisch[7] – auf ihren Feldzügen von Nordafrika aus bis nach Spanien und später auch nach Süd-Frankreich. Der papierdünne Teig erhielt daher den Beinamen „Spanischer Teig“, wie dem alten Rezept Nr. 312 aus dem **„Neuen und nutzbahren Koch-Buch des Granat-Apffels“** aus dem Jahre 1699 der Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorff zu entnehmen ist[8]: *„Spanischen Teig zu machen: Nimm mundmehl, arbeit es wohl durch mit warmen wasser, mache ihn gar nicht fest, arbeit ihn eine stund oder länger, bis er sich vom tische löset, walge oder rolle ein stück oder 20, so dünn wie papier aus, ziehe es noch dünner mit den händen…“* .

Offensichtlich war also der sogenannte **gezogene Strudelteig** im deutschsprachigen Teil Mitteleuropas zu Beginn des 18. Jahrhunderts bereits fest etabliert. Dies kann auch dem ersten deutschsprachigen, speziell an Frauen gerichteten Lexikon, dem sogenannten **„Frauenzimmer-Lexicon“** entnommen werden[9]. Dieses wurde im Jahre 1715 im Leipziger Verlag Johann Friedrich Gleditsch von Gottlieb Siegmund Corvinus unter dem Pseudonym Amaranthes erstmals herausgebracht und trägt einen äußerst umfangreichen Titel, der auszugsweise lautet: *„Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, Worinnen nicht nur … alles dasjenige, was einem Frauenzimmer vorkommen kann und ihm nöthig zu wissen, Sondern auch Ein vollkommenes und auf die allerneueste Art verfertigtes Koch-Torten und Gebackens-Buch, …, ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich abgefasst und erkläret zu finden, Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergötzlichkeit auff Begehren ausgestellet.“* In diesem Lexikon findet man unter Nr. 1917 folgendes originelle Rezept „Strudel zu machen“[10]: *„Nehmet zwey Eyer, und ohngefehr zwey Löffel Wasser, machet einen Teig darvon, der aber ziemlich hart und wohl durchwürcket seyn muß, mischet ein wenig Saltz darunter, treibet alsdenn denselben gantz dünn auf, leget ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überstreuet ist, ziehet selbigen, so dünn ihr nur könnet, aus, dass er so dünn als ein Oblat wird, lasst ihn ein wenig härtlich werden;…“*

Offen bleibt bei dieser Angabe die Frage, wie man aus „zwey Eyern und ohngefehr zwey Löffel Wasser“ einen Strudel-Teig machen soll – scheinbar hielt der Autor Amaranthes die im Titel des Frauenzimmer-Lexicons angesprochenen *„… beruffenen, curiösen und merckenswürdigen Weibes-Bilder…“* für derart fachkundig, dass er bei ihnen die obligate Verwendung von Mehl für die Teigbereitung als selbstverständlich voraussetzen konnte!

Vermutlich eines der ältesten schriftlich im Original erhaltenen Strudelrezepte in deutscher Sprache beschreibt eine typisch Wienerische Mehlspeise: den berühmten, üblicherweise warm servierten **Milchrahmstrudel.** Dieses Rezept stammt aus einem handgeschriebenen, anonym verfassten Kochbuch aus dem Jahre 1696 (Originaltitel: *„Ein Vortrefflich und Gerechtes Koch Puech, darinen bey 350 Rahre und Kostbahre Speisen begreiffen Nemblichen vor Aller HandPastetten und Dortten, gebachenen Sulzen, Ittem underschüdliche guete Suppen auch von Fischen und dergleichen andrer Wahrmen Speisen mehr zu Kochen und zue Zurichten. Beschrieben Anno Domini 1696“).* Es befasst sich eingehend damit, den *„Mülich Raimb Strudl Zumachen“*[11]: *„Mach einen gueten marben Taig, gleichwie man ihm zum marben PastettenTaig macht, aber nicht zu fest, und dann walg ihn zu einem Bladl auss gantz din alss wie ein Pappier, wie man ihm auch Zu einem Krapfen oder SpinadtStrudl walgt, hernach streich den taig mit millich ramb und sträu auch ein wenig Semblbrössl daran alss über und über das auf, und würgg alssdan übereinander wie andre strudl, hernach schmierb ein Schüssl mit Butter rin, aber nit zu wenig, rüchte den Strudl zu einem Hörndl in die Schüssl und schon rundt, güass alssdan ein süsse millich darauf, auch nit zu wenig butter, setz auf ein glueth und güb obenauf auch glueth. Bachs also recht schön auss, es geht gar schön auf und gübs“ (Abb. 1).*

Bemerkenswert bei dieser Rezeptangabe: schon Ende des 17. Jahrhunderts hielt man sich offensichtlich an die heute noch geltende Verbrauchererwartung und im Österreichischen Codex[12] verankerte Bestimmung, dass der Milchrahmstrudel ausschließlich Milchfett enthalten darf, mehr dazu im Abschnitt „Lebensmittelrechtliches“. Soweit also die jahrhundertealte und völkerverbindende Historie des Strudels !

Sprachliche Varianten und originelle Kuriositäten rund um den Strudel

Als typisches Gericht der österreichischen Küche ist der Strudel unter diesem Namen auch heute noch in vielen Gebieten des ehemaligen K&K Habsburgerreiches bekannt[13]:

- in Tschechien als štrúdl (závin),
- in der Slowakei als štrúdla (závin),
- in Rumänien als ştrudel,
- in Slowenien als štrudelj (zavitek) und
- in Kroatien als štrudla(savijača).

In Ungarn, das als „Kronland“ des Strudels gilt, heißen die süßen und

Abbildung 1: „Koch Puech“

6 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Baklava, Zugriff 13. 7. 2010*

7 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Yufka, Zugriff 21. 7. 2010*

8 | *Franz Maier-Bruck, Das Grosse Sacher Kochbuch, Schuler VerlagsgesmbH, München 1975, Seite 492*

9 | *http://de.wikipedia.org/wiki/Frauenzimmer-Lexikon, Zugriff 29.6.2010*

10 | *Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel (http://diglib.hab.de/drucke/ae-12/start.htm?image=00981), Zugriff 29. 6. 2010*

11 | *Handschriftensammlung der Wiener Stadtbibliothek: Koch Puech Inv.Nr. Ia 33618, Sign.: H.I.N. 18845, Blatt 86, Rezept Nr. 135 ; zitiert in (8), Seite 491*

12 | *Österreichisches Lebensmittelbuch 3. Aufl., Kapital B34 „Konditorwaren/Teilkapitel A: Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung“, Abs. 6+7 (August 1995)*

13 | *http://www.netzwissen.com/ernährung/strudel-apfelstrudel-topfenstrudel.php, Zugriff 13. 7. 2010*

Zwetschgenstrudel

© www.kroeswang.at

pikanten Varianten Rétes[14] und glänzen vor allem als Almás rétes (Apfelstrudel), Túrós rétes (Topfenstrudel) und Káposztás rétes (Krautstrudel).

Für die Internationalität seiner Majestät des Strudels spricht die Tatsache, dass man das deutsche Wort **Strudel als Lehnwort** sowohl im Englischen als auch im Spanischen und im Französischen im Original oder nur geringfügig mutiert als „stroudel" findet[15]. Apropos Majestät Strudel: es gibt diese Majestät tatsächlich – zumindest im Internet! Sie nennt sich dort Roman der I. König der Strudeln alias Apfelstrudel-König, heißt mit bürgerlichem Namen Huemer und residiert u. a. als selbsternannter Weltmeister der Strudeln laut eigener Angabe mit seinen unzähligen Strudel-Varianten/-Untertanen in Ampflwang, im schönen Oberösterreich[16].

Eine besonders zeitgemäße, allgemein aber weniger bekannte Kuriosität sei zuletzt noch aus dem Medien-Bereich erwähnt: im Zeitalter der elektronischen Post ist jedem E-Mail-Adressaten das @-Zeichen seiner E-Mail-Adresse zur Trennung von Benutzer- und Domain-Namen wohlvertraut. Dieses At-Zeichen – umgangssprachlich im Deutschen auch als „Klammeraffe" bezeichnet – heißt in der modernen hebräischen Umgangssprache „Strudel", wahrscheinlich nach der Form eines gerollten Gebäcks[17]; die offizielle Bezeichnung lautet mit dem hebräischen Wort für Strudel „kruhit"!

Praktisches

Wie bereits bei der Familiengeschichte des Strudels erkennbar, handelt es sich bei dieser Spezialität – gleich ob süß oder pikant gefüllt – fast immer um Produkte mit sehr dünnen Schichten aus Teigen („Wasserteigen"), die durch intensive mechanische Bearbeitung (das „Ausziehen") hergestellt werden. Mancherorts haben im Laufe der Zeit – je nach Rezept und Land – für einige Strudelvarianten auch andere Teige wie Blätter-, Hefe-, Mürb-, Topfen- oder Kartoffelteige Eingang in Backstuben und Küchen gefunden. International versteht man unter einem „klassischen" Strudel eine gefüllte und gebackene (in der Gastronomie manchmal auch gekochte) Rolle aus einem eher einfach zusammengesetzten, gezogenen Teig aus Weizenmehl, Wasser, Öl, Salz, und ggf. auch Ei, in der gesamten Fachliteratur bekannt als **„Strudelteig"**.

Prägend für das Geschmackserlebnis ist in erster Linie jedoch das Innenleben des Strudels. Eine saftig-kompakte Fülle verleiht ihm seine persönliche Note.

Während er in seiner arabischen „Urheimat" ursprünglich eher einfach und meist süß gefüllt wurde, beispielsweise mit Rosengelee, Orangensirup, Honig und Nüssen, finden wir heute hinsichtlich der Strudelfülle eine fast unüberschaubare Vielzahl: es eignen sich fast alle Obst- und Gemüsesorten, Trockenfrüchte, Nüsse, Mohn, Pilze, Fleisch und Fisch sowie Meeresfrüchte, Milch- und Getreideprodukte.

Einige Beispiele aus der reichhaltigen Strudelfüllen-Palette finden sich in der nachfolgenden Auflistung[18, 19]:

Gebackene süße Strudel	Gebackene pikante Strudel	Gekochte pikante Strudel (als Suppeneinlage)
mit Obst: Äpfel, Birnen, Datteln, Feigen, Quitten, Zwetschgen (= Pflaumen), Marillen (= Aprikosen), Pfirsiche, Kirschen, Beeren, Weintrauben, Rhabarber, Nüsse und Mohn (meist mit Blätter- oder Hefeteigen verarbeitet)	**mit Gemüse:** Weiß- und Rotkraut, Sauerkraut, Zwiebel, Lauch, Bärlauch, Bohnen, Linsen, Spargel, Kürbis, Spinat, Pilze	**Grießstrudel**
mit Trockenobst: Kletzen (= Dörrbirnen)	**mit Fleisch:** Fleisch, Schinken, Blut- und Leberwurst, Lamm, Grammeln (= Grieben)	**Lungenstrudel**
mit Milchprodukten: Milchrahm, Topfen (= Quark)	**mit Fisch:** Lachs, Saibling, Zander, Thunfisch, Krebse, Shrimps	
mit Getreideprodukten: Polenta, Lebkuchen	**mit Milchprodukten:** Schafkäse mit Gemüse wie z. B. Spinat oder Zucchini	
mit Kakaoprodukten: Schokolade		

14 | *http://www.grocceni.com/typisch-s.html, Zugriff 13. 7. 2010*

15 | *Albert Meiners, Fachwörterbuch Back- und Süßwaren, 1. Aufl., B. Behr's Verlag, Hamburg 1999, Seite 340*

16 | *http://www.Strudelkoenig.at/design/, Zugriff 29. 6. 2010*

17 | *http://de.wikipedia.org/wiki/@, Zugriff 21. 7. 2010*

18 | *Tobias Hierl, Hausgemacht: Strudel süss&pikant, Österreichischer Agrarverlag, Leopoldsdorf 2004*

19 | *Marina Kasimir, Das Strudel-Kochbuch, 2. Aufl., Leopold Stocker Verlag, Graz 2003*

20 | *Franz Maier-Bruck, Das Grosse Sacher Kochbuch, Schuler VerlagsgesmbH, München 1975, Seiten 493–494*

21 | *Toni Mörwald, Christoph Wagner, Die süße Küche – das Österreichische Mehlspeiskochbuch, NP Buchverlag, St. Pölten 2003, Seiten 16 + 113*

Altwiener Apfelstrudel[20]

© Liudmila Travina – Fotolia.com

Teig: (ca. 12 Portionen)

200 g	glattes Weizenmehl	1	Ei (bei Bedarf)
ca. 1/16 l	Wasser lauwarm	1	Prise Salz
20 g	Öl		

Zubereitung:

Aus allen Zutaten auf unbemehltem Brett einen halbweichen Teig machen. Wenn sich der Teig von Händen und Brett löst und glatt geworden ist, auf ein bemehltes Brett geben, die Oberfläche mit Öl bestreichen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig auf bemehltem Strudeltuch zu einem rechteckigen Fleck ausrollen und nach allen Seiten mit der Hand so dünn wie möglich ausziehen. Man greift dazu mit dem bemehlten Rücken der einen Hand unter den Teig, beginnt mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkanten vorsichtig zu ziehen. Der Teig muss papierdünn werden und über die Kanten des Tisches gespannt sein.

Fülle: (ca. 10 Portionen)

1.500 g	kernige, leicht säuerliche Äpfel („Strudler")	60 g	geriebene/gehackte Walnüsse (bei Bedarf)
40 g	Butter	80 g	Butter
80 g	Semmelbrösel		Staubzucker zum Bestreuen
ca. 100 g	Zucker mit gemahlenem Zimt vermischt	1/4 l	glattgerührter Sauerrahm oder leichtgeschlagenes Obers (Sahne)
60 g	Rosinen	80 g	grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Man bestreut 2/3 des ganz dünn ausgezogenen Strudelteiges mit den in Butter hellbraun gerösteten Semmelbröseln, dann mit den geschälten, blättrig geschnittenen Äpfeln, würzt mit Zimtzucker und Rosinen sowie evtl. mit geriebenen Walnüssen, beträufelt das freigelassene Teigdrittel mit zerlassener Butter und gibt vor dem Zusammenrollen den glattgerührten Sauerrahm und die grob gehackten Nüsse über die aufgestreuten Äpfel. Zuletzt schneidet man den dickeren Teigrand weg und beginnt mit dem Rollen. Man hebt das Tuch mit dem Strudel hoch, rollt den Strudel gegen die freie Teigseite zu ein und legt ihn mit der Teignaht nach unten auf das schwach befettete Backblech, wobei man den Strudel entweder in entsprechend lange Stücke schneidet oder hufeisenförmig auflegt. Jetzt bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bäckt ca. 35–40 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei ca 180 °C aus, wobei in der ersten Backzeithälfte noch drei Mal mit zerlassener Butter bepinselt wird. Mit Staubzucker bestreuen und nach Wunsch warm oder kalt servieren.

Milchrahmstrudel[21]

© www.kroeswang.at

Teig: (10 Portionen)

300 g	Weizenmehl	150 ml	Wasser lauwarm
25 ml	Öl		Öl zum Bestreichen
5 g	Salz		

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Öl sowie Salz hineingeben. Nach und nach das Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut von den Händen löst. Teig in eine Schüssel legen und die Oberfläche mit Öl bestreichen, damit sich keine Haut bilden kann. Mit einem feuchten Tuch so abdecken, dass das Tuch den Teig nicht berührt, und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann je nach Verwendung weiterverarbeiten.

Fülle (15 Portionen):

200 g	Butter	50 g	Maisstärke
100 g	Staubzucker	375 ml	Sauerrahm
9	Semmeln	9	Eiklar
300 ml	Milch	100 g	Kristallzucker
9	Eidotter	100 g	Butter flüssig, zum Beträufeln
30 g	Vanillezucker		Mehl zum Bestauben
	Schale von 1 Zitrone, gerieben		Staubzucker zum Bestreuen

Eiermilch Royale:

1 l	Milch	2	Eier
20 g	Kristallzucker		

Zubereitung:

Semmeln entrinden, in kleine Würfel schneiden und mit Milch befeuchten. Butter mit Staubzucker weiß und schaumig schlagen. Semmelmasse, Dotter, Maisstärke, Vanillezucker, Sauerrahm und Zitronenschalenabrieb unterheben. Eiklar leicht zu schlagen beginnen und mit Kristallzucker zu Schnee ausschlagen. Schnee vorsichtig unterheben. Den Arbeitstisch mit einem Tuch auslegen und gleichmäßig mit Mehl bestauben, den Teig ebenfalls leicht bemehlen und auf das Tuch legen. Mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Dann mit beiden Handrücken unter den Teig fahren und langsam in alle Richtungen so dünn ausziehen, dass man durch den Teig eine Zeitung lesen könnte. Den ausgezogenen Teig mit 3/4 der flüssigen Butter beträufeln, die vorbereitete Fülle in einem Strang darauf verteilen, den Teig mit dem Tuch über die Fülle heben und dann einmal herum einschlagen, danach abschneiden. Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein befettetes Blech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 30 Minuten backen. Für die Eiermilch alle Zutaten miteinander verschlagen, über den Strudel gießen und noch weitere 20 Minuten bei 160 °C backen. Noch lauwarm auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Grießstrudel

© Peter Barci

Schon allein beim Gedanken an dieses Riesenangebot von süß-delikaten Strudelvarianten beginnt wohl manchem Leser das sprichwörtliche Wasser im Mund zusammenzulaufen! Es soll daher bei ihm kein Gusto-Stress aufkommen und ihm die Qual der Wahl abgenommen werden: als „gelernter" Wiener mit traditionell süßen Strudel-Wurzeln in dieser Stadt entscheidet sich der Autor dafür, auf die weltweit wohl bekannteste österreichische Strudelvariante, den Altwiener Apfelstrudel, näher einzugehen, und als zweiten Klassiker der Wiener Mehlspeisküche den Milchrahmstrudel entsprechend auf- und zuzubereiten, der uns ja bereits aus dem Koch Puech aus 1696 bekannt ist. Die vorstehend wiedergegebenen Originalrezepte stammen beim Apfelstrudel aus dem klassischen Sacher Kochbuch[20], im Falle des Milchrahmstrudels aus einem bekannten Österreichischen Mehlspeiskochbuch[21].

Abgesehen von den köstlichen Füllen, welche diesen Rezepten einen kulinarischen Sonderstatus verleihen, fällt bei beiden ein ganz wichtiges Qualitätskriterium für den Strudelteig auf: seine möglichst geringe Schichtdicke. Die entsprechenden Attribute reichen hier von *„… gantz din alss wie ein Pappier…"* (vgl. Koch Puech von 1696 – Abb. 1) über *„… so dünn als ein Oblat…"* (vgl. Frauenzimmer-Lexicon aus 1715[9]) bis hin zu „… so dünn…, dass man durch den Teig eine Zeitung lesen könnte…" (vgl. Rezept Milchrahmstrudel aus 2003[21]). Den Nagel auf den Kopf trifft hier wohl die in Wien fast schon sprichwörtliche Aussage, die nach der Legende vom Leibkoch eines österreichischen Kaisers als Dekret erlassen wurde[13]: ein Strudelteig sollte so hauchdünn ausgezogen werden bis man auch einen Liebesbrief durch ihn lesen konnte. Besitzt man dazu außer den geeigneten Zutaten auch noch zwei gefühlvolle Hände und Geduld sowie eine gehörige Portion Glück, so kann nichts mehr schief gehen: es gelingt ein perfekt ausgezogener Strudelteig!

Lebensmittelrechtliches

Das Wort „Strudel" assoziiert jeder Mehlspeisenkenner fast automatisch mit den unübertroffenen Spezialitäten der österreichischen Mehlspeisenküche, obwohl sich sein phänomenaler Ruf nicht nur auf deutschsprachige Länder beschränkt – süße „Strudeltiger" gibt es auf der ganzen Erde! Die österreichische Sonderstellung zeigt sich auch auf dem Gebiet der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Während es für den Begriff „Strudel" in Deutschland und in der Schweiz diesbezüglich keinerlei rechtliche Regelungen gibt, sind solche Bestimmungen in Österreich sowohl allgemein als auch spezifisch bekannt. Es heißt im Österreichischen Lebensmittelbuch Kapitel B18 „Backerzeugnisse"[22]:

2.3.4.6. „Strudelteigbackwaren werden aus zutatenarmen Teigen ohne Triebmittel hergestellt. Sie enthalten verschiedenartige Füllungen, z. B. Obst, Gemüse, Milcherzeugnisse, Fleisch, Fleischerzeugnisse."

Eine spezifische Regelung für den oben beschriebenen **Milchrahmstrudel** findet sich ebendort in Kapitel B34 „Konditorwaren"/Teilkapitel A mit folgendem (teilweise auszugsweise wiedergegebenen) Text[12]:

6. „Bei Konditorwaren… wird bei Herstellung von Topfenfüllungen Topfen von mind. 20 % F. i. T. und ausschließlich Milchfett verwendet… Die Verwendung von anderem Fett als Milchfett für die Füllung ist nicht zulässig."
7. „Für Millirahmstrudel (Milchrahmstrudel) gelten die Anforderungen an die Erzeugnisse gemäß Abs. 6 sinngemäß."

Zusammenfassung

Unser Streifzug durch die interessante Geschichte des Strudels hat gezeigt, dass diese typische Wiener Mehlspeise vom Ursprung her durch ein aufregendes und abwechslungsreiches „Immigrantenschicksal" gekennzeichnet ist. Ihre erfolgreiche Integration zeigt sich nicht zuletzt in einigen Redensarten des Alltags, die man in Österreich mit dem Strudel in Verbindung bringt[20]: diese Mehlspeise musste sich im wahrsten Sinn des Wortes *„abstrudeln"* (Anm.: abmühen), um im *„Strudel der Geschichte"* (Anm.: in den Wirren der Geschichte) bestehen zu können und zu ihrer eigentlichen Identität zu finden. Die Geschichte ihrer Integration in den erlauchten Kreis der typischen Wiener Mehlspeisen *„zog sich"* über viele Jahrhunderte gewissermaßen *„wie ein Strudelteig"* (Anm.: zog sich in die Länge): von Arabien bzw. dem Nahen und Mittleren Osten über die Türkei und die Länder Südosteuropas führte der Weg des Strudels nach Ungarn, von wo er schließlich Einzug in das Habsburgerreich fand und am Wiener Kaiserhof hoffähig und zur anerkannt echten Wiener Mehlspeise wurde. Von Wien aus eroberte er zuletzt die gesamte Donaumonarchie und auch die internationale Küche – der Strudel ist somit endgültig zum echten Kosmopoliten geworden! ■

22 | *Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Aufl., Kapitel B18 „Backerzeugnisse", Abs. 2.3.4.6., veröffentlicht mit Erlass BMG-75210/0011-II/B/7/2009 am 18. 2. 2010 und geändert mit Erlass BMG-75210/0004-II/B/7/2010 am 5. 7. 2010*

Brotland Deutschland

Franjo Steffen, Bremen

Deutschlands Bäcker backen das umfangreichste Brotsortiment der Welt. Die Vielfalt der Mehl- und Schrottypen, spezielle Zutaten, verschiedene Backverfahren und kreative Ideen sorgen für einen besonders abwechslungsreichen Brotkorb.

Deutschlands Bäcker bezeichnen sich als Brot-Weltmeister. Der Grund: in wohl keinem anderen Land der Welt wird eine so abwechslungsreiche Vielfalt an Broten, Brötchen und anderen Kleingebäcken angeboten wie bei uns. Wir verdanken diese einzigartige Brotvielfalt dem Fleiß der Bäcker, ihrer qualifizierten Berufsausbildung, der Pflege handwerklicher Traditionen und den hochwertigen Rohstoffen – gepaart mit immer wieder neuen, kreativen Rezeptideen. Über 300 Brotsorten und über 1.200 verschiedene Kleingebäckarten, so der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, sollen es sein.

Hintergründe und Entwicklung der Brotvielfalt

Wie kam es zu dieser Vielfalt und welche Brotsorten sind für die deut-

© CandyBoxPhoto - Fotolia.com

schen Regionen von Flensburg bis Garmisch Partenkirchen und von Aachen bis Dresden charakteristisch? Geprägt wird das Brotland Deutschland wesentlich von den hiesigen klimatischen Verhältnissen. Seit Jahrhunderten werden nicht nur Weizen und Dinkel angebaut, sondern auch ein relativ hoher Anteil Roggen. Gerade in den kühlen Regionen gedeiht dieses an Klima und Böden weniger anspruchsvolle Getreide besser als der ertragsreichere Weizen. Einst war der Roggen über ganz Europa verbreitet. Bei unseren europäischen Nachbarn im Westen und Süden ist er heute allerdings fast vergessen.

Ohne Roggen wäre unsere große Brotauswahl nicht denkbar. Er bestimmt wesentlich die Vielfalt und den Geschmack unserer Mischbrote. Dazu gehören die Weizenmisch- und Roggenmischbrote, wie das Oberländer und Kassler Brot, Kornbrot, Landbrot, Bauernbrot und viele andere zum Teil mit fantasievollen Namen versehene Brote.

Mehl- und Schrottypen sorgen für einmalige Vielfalt

Allein schon durch den Einsatz verschiedener Mahlerzeugnisse von Weizen, Roggen und Dinkel in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen im Teig resultiert eine riesige Anzahl von Broten mit mannigfachem Charakter. Die Tabelle zeigt die zur Auswahl stehenden Mahlerzeugnisse, die seit 1991 in der DIN 10355 beschrieben sind, sowie darüber hinaus etablierte Typen (kursiv). Letztere stammen noch aus der Typenregelung der 17. Durchführungsverordnung zum Getreidegesetz, die durch die DIN 10355 abgelöst wurde.

Politische Einflüsse

Entscheidenden Einfluss auf die vielen regionalen Brotspezialitäten in Deutschland hatte im Alten Reich („Heiliges Römisches Reich“, ab ca. 1500 mit dem Zusatz „deutscher Nation“) das monarchische Prinzip der Länderteilung unter den Söhnen, wenn ein adliger Landesherr verstarb. So entstanden immer mehr kleine staatliche Territorien mit eigenem Landesherrn, eigenem Recht, eigener Münze und eigener Kultur.

In jedem Kleinstaat wurde Brot aus dem dort angebauten Getreide gebacken, da bereits die Einfuhr aus dem Nachbarort mit Zollabgaben belegt sein konnte. In dem einen Kleinstaat wuchs Weizen auf fruchtbaren Böden, in einem anderen, klimatisch ungünstiger gelegenen, herrschte der Anbau von Roggen vor.

Die Bäcker mussten sich diesen Gegebenheiten und den erntebedingten, teilweise erheblichen Schwankungen der Getreidequalität anpassen und aus den ihnen zur Verfügung stehenden Getreidesorten das bestmögliche Brot backen.

Zusammenfassend haben daher folgende Faktoren im Laufe der Jahrhunderte die Brotvielfalt maßgeblich entstehen lassen:

- die Verwendung von Weizen und Roggen aus heimischem Anbau
- die Vielfalt der Weizen- und Roggenmehltypen
- die Nutzung von feinen und groben Roggen- und Weizenschroten
- das von Grenzbäumen einst in viele Kleinstaaten zerteilte Reich
- die sich daraus ergebenden landsmannschaftlich unterschiedlichen Teigführungen, Teigaufarbeitungen und Backverfahren
- ergänzende Teigzutaten pflanzlicher oder tierischer Herkunft

Brotvielfalt mit neuen Impulsen

Hatten diese heimischen Besonderheiten bereits historisch eine große regionale Brotvielfalt entstehen lassen, so brachten nach dem zweiten Weltkrieg die Siegermächte Amerika, Großbritannien, Frankreich und Russland die für ihre Länder typischen Brote mit nach Deutschland. Hinzu kam die Reiselust der Deutschen, die in ihren Urlaubsländern neue Brot- und Gebäckspezialitäten kennen und lieben lernten. Auch mit den als „Gastarbeiter“ ins Land geholten ausländischen Mitbürgern kamen neue Verzehrgewohnheiten und damit auch neue Brotsorten nach Deutschland.

Alsbald bereicherten Toast- und Sandwichbrote aus den USA und England, Baguettes aus Frankreich, Ciabattas aus Italien, Fladenbrote aus der Türkei, Knäckebrot aus Schweden und besonders saftige Roggenbrote aus Russland das einheimische Sortiment.

Mahlerzeugnisse aus Brotgetreidearten

Mahlerzeugnisse	Dinkel	Weizen	Roggen
Mehltypen		405	
		550	
	630	*630*	*610*
	812	812	815
	1050	1050	997
		1200	1150
		1600	1370
			1740
	Vollkornmehl	Vollkornmehl	Vollkornmehl
Schrottypen		1700	1800
	Vollkornschrot	Vollkornschrot	Vollkornschrot

Auch innerhalb Deutschlands fand eine „Brotwanderung“ statt. Noch vor 30 Jahren waren beispielsweise Laugengebäcke fast ausschließlich in Süddeutschland anzutreffen. Heute überrascht es keinen Kunden, wenn sein Bäcker in Flensburg täglich frische Laugenbrezeln anbietet. Im Gegenzug entdeckt man im Süden das einst im Norden und Westen beheimatete, ballaststoffreiche Schwarzbrot im Brotkorb.

Seit Ende der 70er Jahre hat ein neues Ernährungsbewusstsein dazu geführt, dass der Anteil an Vollkornbackwaren gewachsen ist. Durch die Verwendung von Getreide aus ökologischem Anbau stehen auch vielfältige Bio-Backwaren zur Auswahl. Und für genussfreudige Grillpartys finden sich knusprige, mediterran inspirierte Weizenbackwaren, oft ergänzt um spezielle Kräuter, Gewürze und andere Zutaten im Angebot.

300 Brotsorten und mehr

Verkündete das Backgewerbe noch um 1980, dass deutsche Bäcker über 200 Brotsorten backen, so hat sich die Zahl bis heute um mehr als 50 Prozent erhöht.

Aus einer systematischen Recherche von 1988–2003 resultieren drei vom Autor veröffentlichte Fachbücher:

- Band 1 „Standardbrote“ mit 115 Standardbrotsorten und 15 Toastbroten,
- Band 2 „Spezialbrote“ mit weiteren 127 Brotspezialitäten und
- Band 3 „Schrot, Korn & Pumpernickel“ mit 101 Vollkorn- und Schrotbroten sowie Pumpernickelvarianten.

Damit waren 358 verschiedene Brotsorten erfasst. Sie bilden gewiss nicht das komplette Spektrum ab, sondern stellen eine manchen Bäcker inspirierende Übersicht an landsmannschaftlich typischen Traditionsbroten dar, ergänzt um neue Brotideen.

Zur Steigerung der Gebäckvielfalt hat zum einen die Wiedervereinigung Deutschlands beigetragen, aber wohl ganz entscheidend auch der Produkt- und Rezeptservice der Backmittel- und Backzutatenhersteller, der Mühlen, der Fachschulen und der vielen handwerklichen und industriellen Backbetriebe. Das heutige attraktive Angebot an Backwaren trägt wesentlich dazu bei, den Brotverzehr zu stabilisieren, der einen anerkannten positiven Einfluss auf die Gesundheit ausübt.

Nach einer Pressemitteilung der GMF (Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung, Bonn) lag der Backwarenverbrauch in Deutschland im Getreidewirtschaftsjahr 2009/2010 bei durchschnittlich 82,4 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Wer in den 50er und 60er Jahren eine Bäckerei besuchte, fand im Brotregal ein gegenüber heute deutlich bescheideneres Brotsortiment. Als typische Vertreter fanden sich vielleicht ein Weißbrot, bestimmt ein Misch- oder Graubrot, hier und da ein Roggenbrot und ein Päckchen Schwarzbrot in der regional geprägten Auslage.

Als in den 70er Jahren mit dem „Bergischen Krustenbrot“ eines der ersten Fertigmehle zur rationellen Herstellung eines Spezialbrotes auf den Markt kam, begann ein Zeitalter der schnell wachsenden Brotvielfalt. Weitere Back- und Vormischungen sowie Rezepte für innovative Spezialbrote folgten durch die Backmittelhersteller und die Mühlen. Begleitet wurden diese Innovationen im Bereich der Zutaten von der Entwicklung vielfältiger neuer Technologien. Die Kombination leistungsfähigerer Backmittel, neuer Sauer- und Vorteigführungen, pastöser sowie getrockneter Roggen- und Weizensauerteige beflügelten gemeinsam die Möglichkeiten, die Verbraucher immer wieder mit neuen, kreativen und genussvollen Brotsorten zu überraschen.

Heute ist bei den Backmitteln und Backmischungen ein Trend zu deklarationsfreundlichen Inhaltsstoffen zu erkennen. Statt einfacher Teigsäuerungsmittel enthalten sie hochwertige, kontrolliert fermentierte und dann schonend getrocknete Roggen- und Weizensauerteige sowie getrocknete Vorteige. Moderne Teigführungen mit pumpfähigen Sauerteigen haben ihren Platz neben klassischen, mehrstufigen Sauerteigen gefunden.

Wiederentdeckt wurden auch alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn, Emmer oder Waldstaudenroggen, die schon die Menschen der Bronzezeit vor drei- bis fünftausend Jahren in unseren Regionen kannten. In Zentraleuropa findet der Anbau dieser alten Sorten als Spezialitäten heute wieder vermehrt statt. Innovative Ideen und der Zeitgeschmack beleben also weiter unsere Brotvielfalt. Die Bäckereien backen jedoch nicht nur neue Brotsorten, sondern pflegen bewusst und aus Überzeugung auch überlieferte alte Backverfahren und regionale Traditionsbrote. Nie war der deutsche Brotkorb daher vielfältiger und genussvoller gefüllt als heute.

Brotregister dokumentiert

Dass viele traditionelle Brotsorten weiter von Deutschlands Bäckern gepflegt werden, zeigt nicht nur ein Besuch bei den rund 45.000 Verkaufsstellen des Bäckerhandwerks, sondern auch bei den Ketten der Backdiscounter oder ein Blick in die Brotregale und Back-Off-Stationen der Lebensmittel-Discounter und Supermärkte.

Dokumentiert wird die Vielfalt an Rezepten und Sorten seit vielen Jahrzehnten bei den jährlich stattfindenden Brotprüfungen. Jetzt geht der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks einen Schritt weiter. Denn deutsches Brot ist weltweit nicht nur sehr beliebt, sondern in seiner Vielfalt einzigartig und ein ge-

1 Holsteiner Schwarzbrot

2 Hamburger Feinbrot

3 Friesisches Schwarzbrot

4 Ammerländer Katenbrot

5 Oldenburger Schwarzbrot

6 Bremer Schwarzbrot

7 Lüneburger Gersterbrot

8 Heidebrot

9 Hannoversches Gersterbrot

10 Westfälischer Bauernstuten

11 Kassler

12 Westfälischer Pumpernickel

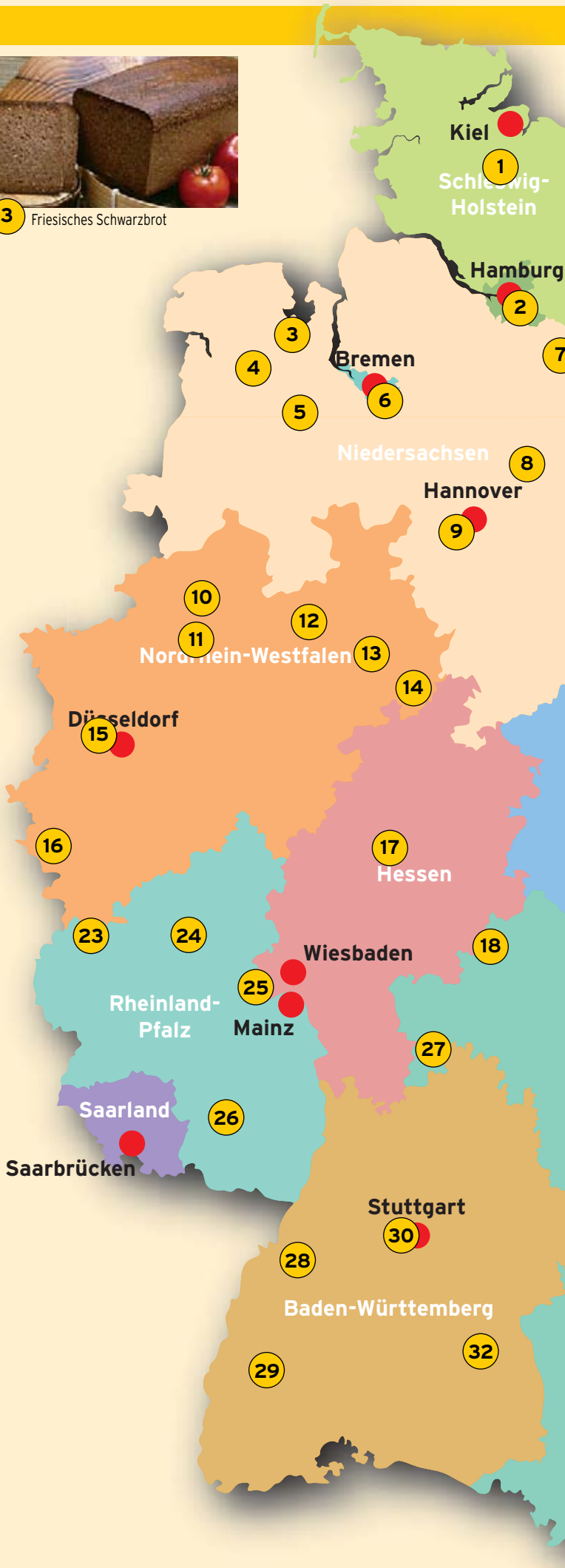
13 Paderborner

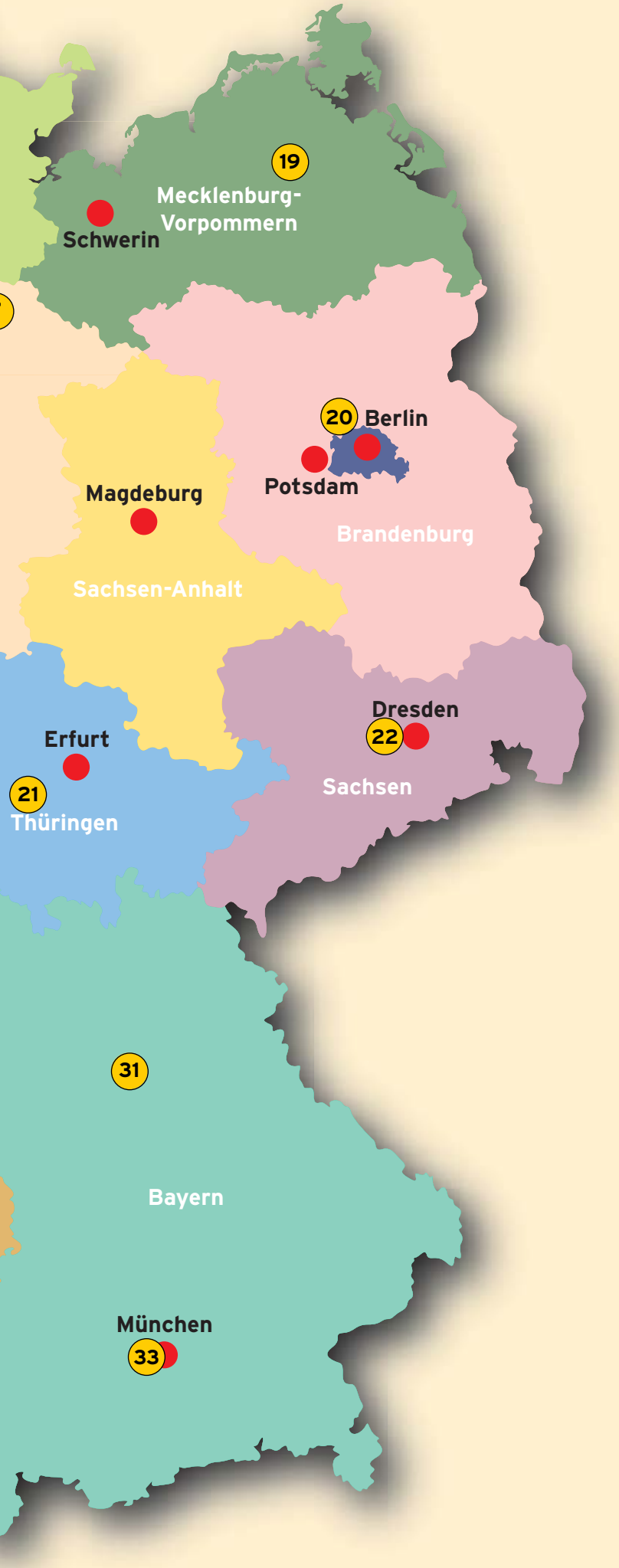
14 Warburger Landbrot

15 Rheinisches Schwarzbrot

16 Moresenter

17 Hessisches Bauernbrot





18 Spessart Kruste

19 Pommersches Brühbrot

20 Berliner Landbrot

21 Malfa-Kraftma-Brot

22 Sächsisches Roggenmischbrot

23 Eifeler

24 Moselaner Weizenmisch

25 Rheinhessisches Winzerbrot

26 Pfälzer Krustenbrot

27 Ausgehobenes

28 Badisches Krustenbrot

29 Schwarzwälder Brot

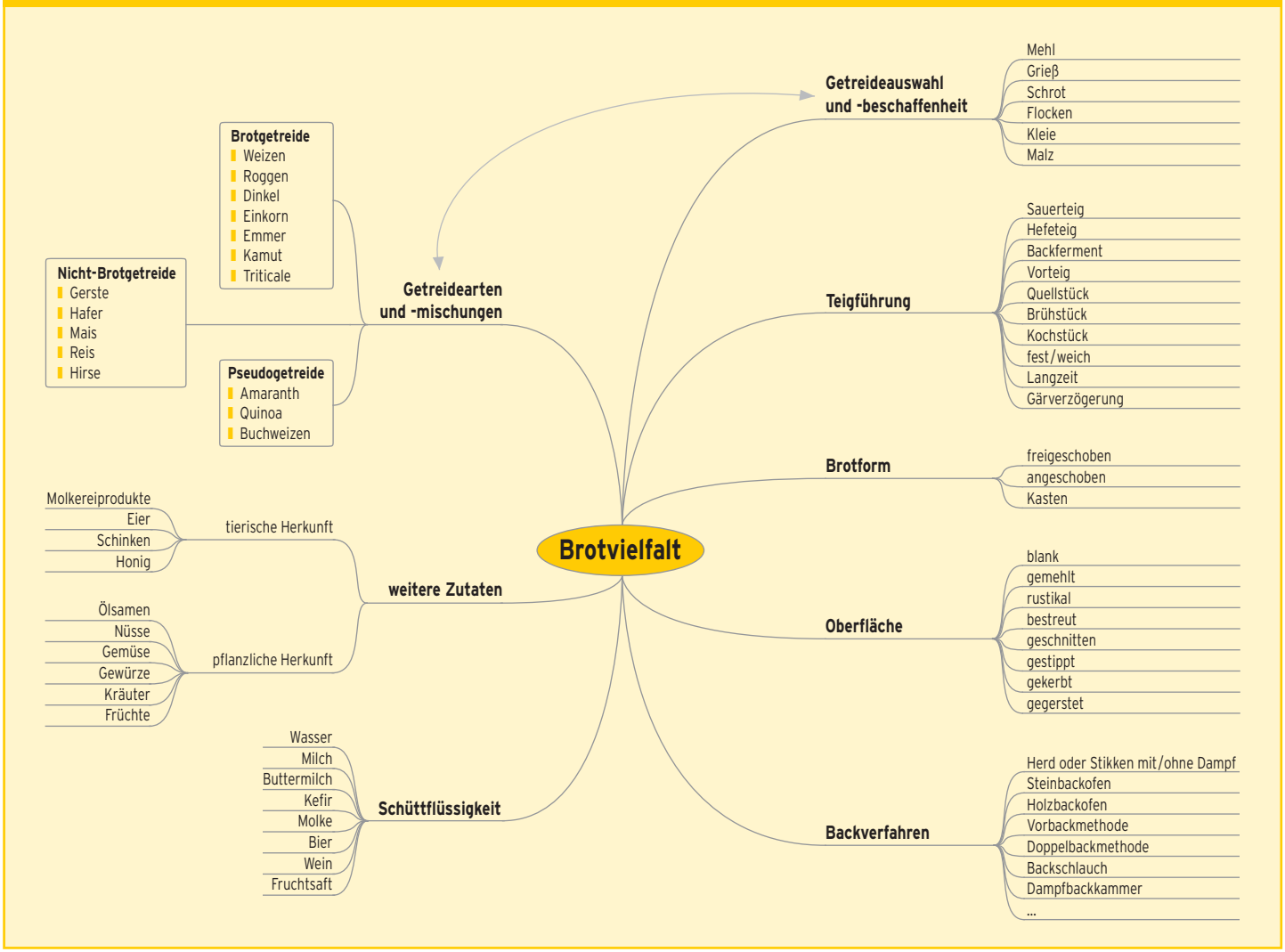
30 (Schwäbisch) Genetztes

31 Frankenlaib

32 Berches

33 Münchner/Bayrisches Hausbrot

Faktoren der Brotvielfalt Mindmap



nussvolles Kulturgut. Diese Vielfalt an Sorten soll jetzt festgehalten und nachweisbar erfasst werden. Unter www.brotregister.de kann jedes Mitglied einer Bäckerinnung die für seinen Backbetrieb und seine Region typischen Brote eingeben. Es kommt dabei nicht auf die detaillierte Angabe der Zusammensetzung an. Vielmehr sind die Zutaten und die Besonderheiten der jeweiligen Brotspezialitäten zu benennen. Obwohl erst seit März 2011 aktiv, finden sich nach nur drei Monaten Ende Juni bereits über 1.200 Brotrezepte hinterlegt. Das Bäckerhandwerk verfolgt damit das Ziel die deutsche Brotkultur als immaterielles Weltkulturerbe von der UNESCO schützen zu lassen.

Kriterien der Vielfalt

Die folgenden Merkmale prägen die Vielfalt unserer Brote:

- **Brotform:** freigeschoben (länglich, rund, oval), angeschoben (zweiseitig, vierseitig), stangenförmig, ringförmig, gezwirbelt, geflochten, Kastenbrot, Toastbrot, Dosenbrot, Ausbund, Zwillingsbrot, Fladen, Trockenflachbrot.
- **Oberfläche:** blank, gemehlt, rustikal (gemasert, gerissen), bestreut, geschnitten (quer, längs), gestippt, gekerbt.
- **Getreidemischung (Mehl, Grieß, Flocken, Schrot, Kleie, Keimlinge, Malz):** Weizen, Weizen-Roggen, Roggen-Weizen, Roggen, andere Getreide wie Hafer, Dinkel, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Kamut, Einkorn, Emmer, usw.
- **Schüttflüssigkeit:** Wasser, Milch, Buttermilch, Kefir, Molke, Bier, Wein, Fruchtsaft.
- **Weitere Zutaten:** tierischer Herkunft (Molkereiprodukte, Butter, Eier, Schinken, Honig etc.), pflanzlicher Herkunft (Pseudogetreide wie Buchweizen, Quinoa, Amaranth, Ölsamen, Nüsse, Kräuter, Gemüse, Gewürze, Früchte etc.).
- **Führungsart:** Roggensauerteig, Weizensauerteig, Mischmehlsauerteig (Balkansauerteig), Quellstück, Brühstück, Kochstück, Vorteig, Backferment, Langzeitführung, Gärverzögerung, extra weicher Teig, fester Teig.
- **Backverfahren:** Herd, normaler Backofen, Netzband oder Stikkenofen, Steinbackofen, Holz-

backofen, Dampfbackkammer, Backschlauch, Gerstern, extra kurze Backzeit (hell, dünne Kruste), extra lange Backzeit (dunkel, dicke Kruste), Doppelback / Unterbruchbackmethode.

Wer alle Mischungen und Verfahren der Teigführung und des Backens und die sich daraus ergebenden Kombinationsmöglichkeiten durchrechnen würde, käme schnell auf weit mehr als tausend Varianten.

Landsmannschaftliche Brottraditionen

Die meisten deutschen Brote weisen einen würzig-aromatischen Geschmack und eine knusprige Kruste auf. Ist diese sehr dick und kräftig braun gebacken, schmecken die Brote besonders gut und intensiv. Deutscher Roggen prägt die Vielfalt der säuerlich schmeckenden Misch- und Roggenbrote. Je nach der Art und Menge der Säure, die beispielsweise durch den Einsatz von Sauerteig in diese Brote eingetragen wird, variiert der Geschmack zwischen mild-säuerlich bis kräftig-säuerlich. Die regional unterschiedlichen Brotzusammensetzungen und die individuelle Herstellungspraxis in den Backbetrieben sorgen für weitere geschmackliche Variationen.

Über viele Generationen haben sich landsmannschaftliche Brotspezialitäten herausgebildet:

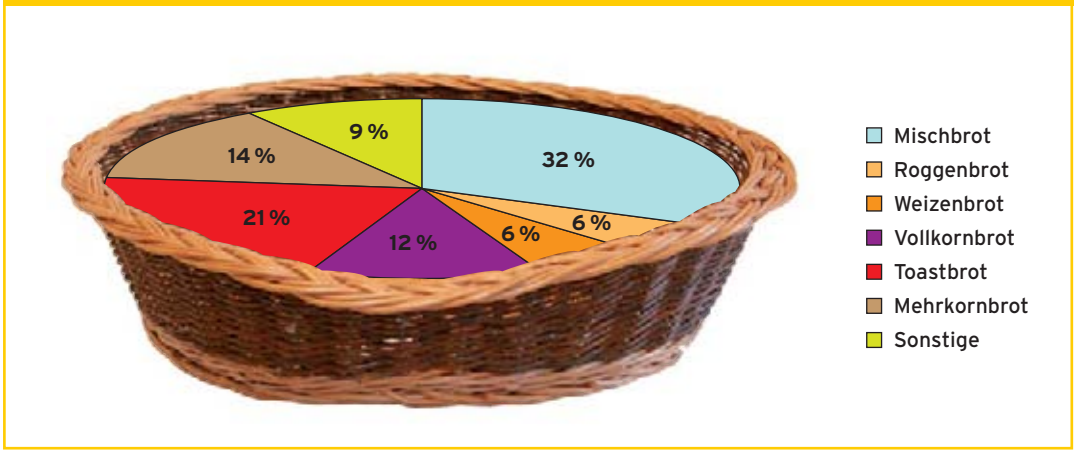
Norden: In Norddeutschland schätzen die Verbraucher schwere, dunkle Brotsorten mit hohem Roggenanteil. Das beliebte Norddeutsche Schwarzbrot schmeckt kräftig-säuerlich. Auch die hier verbreiteten Roggenmischbrote weisen meist höhere Säuregehalte auf. Typische Vertreter aus dem Nord-Westen sind Friesisches-, Oldenburger-, Bremer- und Hamburger Schwarzbrot. Sie sind gekennzeichnet durch unterschiedliche Säuregehalte und verschiedene Mischungen aus groben und feinen Roggenschroten. Als Oberländer schätzen viele ein saftiges Roggenmischbrot und als Hamburger Feinbrot ein klassisches Graubrot. Lange Tradition hat im Raum Hannover das aromatische Gersterbrot, eine unverwechselbare, angeschoben gebackene Roggenmischbrot-Spezialität mit gesprenkelter Kruste. Dazu wird das Teigstück vor dem Backen mit einer offenen Flamme abgeflämmt (gegerstert). Das ebenfalls sehr beliebte Heidebrot ist ein freigeschobenes Roggenmischbrot mit gut gelockerter Krume und kräftigem Geschmack. Vor dem Backen werden die großen Teigstücke längs durchgeschnitten. So entsteht eine seitlich gemehlte Kruste mit blanker, narbig-geporter Oberfläche.

Westen: Im Westen Deutschlands sind an Rhein und Ruhr mildgesäuerte Brote gefragt. Dies gilt auch für das Rheinische Schwarzbrot aus Roggenschrot. Kennzeichnend sind „weiße Stippen“ aus nicht verquollenen Roggenkörnern. Der typische Brotvertreter im Ruhrgebiet ist das Kassler. Dieses aus Hessen „eingewanderte“ Weizenmischbrot hat eine helle, gleichmäßige Krume und einen milden Geschmack. Die Kruste ist hoch glänzend und hat an den Enden je einen Querschnitt. Im Münsterland wird ein besonders saftiges, aromatisches Roggenmischbrot mit rustikal gerissener Kruste gebacken, das Münsterländer Haus- und Bauernbrot. Für die Westfälischen Bäcker sind angeschobene, kastenförmige Roggenmischbrote wie das Paderborner Brot mit vier krustenlosen Seiten typisch. Der an zwei Seiten angeschobene Westfälische Bauerstuten ist ein feinporiges Weizenbrot. Als sein Gegenstück überzeugt ebenso das Westfälische Schwarzbrot mit etwas stärkerer Säuerung als im Rheinland. Was als typische, unverwechselbare Spezialität in dieser Region nicht vergessen werden darf: der dunkelbraune, leicht süßlich-aromatische Westfälische Pumpernickel mit Backzeiten von 16 Stunden und mehr.

Osten: Im Osten Deutschlands backen die Bäcker seit Generationen blanke, oft gestippte Roggenmischbrote mit abgerundetem Aroma. Die Säuregehalte der schmackhaften Brote liegen eher im mittleren Bereich. Typisch für Berlin ist das rustikal gerissene Berliner Krustenbrot als Roggenmischbrot und das Berliner Landbrot als kräftiges Roggenbrot mit gemaserter Kruste. In Thüringen und Sachsen wird das Malfa-Brot als besondere Spezialität hergestellt. Der Teig enthält einen hohen Anteil an würzigem Malzmehl. Dieses sorgt für einen aromatisch-malzigen Brotgeschmack und eine saftige, gut gebräunte Krume.

Süd-Westen: Im Südwesten bevorzugen die Verbraucher an Mosel, Rhein, Main und Neckar ein helles, mildes Weizenmischbrot. Diese gut gelockerten Brote harmonieren vor-

Der Brotkorb der Deutschen – 2009



Einteilung der Brote

Standardbrote

Weizenanteil mindestens 90 %

Weizen(mehl)brot (Weißbrot)
Weizen(mehl)brot mit Fett und Zucker
Weizen-Toastbrot
Weizenbrot mit Schrotanteilen
Weizenbrot mit Schrotanteilen, mit Fett und Zucker
Weizen-Toastbrot mit Schrotanteilen
Weizenschrotbrot (auch Grahambrot)
Weizenschrot-Toastbrot
Weizen-Vollkornbrot

Weizenanteil 50 bis 89 %

Weizenmischbrot
Weizenmisch-Toastbrot
Weizenmischbrot mit Schrotanteilen
Weizenmisch-Toastbrot mit Schrotanteilen
Weizen-Roggen-Schrotbrot
Weizen-Roggenschrot-Toastbrot
Weizen-Roggen-Vollkornbrot

Roggenanteil 50 bis 89 %

Roggenmischbrot
Roggenmisch-Toastbrot
Roggenmischbrot mit Schrotanteilen
Roggenmisch-Toastbrot mit Schrotanteilen
Roggen-Weizen-Schrotbrot
Roggen-Weizenschrot-Toastbrot
Roggen-Weizen-Vollkornbrot

Roggenanteil mindestens 90 %

Roggen(mehl)brot
Roggen-Toastbrot
Roggenbrot mit Schalanteilen
Roggen-Toastbrot mit Schrotanteilen
Roggenschrotbrot
Roggenschrot-Toastbrot
Roggen-Vollkornbrot

Spezialbrote

mit besonderen Getreidearten („Nicht-Brotgetreide")
z. B. Dreikornbrot, Vierkornbrot, Fünfkornbrot, Gerstebrot, Haferbrot, Maisbrot, Reisbrot, Hirsebrot, Buchweizenbrot

mit besonders bearbeiteten Mahlerzeugnissen
z. B. Steinmetzbrot, Schlüterbrot

mit besonderen Zugaben pflanzlichen Ursprungs
z. B. Weizenkeimbrot, Malzbrot, Leinsamenbrot, Sesambrot, Sojabrot, Rosinenbrot, Gewürzbrot, Kleiebrot

mit besonderen Zugaben tierischen Ursprungs
z. B. Milchbrot, Milcheiweißbrot, Sauermilchbrot, Buttermilchbrot, Joghurtbrot, Kefirbrot, Quarkbrot, Butterbrot, Molkebrot

mit besonderen Teigführungen
z. B. Simonsbrot, Loosbrot, Land- und Bauernbrot, Genetztes / Eingenetztes Brot

mit besonderen Backverfahren
z. B. Holzofenbrot, Steinofenbrot, Dampfkammerbrot, Gersterbrot, Pumpernickel, Knäckebrot

mit verändertem Nährwert
z. B. Eiweißangereichertes Brot, Kohlenhydratvermindertes Brot, Brennwertvermindertes Brot, Ballaststoffangereichertes Brot

Diätetische Brote
z. B. Eiweißarmes Brot, Glutenfreies Brot, Natriumarmes (kochsalzarmes) Brot

Nährstoffangereicherte Brote
z. B. Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen

Brote als Getreideextrudate
z. B. Trockenflachbrotextrudate

Quelle: DLG-Systematik für Backwaren (Brot) in Deutschland (modifiziert)

züglich zu den leichten Weißweinen der Region. Als typische Vertreter seien das Schwarzwälder Brot und das Eifeler Brot genannt. Neben den milden Weizenmischbroten werden im Hunsrück und in der Pfalz aber auch kräftige Roggenmischbrote gebacken. Sowohl im Südwesten als auch im Süden sind Dinkelbrote traditionell verbreitet. Der Dinkel wird in dieser Region auch als Schwabenkorn bezeichnet.

Süden: In Süddeutschland ist das Münchner Hausbrot ein typischer Vertreter der milden Mischbrote. Der hohe Weizenanteil drückt hier wie im Südwesten vielen Broten seinen Stempel auf. Im Schwäbischen sind mild gesäuerte Brote gefragt. Eine nicht gewirkte und kaum geformte Weizenmischbrot-Spezialität ist das glänzende, helle Genetzte, das mit nassen Händen vom gegarten Teig ausgebrochen wird. Als eine andere Variante davon kommt das Ausgehobene mit gemehlter Kruste daher. Daneben werden in Bayern aber auch schmackhafte Roggenmischbrote geschätzt. Im Frankenland sind kräftig gebackene Frankenlaibe – oft 3 kg schwer – mit dicker, mehlig-gemaserter Kruste ein Hingucker. Der Geschmack der runden Brote ist kräftig und die Porung gut gelockert.

Brot, genussvolles Kulturgut

Die einzigartige Vielfalt unserer Brote ist und bleibt ein unschlagbares deutsches Kulturgut. Darauf dürfen wir stolz sein und uns freuen, wenn wir nach einem längeren Aufenthalt im Ausland wieder beherzt in eine genussvolle Scheibe Brot beißen können. ■

Brot und Backwaren im Lichte der Rechtsprechung 2009/2010

Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus, München

Brot und Backwaren sowie deren Zutaten unterliegen einer Vielzahl lebensmittelrechtlicher Bestimmungen. Die überwiegende Anzahl dieser Vorschriften gehört dabei dem Binnenmarktrecht der Europäischen Union an und unterliegt damit der Rechtsetzungsbefugnis des Unionsgesetzgebers.[1] Dieser hat den Lebensmittelsektor durch horizontale Regelungen, die alle Lebensmittel betreffen, sowie vertikale Regelungen, die sich auf bestimmte Lebensmittel erstrecken, weitgehend harmonisiert.

Darüber hinaus hat der deutsche Gesetzgeber in Bereichen, die nicht in die Regelungsbefugnis der Europäischen Union fallen, eine Vielzahl von Vorschriften erlassen, die insbesondere dem Verwaltungs- sowie dem Wettbewerbsrecht angehören. Hersteller und Inverkehrbringer von Backwaren müssen diesen Rechtsrahmen eigenverantwortlich beachten, wenn sie sich nicht der Gefahr ordnungsrechtlicher Beanstandungen sowie wettbewerbsrechtlicher Abmahnungen aussetzen möchten.

Des Weiteren entwickelte sich das Lebensmittelrecht auch im Bereich der Backwaren und deren Zutaten in den vergangenen beiden Jahren

Struktur der Rechtsgebiete

1 | *Vgl.* Schroeder/Kraus, *Das neue Lebensmittelrecht, EuZW 2004, S. 423; Streinz, in:* Streinz *[Hrsg.], Lebensmittelrechtshandbuch, III.C., Rn. 80 ff.*

durch die Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) sowie deutscher Gerichte fort. Die im Mittelpunkt der Entscheidungen stehenden Rechtsfragen bezogen sich insbesondere auf die Produkthaftung, Herkunftsangaben sowie die Kennzeichnung. Vor diesem Hintergrund beschäftigt sich der nachfolgende Beitrag mit den für Hersteller und Inverkehrbringer von Backwaren bedeutenden Entscheidungen der Jahre 2009 und 2010, unterzieht diese einer kritischen Würdigung und zeigt Orientierungshilfen für die Praxis auf.

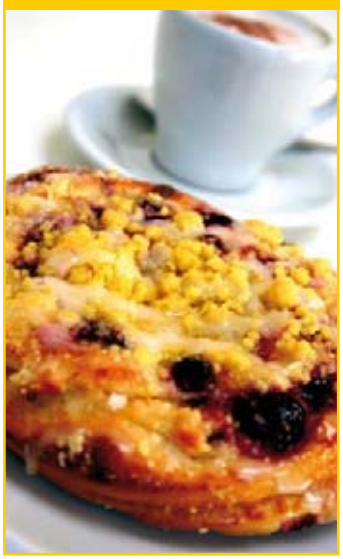
I. Produkthaftung bei der Herstellung von Backwaren

1. Kirschtaler

Der Bundesgerichtshof (BGH)[2] hatte sich mit der Frage zu befassen, ob ein Gebäckstück mit Kirschfüllung und Streuselbelag, das von der herstellenden Bäckerei und Konditorei als „Kirschtaler" angeboten wurde, fehlerhaft i. S. v. § 3 Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) ist, wenn darin ein Kirschkern eingebacken ist.

Der streitgegenständliche Kirschtaler wurde mit sog. Dunstsauerkirschen hergestellt, die im eigenen Saft liegen und durch einen Durchschlag abgesiebt werden. Beim Verzehr des Gebäckstücks biss der Kläger auf einen darin eingebackenen Kirschkern, brach sich einen Teil des oberen Eckzahns ab und forderte für die hierfür erforderliche zahnprothetische Behandlung Schadensersatz sowie ein angemessenes Schmerzensgeld.

Kirschtaler



© UJac - Fotolia.com

2. Kirschkern ist kein Produktfehler

Anders als die Vorinstanz[3] liegt nach zutreffender Ansicht des BGH kein Produktfehler i. S. v. § 1 Abs. 1 und § 8 ProdHaftG vor, wenn ein „Kirschtaler" einen Kirschkern enthält. Für die Bestimmung der Fehlerhaftigkeit knüpft der BGH an seine bisherige Rechtsprechung[4] an; demnach sind in erster Linie die Sicherheitserwartungen des Personenkreises maßgeblich, an die sich der Hersteller mit seinem Produkt wendet. Auf die subjektive Sicherheitserwartung des konkret Geschädigten kommt es hingegen nicht an.

Ein für den Endverbraucher bestimmtes Gebäckstück muss daher grundsätzlich den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit genügen.[5] Der Verbraucher, der ein verarbeitetes Naturprodukt (wie Kirschen) verzehrt, darf insofern davon ausgehen, dass sich der Hersteller im Rahmen des Verarbeitungsprozesses eingehend mit dem Naturprodukt befasst und dabei Gelegenheit gehabt hat, von dem Naturprodukt ausgehende Gesundheitsrisiken zu erkennen und zu beseitigen, soweit dies möglich und zumutbar ist. Er kann jedoch keine völlige Gefahrlosigkeit erwarten.[6] Nach Ansicht des BGH geht ein Verbraucher, der ein unter der Bezeichnung „Kirschtaler" angebotenes Produkt kauft, davon aus, dass es *„unter Verwendung von Kirschen hergestellt wurde. Der Verbraucher weiß, dass die Kirsche eine Steinfrucht ist und dass ihre Fruchtfleisch mithin einen Stein (Kirschkern) enthält"*.

3. Konsequenz für die Praxis

Mit der vorliegenden Entscheidung konkretisiert der BGH die Sicherheitsanforderungen, die an aus Naturprodukten hergestellte Lebensmittel zu stellen sind. Hersteller und Inverkehrbringer haben daher keine unzumutbaren Vorkehrungen zu treffen, um die in einem Naturprodukt enthaltenen Stoffe – hier Kerne – während des Herstellungsprozesses ausnahmslos aufzuspüren und auszusondern.

Bei der Ermittlung der noch zumutbaren Sicherheitsanforderungen ist die durch das Produkt verursachte Gefahr, dem Aufwand ihrer Verringerung sowie die Art und Weise, in der das Produkt dargeboten wird, gegenüberzustellen. Dabei ist ausreichend, aber auch erforderlich, dass die von dem Naturprodukt ausgehenden Gesundheitsrisiken beseitigt werden. Von einem eingebackenen Kirschkern droht objektiv keine derart schwerwiegende Gesundheitsgefahr, die es um jeden Preis zu vermeiden gilt. Insofern dürfen an die hier zu treffenden Sicherheitsanforderungen keine überspannten Anforderungen gestellt werden.

II. Hygienerechtliche Anforderungen an den Verkauf von Backwaren

1. SB-Theken mit Backwaren

Das VG Regensburg[7] hatte sich mit hygienerechtlichen Anforderungen an in Selbstbedienungstheken zum Kauf angebotenen Backwaren zu befassen. Die Backwaren wurden in dem Backshop in durchsichtigen, verschlossenen Kästen angeboten und konnten mit einer bereitliegenden Zange, zu deren Verwendung die Kunden durch Hinweisschilder aufgefordert wurden, entnommen werden. Zudem standen die SB-Theken im Sichtfeld des Kassenpersonals und wurden durch die Mitarbeiter kontrolliert.

2 | *BGH, NJW 2009, S. 1669–1671.*

3 | *LG Hagen, Urt. v. 21. 5. 2008, Az.: 10 S 14/08.*

4 | *BGH, VersR 1972, 559.*

5 | *Vgl.* Wagner, *in: Münchner Kommentar, 5. Auflage, § 1 ProdHaftG, Rn. 8.*

6 | Buchwald, *Die künftige Produkthaftung für landwirtschaftliche Naturprodukte und Jagderzeugnisse, ZLR 1999, S. 417 [421].*

7 | *VG Regensburg, Urt. v. 28. 1. 2010, Az.: RN 5 K 09.68.*

Die örtlich zuständige Überwachungsbehörde verpflichtete den Betreiber des Backshops zum Einbau kostenpflichtiger Rücklagesperren, da die Angebotsform keine Gewähr dafür biete, dass eine nachteilige Beeinflussung der Backwaren ausgeschlossen sei. Die hiergegen erhobene Klage hatte Erfolg. Das VG Regensburg stellt in dem zwischenzeitlich rechtskräftigen Urteil zu Recht fest, dass ein durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde ausgesprochene Verpflichtung, Selbstbedienungstheken für Backwaren mit Rücklegesperren zu versehen, eine Übersteigerung der hygienerechtlichen Bestimmungen darstellt und insofern rechtswidrig ist.

2. Hygienerechtliche Anforderungen an SB-Theken

Das VG Regensburg lässt die Anordnung, Selbstbedienungstheken mit Rücklegesperren zu versehen, zutreffend im Rahmen einer Verhältnismäßigkeitsprüfung scheitern, da die Investitionskosten der Nachrüstung im Hinblick auf die getroffenen Hygienevorkehrungen – wie die Benutzungspflicht des Entnahmebestecks, Kaufzwang für entnommene Backwaren und die Kontrolle durch die Klägerin – weder erforderlich noch angemessen seien.[8] Insbesondere bieten handelsübliche Rücklagesperren keine Gewähr, dass Kunden diese trotz der Hinweisschilder berühren oder diese manipulieren, um entnommene Backwaren zurückzulegen. Vor diesem Hintergrund bieten die finanziell aufwendigen Rücklagesperren keinen wesentlich besseren Hygieneschutz als die bereits getroffenen Vorkehrungen. Tatbestand und Rechtsfolge sind nach Auffassung des Gerichts daher nicht mehr sachgerecht aufeinander abgestimmt.

Zu Recht weist das Gericht auch darauf hin, dass sich beim Herstellen und Inverkehrbringen der Backwaren ohnehin nicht ausschließen lasse, dass die Backwaren mit der Hand berührt werden. Ein kurzes Berühren mache diese aber nicht für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gar gesundheitsschädlich. Zudem erschwert die soziale Kontrolle durch die anderen Kunden ein Anfassen der Backwaren.[9]

3. Bedeutung für die Praxis

Die Entscheidung des VG Regensburg verdeutlicht, dass es primär im Verantwortungsbereich des Inverkehrbringers liegt, auf welche Weise er den hygienerechtlichen Anforderungen gerecht wird. Dies entspricht dem in der europäischen Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 verankerten Grundsatz der Verantwortung des Lebensmittelsunternehmers. So folgt insbesondere aus dem Regelungsgehalt der Art. 1, 4 und 5 dieser Verordnung, dass in erster Linie der Unternehmer für die Lebensmittelhygiene verantwortlich ist und den staatlichen Behörden lediglich eine Kontrollfunktion zukommt. Zudem betont der 12. Erwägungsgrund der Hygieneverordnung, dass der Lebensmittelunternehmer eigenverantwortlich auf sein Unternehmen zugeschnittene Konzepte zu entwickeln hat und dieses System amtlichen Kontrollen unterworfen ist. Insofern bleibt es ihm selbst überlassen, welche Kontrollvorkehrungen er trifft. Er kann daher nicht zur Errichtung von Rücklagesperren verpflichtet werden, wenn er durch andere Maßnahmen – wie vorliegend durch Hinweisschilder, Vorhalten von Entnahmebesteck und entsprechendem Verkaufspersonal – den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Rechnung trägt.

III. Geographische Herkunftsangaben

1. Anforderungen an die Bezeichnung „Himalaya-Salz“

Das OLG Hamm[10] qualifizierte die Bezeichnung „Himalaya-Salz“ und/oder den Hinweis „aus dem Himalaya“ für ein Salz als irreführend, das nicht direkt aus dem Himalaya-Massiv, sondern aus einem großen Salzvorkommen, der sog. „Salt-Range“, stammt, die 200 km entfernt in Pakistan liegt. Die vorherrschende Verkehrsauffassung gehe nach Auffassung des Gerichts davon aus, dass ein entsprechend beworbenes Salz tatsächlich aus dem Himalaya-Massiv stamme; auf eine rein wissenschaftlich-geologische Bestimmung der im Himalaya-Vorland gelegenen Salt Range komme es daher nicht an.

„Himalaya-Salz“

© Alexander Sadkov / © HLPhoto - Fotolia.com

2. Salz aus dem Himalaya-Massiv

Das OLG Hamm sieht in der Bezeichnung „Himalaya-Salz“ eine geographische Angabe. Anders als Gattungsbezeichnungen, die keinem besonderen Schutz unterliegen[11], dürfen geographische Angaben nach § 127 Abs. 1 Markengesetz (MarkenG) nicht für Waren verwendet werden[12], die nicht aus dem Ort stammen, sofern bei der Benutzung der Angabe die Gefahr der Irreführung besteht.[13] Dies ist dann der Fall, wenn mit der Bezeichnung bei einem nicht unwesentlichen Bestandteil der Verkehrskreise, d.h. bei Händlern, Herstellern und Verbrauchern, eine falsche Vorstellung über die Herkunft des Produkts hervorgerufen wird.[14]

Vor diesem Hintergrund lässt das OLG Hamm offen, ob die Salt-Range noch im Himalaya liegt oder nicht. Vielmehr schließt es von der Abbildung schneebedeckter Berge mit einem Hochgebirgsmassiv und der Bezeichnung „Himalaya-Salz“ darauf, dass dem durchschnittlich informierten Verbraucher suggeriert werde, es handele sich um Salz aus dem Himalaya-Massiv. Eine wissenschaftlich-geologische Anknüpfung und insofern normativ-objektive Kriterien, die ebenfalls bei der Bestimmung der Verkehrsauffassung heranzuziehen sind[15], lässt es dabei außer Betracht. Zu Recht ließ das Gericht offen, ob die mit der Verwendung der Bezeichnung „Hima-

8 | *VG Regensburg, Urt. v. 28. 1. 2010, Az.: RN 5 K 09.68, Rn. 55.*

9 | *Zu den Kriterien der Sozialadäquanz vgl.* Kraus/Voß, *Hygieneanforderungen an unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienungstheken, ZLR 2010, S. 413 (423–425).*

10 | *OLG Hamm, Urt. v. 24. 8. 2010, Az.: I-4 U 25/10.*

11 | Hacker, *MarkenG, 9. Auflage, § 126, Rn. 58.*

12 | *Zur Abgrenzung zwischen geographischen Herkunftsangaben und Gattungsbezeichnungen vgl. beispielhaft BGH, WRP 1998, S. 377, Dresdner Stollen I; WRP 1990, S. 411, Dresdner Stollen II.*

13 | Hacker, *MarkenG, 9. Auflage, § 127, Rn. 2.*

14 | *BGHZ, GRUR 1999, S. 252 – Warsteiner II; GRUR 2001, S. 420 – SPA.*

15 | Hacker, *MarkenG, 9. Auflage, § 127, Rn 26.*

laya-Salz“ einhergehende Irreführung für die Kaufentscheidung i. S. v. § 3 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) relevant ist, da bereits aus dem Wortlaut von § 127 Abs. 1 MarkenG folgt, dass das Vorliegen einer abstrakten Irreführungsgefahr ausreicht.

3. Konsequenz für die Praxis

Das Urteil des OLG Hamm verdeutlicht, dass bei der Verwendung geographischer Angaben kritisch die bestehende Verkehrsauffassung zu der Herkunft des Lebensmittels durch den Hersteller und Inverkehrbringer zu prüfen ist. Anderenfalls laufen diese Gefahr, sich dem Vorwurf der Irreführung nach §§ 126, 127 MarkenG auszusetzen.

IV. Angabe des Gewichts auf Fertigpackungen

1. Ausweisung des Gewichts

Die Klägerin brachte Aprikosen-, Kirsch- und Apfeltaschen, Miniberliner, Butterhörnchen, Plunderhörnchen und Schokocroissants mit einer Füllmenge von mehr als 100 g in Verkehr. Die Backwaren wurden in teilweise durchsichtigen Fertigpackungen mit Angabe der Stückzahl, nicht hingegen des Gewichts angeboten. Das zuständige Landesamt für Mess- und Eichwesen sah hierin einen Verstoß gegen die Fertigpackungsverordnung (FPackV) und verhängte ein Bußgeld, gegen den die Klägerin Einspruch einlegte. Zugleich beantragte sie beim VG Koblenz[16] festzustellen, dass sie nicht verpflichtet sei, auf der Verpackung die Füllmenge anzugeben. Die Klage wurde abgewiesen; die gegen das erstinstanzliche Urteil eingelegte Berufung[17] hatte keinen Erfolg. Die Revision ist derzeit beim Bundesverwaltungsgericht (BVerwG) anhängig.

Nach Auffassung des OVG Rheinland-Pfalz reiche die Angabe der Stückzahl auf der Fertigpackung der Backwaren nicht aus, da die deutsche FPackV eine Befreiung von der Angabe des Gewichts nicht vorsehe, obgleich diese nach dem europäischen Lebensmittelrecht möglicherweise zulässig wäre. Das Gericht betont dabei, dass die nach § 7 Abs. 2 S. 1 FPackV verpflichtende Gewichtsangabe sich nur auf Fertigpackungen beziehe und nicht gegen das verfassungsrechtlich gesicherte Recht auf freie Berufsausübung verstoße. Vielmehr diene diese Bestimmung der Verbraucherinformation, indem es den Vergleich der Preise gleichartiger, in Fertigerzeugnissen angebotener Backwaren ermögliche.

2. Angabe der Nennfüllmenge

Die Verpflichtung zur Angabe der Nennfüllmenge ist in § 7 Abs. 1 Eichgesetz (EichG) normiert. Nach dieser Bestimmung dürfen Fertigpackungen nur hergestellt, eingeführt oder in Verkehr gebracht werden, wenn die Nennfüllmenge den festgelegten Anforderungen entspricht. Diese Anforderungen werden nach § 8 Abs. 1 S. 1 EichG durch die Fertigpackungsverordnung konkretisiert. Nach § 6 Abs. 1 FPackV dürfen Fertigpackungen nur in Verkehr gebracht werden, wenn die Füllmenge nach Gewicht, Volumen oder Stückzahl oder in einer anderen Größe angegeben ist; die Angabe hat hierbei der allgemeinen Verkehrsauffassung zu entsprechen, sofern in den §§ 7 bis 9 FPackV nichts anderes angegeben ist. § 7 Abs. 2 S. 1 FPackV legt diesbezüglich fest, dass Fertigpackungen mit Backwaren nach Gewicht zu kennzeichnen sind.

Neben diesen Vorgaben der FPackV können die Mitgliedstaaten der Europäischen Union nach Art. 8 Abs. 3 der Etikettierungs-Richtlinie 2000/13/EG[18] für Lebensmittel, die gewöhnlich nach Stückzahl in Verkehr gebracht werden, von der Angabe der Nettofüllmenge absehen, sofern die Stückzahl von außen leicht zu sehen und einfach zu zählen ist oder, falls das nicht der Fall ist, in der Etikettierung angegeben ist.

3. Kritische Würdigung

Das OVG Rheinland-Pfalz weist in seiner Urteilsbegründung zunächst zutreffend darauf hin, dass aus dem Wortlaut „können“ von Art. 8 Abs. 3 der Etikettierungs-Richtlinie folgt, dass der Unionsgesetzgeber es grundsätzlich in das Ermessen der Mitgliedstaaten stellt, ob und in welchem Umfang die Mitgliedstaaten von der Ermächtigung Gebrauch machen. Die sonstigen, in der Urteilsbegründung gemachten Ausführungen sind jedoch – ähnlich wie der Tenor – wenig überzeugend und daher unzutreffend.

a. Verkehrsauffassung

Die in Art. 8 Abs. 3 der Etikettierungs-Richtlinie enthaltene gesetzliche Wertung von der Befreiung der Gewichtskennzeichnung entspricht § 10 Abs. 1 FPackV. Nach dieser Vorschrift ist für Fertigpackungen, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung entsprechend der Stückzahl gehandelt werden dürfen oder bei denen nach §§ 8 und 9 die Stückzahl angegeben werden darf, keine Ge-

Rechtsgrundlage	Regelungsgegenstand
§ 7 Abs. 1 EichG	Angabe der Nennfüllmenge
§§ 6 – 9 Abs. 1 FPackV	Konkretisierung für Fertigpackungen
Art. 8 Abs. 3 Richtlinie 2000/13/EG	Öffnungsklausel (Ermächtigung der Mitgliedstaaten, Sonderregelungen zu treffen)

16 | *VG Koblenz, Urt. v. 1. 1. 2009, Az.: 1 K 1036/09.*

17 | *OVG Rheinland-Pfalz, Urt. v. 25. 8. 2010, Az.: 6 A 10624/10.*

18 | *Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. (EG) L 109, S. 29–42.*

wichtsangabe erforderlich, sofern die Stücke sichtbar und leicht zählbar sind oder das Erzeugnis handelsüblich nur als Stück oder Paar in Verkehr gebracht wird. Somit sind neben den in §§ 8 und 9 FPackV enthaltenen Ausnahmen auch Lebensmittel, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung, d.h. der am Verkehr beteiligten Kreise (z.B. Händler, Hersteller und Verbraucher), nach Stückzahl gehandelt werden, von einer Gewichtsangabe befreit.[19] Dies trifft für die streitgegenständlichen Gebäckstücke zu.

Die Produkte, über die das OVG Koblenz zu befinden hatte, werden in tatsächlicher Hinsicht seit jeher nach Stückzahl, nicht aber nach Gewicht von Herstellern bzw. Händlern angeboten und von Verbrauchern auch so nachgefragt.[20] Es entspricht somit der tatsächlichen Verkehrsauffassung, dass die angebotenen Backwaren stückweise gehandelt werden. Zudem wurden die streitgegenständlichen Produkte auch als Stücke sichtbar und zählbar i.S.v. § 10 Abs. 1 FPackV in Verkehr gebracht. Eine Gewichtsangabe auf den Gebäckteilchen war damit – entgegen der Auffassung des OVG Koblenz – nach § 10 FPackV nicht (mehr) erforderlich.

b. Rechtsfortbildung im Lichte der Etikettierungs-Richtlinie 2000/13 EG

Zudem verkennt das OVG Rheinland-Pfalz, dass der Wortlaut der Richtlinie nicht zwingend die Grenze der richtlinienkonformen Interpretation bildet. Vielmehr ist vor dem Hintergrund der von dem BGH vertretenen Rechtsprechung[21], die im Rahmen einer gesetzesübersteigenden Rechtsfortbildung auch innerstaatliches Recht im Lichte der entsprechenden Richtlinie auslegt[22], ein Rückgriff auf Art. 8 Abs. 3 der Richtlinie 2000/13/EG möglich. Die Entscheidung des OVG Rheinland-Pfalz vermag insoweit nicht zu überzeugen.

Mit Spannung ist daher die derzeit beim BVerwG anhängige Revision zu erwarten, die zu der dringend erforderlichen Rechtssicherheit der betroffenen Unternehmen beitragen wird. Im Hinblick auf die skizzierte Verkehrsauffassung sowie der teilweise von dem BGH postulierten Rechtsfortbildung dürfte die Rechtsprechung des OVG Koblenz jedenfalls kaum überzeugen.

Kommentar der Redaktion

Konsequenz für die Praxis bei handwerklicher Herstellung

Im Hinblick auf die technischen Erfordernisse bei der Backwarenherstellung bleibt zu hoffen, dass das BVerwG zu einem anderen Urteil kommt. Anderenfalls ergeben sich deutliche praktische Erschwernisse. Das Hauptproblem sind die in der Fertigpackungsverordnung festgelegten knapp bemessenen maximalen Minusabweichungen von der Nennfüllmenge. Diese verursachen insbesondere bei der handwerklichen Herstellung der streitgegenständlichen Backwaren einen Mehraufwand. Es stehen dann zwei Optionen zur Wahl. Entweder werden die Backwaren sicherheitshalber mit einem Übergewicht bzgl. der angegebenen (gleichbleibenden) Nennfüllmenge hergestellt oder die Preisauszeichnung erfolgt mit dem jeweiligen Individualgewicht der fertig verpackten Backware, welches eine entsprechende technologische Ausstattung voraussetzt.

V. Verkehrsbezeichnung für Schokolade

1. Bezeichnung „Reine Schokolade“

Italien erließ in Umsetzung der Richtlinie 2000/36/EG über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse nationale Regelungen, wonach eine Schokolade, die außer Kakaobutter keine anderen pflanzlichen Fette enthält, in Italien als „reine“ Schokolade bezeichnet werden darf. Die Europäische Kommission sah in dieser Verkehrsbezeichnung einen Verstoß gegen die Richtlinie 2000/36/EG und leitete ein Vertragsverletzungsverfahren gegen die Italienische Republik ein.

Nach Art. 2 Abs. 2 dieser Richtlinie ist die Vermarktung von Schokoladeerzeugnissen, die andere pflanzliche Fette als Kakaobutter enthalten, in allen Mitgliedstaaten erlaubt, sofern das Etikett um den Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ nahe der Verkehrsbezeichnung und im selben Blickfeld wie die Zutatenliste ergänzt wird. Ferner dürfen nach Art. 3 Abs. 5 die in Anhang I der Richtlinie genannten Verkehrsbezeichnungen durch Informationen über die Qualitätsmerkmale oder deren Beschreibung ergänzt werden, wobei diese Hinweise entsprechend der 9. Begründungserwägung der Richtlinie korrekt, neutral und objektiv erfolgen müssen. Der EuGH qualifizierte den durch Italien eingeführten Zusatz „rein“ bei Schokoladeerzeugnissen sowohl als einen Verstoß gegen die Vorgaben der Richtlinie 2000/36/EG als auch der Etikettierungs-Richtlinie 2000/13/EG und verurteilte daher die Italienische Republik.

2. Verstoß gegen Unionsrecht

Der EuGH hat mit der vorliegenden Entscheidung seine Rechtsprechung[23] zur Kennzeichnung und Aufmachung von Schokoladeerzeugnissen stringent fortgesetzt und konkretisiert. Bereits im Jahr 2003 hatte er in zwei Verfahren die Bezeichnungen „Schokoladeersatz“ für Schokoladenerzeugnisse, denen andere pflanzliche Fette als Kakaobutter zugesetzt waren, verboten.[24]

Der EuGH stellt zunächst anhand einer historischen und systematischen Auslegung der Richtlinie 2000/36/EG klar, dass diese eine Vollharmonisierung der Verkehrsbezeichnungen für Kakao- und Schokoladeerzeugnisse herbeiführt. Damit sind die in Anhang I der Richtlinie genannten Verkehrsbezeichnungen verbindlich und ausschließlich den dort genannten Erzeugnissen vorbehalten. Die Richtlinie steht daher der Verwendung einer Verkehrsbezeichnung „reine Schokolade“ entgegen, noch gestattet sie deren Einführung durch den nationalen Gesetzgeber.

Im weiteren Verlauf seiner Urteilsbegründung weist der EuGH zudem zu Recht darauf hin, dass das durch den italienischen Gesetzgeber eingeführte System der doppelten Verkehrsbezeichnung geeignet ist, den Verbraucher irre zu führen. Der Gerichtshof betont zunächst, dass der Unionsgesetzgeber mit der Richtlinie 2000/36/EG klarstellte, dass der Zusatz pflanzlicher Fette nicht die Verwendung verschiedener Bezeichnungen dieser Erzeugnisse, sondern zusätzliche Informationen auf dem Etikett fordert. Dies folgt für Schokoladeerzeugnisse aus Art. 2 Abs. 2 dieser Richtlinie im Licht ihrer 9. Begründungserwägung, wonach die Verbraucher neben der Zutatenliste durch den Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ korrekt, objektiv und neutral zu informieren sind. Art. 2 der Richtlinie enthält für den Normadressaten daher nicht nur Anforderungen an den Informationsinhalt,

19 | *Vgl. auch* Strecker, *Kommentar Fertigpackungsrecht, § 10, Rn. 1 f.*

20 | *Kein Bäcker würde 250 g Hörnchen, Berliner oder Plundertaschen, sondern 4 Hörnchen etc. anbieten.*

21 | *ArbG Hamm, DB 1984, S. 2700; BGH, NJW 1990, S. 65 in Konsequenz von EuGH, Rs. C-14/83,* – von Colson *und* Kamann –, *Slg. 1984, 1921, Rn. 20.*

22 | *Vgl. hierzu auch* Schroeder, *in: Streinz [Hrsg.], EUV/EGV, Art. 249, Rn. 128 m.w.N.*

23 | *EuGH, Rs. C-12/00, – Kommission/Spanien, Slg. 2003, I-459, Rn. 92 und Rs. C-14/00, – Kommission/Italien –, Slg. 2003, I-513, Rn. 87.*

24 | *Zu den folgenden Ausführungen vgl.* Kraus, *Verkehrsbezeichnung „Reine Schokolade“ unionsrechtswidrig, DLR 2011, S. 157 f.*

sondern auch hinsichtlich der Art und Weise der Kennzeichnung.

Im Anschluss hieran stellt der EuGH mit einem Verweis auf seine Rechtsprechung fest, dass die durch den italienischen Gesetzgeber eingeführte Änderung der Verkehrsbezeichnung dem Erfordernis einer korrekten und objektiven Information i. S. v. Art. 2 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG nicht gerecht wird. Für Kakao- und Schokoladenerzeugnisse hat der EuGH aber bereits festgestellt, dass es durch Zusatz von Ersatzfetten zu diesen Produkten zu keiner so großen Veränderung der Erzeugnisse kommt, die eine unterschiedliche Verkehrsbezeichnung rechtfertigt. Insoweit ist es im Hinblick auf die Verhältnismäßigkeit ausreichend, den in Art. 2 Abs. 2 der Richtlinie 2000/36/EG enthaltenen Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette" zu verwenden.

3. Praktische Konsequenz

Mit dem vorliegenden Urteil hält der EuGH an seiner traditionellen Grundauffassung bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln fest.[25] Demnach sind nationale Regelungen, die nicht den in den Richtlinien 2000/13/EG sowie 2000/36/EG genannten Anforderungen entsprechen, mit den Vorgaben des Unionsrechts unvereinbar und insofern unzulässig. In Konsequenz dieser Rechtsprechung haben die Mitgliedstaaten bei der Festlegung von Etikettierungsvorschriften für Lebensmittel einen tendenziell geringen Gestaltungsspielraum, um ihrer Pflicht zur richtlinienkonformen Rechtsgestaltung gerecht zu werden.

VI. Kostenrecht: Gewichtsprüfung von Backwaren

1. „Sortenreine" Gewichtsprüfung

Das VG Münster[26] hatte die von dem Landesbetrieb Mess- und Eichwesen Nordrhein-Westfalen erhobenen Gebühren für Überprüfung des Gewichts zu beurteilen. Das Mess- und Eichamt prüfte im Rahmen seiner Kontrolltätigkeit Brote nicht nur nach ihrer Gewichtsklasse, sondern hatte diese auch nach der Sorte aufgeteilt und gewogen. Dadurch fielen weitere Gebühren an. Das VG Münster betonte mit dem vorliegenden Urteil, dass Gebühren für die amtliche Überprüfung des Gewichts von Broten anhand einer zusammenfassenden Prüfung von Broten mit der gleichen Gewichtsangabe zu berechnen sind. Dabei sind Brote gleichen Nenngewichts zu einer Charge zusammenzufassen.

§ 16 Abs. 2 Eichgesetz (EichG) ermächtigt die zuständige Behörde Geschäftsräume zu betreten, Prüfungen und Besichtigungen vorzunehmen, Proben zu entnehmen sowie in Unterlagen des Auskunftspflichtigen Einsicht zu nehmen. Für die hierbei getätigten Amtshandlungen können die im Gebührenverzeichnis der Anlage zur Eichkostenverordnung (EichKostV) festgesetzten Gebühren erhoben werden. Das Gericht folgert aus dem Wortlaut sowie systematischen Erwägungen als auch aus dem Sinn und Zweck der Eichgesetze, dass die Behörde weder berechtigt noch verpflichtet war, eine sortenreine Prüfung durchzuführen. Nach §§ 1, 2 EichG dienen die Eichpflicht und die damit einhergehenden Überwachungsmaßnahmen nämlich nicht der Sortenreinheit, sondern nur der Gewährleistung der Messsicherheit. Zudem wird bei einer „sortenreinen" Gewichtsprüfung der Grundsatz der Kosteneinheit ad absurdum geführt, da es im Ermessen der Behörde stünde, wann sie von einer neuen Sorte ausgeht und weitere Gebühren verlangt.

2. Auswirkung für die Praxis

Eichbehörden dürfen im Rahmen ihrer Kontrolltätigkeit keine sortenreine Prüfung durchführen und hierfür gesonderte Gebühren erheben. Etwaige zusätzliche Gebühren für eine sortenreine Prüfung verstoßen sowohl gegen die Intention des EichG als auch gegen den Grundsatz der Kosteneinheit. Entsprechend anfallende Gebühren sind daher nicht zu rechtfertigen und erforderlichenfalls unter Inanspruchnahme gerichtlicher Hilfe abzuwehren. ■

25 | *vgl. hierzu st. Rspr. EuGH, Rs. C-369/89, –* Piageme I *– Slg. 1991, I-2971, Rn. 16; Rs. C-85/94, –* Piageme II *–, I-2955, Rn. 21; Rs. C-366/98, –* Geffroy *–, Slg. 2000, I-6579, Rn. 22; Rs. C-385/96, –* Goerres *–, Slg. 1998, I-4431, Rn. 16.*

26 | *VG Münster, Urt. v. 8. 9. 2010, Az.: 7 K 670/07 und 7 K 2075/06.*

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion:
Dr. Gerald Plasch,
Andrea Faber-Quintus

Gestaltung:
kippconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Markt 9, 53111 Bonn
Tel. +49 (0)2 28 / 96 97 70
Fax +49 (0)2 28 / 96 97 777
Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87
www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Postfach 32, 1221 Wien
Tel. / Hotline
+43 (0)8 10 / 00 10 93

www.wissensforum-backwaren.at
info@wissensforum-backwaren.at

Autor

Kontaktadresse:
Rechtsanwalt Dr. Markus Kraus,
Maître en Droit (Bordeaux)
meyer//meisterernst
Rechtsanwälte
Sophienstr. 5, D-80333 München
Tel. +49 (0) 89 / 51 55 63-3
Fax +49 (0) 89 / 51 55 63-59
kraus@meyer-meisterernst.de
www.meyer-meisterernst.de