



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2

LMIV

Neuheiten zur
Lebensmittelinforma-
tionsverordnung



6

Weihnachtsklassiker

Vom Spekulatius bis
zum Hutzelbrot



14

Formtrennmittel

Unsichtbare Helfer mit
sichtbarer Wirkung



22

Rohstofflieferanten

Interview zum
Datenportal

Liebe Leser

nachdem der Bundesrat der vorläufigen Verordnung des Bundesernährungsministeriums zur Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware zustimmte, herrscht nun Rechtssicherheit. Daher beschäftigt sich ein ausführlicher Beitrag mit den Inhalten und Auswirkungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

In einem weiteren Beitrag dreht sich alles um das Thema Weihnachtsgebäcke – vom rheinischen Spekulatius, über die Aachener Printen bis hin zum schwäbischen Hutzelbrot wird auf die Geschichte, Bräuche und Herstellungsverfahren unterschiedlichster Weihnachtsgebäck-Klassiker eingegangen.

Ein Porträt und ein Marktbericht über das Gold der Inka – Quinoa – gibt Informationen über die glutenfreie Pseudocerealie, die aus der Andenregion stammt.

Und falls Sie schon immer wissen wollten, warum sich Gebäcke einfach aus der Backform lösen lassen, sollten Sie den Beitrag über die Arbeitsweise von Formtrennmitteln in der Bäckerei lesen.

Zudem erklären Experten in einem Interview, wie Rohstofflieferanten es geschafft haben, eine elektronische Datenbank aufzubauen, um ihre Kunden sicher und kompetent über Produkte zu informieren.

Eine interessante Lektüre und eine besinnliche Weihnachtszeit sowie einen guten Rutsch wünscht Ihnen

Ihr Team von **backwaren aktuell**

Durchführungsverordnung zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 2.0

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen/RA Christof Crone, Berlin

Nachdem das zuständige Bundesministerium am 8. Juli mit ziemlicher Verspätung den Entwurf einer Durchführungsverordnung zur LMIV (LMIVDV) vorgelegt hatte, der noch erstaunlich viele sachliche Fehler enthielt, wurde am 28. November vom Bundesrat eine verbesserte Fassung in Form einer vorläufigen Verordnung verabschiedet, die wesentliche Änderungen gegenüber dem Entwurf enthält.

Mit der vorläufigen Verordnung¹ wurden die Vorschriften für die Art und Weise der **Informationsweitergabe zu Zutaten mit allergenem Potenzial** bei nicht vorverpackten Lebensmitteln von der restlichen geplanten Verordnung abgekoppelt und zeitlich vorgezogen. Nur dadurch konnte sie rechtzeitig, also **noch vor dem Stichtag 13. Dezember 2014** in Kraft treten.

Alle anderen Teile sollen in einer weiteren Verordnung zusammengefasst werden, mit deren Inkrafttreten **nicht vor März nächsten Jahres** gerechnet werden kann. Dazu zählen auch die zwingend durch den nationalen Gesetzgeber zu erlassenden **Straf- und Bußgeldvorschriften** für Verstöße gegen die LMIV und die Durchführungsverordnung.

Bis dahin sind also Verstöße nicht unmittelbar „sanktionsbewehrt“, was aber keinesfalls heißt, dass Verstöße folgenlos bleiben müssen. Denn einerseits können Behörden gegen Verstöße per vollziehbarer Ordnungsverfügung vorgehen, zum anderen können Wettbewerber oder klagebefugte Verbände auf Grundlage des Wettbewerbsrechts die Unterlassung von Kennzeichnungsverstößen verlangen. Das gilt aber erst nach Ablauf der nicht ganz einfachen Übergangsfristen, sodass für voreilige Abmahnungen Kostenrisiken bestehen. Im Übrigen gelten auch hier die allgemeinen Vorschriften des Strafgesetzbuches, wonach sich im Falle einer unterlassenen Allergeninformation unter Umständen eine Strafbarkeit z.B. wegen fahrlässiger Körperverletzung durch Unterlassen ergeben kann, falls ein Allergiker im Vertrauen auf die Richtigkeit der Nicht-Information tatsächlich zu Schaden kommt.

Tab. 1: Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle: Anhang II LMIV (VO (EU) 1169/2011)

Kenntlichmachung allergener Zutaten bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die vorliegende vorläufige Verordnung regelt nur das „Wie“ der Allergenangabe bei nicht vorverpackten Lebensmitteln; das „Was“, also der Inhalt der Allergenangabe, ist unmittelbar durch Art. 21 LMIV in Verbindung mit Anhang II LMIV geregelt (Tab. 1). Danach fallen eine Vielzahl von Zutaten im Backwarenbereich in die Gruppe der Stoffe, die Allergien

oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können (Tab. 2).

Auch bei Resten von Backwaren, die im Backbetrieb wieder verarbeitet werden („rework“), sind deren allergene Bestandteile in den Allergenangaben zu berücksichtigen, da sie Zutaten im Sinne der LMIV sind. Das betrifft insbesondere die Verwendung von Restteig, den Einsatz von sog. Restbrot in Sauerteigen sowie die Verarbeitung von „süßen Bröseln“. Es ist

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

daher angeraten, diese Erzeugnisse nur sortenrein einzusetzen, um den unkontrollierten Eintrag weiterer Allergene zu vermeiden.

Das Wichtigste vorweg: Anders als im ersten Entwurf, nach dem eine mündliche Allergeninformation nur sehr eingeschränkt möglich war, ist in der jetzigen vorläufigen Verordnung die mündliche Allergenangabe praktisch gleichwertig neben die verschiedenen schriftlichen Angabemöglichkeiten getreten.

Danach ist eine mündliche Information über allergene Zutaten zulässig, wenn durch einen gut sicht- und lesbaren **Aushang** in der Bäckerei-Filiale auf die Auskunftsmöglichkeit durch das Personal hingewiesen wird. Allerdings muss das Personal auch für eine entsprechende vollständige Auskunft qualifiziert sein („hinreichend unterrichteter Mitarbeiter“). Ist das Personal hierzu nicht in der Lage, entfällt die Befugnis zu einer mündlichen Allergeninformation.

Ein solcher Aushang könnte etwa den Wortlaut haben:

Bitte fragen Sie unser Personal, wenn Sie Allergiker sind oder bestimmte Zutaten nicht vertragen!
Wir beraten Sie gern.
Sie können auf Wunsch auch in die schriftliche Allergen-Dokumentation Einsicht nehmen.

Die mündliche Allergenauskunft muss **auf Nachfrage des Verbrauchers** „unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels“ erteilt werden. Gesetzgeberischer Hintergrund ist, dass der Käufer aufgrund der Allergeninformation seine Kaufentscheidung treffen kann. Damit ist eine erstmalige Allergeninformation durch den Kassenschein **nach Abschluss des Kaufvorgangs nicht möglich**.

Weitere Voraussetzung für eine mündliche Allergenangabe ist eine **schriftliche Dokumentation** der in den jeweiligen Backwaren verwendeten potenziell Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösenden Zutaten. Die Dokumentation dient unter anderem Überwachungszwecken. Sie kann auch durch produktbezogene Listen erfolgen, in denen die rezepturmäßigen Allergene produktgenau angekreuzt sind. Es bietet sich an, diese in

bestehende „Kladden“ mit den Zusatzstoffinformationen nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung einzugliedern. Diese Listen müssen stets aktualisiert werden, also vor Abgabe von Backwaren in jedem Fall inhaltlich zutreffend sein.

Die **schriftliche Allergendokumentation** muss auf Nachfrage auch für den Verbraucher **„leicht zugänglich“** sein. Eine Kopie braucht ihm aber nicht ausgehändigt zu werden. Auf die Einsichtsmöglichkeit in die schriftliche Allergeninformation muss durch Aushang oder gut sichtbare Thekenaufsteller hingewiesen werden.

Neben dieser mündlichen Allergeninformation mit schriftlicher Dokumentation besteht weiterhin die Möglichkeit, auf Schildern in der Nähe der Backwaren oder durch Aushänge auf Zutaten mit allergenem Potenzial hinzuweisen. Das einleitende Wort **„Enthält:“** vor der Aufzählung dieser Allergene wird jetzt **nicht mehr ausdrücklich gefordert**. Auch eine Verbraucherinformation **vor** Verkaufschluss durch andere schriftliche oder elektronische Mittel (z.B. Informationsterminals mit Touchscreen) bleibt nach dem neuen Entwurf zulässig.

Spurenhinweise?

Die vorbeschriebene Informationsverpflichtung aus der Verordnung betrifft zunächst einmal nur sogenannte „rezepturmäßige Allergene“, also Zutaten, die dem Produkt willentlich hinzugefügt wurden und geeignet sind, entsprechende Körperreaktionen hervorzurufen. Demgegenüber ist es im Bereich der vorverpackten Lebensmittel seit Jahren geübte und gängige Praxis, sogenannte Spurenhinweise aufzubringen. Diese resultieren nicht aus dem Lebensmittelkennzeichnungsrecht im engeren Sinne, sondern dienen vielmehr der vorbeugenden Erfüllung von Sorgfaltspflichten aus dem Produkthaftungsrecht. Viele dieser Spurenhinweise („Kann Spuren von ... enthalten.“) sind unnützlich und überflüssig. Anders aber in Bäckereien, weil diese regelmäßig eine Vielzahl von Zutaten verarbeiten, die bestimmte Verbraucher nicht vertragen. Es bietet sich deshalb in der vorhandenen Kladder mit den Allergeninformationen ein genereller Hinweis des Inhalts

„Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Backwaren können neben den angegebe-

Tab. 2: Typische Zutaten im Backwarenbereich, die Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut einschl. Hybridstämmen
Ei
Milch einschl. Laktose
Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
Zutaten aus Sojabohnen
Zutaten aus Fisch
Zutaten, die Schwefeldioxid enthalten können verarbeitete Früchte wie Äpfel, Aprikosen, Birnen
Sonstige Zutaten Sesamsamen, Erdnüsse, Senf, Sellerie (häufig in Kräutermischungen), Lupinenmehl

Quelle: Anhang II LMIV (VO (EU) 1169/2011)

nen Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder die Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.“

an. Im Falle, dass der Bäckereibetrieb beabsichtigt, Allergeninformationen rein mündlich zu erteilen, sollte der Hinweis in einem deutlich sichtbaren Aushang innerhalb der Geschäftsräume erfolgen.

Ist eine mündliche Allergeninformation ratsam?

Durch eine fehlerhafte Allergeninformation können empfindliche Verbraucher zu Schaden kommen. Im Extremfall kann es dann bei gravierender Folge im Einzelfall auch einmal zu gerichtlichen Schadensersatzprozessen kommen. Vor diesem Hintergrund ist eine mündliche Allergenauskunft riskant. Denn welche Teilkraft wird sich nach Monaten im Haftungs- oder Strafprozess noch genau daran erinnern können, ob sie gerade diesem Kunden vor Monaten eine vollständige Allergenauskunft gegeben hat? Haftungsrechtlich wird es hierbei oft zu einer „Beweislastumkehr“ kommen, sodass der Haftungsklage stattgegeben wird, wenn nicht der Lebensmittelunternehmer im konkreten Fall eine vollständige Allergenangabe nachweisen kann.

Quellen

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV) vom 28. November 2014

Martell, H.; Wallau, R.: Das neue Kennzeichnungsrecht für Backwaren EU-Lebensmittelinformations-Verordnung. Ein Leitfaden für die Praxis. Schriftenreihe Focus Backwaren, Heft 1; f2m food multimedia GmbH, Hamburg

Martell, H: Was lange währt, wird endlich gut? Der Entwurf der Durchführungsverordnung zur LMIV. backwaren aktuell Ausgabe 2/2014



Weihnachtsklassiker

Vom rheinischen Spekulatius, den Aachener Printen und schwäbischem Hutzelbrot

Irene Krauß M.A.

Weihnachten, das bedeutet backen: mehr, köstlicher und spezialisierter als zu vielen anderen Hochfesten des Jahres.

Viel spekuliert wird darum, wann und wo er aufkam, der Spekulatius, der auf keinem Nikolaus- und Weihnachtsteller fehlt. Der heute überregional bekannte Weihnachtsklassiker soll zuerst in Holland gebacken worden sein, so jedenfalls steht es in einem Amsterdamer Rezeptbuch des Amsterdamer Bäckers und Konditors Gerrit van den Brenk, geschrieben um das Jahr 1750.

Wer nun aber gleich an ein knusprig-zartes, gewürztes Mürbeteiggebäck denkt, der wird enttäuscht. Denn für van den Brenk waren „speculatie“ noch reliefartige kleine Bildwerke aus einer teigartigen Tragant-Zucker-Masse, die in einfachen Modellen ausgeformt wurden. Tragant stellte in jener Zeit ein viel benutztes Bindemittel für die Zuckerkunst der Konditoren dar: In Wasser aufgequollen und mit Zucker gemischt, erhielt der Konditor mit Tragant eine modellierbare Masse, die nach dem Trocknen hart wie Bonbons war. Demnach dürfte ein so gestaltetes und anschließend bunt bemaltes Back-Bildwerk, wie es van den Brenk beschrieb, mehr zur Ausschmückung festlicher Tafeln und weniger als Süßware gedient haben. Reine Augenlust also, denn genießbar war diese fast ganz aus Zucker bestehende Masse mit Sicherheit nicht! Lediglich die Technik

der Tragantausformung und die verschiedenen Bildmotive entsprachen also der späteren handwerklichen Gestaltung eines Spekulatiusgebäcks: Der Teig, so ist in der Vorlage zu lesen, musste zunächst in die Vertiefungen der hölzernen Modellform gedrückt, die überstehenden Teile abgeschnitten und die Tragantfiguren dann aus der Form herausgeschlagen werden.

Wann und wie es mit den „speculatie“ weiterging, kann man nur mutmaßen. Es liegt nahe, dass das von van den Brenk angegebene Verfahren eine „Vorreiterfunktion“ hatte und den heimischen Bäckern einen Anreiz bot, statt der Tragant-Zucker-Masse in den Holzmodellen einen genießbaren, zuckersüßen und gewürzten Teig auszuformen. Wen wundert's, denn allen voran besaß damals das reiche Holland Zucker sowie die kostspieligen kolonialen Gewürzzutaten wie Ingwer, Piment, Zimt und Muskatnuss zur Genüge. Holländische Rezepte für feine Backwaren überschlugen sich fast in der Anwendung dieser Gewürzzutaten.

Vom Niederrhein aus zogen viele Bäckergesellen nach Holland, um von den Erfahrungen der hervorragenden holländischen Feinbäckerei zu profitieren. Dort dürften sie den Spekulatiusteig kennengelernt haben, und nicht selten wird ein Bäcker mit entsprechenden Rezepten für

„speculaas“ zurückgekehrt sein, auch mit den dazugehörigen Modellen!

Dank des feinen gewürzten Mürbeteiges konnten Geschmack und Bildmotiv gut in Einklang gebracht werden, und das knusprige Gebäck fand am Niederrhein ebenso wie in Holland weite Verbreitung.

Vom Umgang mit Spekulatiusbrettern

Wer über Spekulatiusgebäcke in ihrer vielgestaltigen Form schreibt, darf die Spekulatiusbretter nicht vergessen. Auf einem typischen langen Spekulatiusbrett sind mehrere kleinteilige Figuren oder Darstellungen als Einzelfiguren untereinander- oder dicht nebeneinandergesetzt. Spekulatiusbretter sind auch an den flachen Vertiefungen und dem jeweils wenige Millimeter hohen senkrechten Rand zu erkennen, der eine gute Konturierung der einzelnen Motive ermöglicht. Bis heute haben sich Spekulatius ihren Charakter als Bild-Gebäcke bewahrt – anders als beispielsweise die geschnittenen Printen.

Die alten Spekulatiusbretter aus Buchen- oder Apfelbaumholz wogen meist schwer in der Hand, und so kann man sich gut vorstellen, dass Generationen von Bäckermeistern in Österreich, der Schweiz und Deutschland beim Arbeiten damit viel Geschick und Übung benötigten. Zunächst hat man den Teig in der Länge des Modells ausgerollt, auf die gut bemahlte Modellform gelegt und tief eingedrückt, um detailgetreue Konturen zu erhalten. Anders als beim schwäbischen Springerle oder dem Lebkuchen, bei denen um das Bildmotiv häufig ein hochrechteckiges Rahmenfeld stehen geblieben ist, wurde der Spekulatius ohne einen solchen Rahmen, also der Kontur folgend, ausgeschnitten. Das war nicht ganz einfach, denn der über den Modelvertiefungen befindliche Teig musste mit einem dünnen Stahldraht oder einem langen Messer in einem Zug hart über dem Holz abgetrennt werden. In modernen Rezeptanweisungen für den Haushalt werden auch Violinsaiten zum Abschneiden des Teiges empfohlen.

Auch heute noch stellen Bäcker und Konditoren in der Weihnachtszeit nach Familienrezepten Spekulatius her. Vielfach werden außer den kleinstückigen Gebäcken auch mittelgroße und große Figuren – Fabelwesen, feine Damen

© Museum der Breckkultur, Ulm





und Kavaliers – gebacken. Die hölzernen Spekulatiusbretter von einst sind allerdings in den letzten Jahrzehnten Seltenheit geworden. Spürbare Arbeitserleichterung und schnellere Herstellung brachte in den Bäckereien der Maschineneinsatz, genauer gesagt das Aufkommen der Universal-Gebäckformmaschinen, für die auch eine Spekulatiusformwalze eingesetzt werden kann. Die Generation der alten Exoten, also der schwergewichtigen metallenen Spekulatiusmaschinen mit Handkurbel oder Motorantrieb, ist in den meisten Betrieben schon wieder durch modernere Maschinen ersetzt worden.

Heute werden Spekulatius überwiegend im industriellen Maßstab, also auf großtechnischen Anlagen hergestellt. Auch werden in Privathaushalten kaum noch eigene Spekulatius gebacken. Wenn doch, dann muss man nicht unbedingt alte (oder neugekaufte) Spekulatiusbretter benutzen, sondern kann – wie es einige moderne Backbücher angeben – auch Ausstechformen nehmen. Schade eigentlich!

Ein geheimnisvoller Name

Alles, was das merkwürdige Wort „Spekulatius“ betrifft, bleibt vage und ohne verlässliche Überlieferungen. Eine der bequemsten Deutungen leitet den Begriff von dem lateinischen „speculum“ ab, was so viel wie „Spiegel“ oder „Spiegelbild“ bedeutet. So lässt sich leicht eine Verbindung zu den Modelbrettern herstellen, mit denen man den Spekulatius ausformte und in denen die ausgeschnittene Form spiegelbildlich aus dem Teig heraustrat. Wahrscheinlich ist die Ableitung aber nicht ganz so simpel, denn das Wort bezieht sich in Wahrheit wohl auf die lateinische Bezeichnung für Bischof – „episcopus speculator = visitierender Bischof, Aufseher“ – als Beinamen für den heiligen Nikolaus. Und tatsächlich taucht der Nikolaus, meist mit den charakteristischen Attributen wie Mitra und Bischofsstab ausgestattet, motivmäßig häufig auf den alten Spekulatiusbrettern auf. Demzufolge leitet man die Namensklärung des niederländischen „speculaas“ von zwei verschiedenen Stammwörtern her: zum einen vom lateinischen „speculum = Spiegel“, da das Modelgebäck Spekulatius ja spiegelbildlich die Modelform wiedergebe, und zum anderen von „Nikolaus – Klaus – Klaas“. Die volkstümliche Kurzform Klaas wird sowohl im Niederländischen wie auch im Niederdeutschen häufig für den

heiligen Nikolaus verwendet. Zusammengekommen ergaben die beiden Begriffe vermutlich „spek-klas“, was im Niederländischen zu „speculaas“ und im Deutschen zu „Spekulatius“ wurde.

Die kulinarische Tradition der Aachener Printen

Die einstige Kaiserstadt Aachen, ohnehin ein Muss für Besucher aus dem In- und Ausland, bietet für jeden Geschmack etwas. Denn neben der Stadthistorie, etwa dem Aachener Dom, der seit 1978 als erstes deutsches Monument in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen worden ist, gibt es hier auch eine ganz besondere kulinarische Delikatesse: die Aachener Printe. Deren Herkunft ist seit 1997 sogar durch eine Brüsseler EU-Regelung geschützt: Um also den Namen „Aachener Printe“ tragen zu dürfen, muss das Gebäck in Aachen hergestellt sein und es gibt viele handwerkliche Bäckereien in der Stadt, die das nach alter handwerklicher Tradition in der Vorweihnachtszeit tun.

Die Printe und ihre Ahnen

Bereits im Mittelalter gab es in Aachen – genau wie in anderen bedeutenden Städten West- und Mitteleuropas – Honigkuchen. Man pflegte diese Vorgänger der Printe aus Mehl, Honig sowie Gewürzen zuzubereiten und drückte dem Teig seit dem 15./16. Jahrhundert vielfach mithilfe von Holzmodellen schöne Bilder auf. Für die Entwicklung in Aachen spielte vor allem die rund 150 Kilometer entfernt liegende belgische Stadt Dinant eine wichtige Rolle, denn hier lebten einst viele kunstgewandte Mitglieder der Eisengießer-Zunft. Diese sollen aus sehr hartem Graphit Printenmodel gefertigt haben, in denen sie ein fein gemodeltes Honigbackwerk, „couquets“ genannt, herstellten. Nach der Feuerzerstörung von Dinant im Jahre 1466, aber auch noch Jahrhunderte später ließen sich viele Kupfermeister von dort in Aachen nieder und brachten ihr Wissen mit. Im Laufe der Zeit verfeinerten die Aachener das Gebäck mit verschiedenen Gewürzen.

Demzufolge muss man sich fragen, warum das alte Grundrezept des Aachener Lebkuchens – Mehl, Honig und Gewürze – im ausgehenden 18. Jahrhundert seine Gültigkeit verlor, warum

die Form geändert wurde und warum sich der neue Name „Printe“ endgültig durchsetzte.

Auch wenn viele, die heute von Aachen in Zusammenhang mit Printen sprechen, an die weiche Schokoladenprinte denken – den Anfang machte die „Kräuterprinte“, sehr hart und besonders aromatisch. In den echten Aachener Printenteig gehören dunkles Weizenmehl, das Kleie-Anteile enthält, Kandis, Farinzucker, Nelken, Koriander, Zimt und Anis. Darüber hinaus kommt Sirup aus Zuckerrüben hinzu, der die Flüssigkeit in den Teig bringt. Wasser, Ei und Fett dagegen gehören nicht dazu und das unterscheidet die Printe eben von einem normalen Lebkuchenteig.

Von der künstlerisch gestalteten Bild- zur einfachen Schnittprinte

Die meist einfach geformten Schnittprinten von heute lassen kaum vermuten, dass das Backwerk einst vor allem wegen seines kunstvollen Äußeren begehrt war, das ihm künstlerisch gestaltete Model gaben: prächtig gekleidete Damen und Kavaliere, Soldaten, Blumen und Tiere, mehrspännige Kutschen, Reiter, Wagen und nicht zuletzt das Bild des Hl. Nikolaus. Eine Art gebackene Kulturgeschichte also, was auch den Namen der Aachener Spezialität erklärt: Der Begriff „Prente“, später „Printe“, stammt nämlich vom lateinischen „*premere = drucken*“ bzw. „*imprimere = drücken*“. Das erst im 18. Jahrhundert aufgekommene Wort weist auf die Tätigkeit des Drückens hin, also des Teigpressens in die Modellform. Im holländischen Wort für Bild, „*Prent*“, oder im englischen „*to print*“ für drucken findet man es ebenfalls wieder.

Auf Spurensuche ...

Entscheidenden Anteil auf dem Weg zur heutigen Printe hatte die napoleonische Großmachtspolitik. Napoleons sogenannte Kontinentalsperre gegen England (1806) verhinderte alle Einfuhren aus England und seinen Kolonien. Die Europäer mussten auf den britischen Handelspartner verzichten, sodass mit den ausbleibenden Importen aus Übersee auch die Einfuhr von Rohrzucker und selbst Honig versiegt. Eine zucker- und honigarme Zeit brach an, sodass der traditionelle Bildlebkuchen mit Honig für die einfache Bevölkerung schlicht- weig zu teuer wurde.



Um 1820 nahm sich der Aachener Printenbäcker Heinrich Lambertz nochmals des Backwerks an und mischte dem Teig braunen Zuckersirup und braunen Zucker bei. Die lokale Geschichtsschreibung berichtet gerne, dass der Teig durch diese süße Zugabe zerlaufen und das darauf gedruckte Bild unansehnlich geworden sei. Woraufhin der findige Bäcker den Teig einfach in längliche Streifen geschnitten habe! Vermutlich war die Zeit aber einfach reif für die zuckersüße, einfache und auch für Leute mit kleinem Verdienst bezahlbare „Sirupprinte“ anstelle der mit Honig bereiteten Bildprinte. Denn mittlerweile war Honig zum Luxusgut aufgestiegen und ebenso teuer wie weißer Zucker.

Printengenuss für Anfänger

Zum Schluss noch ein praktischer Tipp. Das gängige Vorurteil von Printen-Neulingen, nämlich „*die sind ja steinhart*“, kennen Aachener Bäcker allzu gut. Da hilft nur Aufklärungsarbeit, denn die Bissfestigkeit der klassischen Kräuterprinte ist weder ein Backfehler noch gar eine Alterungserscheinung, sondern gewollt und ergibt sich durch den karamellisierten Zucker. Wer sich mit dieser knusprig-harten Wirklichkeit dennoch gar nicht anfreunden mag, der sollte die Printen in einer Blechdose, zusammen mit einem Apfel- oder Orangenschnitt aufbewahren. Das Obst muss ab und an erneuert werden, da die Printen dessen Feuchtigkeit aufsaugen und weich werden.

Vom Früchte-, Kletzen- und Hutzelbrot

„Das Hutzelbrot ich hab erdacht“ ... wer das mit Fug und Recht von sich behaupten kann, bleibt historisch ungewiss. Einen Namen machte sich dieses Früchtebrot aber nicht zuletzt durch das wunderbar lebendige Märchen vom Stuttgarter Hutzelmännlein:

*„Ein Kobold gut bin ich bekannt
In dieser Stadt und weit im Land;
Meines Handwerks ein Schuster war
Gewiß vor siebenhundert Jahr.
Das Hutzelbrot ich hab erdacht,
Auch viele seltsame Streich gemacht ...“*

Geschrieben wurde die Fabel 1832 von Eduard Mörike (1804–1875), der ein Faible für süße Gedichte und Erzählungen gehabt haben muss. Will man der Geschichte folgen, so soll das kleine Hutzelmännlein als Seelentröster aufgetreten sein und dabei für die Bürgerskinder immer einen Laib Hutzelbrot bereit gehabt haben.

Allerlei Verhutzeltes

Seine typische schwarzbraune Farbe erhält das Hutzelbrot vom Saft gedörrter, dunkelbrauner Birnenstücke (Hutzeln), die in Wasser eingeweicht werden. Diese Hutzeln werden aus geschälten und vom Kernhaus befreiten Birnen durch Trocknen in heißer Luft („dörren“) hergestellt. Dazu kommen meist noch gedörrte Zwetschgen ohne Stein zur Anwendung.

Bis heute gilt aber auch sogenanntes Kletzenbrot, dessen einfachem Brotteig fein geschnittene und getrocknete Birnen die Süße verleihen, als besonders beliebte Ausfertigung eines Früchtebrotes. Kleine, derbe und als „klotzig“ bezeichnete Früchte sind es deshalb, weil sie – in der Schale getrocknet – rasch teigig, weich und süß schmecken.

Durch Verarbeitung haltbar machen

Ob nun das oben erwähnte Hutzelbrot tatsächlich im süddeutschen Raum „erdacht“ worden ist, das wird sich wohl nie mit Sicherheit feststellen lassen, denn Süßbrote mit getrockneten Früchten haben eine lange Tradition! Vom Altertum bis ins Mittelalter nutzte man zum Süßen der Speisen und des Backwerks Honig und Trockenfrüchte. So kannten schon die Ägypter

unter der großen Anzahl ihrer Kuchen auch Feingebäcke mit beigemischten Früchten, vor allem mit Rosinen. Von den Kelten ist ebenfalls überliefert, dass sie gewöhnlichem Brotteig klein geschnittene, getrocknete Früchte als Süße hinzufügten. Und auch im Mittelalter hatte das Gebäck, mittlerweile mit getrockneten Birnen gesüßt, nichts von seiner Bekanntheit verloren.

Das Dörren oder auch Trocknen ist wohl die älteste und einfachste Art, Obst, aber auch Gemüse, Pilze und Kräuter, zu konservieren. Zumal getrocknetes Obst nicht unbedingt platzraubende teure Gefäße zur Aufbewahrung benötigt, sondern sich bequem in Leinensäcken bevorraten lässt. Einmal davon abgesehen, dass die Früchte durch das Trocknen zwar bis zu drei Viertel ihrer Feuchtigkeit verlieren, bleiben die meisten ihrer Nährstoffe jedoch in konzentrierter Form erhalten. Die Trockenfrüchte sind vor dem Verderb durch schädliche Mikroorganismen geschützt, da für deren Stoffwechselvorgänge nicht mehr genügend Wasser zur Verfügung steht.

Auf den ersten Blick scheint das Dörren ein sehr einfaches Verfahren zu sein, eine Tradition aus jenen Tagen, da getrocknete Früchte im Winter Nährstoffe lieferten. In Privathaushalten werden die frisch gepflückten, verlesenen Früchte bis heute in der Sonne ausgebreitet, bevor man sie in einem heißen Backofen dörert, wodurch das Obst den größten Teil seiner Feuchtigkeit verliert. Bei der heute überwiegend industriellen Herstellung von Dörrobst erfolgt das Trocknen in geschlossenen Anlagen mit gesteuerter Temperaturführung. Für beide Herstellungsweisen sind die richtige Dörroberfläche und -dauer gleichermaßen von großer Bedeutung. Trocknet das Obst zu langsam oder nicht ausreichend lange, schimmelt es. Geht das Trocknen zu schnell, bleiben die Früchte innen feucht und verderben. Dauert der Vorgang zu lange, wird das Obst zu trocken und bricht. Zu hohe Temperaturen wiederum gehen mit hohen Vitaminverlusten einher. Von der richtigen Verarbeitung aber hängt es ab, ob sich das Früchtebrot lange weich, saftig und frisch hält. Ähnlich wie die fruchtoreichen englischen Kuchen schmeckt unsere Weihnachtsspezialität nach einer gewissen Lagerungszeit noch besser, da sich Gewürze und Früchte zunehmend verbinden.

Vor allem früher war es in Süddeutschland und in Österreich auch üblich, zur Weihnachtszeit



© Krauß

Hutzel- bzw. Kletzenbrot an die Bediensteten zu verschenken. Vielfach wurden allen Dienstboten eines Hofes oder Haushalts vertragsmäßig mindestens drei Stück an Weihnachten überreicht. Dies mag damit zu tun haben, dass kurz vor der Weihnachtszeit – Mitte bis Ende November – das bäuerliche Wirtschaftsjahr endete, ein Dienstbotenwechsel anstand und damit verbunden häufig Naturalabgaben als zusätzlicher Lohn vorgesehen waren. Da war das Fruchtebrot eine willkommene Gabe!

Ein regionaler Klassiker – die schwäbischen „Springerle“

Ohne „Anisbrötle“ und vor allem ohne „Springerle“, die ihr ausgeprägtes weihnachtliches Aroma durch die süßlich schmeckenden und wie Samen aussehenden Früchte der Anispflanze erhalten, wäre die weihnachtliche Bäckerei in Süddeutschland kaum denkbar. Was Springerle genau sind, kann einem in Baden-Württemberg beinahe jeder sagen. Immerhin ist es das vielleicht populärste Weihnachtsgebäck in süddeutschen Gefilden, das in Modeln ausgeformt wird und nur dann als richtig gelungen gilt, wenn die Oberfläche weiß bleibt und das Gebäck die sprichwörtlichen „Füßle“ hat. Denjenigen, die Springerle nicht so gut kennen, sei erläutert, dass sich dafür die getrocknete Oberseite leicht vom feuchteren Unterteil abheben muss. Dass schlechte Springerle-Füßle auch schon vor rund 150 Jahren gehörig an der Ehre einer häuslichen Springerlebäckerin kratzen konnten, verrät uns ein anonymes Basler Hausfrauenrezept, das diesen Qualitätsmaßstab mit den strengen Worten umschrieb: „Kriegen sie (die Springerle, Anm. d. Verf.) keine Füßchen, so schimpfe die Buben aus oder die Stubenmagd:

war schlecht gerührt oder Durchzug in der Stube. Springerli ohne Füßchen sind eine Ärgernuß.“

Ob die Springerle nun ihren Namen erhalten haben, weil der Teig auf dem Blech beinahe um die Hälfte seiner Höhe „aufspringt“, also aufgeht, oder nach dem früher so beliebten Motiv des springenden Pferdes – das vermag heute so recht niemand mehr zu entscheiden! Zum Springen gebracht wurde der Teig jedenfalls mit einer Prise Hirschhornsalz als Triebmittel. Nach wie vor gilt, dass Hirschhornsalz unbedingt notwendig ist, wenn der Model größer als eine Handfläche ist. Backpulverteig eignet sich lediglich für kleine Motive.

Fest steht auch, dass das mit Modeln geprägte anisgewürzte Eierteiggebäck seit dem 17. Jahrhundert bekannt ist und seine Blütezeit in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte. Beheimatet sind Springerle im gesamten süddeutschen Raum, im Elsass, in Österreich und in der Schweiz, wobei man für ein und dieselbe Sache bis heute verschiedene Bezeichnungen kennt. Im Fränkischen sind es die „Eierzucker“, in Bayern die „Springerle“ oder der „Eiermarzipan“, und in Straßburg war noch um die Jahrhundertwende die treffende Bezeichnung „Schwabenbrötle“ ein Begriff. Grundsätzlich von den feinen Eierspringerle zu unterscheiden sind die billigeren Wasserspringerle, die mit Wasser statt mit Eiern hergestellt wurden. Davon zeugen entsprechende Benennungen wie „Wasserzucker“, „Wassermarzipan“ oder „Wasserkonfekt“. Sie dienten, plastisch ausgeformt und bunt bemalt, mehr dem Augenschmaus als dem Verzehr und schmückten noch um 1900 zahlreiche schwäbische und badische Christbäume. ■

Quinoa:

Das Gold der Inka – oder der Devisenbringer?

Karl Schmitz, Ulm



Für die Lebensmittelherstellung bietet Quinoa in einer Vielzahl von Anwendungen neue Möglichkeiten für Müsli, Backwaren und vieles mehr. Innovative Quinoa-Zutaten, wie beispielsweise gepuffte Quinoa, erweitern das Spektrum möglicher Rezepturen.

Quinoa ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Quinoa ist interessant für die wachsende Anzahl von Vegetariern und Veganern, die auf der Suche nach Abwechslung auf ihrem Speisezettel sind, wie auch für Personen mit einer Glutenunverträglichkeit oder Weizenallergie.

Die Erzeugung hauptsächlich wie vor in kleinbäuerlicher Produktionsweise in den Andenregionen Südamerikas (Bolivien und Peru). Für die dortigen Erzeuger ist Quinoa oftmals die einzige Einkommensquelle in ansonsten kargen und armen Regionen.

Mit dem Bekanntwerden in den westlichen Staaten ist ein Nachfrageboom nach Quinoa entstanden und die Erzeugerpreise haben seitdem stark angezogen. Speziell seit die USA Quinoa für sich entdeckt haben. Zum einen ist das ein Marktmechanismus, zum anderen wollen die Gemeinden und auch nationale Politiker in Südamerika gezielt Quinoa als Devisenquelle und wirtschaftlichen Aufschwung bringendes Produkt weiterentwickeln. Tatsächlich kommt durch die sehr hohen Erzeugerpreise viel Geld in den Kommunen an, sodass sich mit Quinoa die Lebenssituation der Indiobauern verbessern lässt. Die Ausweitung der Anbau-

flächen lässt eine dauerhaft gute Verfügbarkeit erwarten. Es ist jedoch davon auszugehen, dass Quinoa ein besonders teures Lebensmittel bleibt, da die Nachfrage der Verbraucher nach sogenannten Gold der Inka weiter steigt.

Preissteigerungen

In den Jahren, als Quinoa im Westen hofähig wurde, lag der Preis in etwa um die 2,50 EUR/kg und war kalkulierbar. Im Jahr 2013 war festzustellen, dass Quinoa monatlich teurer wurde. Kontrakte waren hinfällig, weil sie größtenteils nicht erfüllt wurden. Es galten nur noch Tagespreise. Die Verarbeiter, z. B. Mühlen und Hersteller von gepuffter Quinoa konnten die rasanten Preissteigerungen an

ihre Kunden nicht in dieser Geschwindigkeit weitergeben. Mit viel Informationen und Argumenten konnten nur teilweise Kunden überzeugt werden, die höheren Einkaufspreise zu akzeptieren. Die Preissteigerung eines schon hochpreisigen Produktes von über 300 % ist kalkulatorisch in den Rezepturen der Weiterverarbeiter schwer umsetzbar. Diese Preisdiskussionen führten dazu, dass viele Verarbeiter die Einfuhren drosselten und sogar den Verkaufartikel vom Markt nahmen.

Quinoa wird weiterhin, auch wenn die Preise leicht nachgelassen haben, preislich auf hohem Niveau bleiben – es ist eben ein besonderes Lebensmittel. ■



© vomue - Fotolia

Quinoa im Porträt

Die Bezeichnungen sind vielseitig: Von Perureis oder Inkakorn, über Quinoa und Reisspinat bis Bergreis – gemeint ist die einjährige, bis zu zwei Meter hohe krautige Pflanze *Chenopodium quinoa*. Quinoa gehört zu den Fuchsschwanzgewächsen und ist damit eher mit Rüben oder Spinat verwandt. Sie ist kein Getreide und wird als glutenfreie Pseudocerealie bezeichnet. Pseudocerealien, wie z. B. auch Buchweizen oder Amaranth, besitzen zwar keine Eigenbackfähigkeit, wie beispielsweise Weizen, werden aber ähnlich wie Getreidearten verwendet.

Quinoa kann aufgrund ihrer geringen Ansprüche an die Bodenqualität in den Hochebenen der Anden angebaut werden und bildet mit ihren weißen, stärkereichen und hirsekornähnlichen Samen ein wichtiges Grundnahrungsmittel in Peru, Kolumbien, Ecuador und Bolivien. Es gibt verschiedene Quinoa-Sorten, die wiederum weiße, rötliche oder schwarze Samen tragen.

Aus den zerkleinerten Samen lässt sich ein Brei zubereiten. Außerdem wird das Mehl in Bolivien

zu einem lange haltbaren Brot, dem Kispina oder Quispina, verbacken.

Quinoasamen sollten licht- und luftgeschützt gelagert werden, da sie wegen ihres hohen Fettgehaltes ranzig werden können. Die Weltproduktion liegt bei über 80.000 Tonnen, wobei in Peru, Bolivien und Ecuador die Hauptanbaugebiete liegen. ■

Durchschnittliche Zusammensetzung (pro 100 g)	
Brennwert	1415 kJ/334 kcal
Eiweiß	15 g
Kohlenhydrate	59 g
Fett	5,0 g
Ballaststoffe	6,6 g
Mineralstoffe	3,3 g
Kalium	804 mg
Magnesium	275 mg
Calcium	80 mg
Vitamin B1	0,17 mg
Nicotinamid	0,45 mg

Quelle: Sauci, Fachmann, Kraut. Die Zusammensetzung der Lebensmittel: Nährwerttabellen, 7. Auflage, 2008

Formtrennmittel in der Bäckerei

Unsichtbare Helfer mit sichtbarer Wirkung

Karl-Peter Berger, Bingen

Die moderne Produktion im Backbetrieb verlangt einen reibungslosen, störungsfreien Ablauf, um Gebäcke in bester Qualität produzieren zu können. Dies stellt Bäcker vor große Herausforderungen. Eine davon: Backwaren, insbesondere solche mit hohem Zucker- und Eiweißgehalt, zeigen eine hohe Klebeneigung. Und bereits geringfügiges Verkleben führt zu Qualitätsminderungen, die es zu vermeiden gilt.

Trennmittel leisten hier einen entscheidenden Beitrag. Sie unterbinden ein Verkleben, ohne die Backwaren zu stark zu „ölen“. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss das Trennmittel einen geschlossenen, stabilen und homogenen Trennfilm ausbilden, der über die gesamte Backphase erhalten bleibt. Mit anderen Worten: Das Trennmittel dient dazu, einen Kontakt von Massen, Teigen und Backwaren mit dem Backblech oder Backformen zu verhindern.

Es lassen sich drei Trennmittelarten unterscheiden:

I. **Einfache, flüssige Trennmittel** auf Basis von pflanzlichen Ölen und Lecithin.



© CSM

II. **Hochleistungs-Trennmittel**, dünn- bis dickflüssig auf Basis von pflanzlichen Ölen, Lecithin und Wachsen.

III. **Trenn-Emulsionen**, meistens sehr dickflüssig, bestehend aus dem eigentlichen Trennmittel und Wasser, wobei mit Hilfe eines Emulgators beide Bestandteile zu einer stabilen Emulsion vermischt werden.

Das richtige Trennmittel für jede Anwendung

Welches Trennmittel eingesetzt werden sollte, hängt im Wesentlichen von zwei Faktoren ab: dem zu trennenden Produkt sowie dem Material der Bleche bzw. Formen. Bei den Gebäcken ist zwischen vier Gruppen zu unterscheiden:

Brote/Brötchen sind leicht zu trennende Backwaren. Hier reichen einfache, flüssige Trennmittel oder Emulsionen aus.

Sogenannte „**Morning Goods**“ wie süße Brötchen, Croissants etc. stellen bereits höhere Anforderungen an das Trennmittel. Empfehlenswert ist für diese Backwaren der Einsatz eines dünnflüssigen Hochleistungs-Trennmittels mit Wachs.

Stark eiweiß- und zuckerhaltige Gebäcke aus Massen mit Backpulver wie z.B. Sandkuchen oder Muffins erfordern zum einwandfreien Trennen ein dickflüssiges Hochleistungs-Trennmittel mit Wachs. Dies erfüllt auch ein weiteres Kriterium, das für die Herstellung dieser Gebäcke von großer Bedeutung ist: Es haftet an steilen Formwänden – insbesondere auch auf kontinuierlich laufenden Produktionsanlagen, bei denen die Formwände beim Einsprühen noch warm sind (60° C). Haftet das Trennmittel nicht optimal und läuft in die unteren Formenecken, kommt es zu einem Gebäckfehler: Es wird ein sogenannter Frittier-effekt ausgelöst, das heißt, die Gebäcke bilden eine sehr grobe Oberfläche aus.

Bei **Dauerbackwaren** wie beispielsweise Keksen, Waffeln oder Lebkuchen mit einer Haltbarkeit von z.B. 12 Monaten sollte das Trennmittel neben der Trennleistung durch eine geringe Verharzung sowie eine hohe Oxidationsstabilität überzeugen. Aus diesem Grund sind für diese Backwaren flüssige Spezial-Trennmittel besonders empfehlenswert.

Auch das Material der verwendeten Bleche und Formen wirkt sich auf die Wahl des Trennmittels aus:

Aluminiumbleche verfügen gegenüber Schwarzblechen über eine schlechtere Wärmeleitung. Dies erschwert die Trennung, was jedoch über die Backtemperatur relativiert werden kann.

Dünnflüssige oder dickflüssige Trennmittel mit Wachs sollten hier zum Einsatz kommen.

Bei **Lochblechen im Stikkenofen** ist es wichtig, dass die „Löcher“ nicht verstopft werden, z.B. durch eine Verharzung des Trennmittels. Bevorzugt kommen daher bei Verwendung dieser Bleche dünnflüssige, wachshaltige Trennmittel zum Einsatz.

Teflonisierte Bleche bzw. Formen zeigen eine extrem glatte Oberfläche. Zur optimalen Trennung sowie zur Verlängerung der Lebensdauer der Bleche bzw. Formen wird der sparsame Einsatz eines Hochleistungs-Trennmittels empfohlen. Unbedingt beachten: Hier darf keine Emulsion verwendet werden!

Bei **silikonisierten Blechen bzw. Formen** sollte komplett auf Trennmittel verzichtet werden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

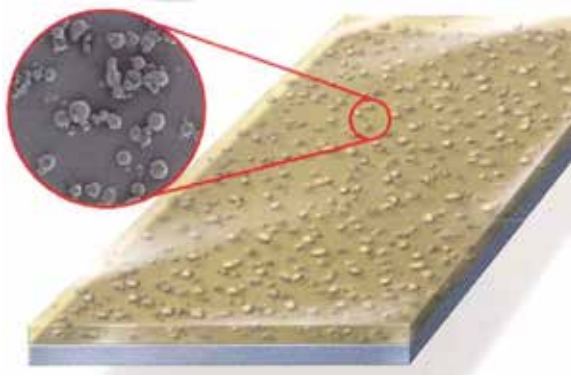
Die Inhaltsstoffe bestimmen die Eigenschaften

Wie in Tabelle 1 zu sehen ist, gibt es eine Vielzahl an Rohstoffen, die zur Herstellung von Trennmitteln verwendet werden. Die Trennmittel-Funktionalität basiert jeweils auf einer ausgewogenen Mischung verschiedener Rohstoffe und dem dazugehörigen Herstellungsverfahren. Je nachdem, auf welche Eigenschaften der Hersteller Wert legt, werden entsprechend andere Inhaltsstoffe sowie ein spezifischer Herstellungsprozess gewählt. Oftmals können die Hersteller dabei auf das Wissen aus langjährigen Erfahrungen zurückgreifen.

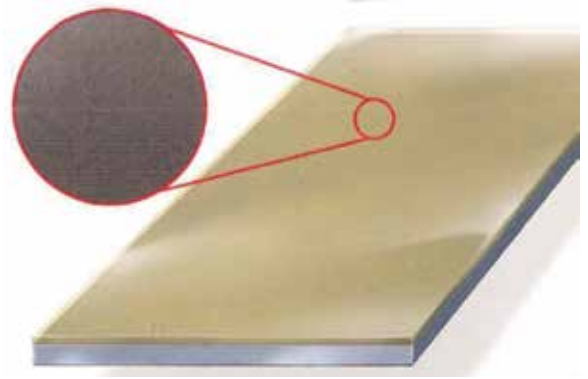
Pflanzliche Öle sind die Basis – oder der Körper – eines Trennmittels. Bei der Herstellung kommen raffinierte Öle bzw. Fette und/oder deren Fraktionen zum Einsatz. Über deren Auswahl werden die Polymerisation/Verharzung und die Oxidationsstabilität beeinflusst. Als Beispiel-Fraktion sei hier das MCT-Öl

Tabelle 1: Typische Inhaltsstoffe für Trennmittel

Pflanzliche Öle	Soja, Raps, Sonnenblumen, Palm, Kokosnuss
Wachse und Wachsester	Bienenwachs, Carnaubawachs, Candelillawachs, Wachsester
Emulgatoren	Lecithine, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Thermo-oxidiertes Sojaöl
Antioxidantien	Tocopherole, Ascorbyl-Palmitate, Citronensäure



Ungeordneter Trennfilm = fehlende Trennleistung
Es ist deutlich eine unregelmäßige Verteilung der festen Wachspartikel zu erkennen. Sie schweben je nach Auftragsmenge ungeordnet im Trennfilm.



Homogener Trennfilm = volle Trennleistung
Der feine Trennfilm benetzt das Blech vollkommen. Das Wachs ist feinst verteilt im homogenen Film.

(medium chain triglyceride oil) – eine Fraktion aus Palm oder Kokos – genannt. Diese teure Öl-Fraktion hat großen Einfluss auf die Polymerisation sowie die Oxidationsstabilität.

Wachse, Wachsester und Lecithine erbringen die eigentliche Trennleistung: Das Lecithin ermöglicht die Bildung eines dünnen, gleichmäßigen Trennfilms. Ohne Lecithin bilden sich Trenntropfen. Die Wachse bzw. der Wachsester dienen zur Ausbildung eines geschlossenen Trennfilms, der über die gesamte Backzeit stabil bleibt. Bienen- bzw. Carnaubawachs beispielsweise sind hochschmelzende Wachse. Über diese Eigenschaft wird neben der Trennleistung auch die Viskosität gesteuert. Je höher die eingesetzte Menge dieser Wachse, desto dickflüssiger das Trennmittel und desto besser die Haftung an den Formwänden.

Der Wachsester, ein flüssiges Wachs, ermöglicht die Herstellung von dünnflüssigen Hochleistungs-Trennmitteln.

Emulgatoren sind notwendig zur Herstellung von Trenn-Emulsionen. Diese Wasser-in-Öl-Emulsionen sind weiße, dickflüssige Trennmittel. Der bevorzugte Wasseranteil liegt bei 60 %.

Antioxidantien erhöhen die Oxidationsstabilität der Öle bzw. Fette.

Der Einfluss des Herstellungsverfahrens

Wie stark sich neben den Inhaltsstoffen auch das Herstellungsverfahren auf die Qualität eines Trennmittels auswirkt, verdeutlicht das folgende Beispiel: Hochleistungs-Trennmittel mit Carnaubawachs durchlaufen verschiedene Kühl- und Homogenisierungsstufen, um eine Feinstverteilung des Wachses zu erreichen. Diese Feinstverteilung hat Einfluss auf die Trennleistung sowie die Viskosität. Dies zeigen Aufnahmen mit dem Rasterelektronenmikroskop. Wie auf den Bildern (siehe oben) gut zu erkennen, sorgt ein homogener Trennfilm für eine feinste Verteilung und die volle Trennleistung. ■

Autor



Karl-Peter Berger
Trennmittelspezialist bei
CSM Deutschland GmbH
Projektmanager Industrie

Karl-Peter Berger hat viele Jahre Trennmittel entwickelt und Kunden aus der ganzen Welt diesbezüglich beraten und besucht. Heute arbeitet er im Projektmanagement Industrie.

Formtrennmittel – Verarbeitungshilfsstoffe mit Kennzeichnungspflicht?

RA Christof Crone, Berlin

Seit dem 20. Januar 2010 gilt die „VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe“; ab dem 13. Dezember 2014 wird die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) Geltung erlangen. Bieten diese Rechtsentwicklungen Anlass für eine neue Standortbestimmung der Formtrennmittel in der Systematik des Lebensmittelrechts?

Formtrennmittel fristen in lebensmittelrechtlicher Hinsicht ein Schattendasein. Es gibt zu ihnen nicht viele juristische Publikationen.

Eine erste Standortbestimmung aus juristischer Sicht versuchte „bmi aktuell“ in Ausgabe 02/September 2005. Herr Rechtsanwalt Amin Werner setzte sich mit der Materie auseinander¹. Zudem erschien in der Publikationsreihe „Informationen aus dem Wissensforum Backwaren e.V.“ eine Anwenderbroschüre zur Thematik, die in letztaktualisierter dritter Auflage aus dem Jahre 2009 nicht nur in deutscher, sondern auch in englischer Sprache verfügbar ist².

Inzwischen gilt in Fachkreisen die Meinung als etabliert, dass es sich bei Formtrennmitteln in rechtlicher Hinsicht um Verarbeitungshilfsstoffe handelt³; ein Umstand, der nicht nur Einfluss auf die kennzeichnungsrechtliche, sondern auch auf die zulassungsrechtliche Bewertung von Formtrennmitteln hat.

Seit den vorzitierten Publikationen wurde nicht nur das europäische Lebensmittelkennzeichnungsrecht einer Neuordnung unterworfen⁴,

sondern in den Jahren 2008/2009 auch das Zulassungsregime für Zusatzstoffe auf europäischer Ebene harmonisiert⁵. Es erscheint deshalb an dieser Stelle angebracht, anhand des heute geltenden Rechts zu prüfen, inwieweit sich die in den genannten Publikationen getroffenen Grundaussagen auf die aktuelle Rechtslage übertragen lassen.

Der Begriff des Verarbeitungshilfsstoffs

Verarbeitungshilfsstoffe sind gesetzlich definiert in Artikel 3 Abs. 2 lit. b) VO (EU) 1333/2008. Diese Legaldefinition kennt drei Tatbestandsmerkmale, die kumulativ erfüllt sein müssen, um einen Stoff als Verarbeitungshilfsstoff zu qualifizieren. Hiernach hat ein Stoff im konkreten Anwendungsfall die Eigenschaft eines Verarbeitungshilfsstoffes, wenn er

- a) nicht als Lebensmittel verzehrt wird,
- b) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und

¹ Werner, Amin: „Wie sind Formtrennmittel lebensmittelrechtlich zu beurteilen?“, in: Werner, A./Kniel, B. – Backmittelinstitut e.V. (Hrsg.): „backmittel aktuell“, Ausgabe 02/September 2005, Bonn, Wien, S. 8ff. abzurufen unter der URL: <http://www.wissensforum-backwaren.de/fachwissen/fachwissen-baecker/lebensmittelrecht/2005/formtrennmittel.html>, abgerufen am 01.12.2014.

² Wissensforum Backwaren e.V. (Hrsg.): „Formtrennmittel“, Broschüre Nr. 21 aus der Schriftenreihe „Informationen aus dem Wissensforum Backwaren e.V.“, Bonn, Wien, 3. Auflage 2009, abzurufen unter der URL: http://www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere21_d.pdf, abgerufen am 01.12.2014.

³ So auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) in seinen Stellungnahmen 2011/48 und 2013/15.

⁴ Im Wesentlichen durch VO (EU) 1169/2011.

⁵ Durch das Inkrafttreten des sogenannten „FIA-Pakets“ bestehend aus den Verordnungen (EU) 1331-1334/2008, wobei für die Einordnung von Formtrennmitteln in die lebensmittelrechtliche Systematik die EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe 1333/2008 die wichtigste ist.



c) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.

Werner⁶ führt zu diesen Tatbestandsmerkmalen bereits im Jahre 2005 aus. „[...] handelt es sich bei den Formtrennmitteln um Produkte, die auf die Backform gesprüht werden und gerade nicht auf das Lebensmittel übergehen sollen. Es ist allerdings technisch unvermeidbar, dass geringe Spuren an der Lebensmitteloberfläche haften bleiben oder in das Lebensmittel einziehen. Die verwendeten Rohstoffe für Formtrennmittel sind entweder Lebensmittel oder Stoffe, die als Lebensmittelzusatzstoffe für bestimmte Lebensmittelgruppen bereits geprüft und als unbedenklich eingestuft worden sind. Da technisch unvermeidbare Reste keinerlei technologische Wirkungen auf das Enderzeugnis entfalten und nicht als klassische Zutat zugegeben werden, sind diese gemäß der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie als Verarbeitungshilfsstoffe einzustufen. [...] Durch die Lebensmitteleigenschaft der in Formtrennmitteln verwendeten Rohstoffe bzw. die Zulassung der eingesetzten Zusatzstoffe zur Verwendung in Lebensmitteln darf von der gesetzlichen Vermutung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit ausgegangen werden.“⁷

⁶ FN 1.

⁷ A.a.O.

⁸ Vgl. Art. 1 Abs 3 lit. a) i.V.m. Fußnote 2 Richtlinie 89/107/EWG.

⁹ Einsprühen der Backform mit dem Ziel, das Anhaften des Teiges zu verhindern.

¹⁰ Jedenfalls nicht für den konkreten Anwendungsfall als Verarbeitungshilfsstoff.

¹¹ Das sind durchgängig Stoffe, die geeignet sind, Allergien und Unverträglichkeiten hervorzurufen („14 Hauptallergene“).

Die aus dem früheren Richtlinienrecht in die Verordnung (EU) 1333/2008 nahezu wortgleich übernommene Legaldefinition unterscheidet sich inhaltlich nicht von der schon

seinerzeit in Bezug genommenen Definition von Verarbeitungshilfsstoffen aus der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie⁸. Demnach sind Formtrennmittel bei üblicher Verwendung⁹ weiterhin als Verarbeitungshilfsstoffe anzusehen.

Zulassungsrechtliche Folge

Verarbeitungshilfsstoffe unterliegen keinem europarechtlichen Zulassungsregime. Artikel 2 Abs. 1 Verordnung (EU) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe schränkt den Anwendungsbereich der Verordnung auf Zusatzstoffe ein. Nach Artikel 2 Absatz 2 lit. a) unterfallen Verarbeitungshilfsstoffe nur dann den in der Verordnung niedergelegten Zulassungs- und Kennzeichnungsvorschriften, wenn sie in einer konkreten Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden.

Die Folge dieser Ausnahme von den Zulassungsvorschriften ist, dass auch die Inhaltsstoffe von Verarbeitungshilfsstoffgemischen keiner Zulassung bedürfen¹⁰. Der Hersteller von Formtrennmitteln haftet jedoch für die gesundheitliche Unbedenklichkeit der zum Einsatz kommenden Inhaltsstoffe.

Kennzeichnungsrechtliche Folge des Enderzeugnis betreffend

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln richtet sich ab dem 13.12.2014 nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Verarbeitungshilfsstoffe sind nur dann in das Zutatenverzeichnis eines Lebensmittels aufzunehmen, wenn sie aus einem Stoff bestehen, oder einen Stoff oder ein Derivat eines Stoffes enthalten, der in Anhang II zur Verordnung genannt ist (sog. Allergene)¹¹, und zudem als solcher oder in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden sind. Wie oben dargelegt, gehört es zum Charakter eines Verarbeitungshilfsstoffs aufgrund der Legaldefinition aus dem Zusatzstoffzulassungsrecht, im Enderzeugnis nur als technisch unvermeidbarer Rückstand oder Rückstand eines Derivates vorhanden zu bleiben. Das schließt jedoch schon vom Wortlaut her gerade das Verbleiben geringster Mengen im Enderzeugnis nicht aus. In der Tat ist – auch wenn herstellerseitig alles dafür getan wird, eine möglichst häufige Verwendbarkeit eines aufgetragenen Trennfilms zu gewährleisten und schon aus diesem Grund

die Migration von Formtrennmitteln in die Backware so gering wie möglich zu halten – ein Übergang geringer Mengen Formtrennmittel in die Backware nicht gänzlich auszuschließen. Demgegenüber lassen sich im Hinblick auf solche Rückstände zurzeit keine Schwellen benennen, ab denen eine allergene Wirkung mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann. Aus diesem Grund hat der europäische Gesetzgeber bei der verpflichtenden Allergenkennzeichnung die Verarbeitungshilfsstoffe und deren Rückstände den Zutaten gleichgestellt.¹² Im Zweifel wird im Falle der Verwendung allergener Inhaltsstoffe bei Formtrennmitteln eine Nennung im Zutatenverzeichnis unter Beachtung der Regeln zur Allergenkennzeichnung sowie eine Allergeninformation¹³ nach Maßgabe von Art. 44 i.V.m. den nationalen Durchführungsrechtsakten angebracht sein.

Im Übrigen ist festzustellen, dass Verarbeitungshilfsstoffe auch nach dem Geltungsbeginn der EU-Lebensmittelinformationsverordnung weiterhin vom Zutatenbegriff ausgenommen sind. Das ergibt sich aus dem Wortlaut des Artikels 9 Abs. 1 lit. c) VO (EU) 1169/2011, der Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten eindeutig begrifflich trennt¹⁴. Soweit Artikel 20 lit. b) ii) der Verordnung sodann Lebensmittelzusatzstoffe und -enzyme, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, sowie lit. d) des genannten Artikels andere Stoffe als Zusatzstoffe, die wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden (sog. „Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe“), zusätzlich von der Pflichtkennzeichnung innerhalb des bei vorverpackten Enderzeugnissen nach Art. 9 lit. b) geforderten Zutatenverzeichnisses ausnimmt, kommt dem nach hier vertretener Rechtsauffassung allenfalls klarstellende Bedeutung zu. Im Ergebnis werden Formtrennmittel und deren Bestandteile in der Regel nicht im Rahmen der verpflichtenden Lebensmittelkennzeichnung aufzuführen sein¹⁵.

Formtrennmittel und Backsprays

Die Begriffe Formtrennmittel und Backspray überschneiden sich, sind aber nicht deckungsgleich. „Formtrennmittel“ beschreibt Produkte, die auf Backformen mit dem Ziel aufgebracht werden, ein Anhaften des Teiges zu verhindern. Demgegenüber umschreibt der Begriff „Backspray“ zwar unter Umständen eine Unterkategorie der Produktgruppe Form-

trennmittel, kann daneben aber auch Produkte umfassen, die von diesen abweichende Eigenschaften aufweisen und deshalb lebensmittelrechtlich anders zu qualifizieren sind. Dies kann in der Rechtspraxis zu Irritationen führen.

Als Untergruppe der Formtrennmittel verstanden, handelt es sich bei einem Backspray um eine besondere Form der Verpackung und Anwendungsweise. Es drängt sich daher auf, in diesem Zusammenhang von einer Vermarktungsform zu sprechen. Formtrennmittel in der Vermarktungsform Backspray werden in Aerosolverpackungen (Spraydosens)¹⁶ vertrieben und händisch auf die Backformen aufgesprüht. Dabei muss durch die spezielle Konstruktion der Aerosolverpackung sichergestellt sein, dass es beim Verlassen des Druckbehälters im Sprühkopf der Verpackung zur Erzeugung eines möglichst homogenen Sprühbildes kommt, damit ein gleichmäßiger und zugleich dünnfilmiger, möglichst sparsamer Auftrag auf die Backform gewährleistet ist. Gleichzeitig muss ein Verharzen der Sprühköpfe durch die in den Backsprays verwendeten Wachse verhindert werden. Aus diesen Gründen besteht bei der Herstellung von wachshaltigen Formtrennmitteln in Aerosolverpackungen die besondere Anforderung, die zusätzlich aus der Art der Verpackung erwachsenden Herausforderungen technologisch zu meistern. Es ist konstruktiv zu gewährleisten, dass das Formtrennmittel bis zum Verlassen des Sprühkopfes zuverlässig in Lösung gehalten wird. Dies wird bei Produkten, die für eine Nutzung durch gewerbliche Weiterverarbeiter vorgesehen sind, durch die Verwendung bestimmter Treibgase erreicht. Diese gehen aufgrund der in der Verpackung herrschenden, gegenüber dem Umgebungsdruck stark erhöhten Druckverhältnisse zusammen mit dem Trennmittel in Lösung. Beim Austritt aus der Verpackung expandieren sie und bewirken dabei eine gleichmäßige Zerstäubung des Produkts. Es handelt sich hierbei durchweg um brennbare Gase (Butan, Isobutan, Propan).

Da die Verwendung brennbarer Treibmittel in Produkten, die für die Verwendung für den Endverbraucher bestimmt sind, aus Sicherheitsgründen einem gesetzlichen Verbot unterliegt, ist der Vertrieb solcher Produkte auf den Bereich der gewerblichen Weiterverarbeitung beschränkt¹⁷. Die hier geltenden Restriktionen finden ihren Niederschlag auch in Kategorie

¹² Vgl. Art. 9 Abs. 1 lit c) VO (EU) 1169/2011.

¹³ Bei Abgabe sogenannter „loser Ware“.

¹⁴ In diesem Sinne auch Erwägungsgrund 24, Satz 1 VO (EU) 1169, der von „Zutaten“ und „anderen Erzeugnissen (wie Verarbeitungshilfsstoffen)“ spricht.

¹⁵ Es sei denn, sie enthalten Inhaltsstoffe mit allergenem Potenzial, s.o.

¹⁶ Im Gegensatz hierzu stehen Produkte, die in Großgebinden vertrieben werden, etwa Fässern mit Kegenschluß, und deren Auftrag entweder in spezialisierten Automaten erfolgt, durch die die Backformen mittels Fördertechnik hindurchbefördert werden und homogen eingesprüht wieder herauskommen, oder ebenfalls handgeführt mittels Druckluftzerstäubungs- oder Airless-Spritzverfahren auf den Backformen verteilt werden.

¹⁷ Bei diesen unterstellt man eine ausbildungsbedingt höhere Sachkunde und aus dieser resultierende Sorgfalt im Umgang mit den Backsprays, deren Verwendung im unmittelbaren Gefahrenbereich von Zündquellen (Gasherd!) eine nicht zu unterschätzende Gefährdung bei nicht sachgemäßer Anwendung beinhalten kann.

02.3 des Anhangs zur Verordnung 1333/2008. In dieser Kategorie mit der Überschrift „Backsprays auf Pflanzenölbasis“ finden sich bestimmte Zusatzstoffzulassungen für die Verwendung in Backsprays.

An dieser Stelle ist allerdings die Frage zu stellen, weshalb im europäischen Zusatzstoffrecht besondere Zulassungen für Inhaltsstoffe von Backsprays bestehen, wenn doch Formtrennmittel nach dem oben Gesagten dem Begriff des Verarbeitungshilfsstoffs unterliegen, und demgemäß ihre Inhaltsstoffe bei konsequenter Subsumtion unter die gesetzliche Definition nicht zulassungsbedürftig sind. Die entsprechenden Zulassungen von Inhaltsstoffen, die sich heute in Kategorie 02.3 wiederfinden, bestanden schon zu Zeiten des Vorläufer-Richtlinienrechts und sind nicht etwa neu in die Verordnung 1333/2008 aufgenommen worden. Ihre Existenz beinhaltet jedoch bei näherer Betrachtung keinen systematischen Widerspruch und wird verständlich, wenn man sich gedanklich den (subjektiven) Ansatz des europäischen Gesetzgebers bei der Unterscheidung, ob es sich bei einem Stoff(gemisch) um einen Verarbeitungshilfsstoff oder um einen Zusatzstoff (oder ein Gemisch aus Zusatzstoffen und anderen Lebensmitteln) handelt, vor Augen führt.

Denn wie oben dargelegt, hängt es zum einen vom konkreten Einsatzfall ab, ob ein Produkt als Verarbeitungshilfsstoff zu qualifizieren ist. So ist dem Begriff des Backsprays, der insoweit weiter geht als der des reinen Formtrennmittels, nicht begriffsimmanent, dass das Spray tatsächlich auf eine Backform aufgebracht wird. Wird es dies, liegt zweifellos eine Anwendung als Formtrennmittel vor, und die Eigenschaft des Verarbeitungshilfsstoffes wird für das Produkt gelten, sofern es von seiner Formulierung her dazu bestimmt ist, möglichst nicht in die Backware zu migrieren.

Die Produktgruppe der Backsprays erschöpft sich indes nicht in Formtrennmitteln. Ein Backspray kann ein Formtrennmittel sein, und dennoch kann der Begriff andere Produkte und Anwendungen umschreiben. Solche Anwendungen sind auch im Backwarenbereich denkbar. Wird etwa ein pflanzenölbasiertes Backspray, obwohl vielleicht inhaltsstoffgleich mit einem Formtrennmittel, nicht auf die Form, sondern auf die Backware aufgesprüht, um diese von ihrer Umgebung zu trennen, handelt es sich nicht um eine Anwendung als

Formtrennmittel. Denn es verbleiben bei dieser Art der Anwendung nicht nur technisch unvermeidbare Rückstände auf dem Enderzeugnis; ein wesentliches Tatbestandsmerkmal des Verarbeitungshilfsstoffes greift hier also nicht: die (zulassungsrechtliche) Privilegierung eines Verarbeitungshilfsstoffes kann das Produkt bei dieser (konkreten) Anwendung folglich nicht für sich beanspruchen; die Inhaltsstoffe bedürfen (für diesen Anwendungsfall) der Zulassung. Aus diesem Beispiel wird deutlich, dass „Formtrennmittel“ im Bereich der Backsprays nicht nur eine Produktzusammensetzung, sondern auch seine konkrete, vom Inverkehrbringer vorgesehene Anwendungsart des Einsprühens der Form umschreibt¹⁸. Eine Gleichsetzung der Begrifflichkeiten Backspray und Formtrennmittel verbietet sich folglich.

Ebenso sind unter dem Begriff des Backsprays Produkte vorstellbar (für gewerbliche oder Endverbraucheranwendungen), die zwar dafür bestimmt sind, in der Art eines Formtrennmittels eingesetzt zu werden (und auf die Form aufgesprüht werden), deren Formulierung und Produktkonzeption aber gar nicht darauf fokussiert sind, möglichst nicht im Enderzeugnis vorhanden zu bleiben: So kann eine Migration in die Backware bei solch einem speziellen Produkt ein durchaus gewünschter Effekt sein, etwa dann, wenn (z.B. durch entsprechende Aromatisierung) eine geschmackliche Auswirkung auf das Enderzeugnis Backware beabsichtigt ist. Damit kann ein Backspray mit dem Ziel eingesetzt werden, einem Produkt beispielsweise einen feinen Buttergeschmack hinzuzufügen.

Hieraus ist zu schlussfolgern, dass bei der Bewertung, ob ein Backspray und seine Inhaltsstoffe einer zusatzstoffrechtlichen Zulassung bedürfen, in der Tat stets der Anwendungsfall und die spezifische Art des Produktes zu berücksichtigen sind. Backsprays, die aufgrund ihrer Zusammensetzung und Art der Anwendung entsprechend der objektiven Zweckbestimmung durch den Inverkehrbringer den „klassischen“ eingangs beschriebenen Formtrennmitteln zuzuordnen sind, müssen so formuliert sein, dass die Rückstandsminimierung gewährleistet ist, die die Legaldefinition für Verarbeitungshilfsstoffe aus der VO (EU) 1333/2008 fordert. Sie müssen zudem durch den Anwender so angewendet werden, dass sie nicht auf die Backware selbst aufgesprüht werden, sondern auf die Form, an der sie auch möglichst haften bleiben

¹⁸ Das direkte Aufsprühen von als Formtrennmittel in Verkehr gebrachten Produkten auf die Backware ist demnach als mißbräuchliche Verwendung zu qualifizieren.

¹⁹ Vgl. Art. 2 S. 1 VO (EU) 178/2002.

sollen. Bei Einhaltung dieser Grundsätze ist eine zusatzstoffrechtliche Zulassung von Inhaltsstoffen auch weiterhin nicht erforderlich. Ferner entfällt eine Pflicht zur Kennzeichnung des Produkts im Zutatenverzeichnis der vorverpackten Backware.

Die Rechtsauffassung des ALS

In seiner Stellungnahme Nr. 2013/15 vom 23.05.2013 kommt der Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) zu dem Schluss, die vorgenannten, im Anhang der Verordnung 1333/2008 enthaltenen Zusatzstoffzulassungen seien direkte Folge der Lebensmitteleigenschaft von Backsprays. Hieraus wird sodann gefolgert, Fertigpackungen von Backsprays müssten „sämtliche Kennzeichnungsanforderungen an Lebensmittelverpackungen“ erfüllen.

Den Wertungen des Ausschusses schließt sich der Autor teilweise an. Denn er sieht (wie offenbar auch der ALS) im geltenden europäischen Lebensmittelrecht keinen begrifflichen Widerspruch gegenüber der gleichzeitigen Einstufung eines Produktes als Lebensmittel und als Verarbeitungshilfsstoff. Während ein Verarbeitungshilfsstoff wie oben beschrieben nach der LMIV keine Zutat ist, so kann er gleichwohl ein Lebensmittel sein, nämlich dann, wenn nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass er in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen wird¹⁹. Da letztlich zumindest Derivate eines Formtrennmittels auch in der Backware vorhanden bleiben können, liegt eine Einordnung unter den Begriff des Lebensmittels im Sinne der Basisverordnung zumindest nicht fern.

Warum der ALS aber aus der Lebensmitteleigenschaft im Sinne der Basisverordnung sodann die Zulassungsbedürftigkeit der Inhaltsstoffe ableitet, bleibt unklar. Außerdem nimmt der ALS keine erkennbare Trennung der Begrifflichkeiten Formtrennmittel und Backspray vor. Interessant ist, dass der Anfragende offenbar zusätzlich den Begriff des „Trennsprays“ neu einführt. Eventuell wäre dieser Begriff eine praxisnahe Lösung, um künftig Produkte zu umschreiben, die Formtrennmittel in der Vermarktungsform Aerosolverpackung darstellen.



Der ALS kommt im Hinblick auf Backsprays, die als Trennmittel eingesetzt werden, zu dem auch vorliegend erzielten Ergebnis, dass es sich bei solchen in der Regel um Verarbeitungshilfsstoffe handelt. Dem ist vor dem Hintergrund des oben Gesagten beizupflichten.

Soweit der ALS für die Aerosolverpackungen die Erfüllung der Kennzeichnungsanforderungen an Lebensmittelverpackungen einfordert, ist dazu auszuführen, dass eine Kennzeichnung von Backspray-Aerosolverpackungen etwa nach der LMIV nach Maßgabe von deren Artikel 1 Absatz 3 freilich nur dann erforderlich sein wird, wenn es sich um ein Produkt handelt, das für den Endverbraucher oder für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt ist²⁰, weil andernfalls der Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung gar nicht eröffnet ist.

Fazit

Formtrennmittel, die zur Anwendung auf Backformen mit dem Ziel einer möglichst geringen Migration in die mit ihnen in Berührung kommenden Backwaren formuliert und bestimmt sind, sind Verarbeitungshilfsstoffe und unterfallen auch nach dem gegenwärtigen europäischen Lebensmittelrecht den zulassungs- und kennzeichnungsrechtlichen Privilegierungen, die für diese Produktgruppe vorgesehen sind. Ihre Inhaltsstoffe bedürfen keiner zusatzstoffrechtlichen Zulassung für den konkreten Einsatzzweck, müssen aber gesundheitlich unbedenklich sein. In Lebensmittelinformationen über Backwaren sind sie nur im Falle des Vorhandenseins von Inhaltsstoffen mit allergenem Potenzial aufzunehmen. ■

²⁰ Man beachte in diesem Zusammenhang allerdings die Kennzeichnungserleichterungen, die etwa Art. 8 Abs. 7 in diesem Falle vorsieht, sowie die Kennzeichnungsausnahmen, die Art. 20 LMIV gewährt.

Zukunftsweisend

Bastian Borchfeld, Hamburg

Das Ziel, die herstellerübergreifenden Datenquellen von Rohstofflieferanten zu verknüpfen, ist ambitioniert. Im Interview erklären Burkhard Lorry, Director Implementation and Support Europe der 1WorldSync GmbH, Köln, und Wilko Quante, Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V., die Bedeutung des Datenportals für die Branche und wie sich Produktinformationen managen und austauschen lassen.

Herr Quante, es gibt schon heute Produktinformationen auf jeder Verpackung, Kunden können sich bei den Außendienst-Mitarbeitern informieren oder einfach ein Telefon in die Hand nehmen. Warum wollte der Backzutatenverband die Datenquellen herstellerübergreifend erfassen?

WQ: Die neue Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) verpflichtet die Backbetriebe, auch bei unverpackter Ware alle enthaltenen Allergene zu kennzeichnen. Damit steigt die Komplexität gerade für handwerklich arbeitende Bäckereien. Spezielle Softwarelösungen für die Branche helfen den Unternehmen dabei, diese Informationen dementsprechend aufzubereiten.

Unser Ziel war es, Informationen über Backzutaten für diese Anwendungen einfacher verfügbar zu machen und damit die vorhandenen Informationswege zu ergänzen.

Herr Lorry, 1WorldSync hat zusammen mit den Backzutatenproduzenten den Datenpool ins Leben gerufen, um allen Beteiligten Produktinformationen zur Verfügung zu stellen. Können Sie uns erläutern, welche Informationen die Nutzer genau erhalten und in welcher Form?

BL: Neben den Basisinformationen wie beispielsweise Länge, Höhe, Breite des Artikels erhalten Nutzer u. a. Informationen über die

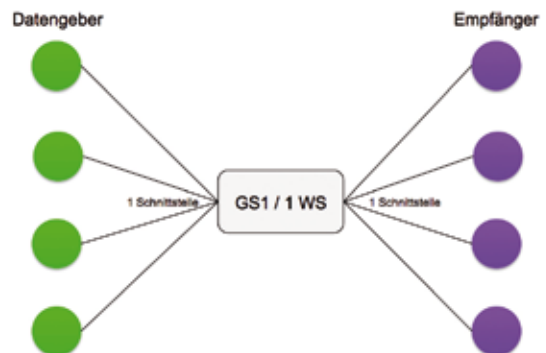
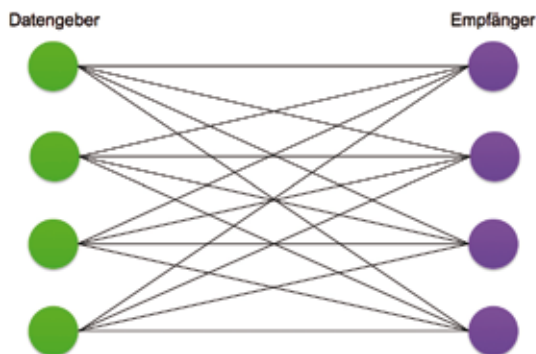


links: Wilko Quante, Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V.

rechts: Burkhard Lorry, Director Implementation and Support Europe der 1WorldSync GmbH

Herkunft eines Produktes, seine Zutaten, die Nährstoffangaben, ggf. enthaltene allergene Stoffe, das Mindesthaltbarkeitsdatum, Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise sowie eine Reihe weiterer LMIV-relevanter Angaben. Daneben umfasst der Datenpool die Hierarchie-Ebenen der Verpackung (Karton, Umkarton, Palette). Außerdem können die Nutzer Informationen zu Sicherheitsdatenblättern einsehen oder komplette Sicherheitsdatenblätter als PDF aus dem Mediapool abrufen – ebenso Produktabbildungen und Medienvorlagen für die Werbung (Anzeigen, Online, PoS). Die Nutzer beziehen die Informationen im Abonnement als XML-Daten aus dem Datenpool von 1WorldSync.

Eine für alle



Vertrauenswürdige Produktinformationen kosten- und zeitsparend managen: Künftig wickeln Datenlieferanten und -empfänger den Austausch effizient über eine einzige Schnittstelle ab

Eine Frage an Sie beide: Was waren die größten Herausforderungen bei diesem Projekt und wie lange hat es insgesamt gedauert?

WQ: Die IT-Systeme der einzelnen Backzutatenhersteller sind natürlich strukturell verschieden. Es war und ist deshalb eine große Herausforderung, diese Systeme über Schnittstellen mit 1WorldSync zu verbinden. Darüber hinaus sind die Zuverlässigkeit und Datensicherheit in den übernehmenden Systemen zu gewährleisten. Seit Anfang 2013 arbeiten hierzu Projektgruppen, die ihre Tätigkeit auch in den nächsten Monaten fortsetzen werden.

BL: Eine besondere Herausforderung bestand darin, einerseits die Anforderungen der Informationslieferanten mit denen der Datennutzer übereinanderzubringen und andererseits den von der Branche geforderten Detailgrad an Informationen mit dem GDSN-Standard zu „verheiraten“. Dank der konstruktiven Zusammenarbeit aller Beteiligten ist dies gut gelungen.

Wiederum eine Frage an Sie beide: Durch ständig neue Produkte und Rohstoffe bzw. sich ändernde Spezifikationen muss der Datenpool ständig gepflegt werden. Wie gewährleisten Sie die Lauffähigkeit des Systems und mit welchen Schnittstellen kann gearbeitet werden?

WQ: Nichts ist beständiger als der Wandel. Das gilt auch für Backzutaten. Neue Produkte,

optimierte Herstellungsverfahren, aber auch veränderte Deklaration aufgrund von Gesetzesänderungen führen zu einer Vielzahl von Aktualisierungen. Mithilfe unseres Projekts lassen sich die Informationsweitergabe beschleunigen und Übermittlungsfehler vermeiden. In vielen Fällen wurden IT-Systeme direkt miteinander verbunden, um dies sicherzustellen.

BL: Die Systeme von 1WorldSync wurden für genau diese Herausforderungen geschaffen; Handel und Industrie nutzen unsere Plattform seit Jahren für den kontinuierlichen Austausch von Produktstammdaten. Die Nutzer können über GDSN XML, Natives XML, PRICAT und Excel auf die Informationen zugreifen.

Herr Lorry, heute zählen Produktinformationen zu den wertvollsten Gütern eines Unternehmens. Wie gewährleisten Sie, dass die Informationen auch in den richtigen Händen bleiben?

BL: Der Stammdatenpool von 1WorldSync ist gemäß den GS1-Standards zertifiziert und wird periodisch rezertifiziert. Er bietet somit die Gewähr für die Sicherheit der gespeicherten Informationen. Die Datenlieferanten definieren außerdem selbst, welche Daten sie für welche Abnehmer freigeben.

Also können Sie den Herstellern auch bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, Stichwort Lebensmittel-Informationsverordnung, helfen?

Professional Services Framework



lichen Angaben enthalten. Backwarenverkäuf-fern gibt das die beruhigende Gewissheit, dass ihre Produkte jederzeit LMIV-konform sind.

„Noch einen Blick in die Zukunft. Wie wird sich Ihrer Meinung nach die Datenbank wirtschaftlich einsetzen lassen? Sie sprachen ja einmal von einer „Maschine-zu-Maschine-Schnittstelle“.“

BL: Als zentrale Datensammel- und -verteilstelle bietet der Datenpool von 1WorldSync seinen Nutzern bereits heute den Kosten- und Zeitvorteil, nur eine einzige Schnittstelle für Produktinformationen bedienen zu müssen. Zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit trägt außerdem die zuverlässige Datenqualität durch Validierung (Stichwort „Trusted Source of Data“) bei.

„Würden Sie die Zukunft für den Backzutatenverband auch so sehen, Herr Quante?“

WQ: Der Backzutatenverband bietet hier eine gute und leistungsfähige Problemlösung für seine Mitglieder und deren Kunden an. 1WorldSync hat sowohl in technischer Hinsicht als auch im Hinblick auf Datensicherheit umfassende Grundlagenarbeit geleistet. Wir sind daher überzeugt, eine zukunftssichere Lösung gewählt zu haben. Die Informationsgrundlage, die wir gemeinsam entwickelt haben, bildet die Basis für weitere Aktivitäten des Wissensforums Backwaren. Damit haben wir die besten Voraussetzungen, um den Fakten und dem Wissen rund um Backzutaten eine noch größere Beachtung zu verschaffen.

„Herr Quante, Herr Lorry, vielen Dank für das Gespräch.“ ■

BL: Die Lebensmittel-Informationsverordnung macht nicht nur die Erfassung einer Vielzahl zusätzlicher Produktattribute erforderlich, sondern auch deren ständige Aktualisierung. Der Datenpool von 1WorldSync bildet alle von der LMIV geforderten Artikelinformationen ab und stellt darüber hinaus sicher, dass nur solche Datensätze an den Handel weitergegeben werden, die tatsächlich alle erforder-

Impressum

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

Redaktion:
Bastian Borchfeld
Prof. Dr. Bärbel Kniel

Gestaltung:
LANDMAGD in der Heide

Druck: Leinebergland Druck GmbH & Co KG

Geschäftsbereich Deutschland:
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Tel. +49 (0) 30 / 68 07 22 32-0
Fax +49 (0) 30 / 68 07 22 32-9

www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Smolagasse 1
1220 Wien
Hotline +43 (0) 810 / 001 093

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