



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2
Transparenz
Fachwissen verständlich vermitteln



4
Rechtsbegriffe
Vegan und vegetarisch



9
Kekse
Kleine süße Verführung



16
Backmittel
Ein Garant für Qualität

Liebe Leser

die Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren geht weiter. Die Homepage www.wissenwas-schmeckt.de wurde überarbeitet. In dem Bereich mit den häufigsten Fragen (FAQ) kann sich das Verkaufspersonal, aber auch der Verbraucher informieren, was man z. B. unter einem Backmittel versteht oder was der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot ist. Neu ist auch das Responsive Design der Website. Die Seite lässt sich sogar in browserbasierte Kassen einbinden. So kann das Verkaufspersonal direkt auf den FAQ-Bereich zugreifen und die Fragen von Kunden kompetent beantworten.

Rechtsanwalt Helmut Martell hat sich in seinem Beitrag mit dem Thema „Vegan und vegetarisch als Rechtsbegriffe“ auseinandergesetzt. So können einzelne Lebensmittel für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder auch ungeeignet sein.

Dr. Friedrich Kunz widmet sich dem Thema Kekse. Neben Fakten zum allseits beliebten Mini-Feingebäck beschreibt der Fachmann die historische Entwicklung der Backware, geht auf die heutige Marktsituation ein und informiert in seinem Beitrag über die lebensmittelrechtlichen Aspekte in Deutschland und Österreich.

Im zweiten Teil des Beitrages „Backmittel: Ein Garant für Qualität“ geht Prof. Dr. Klaus Lösche auf unterschiedliche Mehlqualitäten, den Einsatz von Vor- und Sauerteigen, neue backtechnische Verfahren sowie auf die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren ein.

Eine interessante Lektüre und eine schöne Weihnachtszeit wünscht

Ihr Team von **backwaren aktuell**

Transparenzoffensive klärt weiter auf

Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, Wien

Im Rahmen der Messe südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren e.V. während einer Pressekonferenz seine Webseite www.wissenwasschmeckt.de im neuen Responsive Design mit integriertem FAQ-Bereich vor. Die Webseite ist eine weitere, konsequent verfolgte Maßnahme im Rahmen der Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren. Sie trägt dazu bei, das Verkaufspersonal in den Bäckereien zu informieren und aktuelles Fachwissen einfach und verständlich zu vermitteln.

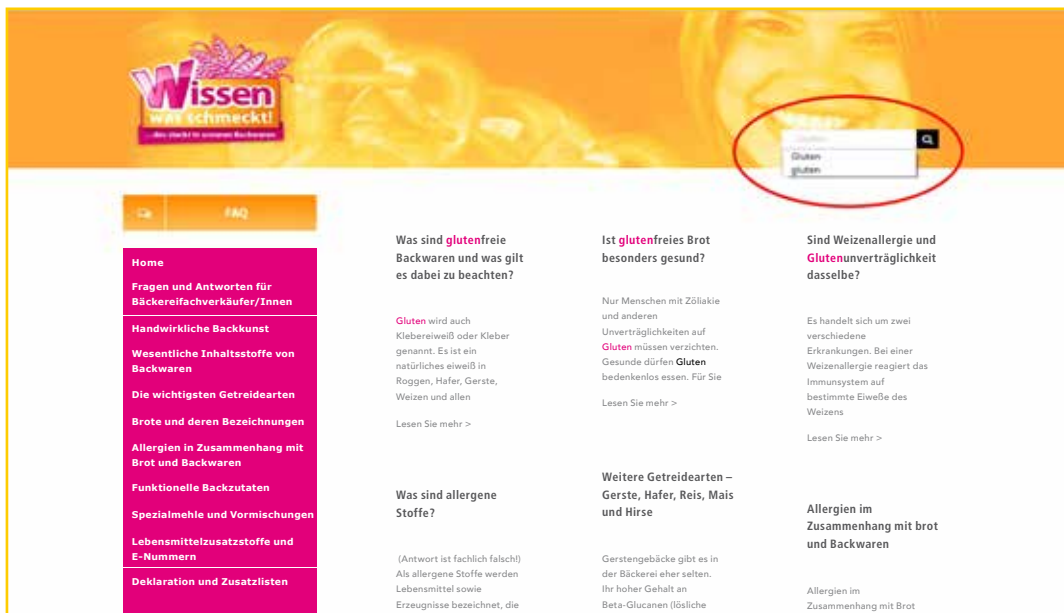
„Das Verkaufspersonal in den Bäckereien ist die Schnittstelle zwischen den Backzutatenherstellern in der Kommunikation mit den Verbrauchern. Bäckereifachverkäuferinnen werden täglich mit den verschiedensten Fragen zu den Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert“, erklärt Christof Crone, Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. und Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. Um sie dabei zu unterstützen, kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher zu Backzutaten geben zu können, wurde der früher in Papierform existierende Katalog mit den häufigsten Fragen (englisch Frequently Asked Questions – FAQ-Bereich) an die Bäckereifachverkäufer/innen überarbeitet und in einem praxistauglichen



Der Aufsteller unterstreicht zukünftig die Zugehörigkeit zum Backzutatenverband e.V.

Fragen-Antworten-Katalog in digitaler Form auf der Website zusammengefasst. Wesentlich unterstützt wurde dieses Vorhaben von der Ernährungsberaterin Barbara Krieger-Mettbach. So kann das Verkaufspersonal den Kunden nun schnell und kompetent beantworten, worin z. B. der Unterschied zwischen einem Mehr- und einem Vollkornbrot besteht oder was man unter einem Backmittel versteht.

Eine weitere Besonderheit der Website ist ihr Responsive Design. Die neue Website passt sich Endgeräten aller Art in ihrem Aussehen an und lässt sich auf diese Weise durch Kassensystemanbieter sogar in browserbasierte Kassen einbinden. Somit wird das Verkaufspersonal an der Kasse in die Lage versetzt, auch während



© Wissensforum Backwaren

Das Verkaufspersonal kann z. B. über eine Volltextsuche nach dem Begriff „Gluten“ suchen und erhält entsprechende Fragen und Antworten



© Wissensforum Backwaren

Fachmedien-Talk: „Wissen, was schmeckt 2.0: Die Transparenzoffensive klärt weiter auf“ im Rahmen der südback 2016



© Fzm

Der Vorstand des Wissensforums Backwaren (v. r. n. l.: Stellvertreter Gerrit Rosch, Christof Crone, Vorsitzender des Vorstands, und Stellvertreter Karl Schmitz) präsentiert das neue Signet für für die Mitglieder des Backzutatenverbandes

seiner Tätigkeit direkten Zugriff auf die FAQs zu haben. Einer der ersten Test-User war Markus Pumberger, Bäckermeister aus dem oberösterreichischen Niederkappel. Neben der Anwendung im Kundengespräch wird er die Website zukünftig auch für Mitarbeiterschulungen einsetzen. „Wer offen aufklärt, bekommt auch Verständnis von seinen Kunden“, so die Devise von Markus Pumberger.

Signet für Mitglieder

Ebenfalls neu vorgestellt wurde ein Signet für Mitglieder des Backzutatenverbandes e.V. Ziel des Backzutatenverbandes ist es, seinen Mitgliedsunternehmen künftig zu ermöglichen,

ihre Mitgliedschaft im Verband auch wirkungsvoll nach außen dokumentieren zu können.

Transparenter Aufsteller

Der transparente Aufsteller symbolisiert nicht nur die Zugehörigkeit zum Verband und die Verbundenheit mit dem Branchennetzwerk, sondern stellt auch ein Qualitätsmerkmal dar: Alle Mitglieder des Backzutatenverbandes verfügen über die neuesten Informationen bezüglich des geltenden Lebensmittelrechts und wenden die Best Practice in der Herstellung an. Qualitätsrichtlinien im Produktionsprozess werden selbstredend von den Mitgliedern des Backzutatenverbandes eingehalten. ■

»Vegan« und »vegetarisch« als Rechtsbegriffe

RA Helmut Martell, Bonn

Veganismus und Vegetarismus gehen als Ausdruck von Lebensweisen weit über reine Ernährungsfragen hinaus. In diesem Beitrag sollen einige mit den Ernährungsaspekten verbundene lebensmittelrechtliche Fragen behandelt werden.



RA Helmut Martell

Im Blick auf die Ernährung bezeichnet »vegan« oder »vegetarisch« eine Ernährungsweise, also ein *menschliches Verhalten*, keine Produkteigenschaften. Ob man Karotten als Nicht-Vegetarier, als »Mischköstler« oder als Vegetarier/Veganer verzehrt, kann man der Karotte selbst nicht ansehen. Allerdings können einzelne Lebensmittel (auch) für vegane oder vegetarische Ernährungsweisen geeignet oder ungeeignet sein.

Die für *Lebensmittel* verwendeten Angaben »vegan« und »vegetarisch« müssen also stets als »für eine vegane/vegetarische Ernährung geeignet« übersetzt werden. In diesem Sinne können sie auch als abgekürzte *Verwendungsangaben* für Lebensmittel benutzt werden.

I. Welche Beschaffenheit müssen Erzeugnisse aufweisen, die für eine vegane/vegetarische Ernährung geeignet sind?

Obwohl hierzu – außer in der Schweiz – gesetzliche Festlegungen fehlen, bestehen hinsichtlich der allgemeinen Verkehrsauffassung für solche Erzeugnisse keine oder allenfalls minimale Meinungsdivergenzen.

Nach dem *Vorschlag der Verbraucherschutzminister-Konferenz* vom Frühjahr 2016 sind »vegan« demnach Lebensmittel, die keine Erzeugnisse

tierischen Ursprungs enthalten und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen dementsprechend auch keine Zutaten tierischen Ursprungs, sei es in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind. Dazu gehören auch Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme. Das gleiche gilt für Verarbeitungshilfsstoffe und sogenannte Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe. Letztere sind keine Zusatzstoffe, werden aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet.

»Vegetarisch« sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an »vegane Erzeugnisse« erfüllen. Bei »vegetarischen« Erzeugnissen dürfen jedoch zusätzlich die folgenden Zutaten verwendet werden:

- *Milch, Kolostrum* (Vormilch),
- *Farmgeflügelei*,
- *Bienenhonig*,
- *Bienenwachs*,
- *Propolis* (Bienenharz)
- *Wollfett/Lanolin* aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse.

Außerdem halten die Verbraucherschutzminister *unbeabsichtigte* Einträge (Kontaminationen), die den vorgenannten Ansprüchen nicht genügen, und die *trotz geeigneter Vorkehrungen* bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch

unvermeidbar sind, für zulässig. Das bedeutet: Nicht jede Art von Kontamination ist unschädlich, sondern nur solche, die trotz geeigneter Vorkehrungen und bei Einhaltung der fachlichen Sorgfalt unvermeidlich sind.

Gelangen durch zusammengesetzte Zutaten (z. B. Backmittel) tierische Erzeugnisse in das Enderzeugnis, handelt es sich nie um »unbeabsichtigte Einträge«, sondern um Zutaten, die für vegane Erzeugnisse nie, für vegetarische Erzeugnisse nur in dem oben dargestellten Umfang zulässig sind.

Dieser Vorschlag stimmt bis auf die terminologische Differenzierung zwischen »vegetarisch«, »ovo-lacto-vegetarisch« und »ovo-lacto-vegetabil« im schweizerischen Recht weitgehend mit Art. 33 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV-CH) überein, der folgenden Wortlaut hat:

Art. 33 LKV (CH) «vegetarisch», «vegetabil»
Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Lebensmittel oder Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 bezeichnet werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.

Soweit bekannt beziehen sich wie in Deutschland und der Schweiz auch die vergleichbaren Definitionen in Großbritannien und Frankreich stets nur auf die Beschaffenheit der Lebensmittel selbst, nicht dagegen auf eventuelle Additive tierischen Ursprungs zu Kontaktmaterialien wie beispielsweise Verpackungen. Sollten

solche Additive vorhanden sein, die eventuell auf oder in das Lebensmittel übergehen können, kommt es für ihre Beurteilung darauf an, ob dies bei Einhaltung der fachlichen Sorgfalt technisch vermeidbar ist.

Nach Art. 36 Abs. 3 b) LMIV kann die Kommission Durchführungsbestimmungen zu freiwilligen Informationen über die Eignung eines Lebensmittels für Vegetarier oder Veganer erlassen. Bisher hat sie von dieser Option keinen Gebrauch gemacht.

II. Kennzeichnungsfragen

Wenn bei veganen/vegetarischen Lebensmitteln Bezeichnungen für Lebensmittel verwendet werden, die traditionell tierische Zutaten enthalten, dann können sich sehr unterschiedliche Rechtsfragen stellen.

Einige Aspekte sollen nachstehend anhand der Bezeichnungen:

- Veganes Schnitzel
 - Veganer Käse
 - Veganes Lachsfilet
 - Vegane Thüringer Rostbratwurst
- illustriert werden.

Vorausgeschickt sei die Frage, was Bezeichnungen eigentlich bezeichnen.

1. Was bezeichnen »Bezeichnungen«?

Herkömmliche »Bezeichnungen« für Lebensmittel verweisen keineswegs immer nur auf Zutaten, sondern erfüllen zahlreiche andere Informationszwecke.

So spielt »Pumpernickel« etymologisch auf die physiologischen Wirkungen des beliebten süßen Brotes an. Denn es bezeichnet wortwörtlich einen Knauser (»Nickel«), der an Flatulenz leidet (»pumpert«), was auf den hohen Gehalt an verzuckerter Stärke in diesem Brot und ihrer metabolischen Wirkungen im Verdauungstrakt zurückzuführen ist.¹ Der meist hochsprachliche DUDEN übersetzt »Pumpernickel« daher kurz, treffend und wenig *ladylike* mit »Furzheini«. Insoweit ist die Bezeichnung eigentlich eine

¹ Näher Interessierten sei die Episode »Der Jäger von Soest« in Grimmelshausens »Simplizius Simplizissimus« empfohlen, der 40 Jahre nach dem Dreißigjährigen Krieg von einem Kriegsteilnehmer geschrieben worden ist.



physiologische Wirkungsaussage, was natürlich gleich die Frage aufwerfen kann, ob sie im Lichte (oder dem Dämmerlicht) der Health-Claims-Verordnung überhaupt noch zulässig ist. »Westfälischer Pumpernickel« steht dagegen als geschützte Herkunftsangabe (g.g.A.) unter dem Schutz der EU! Nur so viel zur »Einheit der Rechtsordnung«.

Eine »Jägersoße« oder, falls der Begriff noch korrekt ist, eine »Zigeunersoße« sind keine zutatenbezogenen Angaben, sondern bezeichnen *Würzeigenschaften*. Ein »Teegebäck« enthält keinen Tee, sondern bezieht sich auf eine (früher) typische *Verwendungsweise*. Weizen- oder roggenfreie »Brote« spielen auf die *Form* und die *Verwendungsmöglichkeiten* eines als »XY-Brot« bezeichneten Erzeugnisses an. Auch ein »Reisbrot« kann in Scheiben geschnitten und wie ein übliches Brot verwendet werden. Ein »Waldorfsalat« bezog sich ursprünglich auf eine im New Yorker Waldorf-Astoria-Hotel gepflegte chefkochbezogene Eigenart. Heute kann er in jeder Mensa angeboten werden.

2. »Veganes Schnitzel«

Die Bezeichnung bezieht sich sowohl auf die *Form und das Aussehen* als auch auf die *Verwendungsweise* eines klassischen Schnitzels. Durch die Angabe »vegan« wird *eindeutig* darauf hingewiesen, dass es keine tierischen Erzeugnisse enthält, sodass eine Irreführung für Nicht-Vegetarier ausgeschlossen ist. Dagegen wäre es nicht ausreichend, auf der Frontseite »Schnitzel« und auf der Rückseite »vegan« anzugeben, da ein möglicher Irrtum grundsätzlich dort ausgeräumt werden muss, wo er durch die Kennzeichnung entstehen kann.²

3. Ist ein »veganes Schnitzel« ein Schnitzel, bei dem Fleisch »ersetzt« worden ist?

Die Frage ist wegen der »Surrogat«-Vorschrift in Anhang VI A Nr. 4 LMIV bedeutsam. Danach muss immer dann, wenn Zutaten, die üblicherweise vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt werden, die *ersetzende Zutat* in unmittelbarer Nähe des Produktnamens mit einer Schriftgröße angegeben werden, die mindestens 75 % der Größe des Produktnamens entspricht. Ein Beispiel stellt etwa der Ersatz der Zutat Butter durch Pflanzenfette dar.

Im vorliegenden Fall ist dagegen ein »veganes Schnitzel«, das nur auf die Form, das Aussehen und die Verwendungsweise von traditionellen Fleisch-Schnitzeln Bezug nimmt, von vornherein ein gänzlich anderes Erzeugnis (*aliud*) als ein Fleischschnitzel, da es für »vegane Schnitzel« nie eine mehr oder weniger fleischhaltige Variante gibt. Eben eine solche Differenzierung zwischen ansonsten *gleichartigen Erzeugnissen* wird aber in Anhang VI A Nr. 4 LMIV implizit vorausgesetzt. Ein rein pflanzliches (»veganes«) Erzeugnis hat aber mit einem Fleischerzeugnis nur die generische Bezeichnung »Schnitzel« gemeinsam – die sich ausschließlich auf Form, Aussehen und Verwendungsweise bezieht, nicht aber auf die stoffliche Zusammensetzung.

² Dagegen wäre die Bezeichnung »veganes Kalbsschnitzel« unzulässig, weil hier nicht nur generisch auf die Form, das Aussehen und die Verwendungsweise von »Schnitzeln«, sondern noch ausdrücklich auf eine qualitativ als hochwertig erachtete Tierart Bezug genommen wird (vgl. hierzu unten »Veganes Lachsfilet«).



© goveggelagere.de

(Zu den analogen Problemen bei geografischen Hinweisen vgl. unten »Thüringer Rostbratwurst«.)

Eine mit Pflanzenfetten hergestellte »Butterbrezel« wäre daher ebenso widersprüchlich wie ein veganer »Butterstollen« ohne Butter.

4. Besonderheiten bei der Benutzung von Qualitätsbezeichnungen

Vereinzelt hat die Rechtsprechung immer wieder einmal den *täuschungsrechtlichen Sonderfall* erörtert, wenn einerseits eine Produktbezeichnung gewählt wird, die für ein »Spitzenerzeugnis« beispielsweise des Konditorenhandwerks steht, wobei in der weiteren Kennzeichnung gleichzeitig klargestellt wird, dass die wertbestimmenden Zutaten ganz oder teilweise ersetzt worden sind. Ein Beispiel war ein »Frankfurter Kranz«, bei dem die wertbestimmende Zutat Butter durch Pflanzenfette ersetzt, aber hierauf ausdrücklich hingewiesen worden war, etwas durch die Angabe „Frankfurter Kranz mit Margarine“.³ Dem hat schon vor Jahrzehnten die Rechtsprechung einen Riegel vorgeschoben. Dieser »Riegel« ist auch heute noch im Rahmen des Irreführungsschutzes bei veganen/vegetarischen Erzeugnissen bedeutsam. Woraus besteht dieser Riegel?

Die zugrunde liegende Überlegung der Rechtsprechung ist einsichtig: Es sei in sich widersprüchlich – und damit *eo ipso* zur Irreführung geeignet –, wenn man einerseits das *Renommee* einer »Spitzenbezeichnung« in Anspruch nehme und gleichzeitig darauf hinweise, dass die die Spitzenstellung begründenden wertbestimmenden Zutaten oder Verfahrensweisen durch andere (manchmal auch minderwertige) Zutaten oder Verfahren ersetzt worden seien. Hier gelte das Entweder-Oder-Prinzip. Entweder ist das durch die Bezeichnung angegebene Spitzenerzeugnis ein Spitzenerzeugnis oder eben nicht. Beides zugleich gehe kennzeichnungsrechtlich jedenfalls nicht. Vergleichbare Überlegungen werden von der Rechtsprechung bei Angaben wie »de luxe«, »exquisit« oder »Gourmet« angestellt.

5. Verwendung von Tierspezies-Bezeichnungen: »Veganes Lachsfilet«?

Es gibt keinen veganen Lachs, keinen veganen Hering, keinen veganen Kaviar und kein veganes Bresse-Huhn, so wie es umgekehrt keinen Angus-Rind-Tofu gibt. Auch ein »Canard à l'orange« kann nicht vegetarisch hergestellt werden. Dabei kommt es, wie eingangs gezeigt, nicht auf die Ernährungsweise der genannten Spezies an. Wer tierartenspezifische Begriffe verwendet, behauptet daher schlicht Unrichtiges. Widersprüchliche Aussagen sind aber eben irreführungsträchtig, also rechtlich zur Irreführung geeignet.

Als *Regel* mag gelten: Je generischer die Bezeichnung ist, desto eher kann sie auch für vegane/vegetarische Varianten verwendet werden. Je tierartenspezifischer eine Bezeichnung ist (»Kalbsleberwurst«, »Lachsfilet«), desto eher ist die vegane/vegetarische Variante zur Irreführung geeignet. Diese Eignung kann auch nicht durch den Hinweis »vegan« oder »vegetarisch« beseitigt werden, weil (im Beispiel der Kalbsleberwurst) ein »veganes Kalb« *in sich widersprüchlich* und daher nach den täuschungsrechtlichen Grundsätzen *eo ipso* zur Irreführung geeignet ist, ohne dass noch weitere Täuschungsmomente hinzukommen müssten. Dagegen stehen generische Bezeichnungen wie Bulette, Klops, Frikadelle, Wurst oder Aufschnitt grundsätzlich auch den veganen/vegetarischen Erzeugnissen zur Verfügung.

6. »Veganer Käse«?

Die EU-Marktorganisationsverordnung Nr. 1308/2013 reserviert bestimmte Bezeichnungen für Erzeugnisse, die ausschließlich aus Milch und Milchprodukten hergestellt worden sind. Zu diesen Bezeichnungen zählt auch die Be-

³ Weitere Fälle waren etwa industriell unter der Bezeichnung »Eiskonditor« hergestelltes Speiseeis oder eine als »Meisterstollen« bezeichnete Backware, bei der man Butter durch Pflanzenfette ersetzt hatte.

zeichnung »Käse« einschließlich seiner fremdsprachlichen Entsprechungen (»cheese«, »fromage«, »formaggio«, »queso«, »kaas«). Es handelt sich hierbei um »vorbehaltene Bezeichnungen«.

Daher sind Bezeichnungen wie »veganer Käse« oder »Analog-Käse«, die nicht oder bei »Analog-Käse« nur teilweise aus Milcherzeugnissen hergestellt worden sind, *unabhängig von einer möglichen Irreführung per se* verboten. Diese Marktordnungsvorschriften dienen primär nicht dem Verbraucherschutz, sondern sind agrarpolitisch motiviert. Dies hat kürzlich die 7. Zivilkammer (Kammer für Handelssachen) des Landgerichts Trier in seinem Urteil vom 24. März 2016 (7 HK O 58/16) zur Unzulässigkeit der Bezeichnung »veganer Käse« noch einmal festgestellt.

7. Geschützte Herkunftsangaben: »Vegane Thüringer Rostbratwurst«?

Das europäische und nationale Recht sieht eine Reihe von geschützten Bezeichnungen vor. Europäisch handelt es sich um den Bezeichnungsschutz für geschützte Ursprungsangaben (»g.U.«), um geschützte geografische Herkunftsangaben (»g.g.A.«) und »garantiert traditionelle Spezialitäten« (g.t.S.).⁴ Wenn die geografischen oder beschaffenheitsrechtlichen Voraussetzungen für diese geschützten Erzeugnisse nicht vorliegen, dürfen auch keine anlehenden Bezeichnungen oder Hinweise wie »nach Art von« verwendet werden (vgl. Wallau/Martell, BackMarkt 6/2016, S. 16ff.). Artikel 13 VO (EU) Nr. 1151/2012 bestimmt insoweit:

(1) Eingetragene Namen werden geschützt gegen
a) jede direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung eines eingetragenen Namens für Erzeugnisse, die nicht unter die Eintragung fallen, wenn diese Erzeugnisse mit den unter diesem Namen eingetragenen Erzeugnissen vergleichbar sind oder wenn durch diese Verwendung das Ansehen des geschützten Namens ausgenutzt wird, auch wenn diese Erzeugnisse als Zutaten verwendet werden;

b) jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses oder der Dienstleistung angegeben ist oder wenn der geschützte Name in Übersetzung oder zusammen mit Ausdrücken wie »Art«, »Typ«, »Verfahren«, »Fasson«, »Nachahmung« oder dergleichen verwendet wird, auch wenn dieses Erzeugnis als Zutat verwendet wird;
c) alle sonstigen falschen oder irreführenden Angaben, die sich auf Herkunft, Ursprung,



Natur oder wesentliche Eigenschaften der Erzeugnisse beziehen und auf der Aufmachung oder der äußeren Verpackung, in der Werbung oder in Unterlagen zu den betreffenden Erzeugnissen erscheinen, sowie die Verwendung von Behältnissen, die geeignet sind, einen falschen Eindruck hinsichtlich des Ursprungs zu erwecken.

Daraus folgt, dass für vegane Varianten von tierischen Erzeugnissen, deren Bezeichnungen geschützt sind, diese Bezeichnungen nicht verwendet werden dürfen.

8. Spurenkennzeichnung: Vegan, kann aber Spuren von Milch enthalten?

Hierbei handelt es sich weniger um eine rechtliche als um eine verbraucherpsychologische Frage. Da technisch unvermeidbare, unbeabsichtigte Einträge tierischer Bestandteile für vegane/vegetarische Erzeugnisse unschädlich sind, kann auch ein vorsorglicher Hinweis auf solche Kontaminationen nicht unzulässig sein, zumal er auch irreführungsrechtlich unbedenklich ist. Gleichwohl kann er aus Verbrauchersicht zu einem *Wahrnehmungswiderspruch* (»kognitive Dissonanz«) führen. Aus diesem Grunde ist es bei veganen Erzeugnissen angezeigt, auf einen solchen »Spuren«-Hinweis zu verzichten, wenn er nicht – ausnahmsweise – aus produkthaftungsrechtlichen Gründen erforderlich ist. ■

⁴Vgl. VO (EU) Nr. 1151/2012

Kekse – die kleine süße Verführung

Dr. Friedrich Kunz, Wien



© vrabelpeetz - fotolia.com

Alle Jahre wieder in der Advents- und Weihnachtszeit verwandeln sich die Küchen von zumeist weiblichen Hobby-Bäckern, aber auch die klassischen Backstuben begnadeter Feinbäcker in Orte hektischer Betriebsamkeit: die Kekszeit ist angebrochen!

Bei Keks denken wir unweigerlich an Weihnachten. In den Häusern und Backstuben duftet es nach Vanille, Butter und allerlei sonstigen feinen Zutaten und die Menschen werden in eine Art vorweihnachtlicher Euphorie versetzt.

Doch dieses allseits beliebte Mini-Feingebäck hat sich in der Zwischenzeit zu einem willkommenen Begleiter durch das ganze Jahr entwickelt.

Es soll daher über Fakten zu seinem Namensursprung, seiner historischen Entwicklung und

seiner heutigen Marktposition sowie auch über lebensmittelrechtliche Aspekte in Deutschland und in Österreich berichtet werden. Pseudowissenschaftliche Hinweise über den Eingang des Begriffes „Keks“ in die deutsche Umgangssprache werden dabei ebenso nicht zu kurz kommen.

Der Wortursprung:

Der Begriff „Keks“ musste in unserer Zeit nicht erst erfunden werden, wie manchmal angenommen wird. Er entwickelte sich im Laufe der Zeit aus den entsprechenden „Urbegriffen“



Ein gewisser **Hermann Bahlsen**, seines Zeichens ehemaliger Zuckerimporteur in London, übernahm im Jahre 1889 eine Fabrik mit 10 Mitarbeitern für die Erzeugung von englischem Gebäck und nannte sie „**Hannoversche Cakes-fabrik H. Bahlsen**“. Obwohl kein gelernter Bäcker, hatte Hermann Bahlsen offensichtlich ein begnadetes Händchen für den Erwerb von Rezepten, beispielsweise aus England, und bei der Auswahl guter Mitarbeiter, die entsprechend seiner genialen Marketingkonzepte auch neue Produkte entwickelten.

Als Namensgeber für eines seiner damals noch immer „cakes“ genannten Produkte wählte er den berühmten Philosophen und Wissenschaftler aus Hannover, **Gottfried Wilhelm Leibniz**, um seinem Produkt eine Persönlichkeit „einzuhauhen“. Dies entsprach einem damals aktuellen Marketingtrend, mit bekannten Namen Produktwerbung zu betreiben, auch wenn die betreffende Persönlichkeit kein besonderes Naheverhältnis dazu haben musste. Bekannte Beispiele dazu bei ganz anderen Lebensmitteln sind der Bismarckhering, die Schillerlocke und die Mozartkugel.

1893, das heißt bereits 4 Jahre nach seinem Einstieg in die Branche, erzeugten schon 100 Mitarbeiter die mittlerweile bei der Weltausstellung in Chicago mit einer Goldmedaille ausgezeichneten **Leibniz-Cakes mit ihren 52 Zähnen** auf dem Fließband. Bald kam es auch zur Eindeutschung in **Leibniz-Keks**, und die Werbetrommeln begannen heftigst zu laufen: Motto „*Was isst die Menschheit unterwegs? – Na selbstverständlich Leibniz-Keks!*“⁴.

Sein untrüglicher Sinn für wirksame Reklame veranlasste Hermann Bahlsen bereits 1898, eine der ersten Leuchtreklamen hoch über den Dächern von Berlin anbringen zu lassen, sein damit beworbener Leibniz-Keks überstrahlte gewissermaßen die gesamte kaiserliche Hauptstadt! Ganz im Sinne des berühmten französischen Fabeldichters Jean de la Fontaine, der in seiner Fabel „Die Wahrsagerinnen“ schon 1678 festgestellt hatte⁵: „... Das Aushängeschild nur schafft die Kunden ...“.

Das Keksimperium des ideenreichen Unternehmers wuchs bis 1912 bereits bis auf 1.700 Mitarbeiter an, musste aber ab 1914 den Auswirkungen des Ersten Weltkrieges Tribut zollen. Dazu gehörten Rohstoffknappheit und ein „Aderlass“ im Personalstand durch die Abstel-

der namensähnlichen Vorfahren unserer heutigen deutschen Sprache. So sollen etwa die vermutlich aus einer vereinfachten Kindersprache hergeleiteten Worte „**köka**“ bzw. „**kaka**“, die unter anderem „Speise“ bedeuten, seit dem 9. Jahrhundert aus dem Germanischen bekannt sein. Während „**kaka**“ im Altnordischen auftaucht, finden wir „**köke**“ im Mittelniederdeutschen wieder¹. Diese sprachlichen „Urformen“ erkennen wir auch heute noch in den Übersetzungen des Begriffs „Keks“ in vielen meist europäischen Sprachen: „**kaka**“ im Isländischen und Schwedischen, „**kake**“ im Norwegischen, „**kakku**“ im Finnischen, „**kage**“ im Dänischen, „**keki**“ im Japanischen und schließlich „**cake**“ im Englischen – quasi der Urahne unseres Keks. Aus dem entsprechenden Plural „**cakes**“ erfolgte auch die endgültige Eindeutschung sowie Mutation vom Kuchen zum Keks², die wir heute noch im Duden finden³, in den sie erstmals im Jahre 1915 aufgenommen wurde.

Bahlsen: Historischer Keks-Pionier

Dieser etymologische Ausflug zum Ursprung des Begriffs „Keks“ leitet direkt über zur Geschichte dieser Mini-Feinbackware. Der Keks, in Österreich auch **das Keks!**, weist eine unglaubliche Erfolgsgeschichte auf, die ursprünglich im deutschen Niedersachsen begann und sich nach über 120 Jahren mittlerweile über die ganze Welt verbreitet hat.

Sie begann 1889 in Hannover und ist mit dem Namen **Bahlsen** untrennbar verbunden, weshalb dieser Dynastie, die bis heute die Nummer 1 auf dem deutschen Keksmarkt geblieben ist, in unserer Historie etwas mehr Platz eingeräumt werden soll⁴.

lung von 560 Mitarbeitern an die Kriegsfront. Nach seinem Tod im Jahre 1919 begannen von seinen 4 Söhnen zuerst Hans, später auch Werner und Klaus das angeschlagene Unternehmen weiterzuführen, während sich der vierte Sohn Gerhard dem Studium der Kunstgeschichte widmete und damit in die Kunst, dem Faible seines Vaters, der ein bedeutender Förderer zeitgenössischer Kunst gewesen war, einstieg.

Noch zu seinen Lebzeiten hatte der kunstsinnige „Keks-Urvater“ Hermann Bahlsen 1910 vom Bildhauer Georg Herting einen circa 20 kg schweren vergoldeten Leibniz-Keks aus Messing als Entree für das Stammhaus in Hannover anfertigen lassen, der – von 2 Brezelmännern gehalten – die Bahlsen-Gäste an der Firmenfassade begrüßte. Dieses Wahrzeichen hing über 100 Jahre am gleichen Standort, bis es im Jahre 2013 von einem unbekanntem „Krümelmonster“ gestohlen wurde⁶. In mehreren Erpresserbriefen erreichte der Dieb einen originellen „sozialen“ Deal mit Werner Michael Bahlsen, dem ältesten Sohn von Werner Bahlsen: Gegen eine Spende von 52.000 (!) Packungen Leibniz-Kekse an 52 (!) soziale Einrichtungen, ein origineller Bezug zu dem Leibniz-Keks mit seinen 52 Zähnen!, wurde schließlich die goldene Keks-Reliquie an Bahlsen zurückgegeben und nach der Renovierung an ihrem gewohnten Platz wieder aufgehängt.

Nach Überwindung der wirtschaftlich schwierigen Zeiten zwischen den beiden Weltkriegen sowie dem Wiederaufbau und Neubeginn nach den enormen Zerstörungen während des Zweiten Weltkrieges wurde das Unternehmen in dritter Generation von Werner Michael sowie Lorenz, Söhne des 1985 verstorbenen Werner Bahlsen, und deren Vetter Hermann jr., Sohn von Hans Bahlsen, weitergeführt. Nach dem Ausstieg von Hermann jr. aus dem Unternehmen im Jahre 1996 erfolgte schließlich im gleichen Jahr aufgrund familiärer Zwistigkeiten auch die Aufspaltung des Bahlsen-Imperiums in zwei völlig getrennte Unternehmen: Während der Markenname „Bahlsen“ mit der „süßen“ Linie bei Werner Michael in Hannover blieb, übernahm Lorenz den „salzigen“ Zweig der Firma in Neu-Isenburg unter dem neuen Namen „Lorenz Bahlsen Snack-World“⁷.

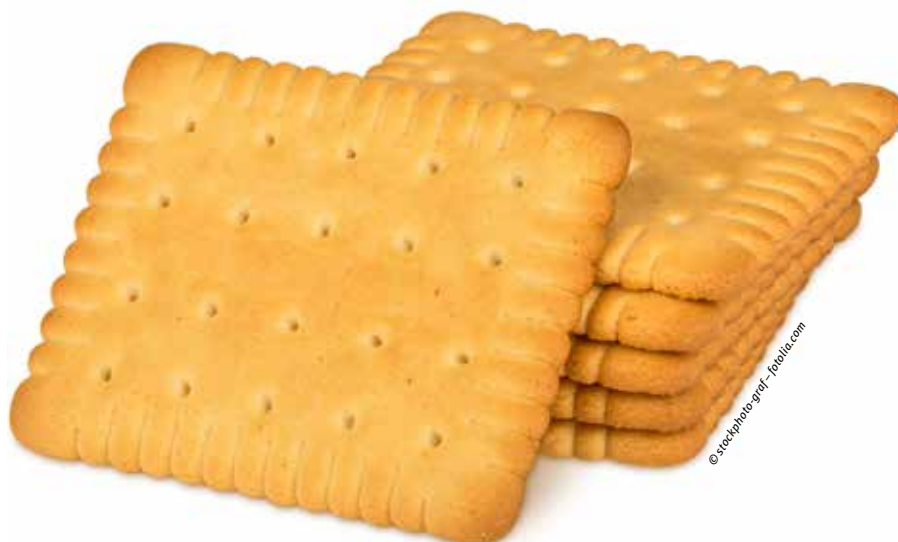
Die aus historisch gutem Grund etwas ausführlicher behandelte Erfolgsgeschichte der wichtigsten „Keksdynastie“ im deutschen Sprachraum soll mit einem passenden Ausspruch des

bayrischen Unternehmers und Motivationstrainers **Erich J. Lejeune** abgeschlossen werden: „Erfolg braucht immer eine Vision“⁸. Hermann Bahlsen hatte 1889 diese Vision und schrieb damit ein wichtiges Kapitel im Historienbuch unserer heutigen Kekse!

In aller Munde

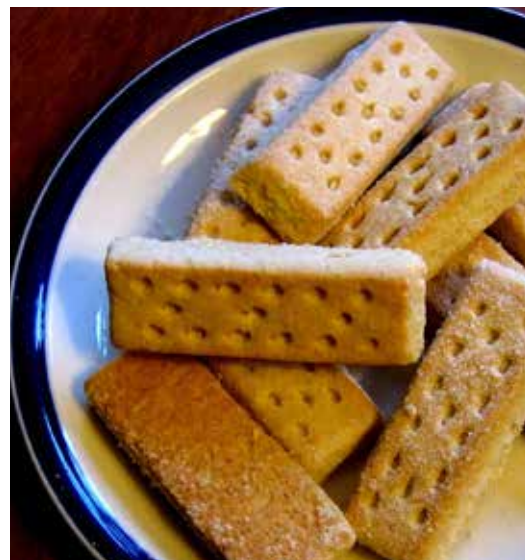
So einfach die industriell gefertigten Kekse von ihrer Zusammensetzung her auch sind, denn meist bestehen sie aus nur wenigen Zutaten wie Mehl, Fett, Zucker, Salz und Aromen, haben sie sich dennoch beim Konsumenten als beinahe unverzichtbare Renner durchgesetzt. Ob als Reiseproviant für unterwegs, als traditioneller Begleiter zum Kaffee oder Tee – so genießt der Schotte das bekannte Shortbread zum klassischen Five o’Clock Tea! – oder ganz einfach als süßen Krümel-Snack für zwischendurch – der Keks ist heute im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde! Das spiegelt auch manche Statistik wider: So soll der Durchschnittsdeutsche laut einem Bericht der Berliner Zeitung vom 16.01.1998⁹ bereits damals pro Kopf neun Kilo Kekse im Jahr verzehrt haben – eine Menge, die wahrscheinlich ohne Berücksichtigung des Verzehrs von Omas selbst gebackenen Kekspezialitäten errechnet und in der Zwischenzeit sicher schon übertroffen wurde!

Der heutige Keksfreak will das ganze Jahr über mit den süßen kleinen Verführern versorgt sein und nicht nur – wie früher – zur Weihnachtszeit in den traditionell hervorragenden Produkten aus Omas Backrohr schwelgen – dafür sorgen schon die vielen verlockenden Angebote der KeksHersteller mit der entsprechenden





© Nelly Kevachuk - Profifa.com



© Dore Sourenat Wikipedia

Werbung. Eine spezielle Form der Werbung bediente sich neuerdings der bildenden Kunst und soll der Kuriosität halber hier erwähnt werden: In einer Ausstellung im Militärhistorischen Museum in Dresden präsentierte der neuseeländische Aktionskünstler Kingsley Baird am 12.7.2014 ein essbares Denkmal aus 18.000 (!) übereinandergeschichteten Butter-Haferflocken-Keksen¹⁰.

Dieses Kunstprojekt namens „Stela“ sollte durch die Form der von sächsischen Bäckern angefertigten Kekse die Silhouetten von Soldaten darstellen, an den Ersten Weltkrieg erinnern und dabei nicht nur organoleptisch, sondern auch erinnerungskulturell den Kekse-Konsumenten ansprechen.

Keks-Backkultur – hausbacken?

Die Eigenschaft „hausbacken“ im üblichen Sinne klingt für's Erste mit der Tradition des Keksbäckens unvereinbar: Wer will schon „langweilig“ schmeckende, „reizlos und provinziell“ aussehende Kekse, auch wenn sie „ordentlich“ und „herkömmlich“ hergestellt wurden? Alle diese eher negativ besetzten Eigenschaften findet man bei oberflächlicher Betrachtung als Synonyme für „hausbacken“¹¹ und hält sie in diesem Zusammenhang primär für unzutreffend! Das offensichtliche Missverständnis klärt sich dann aber rasch durch eine fundierte Recherche bei den Brüdern Grimm auf¹²: Sie definierten schon 1870 „hausbacken“ als „... für den Hausbedarf gebacken ...“, was fast

Der Keksmarkt – Industrie versus Omas Backtradition

In den Jahrzehnten seit den beiden Weltkriegen hat sich aus einigen anfangs eher kleineren Industriebetrieben, die den damals vorhandenen Markt beherrschten, ein riesiger, weltweit agierender Keksmarkt entwickelt, in dem sich in der Zwischenzeit auch einige bekannte Global Players tummeln.

Beispielhaft und wertungsfrei seien an dieser Stelle einige der bekanntesten europäischen Unternehmen, die Kekse herstellen und meist auch global agieren, genannt:

Deutschland: Bahlsen/Hannover, Griesson – de Beukelaer/Polch, Lambertz-Gruppe/Aachen, Wikana/Wittenberg

Österreich: Manner/Wien

Frankreich: Lefèvre-Utile („LU“)/Nantes – heute zu Kraft Foods/Montelez International gehörend

Türkei: Yildiz Holding (nach dem Kauf von United Biscuits/GB angeblich der drittgrößte Kekshersteller der Welt!)

Großbritannien: Walkers Short-bread/Aberlour on Spey (Schottland)

100 Jahre später im Duden-Stilwörterbuch¹³ mit „... **im eigenen Haus, selbst gebackenes** ...“ als wohl veralteter, aber richtiger Begriff bestätigt wurde.

Bleiben wir also bei Omas hausbackenen Keksen, die trotz der hervorragenden Mini-Feingebäcke von Industrie und Handwerk nach wie vor oft als konkurrenzlos eingestuft und dementsprechend geschätzt werden!

Diese „hausbackene“ Kekskultur erlebt jedes Jahr um die Weihnachtszeit ihren Kulminationspunkt und beflügelt backende Familienmitglieder, speziell die dafür berühmten Omas, zu Höchstleistungen in der Verarbeitung von nach traditionellen Rezepten zubereiteten und liebevoll gekneteten Teigen zu allerlei süßem Kleingebäck mit verschiedensten Formen und Bezeichnungen. Es entstehen – je nach Herkunft – **Kekse und Plätzchen** (Mitteldeutschland und Österreich), **Biscuits und Guetzis** (Schweiz), **Platzerl** (Süddeutschland), **Biscotti** (Italien), **Galletas** (Spanien) oder **Biscuits und Shortbread** (Großbritannien), die aufgrund ihrer meist hervorragenden Qualität und des aus diesem Grund sehr kurzfristigen Verzehrs den großen Nachteil einer deutlich verringerten „Halbwertszeit“ aufweisen. In den USA sind sie unter dem Namen **Cookies** nicht nur als beliebtes Kleingebäck, sondern heute auch als manchmal weniger beliebte und in vielen Fällen unerwünschte Textdateien im Computerwesen bekannt!

Keksherstellung in der Praxis

Die einschlägige Fachliteratur mit entsprechenden Rezepten für (Weihnachts-)Kekse zum Selberbacken im Haushalt und im professionellen Gewerbe ist mittlerweile so umfangreich geworden, dass es bei der dargebotenen Vielfalt und Qualität immer schwerer wird, sich für das eine oder andere Rezept zu entscheiden. In Abwandlung einer dem griechischen Dichter Aristophanes („Die Vögel“) zugeschriebenen Redensart („... *Eulen nach Athen tragen* ...“) würde es bedeuten, „Kekse nach Hannover zu tragen“, wollte man an dieser Stelle eines der zahllosen Rezepte anführen. Sinnvoll und hilfreich sowohl für Backstubenprofis als auch für Keksamateure zu Hause erscheinen jedoch allgemeine Tipps und Hinweise aus der Bäckereipraxis, die für das Gelingen von entscheidender Bedeutung sein können.

Kekse werden üblicherweise aus fetthaltigen Teigen ausgewalzt (ausgerollt), ausgeformt (ausgestochen), gespritzt (dressiert) oder geschnitten und als kleinere, meist süße Feinbackwaren ausgebacken. Je nach dem Fettgehalt unterscheidet man zwischen sogenannten **Hartkeksen** aus relativ fettarmen, ziemlich festen, aber gut dehnbaren Teigen, die meist mit Backpulver gelockert werden, und den **Mürbekeksen** aus fettreicheren Teigen, die meist physikalisch (z. B. durch Luft oder Wasserdampf) gelockert sind.

Gewirkte Mürbteige sind nur wenig gelockert und eignen sich daher gut zum Ausrollen, während **gerührte Mürbteige** intensiver gelockert sind und daher besser zum Dressieren eingesetzt werden können.

Die Qualität der aus diesen Teigen hergestellten Kekse hängt sowohl von der Auswahl der Zutaten als auch von deren Verarbeitung ab:

Zutaten:

- **Mehl:** kleberschwache, stärkereiche Weizenmehle („Keksmehle“) sind optimal geeignet; ein teilweiser Austausch von Mehl durch Weizenstärke verbessert die Mürbigkeit der Kekse
- **Fett:** Butter und spezielle geschmeidige Backmargarinen mit hohem Schmelzpunkt und geringem Ölanteil sind vorzugsweise einzusetzen
- **Zucker:** Puderzucker löst sich besser im Teig und ist daher zu bevorzugen
- **Eier:** Sie verleihen dem Teig eine bessere Bindung und ergeben mürbere Gebäcke

Verarbeitung:

- **Teigtemperatur:** alle Zutaten sollten möglichst kühl verarbeitet werden
- **Mischzeit:** möglichst rasch die Zutaten zusammenwirken und die Teige nicht überkneten, da sie sonst ihre Bindung verlieren und rissig („brandig“) werden
- **Teigruhe:** möglichst kühl halten



Kekse im Lebensmittelrecht

Nach dieser kurzen Einführung in die Systematik der wichtigsten Keksorten und allgemeinen Hinweisen zur Optimierung ihrer Herstellung sollen nun auch lebensmittelrechtliche Aspekte behandelt werden, welche diese Backwaren näher definieren und beschreiben. In **Deutschland** finden wir die entsprechenden Bestimmungen in den **Leitsätzen für Feine Backwaren**¹⁴; in **Österreich** ist hier das **Österreichische Lebensmittelbuch, Codexkapitel B 18 „Backerzeugnisse“**¹⁵ relevant.

Literatur:

1. <http://de.wiktionary.org/wiki/Kuchen>, Zugriff 2.9.2015
2. www.uni-protokolle.de/Lexikon/Keks.html, Zugriff 5.8.2015
3. Duden, Die deutsche Rechtschreibung, 24. Aufl., Band 1, Dudenverlag Mannheim 2006, Seite 571
4. <http://ndr.de/kultur/geschichte/chronologie/Ein-Keks-macht-Weltkarriere>. Bahlsen 103.html, Zugriff 13.4.2015
5. <http://gutenberg.spiegel.de/buch/lafontaines-fabeln-8478/142>, Zugriff 5.9.2015
6. www.ndr.de/region/niedersachsen/hannover/keks.185.html, Zugriff 17.6.2013
7. https://de.wikipedia.org/wiki/Lorenz_Snack-World, Zugriff 7.9.2015
8. zitiert in: Stephan Broda, Marketing-Praxis Verlag Dr.Th.Gabler, Wiesbaden 2005, Seite 31
9. Norbert Rabe, Je zarter, desto krümeliger der Keks, Artikel in Berliner Zeitung vom 16.01.1998; recherchiert im Archiv der Berliner Zeitung unter www.berliner-zeitung.de/archiv/die-deutschen-sind-ein-volk-von-kruemelmonstern....., Zugriff 22.9.2015
10. www.evangelisch.de/print/95634, Zugriff 5.8.2015
11. <http://synonyme.woxikon.de/synonymel/hausbacken.php>, Zugriff 23.9.2015
12. Deutsches Wörterbuch, Jacob und Wilhelm Grimm, Bd.10, Sp. 653, Leipzig 1870; zitiert in <http://woerterbuchnetz.de/DWB/?lemid=GH03965>, Zugriff 23.9.2015
13. Duden, Stilwörterbuch der deutschen Sprache, 5. Aufl., Dudenverlag Mannheim 1963, Seite 287
14. Leitsätze für Feine Backwaren vom 17./18.09.1991, i.d.F. vom 4.02.2010
15. Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage, Codexkapitel B 18 „Backerzeugnisse“ i.d.F. BMG-75210/0009-II/B/13/2015 vom 28.1.2015
16. <https://de.wiktionary.org/wiki/Scherzkeks>, Zugriff 10.8.2015
17. www.duden.de/rechtschreibung/Keks, Zugriff 5.8.2015
18. www.ostarriichi.org/word-951-Rangabzeichen-bei-der-osterr.-Armeekeks.html, Zugriff 10.8.2015
19. <https://de.wikipedia.org/wiki/Glückskeks>, Zugriff 10.8.2015

Deutsche Leitsätze

Neben der Einbeziehung der **Dauerbackwaren** in den Begriff „Feine Backwaren“ werden in den **Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen** der Leitsätze für Feine Backwaren bei den Begriffsbestimmungen die Feinen Backwaren und die Dauerbackwaren genau definiert und auch die dafür eingesetzten Zutaten begrifflich festgelegt:

„... Feine Backwaren werden aus Teigen oder Massen ... hergestellt. Die Teige oder Massen werden unter Verwendung von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, Stärken, Fetten, Zuckerarten bereitet ... ihr Gehalt an Fett und/oder Zuckerarten beträgt mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse und/oder Stärken ...“

„... Dauerbackwaren sind Feine Backwaren, deren Genießbarkeit durch eine längere, sachgemäße Lagerung nicht beeinträchtigt wird ...“

Scheinen bestimmte Zutaten in der **Bezeichnung oder Aufmachung** von Feinen Backwaren wie Keksen auf, so sollten dafür unter anderem folgende Mindestmengen eingehalten werden:

- **Butter:** auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 10 kg Butter oder die entsprechenden Mengen MilCHFetterzeugnisse, keine anderen Fette ausgenommen Trennfette
- **Eier:** auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 18 kg Vollei und/oder die entsprechende Menge an Vollei- und/oder Eigelbprodukten
- **Schokolade:** im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar (keine Mindestmenge definiert!); bei Verwendung nur im Überzug oder in der

Füllung nur Schokoladearten im Einsatz

- **Honig:** mindestens 50 % der enthaltenen Zuckerarten aus Honig stammend
- **Vollkorn:** Getreide- und Stärkeanteil mindestens 90 % aus Vollkorn oder Vollkornerzeugnissen

Detaillierter werden die Kekse in den **Besonderen Beurteilungsmerkmalen für Dauerbackwaren**¹⁴ beschrieben, und zwar sowohl allgemein für Kekse als auch für näher definierte Keksorten wie Mürbekekse, Albertkekse und Butterkekse:

- **Kekse (Keks):** aus kleinen oder mäßig großen Stücken bestehende, nicht süße oder mehr oder minder süße Gebäcke aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt („Dressiergebäck“) oder geschnitten („Schnittgebäck“) wird
- **Mürbekekse:** auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 16,5 kg praktisch wasserfreie Fette oder entsprechende Menge anderer Fette
- **Albertkekse:** auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 9,9 kg praktisch wasserfreie Fette oder entsprechende Menge anderer Fette
- **Butterkekse:** entsprechend oben auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen an Buttereinfett/Butterfett

Neben dem oben zitierten „namenlosen“ Keks und den namensmäßig sachlich begründeten Keksen (Mürbe-, Butter-) fällt der Begriff **Albertkekse** hier etwas auf und verlangt geradezu nach einer Erklärung über seinen Ursprung. Glaubt man den Histörchen, die darüber kursieren, so ist dieser Keks blaues Geblüt: Sein Namensgeber soll – warum auch immer – Prinz Albert von Sachsen-Coburg und Gotha, der Prinzgemahl der britischen Königin Victoria, gewesen sein!

Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex)

Der Österreichische Codex, Kapitel B 18 „Backerzeugnisse“ behandelt in ähnlicher Weise wie die Deutschen Leitsätze den Begriff der Feinen Backwaren aus Teigen und Massen, wobei die Kekse expressis verbis nur kurz bei den **Mürbteigbackwaren** (Abs. 2.3.4.7) und bei den **Füllungen** (Abs.2.3.3.1) zitiert werden¹⁵:

Mürbteigbackwaren: „... werden aus fettreichen Teigen hergestellt ... weiters werden die klein bis

mittelgroß ausgeformten Kekse, die sich durch einen geringen Wassergehalt auszeichnen, auch zu den Mührbteigbackwaren gezählt ...“

Füllungen: „... Feine Backwaren werden auch nach dem Backen gefüllt (z.B. ... gefüllte Kekse ...) ...“

Der Begriff der **Dauerbackwaren** – in den Deutschen Leitsätzen bei den Feinen Backwaren ausdrücklich integriert – ist im Österreichischen Codex B 18 nur ein einziges Mal unter Abs. 2.3.2.2.8/Sachbezeichnung „Honig“ erwähnt, aber nicht näher ausgeführt!

Alle anderen Kriterien, wie sie die Deutschen Leitsätze detailliert behandeln, sind wohl größtenteils in den einzelnen Codexabsätzen in ähnlicher Form enthalten. Sie eröffnen sich dem keksophilen Leser aber nur in allgemeinen Bestimmungen für alle Feinen Backwaren ohne direkten Bezug auf Kekse und meist im Zusammenhang mit der Bezeichnung/Sachbezeichnung. Beispiele dafür sind:

- **Vollkorn:** mindestens 90% Voll(korn)schrot oder Voll(korn)mehl bezogen auf Gesamtgewicht der Mahl- und Schälprodukte bei Feinen Backwaren; bei Feinen Backwaren mit weniger als 20 % Mahl- und Schälprodukten keine Bezeichnung „Vollkorn-“!
- **Dinkel:** mindestens 60 % Mahl- und Schälprodukte des Dinkelweizens bezogen auf Gewicht der Mahl- und Schälprodukte bei Feinen Backwaren; bei Feinen Backwaren mit weniger als 20 % Dinkel keine Bezeichnung „Dinkel-“!
- **Butter:** mindestens 10 % Butter/Butterschmalz bezogen auf Gewicht der Mahl- und Schälprodukte inkl. Stärke
- **Eier:** mindestens 180 g Vollei oder 64 g Dotter pro kg Mahl- und Schälprodukte inkl. Stärke
- **Schokolade:** Geschmack im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar (keine Mindestmenge definiert!)
- **Honig:** mindestens 50 % der verwendeten Süßungsmittel aus Honig

Vom Scherzkeks zum Glückskeks

Diese historisch-bäckereifachliche Abhandlung über die Welt der Kekse soll nicht nur streng sachlich ausgerichtet sein: Der Autor – als bekannter „Scherzkeks“ – möchte sie auch mit heiteren Aspekten ausklingen lassen, wobei dieser Begriff nicht mehr in die im Titel genannte Kategorie „kleine süße Verführung“

einzureihen ist! Der Ausdruck „**Scherzkeks**“ ist im übertragenen Sinne zu verstehen und deutet auf einen Spaßvogel hin, der gerne Scherze macht¹⁶.

Derartige Spaßvögel sind häufig als Witzbolde umso glaubhafter, „**je weicher ihr Keks ist**“, das heißt, je weniger der einzelne Spaßvogel bei klarem Verstand ist¹⁷.

Ganz arg wäre es für den Autor, würde er mit seinen keksologischen Ausführungen dem Leser „**auf den Keks gehen**“, d. h. lästig sein¹⁷, was er denn doch nicht hofft! Ganz im Gegenteil: Er erhofft sich dank seiner umfangreichen Recherchen vielleicht einige „**Keks**“ oder gar einen „**Gold-Keks**“, der ihm die Würde eines „Keksoffiziers“ verleiht¹⁸. Als „**Keks**“ (**Plural: „Keks“**) bezeichnen Militärexperten heute noch Rangabzeichen („Sterne“) in der österreichischen Armee: 1 Keks = Gefreiter, 2 Keks = Korporal, 3 Keks = Zugführer.

Um von den heiteren Wortspielen mit dem humoristisch-vielgestaltigen Begriff „Keks“ wieder zur Realität der „echten“ Kekse zurückzukehren: Der Autor möchte seine Ausführungen mit dem Begriff der „**Glückskekse**“¹⁹ schließen, die er damit der gesamten kekseproduzierenden Branche inkl. den fleißigen Omas schenken möchte. Als „**Glückskekse**“, deren Ursprung man Japan zuschreibt und die heute auch in den USA und in Europa weit verbreitet sind, bezeichnet man ein hohles Süßgebäck, meist aus Waffelteig, das einen mit einem Sinnspruch beschriebenen Papierstreifen enthält. In unserem Fall möge dieser Sinnspruch lauten: „Mögen alle Keksfreunde noch lange ihre Lieblingskekse genießen können!“ ■



Backmittel: Ein Garant für Qualität – Teil 2

Prof. Dr. Klaus Lösche, Bremerhaven

Im zweiten Teil des Beitrags über die Geschichte der Backmittel geht es unter anderem um die Unterschiede bei den früheren und heutigen Mehlqualitäten, den Einsatz von Vor- und Sauerteigen, neuen backtechnischen Verfahren und die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren.



Prof. Dr. Lösche

Roggenmehle waren früher als sehr enzymreich bekannt. Roggen, der ein Fremdbefruchter ist, weist im Gegensatz zu Weizen als Selbstbefruchter eine deutlich kürzere Keimruhe-Phase auf, die je nach klimatischen Verhältnissen nur mehrere Stunden bis wenige Tage andauert. So bestand bei den ehemaligen Roggensorten häufig die Gefahr, dass die Roggenkörner nicht schnell genug abgeerntet wurden, ehe eine unerwünschte Keimung auf dem Feld begann, ein Phänomen, das als „Auswuchs“ bezeichnet wird.

U. Hanke schreibt noch im Jahre 1939 zur damaligen Roggenmehl-Situation (1): „Von fünf Ernten in Deutschland muss man bei drei mit Auswuchs-Schäden rechnen, daher ist die Kenntnis der Eigenschaften des Auswuchsmehles und der Maßnahmen zu seiner Verarbeitung wichtig.“

Mit dieser Feststellung wird das verbreitete Problem einer unzureichenden Backfähigkeit von Auswuchs-geschädigtem Mehl angesprochen. Derartige Mehle sind durch eine überhöhte Aktivität Stärke-abbauender Enzyme (Amylasen) charakterisiert, die Brotfehler in

Form einer feuchten bis klitschigen Krume und Hohlräume unter der Kruste verursachen. Die sogenannte Fallzahl, eine Methode zur Erfassung des enzymatischen Stärkeabbaus, gibt wichtige Hinweise zur Backfähigkeit von Roggenmehlen. Bei Fallzahlen unter 110 Sekunden gilt Roggengetreide als nicht backfähig und wird dann dem Futtergetreide zugeordnet.

Die Einhaltung einer bestimmten Rezeptur zur Brot- und Gebäckherstellung reicht demnach allein nicht aus, um aus einer gegebenen Erntesituation und daraus resultierender Getreidequalität ausreichend gutes Brot oder anderes Gebäck zu backen. Insbesondere die Müller, aber auch die Bäcker müssen sich Jahr für Jahr nach der Ernte immer wieder neu auf andere Getreideeigenschaften einstellen und dabei sowohl Rezepturen als auch ihre Prozesse entsprechend modifizieren und spezifisch an die jeweiligen Rohstoffqualitäten anpassen.

Bereits in den zwanziger und dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts wurden vielfältige Anstrengungen unternommen, um auch Auswuchs-geschädigten Roggen backfähig zu machen und selbst damit noch akzeptable Backwaren



herzustellen (1–3). Dazu gehörten gärungs-technische Ansätze wie Sauerteige und geänderte Teigführungen, aber auch backtechnische Maßnahmen wie der Einsatz von Quellmehlen, Säuren, Salz sowie angepasste Temperaturen und vieles mehr. Es waren erstaunlich viele Einflussgrößen, die betrachtet und untersucht werden mussten, um einerseits die Reaktionen und Umsetzungen zu verstehen und andererseits gleichbleibende, gute und standardisierte Gebäckqualitäten realisieren zu können. Bereits sehr früh beteiligten sich neben dem „Institut für Bäckerei“, Berlin, und – innerhalb gewisser Grenzen – auch Bäckerverbände sowie die Unternehmen der Backmittelwirtschaft an derartigen Untersuchungen und Forschungen. Die damaligen, vielfältigen Aufklärungsmaßnahmen sind gleichermaßen ein Spiegelbild der bäckerischen Problemlagen, mit denen man zu kämpfen hatte. So wurden die unterschiedlichen backtechnischen Eigenschaften von „überlagertem Mehl“, „schlecht gelagertem Mehl“, „totgemahlenem Mehl“, „frischem Mehl“ oder „auswuchshaltigem Mehl“ untersucht. „Sauerteigfehler“ wie ein zu „junger oder zu alter Sauer“ wurden als Ursache für bestimmte Gebäckfehler ausgemacht. Mit den gewonnenen Erkenntnissen konnten neuartige Backmittel entwickelt werden, die Probleme lösen konnten. Dazu gehörten der „Trockensauer“ oder neuartige „Quellmehle“ für eine verbesserte Wasserbindung, „Schimmelschutzmittel“ oder der Schutz gegen „Fadenziehen“, eine bakterielle Infektion, die zu ungenießbaren Backwaren führt. Bei Teigführungen wurde beispielsweise untersucht, ob je nach Rohstoffsituation ein „zu fester oder zu weicher Teig“ Ursache von Fehlern war, oder ob ein „zu kühler oder zu warmer Zuguss von Wasser“ Optimierungen erbringt. Das richtige Malzbackmittel oder Sauerteigverhältnis wurde genauso betrachtet wie „Wirkfehler“, „ungesiebtetes Mehl“, eine „zu hohe oder zu geringe Salzzugabe“, eine „zu knappe Gare oder eine Übergare“, ein „zu kühler oder zu heißer Ofen“, „zu viel oder zu wenig Dampf“, „zu dichtes Schieben“ oder auch „zu schwaches Ausbacken“ und vieles mehr (1–3).

All diese Ansätze, die aus bestimmten und seinerzeit auch volkswirtschaftlich relevanten Problemstellungen wie einer ausreichenden Volksernährung resultierten, führten am Ende dazu, dass heute die wesentlichen chemischen, biochemischen, mikrobiologischen oder physikalischen Reaktionen und Prozesse immer mehr durchdrungen und verstanden werden.

Zunehmend wurde außerdem klar, dass Auswuchs ein erbliches Merkmal einer Getreidepflanze ist, dem man daher durch gezielte Pflanzenzüchtung begegnen kann (5,6). Heute kennen wir bei deutlich gestiegenen Getreideerträgen kaum noch die ehemalige enorme Wetterabhängigkeit der Branche, die aufgrund züchterischer Erfolge erheblich gemindert werden konnte. So ist der früher gefürchtete Auswuchs bei Roggen fast nicht mehr existent und bei jüngeren Bäcker-Kollegen daher fast gar nicht mehr bekannt.

Dass neben der sogenannten Auswuchsresistenz und der Resistenz des Getreides auf dem Feld gegenüber bestimmten Krankheiten oder Schädlingen auch das Merkmal „Backfähigkeit“ per se sowohl bei Roggen als auch bei Weizen genetisch verankert ist, kam relativ spät als Erkenntnis hinzu. Allein durch züchterische Erfolge konnten Brotgetreidesorten in den Markt eingeführt werden, die sich vor allem qualitativ sehr stark von denen aus der ersten und teilweise noch der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts abheben (6).

Züchterische Erfolge, die Einführung von Mähdrusch in der Landwirtschaft und eine optimierte Getreidereinigung und – vermahlung in den Mühlen bilden die Grundlage für die heutigen Brotgetreidequalitäten. Dazu kommen die großen Fortschritte in der Bäckereitechnologie mit verbesserten Knet-, Gär-, Ofen- oder Haltbarmachungs-Technologien, die mittlerweile die Herstellung einer großen Vielfalt hochwertiger Backwaren ermöglichen.

Heute: Auswuchs passé, Sauerteige in

Auswuchs bei Roggen ist heute in der Backbranche fast schon eine historische Eigenschaft. Die Nutzung von Sauerteig, der ursprünglich primär als Mittel zur Hemmung der hohen Amylase-Aktivität in Roggenmahlerzeugnissen eingesetzt wurde und damit also ein wesentliches Werkzeug war, um Roggen überhaupt backfähig zu machen, dient gegenwärtig vorwiegend nicht mehr dieser Zweckbestimmung. Denn die heutigen Roggenmehle sind vergleichsweise enzymärmer und daher oft ohne Probleme auch ohne Sauerteig backfähig (6).

Der Einsatz von Sauerteig hat nunmehr eine andere, sehr vielschichtige und sehr spezifische Bedeutung erhalten. Dieser besondere Vorteil



wird bekanntlich nicht mehr typischerweise nur für die Herstellung von Roggengebäcken verwendet, sondern auch für Weizengebäcke, Feine Backwaren oder auch gar bei glutenfreien Backwaren auf Reisbasis oder anderen Rohstoffen. Dabei spielt nicht mehr nur die Säureproduktion durch Milchsäurebakterien eine Hauptrolle, um die Enzyme im Roggen zu hemmen, sondern es gibt viel mehr Möglichkeiten, Sauerteige zu nutzen. Die jetzigen Kenntnisse über die spezifischen Stoffwechseleigenschaften dieser Bakterien ermöglichen zusammen mit neuen biotechnischen Verfahren heute dem Backbetrieb, relativ zielgenau bestimmte Eigenschaften in Teig und Gebäck hervorzuheben. So kennt man heterofermentative Milchsäurebakterien, die besonders viel Essigsäure produzieren können, oder es werden solche Sauerteig-Starterkulturen und auch Hefen eingesetzt, die genotypisch eine bestimmte Enzymausstattung besitzen und dazu beitragen, das arttypische Brotaroma abzurunden oder zu verstärken. Wieder andere Mikroorganismen, wie etwa bestimmte Bakterienstämme, sind in der Lage, die mikrobielle Haltbarkeit eines Brotes und damit das Mindesthaltbarkeitsdatum zu verlängern, andere können besonders die physikalische Frischhaltung, also die Krumenweichheit verbessern, weil sie bestimmte wasserbindende Stoffe, sogenannte Hydrokolloide, biosynthetisieren und extrazellulär in den Teig ausscheiden und so das Brot oder andere Gebäcke länger saftig halten (7).

Kampfansage an Schimmelpilze, Fadenzieher & Co.

In einer historischen Rückschau wird deutlich, dass die Entwicklung der Backmittel und damit einhergehend die der Backmittelwirtschaft selbst eng verbunden ist mit den Problemlagen

und den Veränderungen im Backgewerbe. Bäcker mussten im 18. und bis in das 19. Jahrhundert hinein unter anderem mit Getreidemahlerzeugnissen zurechtkommen, die begrenzt verfügbar waren und die nach heutigen Maßstäben als qualitativ suboptimal zu bezeichnen sind. Sie waren häufig zu enzymreich, Weizenmehle bis etwa 1980 kleberschwach und kleberarm und zum Teil mit natürlichen Kontaminanten wie Mutterkorn, Schimmelpilze, oder fadenziehende Bakterien belastet.

Dementsprechend benötigte man zunächst solche Maßnahmen und Hilfsmittel, die prinzipiell Teige stabilisieren und die Enzymaktivitäten eher begrenzen, um ansprechende Backwaren überhaupt herstellen zu können. Auch waren toxikologische Aufgabenstellungen zu lösen, man denke an Schimmelbefall und an das sogenannte „Fadenziehen“, das durch verschiedene Bacillus-Arten wie *Bacillus subtilis* ausgelöst wird. Diese Mikroorganismen überstehen in Form ihrer Sporen den Backprozess und können in der Gebäckkrume wieder auskeimen. Sie sind starke Enzyimbildner, die den Kleber und die Stärke praktisch verflüssigen. Es kommt neben der Ausbildung von starken Geruchsfehlern zum „Fadenziehen“ der Krume, was das Gebäck ungenießbar macht. Durch den Einsatz von innovativen Backmitteln mit Natriumacetaten, insbesondere Natriumdiacetat, konnten solche Verderbsprozesse schließlich verhindert werden. Die Schimmelbildung, die lange Zeit ein weiteres großes Problem in der Backbranche war, wurde erfolgreich mit Backmitteln auf Basis von Propionaten und später auch von Sorbinsäure und Sorbaten eingeschränkt werden (10–12). Die diesbezüglichen Anstrengungen namentlich der Backmittelwirtschaft, sowohl in Forschung und Entwicklung als auch in der Produktion und dem Vertrieb von speziellen Backmitteln, in der Bereitstellung



von immer wieder adaptierten und innovativen Backkonzepten mit stets neu generierten stofflichen und anderen Problemlösungsansätzen, bilden bis heute eine der fundamentalen Grundlagen, die das Verständnis um Getreide, Mehl und Brot entscheidend vertieft haben und die so die Backbetriebe als ihren natürlichen Partner bis heute begleiten.

Kaum eine andere Branche hat sich derart intensiv mit Fragen der Getreidechemie und -technologie und bäckereispezifischen Fragen beschäftigt. Kaum eine andere Branche hat auch derart profunde Kenntnisse und Service-Angebote in diesem Zusammenhang entwickelt wie gerade die Backmittelwirtschaft. Sie ist daher ein wirklicher Garant für Qualität, ein Partner der Backbetriebe.

Neue Getreidesorten, neue Backmittel

Stellt man die im ersten Teil dieses Beitrags aufgeführte Frage hier nochmals, nämlich ob eine beliebige Rezeptur etwa aus dem Jahre 1930 mit den heutigen Mehlen und Verfahren genauso verwendet werden kann und zu vergleichbaren Backresultaten wie seinerzeit führen wird, so muss man schlicht feststellen, dass dieses nicht gelingen wird und nicht gelingen kann! Heutzutage wird deshalb das Backen nach „Omas Backbuch“ zu mehrheitlich enttäuschenden Backergebnissen führen.

Die aufgezeigten Probleme im Zusammenhang mit den früher eher schlechten Backeigenschaften der Roggen- und Weizenmehle hat die Backbranche in den sechziger und siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts dazu veranlasst, die Züchter aufzufordern, neuartige Sorten mit günstigeren Backeigenschaften zu schaffen. Gefordert wurden geringere Enzymaktivitäten

und bei Weizen zudem mehr Kleber und stärkere Kleberwerte, um so den bis dato vorhandenen Schwierigkeiten in den Backbetrieben rund um Brot und Gebäck besser Herr werden zu können.

In der Tat können wir feststellen, dass Anfang der achtziger Jahre des letzten Jahrhunderts vermehrt Roggen- und Weizensorten in den Markt eingeführt wurden, die genau diesen Ansprüchen entgegenkamen, welche auch heute noch gelten. Die derzeitigen Mehle sind vereinfacht gesagt dadurch charakterisiert, dass eine teilweise markante Enzymarmut vorliegt, die sich bei Weizenmehl T 550 in Fallzahlen über 300 sec. bemerkbar macht. Außerdem weisen viele Weizensorten einen hohen Feuchtklebergehalt von 30 % und mehr auf bei gleichzeitig relativ starken Klebereigenschaften mit Sedimentationswerten von 40 bis 50 (6,13).

Man kann diese neuartige Rohstofflage als Startpunkt für eine Art „Paradigmenwechsel“ in der Backbranche ansehen und ansprechen, denn nun waren Technologien und Maßnahmen erforderlich, die mit der traditionellen Bäckerei der Jahrzehnte davor nicht mehr zu bewältigen waren. Jetzt mussten fundamental andere backtechnische Verarbeitungsprozesse und Backmittel herangezogen werden.

Die Backbetriebe benötigten nun solche Maßnahmen und solche Rezepturen, die Teige eher destabilisieren. Das bedeutete längere Quell- und -Teigentwicklungszeiten, um Hydrolyse-Reaktionen und Depolymerisationen insbesondere der Kleberproteine zu fördern. Denn die heutigen Mehle sind durch hohe Polymerisations- und Vernetzungsgrade der Hauptpolymere Kleber, Stärke und Hemicellulosen charakterisiert und gleichzeitig durch ein Defizit an Polymer-abbauenden Enzymen, was sich

Literatur

1. Hanke, U. (1938): „Auswuchsmehl und seine Verarbeitung“. In: *Backtechnik im Vierjahresplan*; Reichsinnungsverband des Bäckerhandwerks, Berlin
2. Lemmerz, J. (1939): „Roggenbrotfehler“. In: *Backtechnik im Vierjahresplan*; Reichsinnungsverband des Bäckerhandwerks, Berlin
3. Pelschenke P. (1941): „Fortschrittliche Bäckerei“. Bäcker-Verlag GmbH, Berlin NW 40
4. Brümmer J. und H. Stephan (1984): „Neues von der IBA 83 – Brot und Kleingebäck“. In: *Behr's Backwaren Handbuch*, Hamburg
5. Seibel, W. (1984): „Qualität der Mäbelerzeugnisse im Getreidewirtschaftsjahr 1983/84“. In: *Behr's Backwaren Handbuch*, Hamburg
6. Seibel, W. (2005): „Warenkunde Getreide“. AgriMedia Verlag, Bergen/ Dumme
7. FORUM Sauerteig III (2008); GDL / Frankfurt in Hannover
8. N.N. (1983): „Tiefkühltechnik – fester Bestandteil der Bäckerei“. *Deutsche Bäckerzeitung* 70, S. 820- 822
9. Pittroff, M. und H. Späth (2003): „Gärsteuerung und Teifkühlung von Weizenkleingebäck unter Einsatz von „Bäckerkälte“ und speziellen Backöfen“. In: K.Lösche (Hrsg.) „Kältetechnik in der Bäckerei“, Behr's Verlag, Hamburg
10. Gantenbein-Demarchi, C., Kovalj, T. und M. Kleinert (2007): *Die Brotkrankheit "Fadenziehen" - Aktueller Forschungsstand*. *Getreidetechnologie* 61, S. 98-110.
11. N.N. (1959): „Kampf dem Brotschimmel“; Bäckerei-Forschungs- und Beratungsdienst des ULMER SPATZ –Werks, Ulm / Donau
12. N.N. (2005): „Brot-Qualitätsmanagement hinter dem Backofen“. *brot und backwaren*, 4; S. 42 u. 43
13. Seling, S., Unbehend, G., Lindhauer, M.G. (2010): „Verarbeitungseigenschaften der neu zugelassenen Weizensorten 2010“. *Detmold; Mühle und Mischfutter*, Heft 20

negativ auf das Aroma und die Farbe der Backwaren auswirkt.

Dieses erforderte und erfordert weiterhin auch in unseren Tagen in verstärktem Maße die Einführung von Vorteigen wie Sauerteige und Hefestücke oder äquivalente Maßnahmen wie lange Teigführungen und/oder die Verarbeitung von Restteigen. Unterstützt wurden diese Entwicklungen durch die erfolgreiche Einführung neuer Backmittel auf Basis abbauender Enzyme.

Neue Verfahren und wieder neue Backmittel

Ein Meilenstein in der Bäckereitechnologie war die Einführung von Gärsteuerungsverfahren wie die Langzeitführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung und das Tiefgefrieren von Teig und Gebäck (4,8,9). Ihr schneller Durchbruch beruht auf einer Art „Dublizität der Ereignisse“, die mit der Diskussion um das Nachtbackverbot in Deutschland in den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts einherging. Der Fortfall dieses Verbotes führte unter anderem zu einer zunehmenden Filialisierung und Konzentrierung der Backbetriebe, wobei die neuartigen Technologien der Gärzeitsteuerung eine wesentliche Rolle spielten; diese waren ursprünglich dazu gedacht, das Nachtbackverbot zu umgehen, da damit der Zeitpunkt der Teigherstellung erstmals von der Bereitstellung von frischen Backwaren entkoppelt werden konnte. Auch hierfür wurde recht zügig eine neue Generation von TK-Backmitteln bereitgestellt.

Mit diesen Technologien in Kombination mit Ladenbacköfen in den Bäckerei-Filialen können über den ganzen Tag verteilt jederzeit frische Gebäcke angeboten werden. Die frischen „Nachmittags-Brötchen“ sind ein bekanntes Beispiel dafür, ebenso wie der Trend des

„Sicht- und Duftbackens“ ab Mitte der achtziger Jahre.

Nunmehr kann die aktuelle Technologie in den Backbetrieben prinzipiell verglichen werden mit jener in den USA oder Australien, wo schon immer starke und kleberreiche sowie enzymarme Weizenmehle verarbeitet werden mussten. „Predoughs“ oder „Sponges“ sind nur zwei Beispiele dafür, wie man etwa in Nordamerika oder anderswo durch entsprechende Vorteig-Technologien starke Mehle spezifisch schwächen und damit die Verarbeitungseigenschaften und Gebäckqualitäten verbessern kann.

Die Backbetriebe in den USA standen weniger vor jenen Problemen, wie diese sich hier vor vielen Jahrzehnten noch stellten, wenn es darum ging, Teige aus qualitativ schwachen Getreidemahlerzeugnissen verarbeitbar zu machen. Während früher die Stabilisierung der Teige aus schwachen Mehlen im Vordergrund stand, so ist es heute bei den starken Mehlen eher die Hydratation, das heißt die ausreichende Quellung der Teiginhaltstoffe sowie deren gezielter enzymatischer Abbau, die relevant geworden sind.

Hier liegt im Übrigen ein Grund dafür vor, warum die Backmittelwirtschaft namentlich in Deutschland und Europa sich ihren besonderen und gewichtigen Stellenwert erarbeiten konnte.

Fazit: Es ist festzustellen, dass die Geschichte der Backmittel einen langen Weg gehen musste und sicher weiter gehen wird, um die immer wieder neuen Herausforderungen bei der Herstellung von Brot und Gebäck gemeinsam mit den Bäckereien zu meistern und auch den sich ändernden Ansprüchen der Verbraucher zu entsprechen. Mit Hilfe ihres traditionell innovativen Charakters wird dies der Backmittelbranche auch in Zukunft gelingen. ■

Impressum

Herausgeber und V.i.S.d.P.:

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