



BDSI

Bundesverband der Deutschen  
Süßwarenindustrie e.V.



# Feine Backwaren

Genuss in großer Vielfalt

# Inhalt

2

Vorwort	Seite 3
Die deutsche Süßwarenindustrie	Seite 4
Die wichtigsten Zutaten	Seite 6
Geschichtliches zu Feinen Backwaren	Seite 10
Definition und Einteilung von Feinen Backwaren	Seite 12
Die Herstellung	Seite 16
Ganzjahresgebäck	Seite 20
Butterkekse · Doppelkekse · Mürbegebäck (Spritz-, Schnitt- und Formgebäck) · Blätterteiggebäck Zwieback · Baumkuchen · Waffeln · Eigeback, Biskuit, Backwaren aus Wiener Masse · Baiser Russisch Brot · Makronen · Florentiner · Marmorkuchen, Sandkuchen · Riegel · Kräcker · Laugengebäck	
Saisongebäck	Seite 26
Stollen · Spekulatius · Lebkuchen (Spitzkuchen, Dominosteine, Printen, Haselnuss-, Walnuss- und Nusslebkuchen, Eisenlebkuchen, Mandel-, Marzipan- und Makronenlebkuchen, Weiße Lebkuchen) · Zimtsterne	
Das lebensmittelrechtliche Umfeld	Seite 30
Qualität und Produktsicherheit	Seite 32
Genießen macht Spaß	Seite 34
Die Verpackung	Seite 36
Die Präsentation im Markt	Seite 38



# Vorwort

Wussten Sie, dass Backwaren eine sehr lange Tradition besitzen und die Anfänge des Backens im alten Ägypten bei den Pharaonen zu finden sind? Können Sie beantworten, was sich genau hinter dem Begriff „Feine Backwaren“ verbirgt und welche Zutaten und Herstellungsschritte den guten Geschmack von Keksen und Co. ausmachen? Diese und andere interessante Fragen werden in dieser Broschüre behandelt.

Feine Backwaren stehen für ein sehr breites Sortiment an unterschiedlichen Produkten rund um Kekse, Kuchen und Co. Sie kommen in einer großen Vielfalt auf den Markt. Dies betrifft sowohl die Form als auch die Zusammensetzung, Geschmack und Aussehen. Es gibt sie gefüllt und mit Schokolade überzogen, als Doppelkekse, rund oder länglich als Riegel. Der Bogen spannt sich vom Laugengebäck, Zwieback, Stollen, Kuchen, Biskuit, Keksen bis hin zu Lebkuchen und Waffeln. In Deutschland gibt es ca. 150 verschiedene Feine Backwaren mit allgemein festgelegten Grundanforderungen hinsichtlich Rezeptur und Gebäckeeigenschaften. Betrachtet man die verschiedenen Rezeptvarianten und Spezialitäten, so kommt man sogar auf viele tausend Produkte. Neben den Schokoladewaren und Zuckerwaren sind Feine Backwaren somit eine sehr wichtige Gruppe der Süßwaren. So unterschiedlich die vielen Feinen Backwaren auch sind,

so ist ihnen doch eines gemeinsam: die hohe Qualität. Damit der Verbraucher nur beste Qualität erhält, werden der gesamte Produktionsprozess, die Qualität der eingesetzten Rohstoffe und die Endprodukte ständig kontrolliert. Welche Rohstoffe eingesetzt werden, welche die wichtigsten Herstellungsschritte sind und welche Qualitätssicherungsmaßnahmen getroffen werden – auch das ist in dieser Broschüre zu erfahren. Aber auch das lebensmittelrechtliche Umfeld sowie gesundheits- und ernährungswissenschaftliche Aspekte werden behandelt. Informationen über die Verpackung und Präsentation am Markt runden das Bild schließlich ab.

Aus der breiten Palette der Feinen Backwaren wird in dieser Broschüre ein Schwerpunkt auf die Gruppe der haltbaren und verpackten Produkte gelegt, die von den Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) hergestellt werden. Die Hersteller von Feinen Backwaren und der BDSI wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und viele neue Einblicke in die weite und genussvolle Welt von Keksen, Kuchen und Co.



BDSI, 2015



# Die deutsche Süßwarenindustrie

4

## Eine mittelständisch geprägte Branche mit über 200 Unternehmen

Die deutsche Süßwarenindustrie ist eine überwiegend mittelständisch geprägte Branche mit über 200 Herstellern. Die meisten Unternehmen sind im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (kurz BDSI) organisiert. Eine wichtige Produktgruppe der Süßwaren sind neben „Schokoladewaren“ und „Zuckerwaren“ die „Feinen Backwaren“.

Knapp 70 industrielle Hersteller fertigen derzeit in Deutschland haltbare, verpackte Feine Backwaren, welche die Gaumen der Verbraucher erfreuen. Nicht nur in Deutschland, auch im Ausland ist deutsches Gebäck sehr begehrt: Die Branche zeichnet sich durch einen Exportanteil von rund 50 Prozent aus. Aktuelle Informationen über die Produktion von deutschen Feinen Backwaren und andere statistische Daten erhalten Sie auf der Website des BDSI unter [www.bdsi.de/zahlen-fakten](http://www.bdsi.de/zahlen-fakten).

## Die Vorliebe für Süßgeschmack ist angeboren

Die Lust zu naschen kennt jeder. Die Vorliebe für den süßen Geschmack bringen Babys bereits mit auf die Welt. Diese angeborene Vorliebe für süße Geschmacksreize hat in der Evolution des Menschen das Überleben gesichert. Verantwortlich für den süßen Geschmack sind einfache Kohlenhydrate, sehr wichtige Energielieferanten für unseren Körper. So reagieren Neugeborene auf süße Geschmacksreize mit einem zufriedenen und entspannten Gesichtsausdruck, während sich bei Saurem und Bitterem ihre Miene missmutig verzieht. Süßwaren sind zum Genießen da – für Kinder wie auch für Erwachsene. Maßvoll und mit Genuss gegessen, gehören sie – wie alle anderen Lebensmittel auch – zu einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung.



# Die wichtigsten Zutaten

6

Die Rezepturen von Feinen Backwaren bestehen aus vielen Komponenten, wobei Mehl, Zucker, Fette und Eier zu den wichtigsten eingesetzten Rohstoffen gehören. Weitere Zutaten können z. B. Schokolade, Milch und Milcherzeugnisse, Früchte, Nüsse, Mandeln oder Marzipan sein. Das jeweilige Rezept legt ganz genau fest, welche Zutaten notwendig sind, um das gewünschte Produkt herzustellen. Bei der Auswahl der Rohstoffe lassen die Hersteller besondere Sorgfalt walten: Jede einzelne Zutat muss festgelegten Qualitätskriterien genügen und unterliegt vor der Verarbeitung strengen Qualitätsprüfungen.

## Getreide/Mehl

Als so genannte „Brotgetreide“ liefern einzig Weizen und Roggen backfähige Mehle. Die übrigen Getreidearten, wie Gerste, Hafer, Dinkel, Mais und Reis, ergeben dagegen oft erst als Mischung mit Weizen und Roggen backfähige Mehle. Die Getreidekörner verschiedener Getreidearten sind sehr ähnlich aufgebaut und bestehen aus einem Mehlkörper und dem Keimling. Beide sind von einer Samenschale umgeben.

Durch Variation des Mahlprozesses werden Mahlerzeugnisse (Mehle) mit unterschiedlichem Anteil an Schalenbestandteilen gewonnen. Je nach Ausmahlungsgrad (Grad der Schalenabtrennung) erhält man so Mehle, die verschiedene ernährungsphysiologische und backtechnische Eigenschaften aufweisen. Bei Auszugsmehlen wird hauptsächlich der vitamin- und mineralstoffarme Mehlkörper vermahlen (niedriger Ausmahlungsgrad). Vollkornmehle (hoher Ausmahlungsgrad) enthalten dagegen die gesamten Bestandteile der Getreidekörner einschließlich des Keimlings und damit einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Je nach Ausmahlungsgrad werden die

Mehle in Typenzahlen eingeteilt. Diese geben an, wie viel Milligramm Asche beim Verglühen von 100 g Mehl zurückbleiben.

Je höher die Typenzahl, desto höher ist der Ascheanteil und somit der Mineralstoffgehalt des Mehls.

Beispiel: Weizen-Auszugsmehl      Type 405  
            Weizen-Mehle              Type 1050 oder 1600

Bei Vollkornmehlen ist keine Typenbezeichnung vorgesehen.

In der Rezeptur stellt Mehl in der Regel einen Hauptbestandteil dar. Die zentrale Funktion des Mehls besteht in seiner Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und dabei dehn- und formbare Teige zu bilden, aus denen beim Backen ein stabiles Gebäck wird.

## Zuckerarten

In der Backwarenindustrie dient Zucker nicht nur als Süßungsmittel, sondern auch als massegebender Teigbestandteil.



Ein hoher Zuckergehalt kann zudem die Haltbarkeit von Gebäcken verlängern. Der üblicherweise verarbeitete Haushaltszucker (Saccharose) wird aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr gewonnen und besteht aus zwei miteinander verknüpften Zucker-Bausteinen: Traubenzucker (Glucose) und Fructose (Fructose). Glucose und Fructose können auch als einzelne Zutaten eingesetzt werden oder in einem 1:1-Gemisch, Invertzucker genannt. Oft verfolgt die Süßung von Feinen Backwaren auch durch den Einsatz von Glucosesirup, der durch Verzuckerung von Stärke gewonnen wird. Ein weiteres Süßungsmittel ist Milchzucker (Lactose), dessen Süßkraft im Vergleich zu anderen Zuckerarten aber deutlich geringer ist. Durch Erhitzen von Saccharose oder anderen Zuckerarten entsteht Karamellzuckersirup, der oft zur Farbgebung sowie zur geschmacklichen Abrundung Verwendung findet.

## Butter und Pflanzenfette

Butter wird aus Rahm der Kuhmilch durch besondere Behandlung gewonnen und enthält mindestens 82 Prozent Fett und höchstens 16 Prozent Wasser. Zur Herstellung von Feinen Backwaren wird hauptsächlich mild gesäuerte Butter oder auch Butterschmalz (Butterreinfett) verwendet. Butterschmalz wird durch Ausschmelzen von Butter erhalten, wobei das Butterfett weitgehend von Wasser sowie den übrigen Milchbestandteilen (Milchzucker, -eiweiß und Mineralstoffen) befreit wird. Neben Butter und Butterreinfett werden in der Backwarenindustrie pflanzliche Fette und Öle verarbeitet, z. B. auch in Form von Margarine. Bei den verwendeten Fetten spielt unter anderem ihre Konsistenz eine Rolle: Sie dürfen nicht zu flüssig

sein. Um ein Fett mit festerer Konsistenz zu erhalten, werden Fette und Öle (teil-)gehärtet. Bei diesem Prozess wird ein Teil der ungesättigten Fettsäuren in gesättigte umgewandelt. Das Fett wird dadurch härter. Speisefette sind wichtige Lieferanten von Energie sowie Träger von lebensnotwendigen Fettsäuren sowie fettlöslichen Vitaminen. In Backwaren dienen sie als Geschmacksträger und bewirken eine Verlängerung der Frischhaltung und eine Mürbung des Teiges, indem sie den Teiglockerungsprozess unterstützen.

## Eier/Eiprodukte

Anwendung finden bei der Backwarenherstellung nur Hühner-  
eier oder Eiprodukte aus diesen. Sie zeichnen sich durch ein biologisch wertvolles Eiweiß und einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Die Hauptinhaltsstoffe des Voll-  
eis sind 74 Prozent Wasser, 11,5 Prozent Fett und 13 Prozent Protein. Der Cholesteringehalt liegt im Durchschnitt bei ca. 250 mg pro Ei. Eingesetzt werden Eier in flüssiger oder getrockneter Form als Vollei, Eigelb oder Eiweiß. Durch die gute Trennbarkeit von Eiklar und Eidotter (Eigelb) können deren Eigenschaften separat genutzt werden. Eiweiß ist ein ausgezeichneter Schaumbildner und erhöht die Lockerung des Gebäcks. Das Eidotter weist durch seinen hohen Lecithingehalt eine gute Emulgierfähigkeit auf und fördert so die Krumbildung (Krume = innerer, meist locker-voluminöser Anteil von Brot und Feinen Backwaren, in der Regel umgeben von einer Kruste). Insgesamt betrachtet hat das Ei einen entscheidenden Anteil an Bräunung, Lockerung, Krumbeschaffenheit, Geschmack und Frischhaltung der Backware.



## Milch und Milcherzeugnisse

Unter Milch versteht man lediglich Kuhmilch, andere Milchsorten müssen nach Art ihrer Herkunft bezeichnet werden. Milch ist eine „Fett in Wasser“-Emulsion, d.h. sie besteht hauptsächlich aus Wasser, in dem die mit einer Eiweißhülle umgebenen Milchfettkügelchen fein verteilt vorliegen. Milch ist ein hochwertiges Lebensmittel. So enthält standardisierte Vollmilch alle wichtigen Nährstoffe wie 3,2 Prozent Protein, 4,6 Prozent Milchzucker, 3,5 Prozent Fett sowie wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Durch Erhitzungsverfahren wird die Haltbarkeit der Milch verlängert: Pasteurisation heißt „keimarm machen“, Sterilisation „keimfrei machen“. Bei der anschließenden Homogenisierung werden die Fettkügelchen fein zerkleinert und so ein Aufrahmen der Milch, d. h. eine Sammlung des Fettes an der Oberfläche, verhindert.

Als Zutat in Backwaren werden oftmals auch andere Milcherzeugnisse, wie z.B. Sauermilch-, Molken- oder Rahmerzeugnisse, eingesetzt. Eine besondere Bedeutung kommt den entsprechenden Milchtrockenprodukten zu, die in verschiedenen Fettgehaltsstufen angeboten werden. Ihre Herstellung erfolgt durch Sprühtrocknung oder durch Trocknung auf beheizten Walzen.

## Kakao und Schokolade

Ausgangsstoff ist die Kakaobohne. Durch mechanische Verfahren wird daraus zunächst Kakaomasse gewonnen, die anschließend zu Kakaobutter und -pulver weiterverarbeitet werden kann.

Schokoladen sind Erzeugnisse aus Kakaomasse, -butter, -pulver mit Zucker und im Fall von Milkschokolade Milchprodukten; wahlweise können in gewissem Umfang auch noch andere zugelassene Zutaten wie z. B. Rosinen oder Nüsse verwendet werden. Der Gehalt an Kakaobestandteilen ist für eine Schokolade wertbestimmend und beträgt für Schokolade mindestens 35 Prozent, für Zartbitterschokolade mindestens 50 Prozent und für Milkschokolade mindestens 25 Prozent. Wird eine Backware mit „Schokolade“ oder „Schoko...“ bezeichnet, so setzt dies eine Verarbeitung von Kakaoyerzeugnissen und/oder Kakao in Teigen, Massen, im Überzug oder in der Füllung voraus, zum Teil sind dafür Mindestmengen an Schokolade und/oder Kakao in den Leitsätzen für Feine Backwaren festgelegt. Für Überzüge und Füllungen werden nur Schokoladearten verwendet. Kakaohaltige Fettglasuren, die leicht mit Schokolade verwechselt werden können, müssen als solche gekennzeichnet werden. Sie bestehen insbesondere aus Speisefetten, Zucker und Kakao. Bei Feinen Backwaren besonderer Qualität wie z. B. Elisenlebkuchen oder Florentinern werden kakaohaltige Fettglasuren nicht verwendet.

## Ölsamen

Zu den Ölsamen zählen eine Reihe von fettreichen Samenkerne wie Mandeln, Hasel- und Walnüsse, Erdnüsse, Cashewnüsse, Aprikosen- und Pfirsichkerne, Sesam oder Mohn, die als geschmackgebende Zutaten oder zur Dekoration dienen. Unter dem Begriff „Nüsse“ sind in Deutschland nur Haselnuss- und Walnusskerne zu verstehen. Als „Mandeln“ gelten



Nougat und Marzipan

Früchte

Gewürze

nur süße Mandeln, die bis zu 5 Prozent bittere Mandeln enthalten dürfen.

## Nougat

Eine weitere wichtige Zutat, insbesondere für Füllungen, ist Nougat oder auch Noisette genannt. Nougatmasse ist ein geschmeidiges Gemenge aus geschälten, gerösteten Haselnuss- oder Mandelkernen mit Zucker, verschiedenen Kakaoerzeugnissen und anderen geschmackgebenden Zutaten wie Milch- oder Sahnepulver. Durch Anwirken mit Zucker und anderen Zutaten entsteht Nougat, der je nach Mandel- und Nussanteil bezeichnet wird: Nussnougat, Mandelnougat oder Mandel-Nuss-Nougat. Nougatkrem, die aus mindestens 10 Prozent Haselnüssen oder Mandeln, Zucker, pflanzlichem Fett sowie weiteren Zutaten besteht, ist für Füllungen sehr beliebt.

## Marzipan und Persipan

Sowohl Marzipan als auch Persipan werden aus den jeweiligen Rohmassen durch Verkneten mit Zucker hergestellt. Die Basis der Marzipanrohmasse bilden ausschließlich geschälte, süße Mandeln, die mit Zucker unter Erhitzung verrieben werden. Bittere Mandeln dürfen bis zu 12 Prozent des Mandelgewichtes zugesetzt werden. Persipanrohmasse wird auf die gleiche Weise hergestellt, besteht dagegen aber vor allem aus geschälten, entbitterten Aprikosenkernen (evtl. auch entbitterten

Pfirsichkernen und entbitterten bitteren Mandeln). Beide Massen werden für Füllungen oder als Zutat von Teigen verwendet. Geschmacklich unterscheiden sie sich nur wenig.

## Früchte & Co.

Für fruchtige Füllungen finden Früchte und Fruchterzeugnisse wie Saftkonzentrate Verwendung. Besonders geeignet für haltbare, verpackte Feine Backwaren sind aufgrund ihres niedrigeren Wassergehaltes und der damit verbundenen verlängerten Haltbarkeit Trockenfrüchte. Eingesetzt werden vor allem Rosinen, Sultaninen und Korinthen, aber auch andere Früchte wie Äpfel, Aprikosen, Pflaumen etc. Mit Zucker angereicherte kandierte Früchte wie Orangeat, Zitronat und Belegfrüchte (z.B. kandierte Kirschen) sind insbesondere beim weihnachtlichen Saisongebäck nicht wegzudenken.

## Gewürze

Der einzigartige Geschmack, insbesondere von Saisongebäck, wird oft durch Gewürze geprägt. Gewürze sind Pflanzenteile, die besonders reich an Aromastoffen (meist in Form von ätherischen Ölen) sind. Um für jedes Gebäck die richtige Geschmacksnote zu finden, steht eine große Auswahl an Gewürzen wie z.B. Zimt, Anis, Kardamom, Ingwer, Muskatnuss und Nelken zur Verfügung.



# Geschichtliches zu Feinen Backwaren

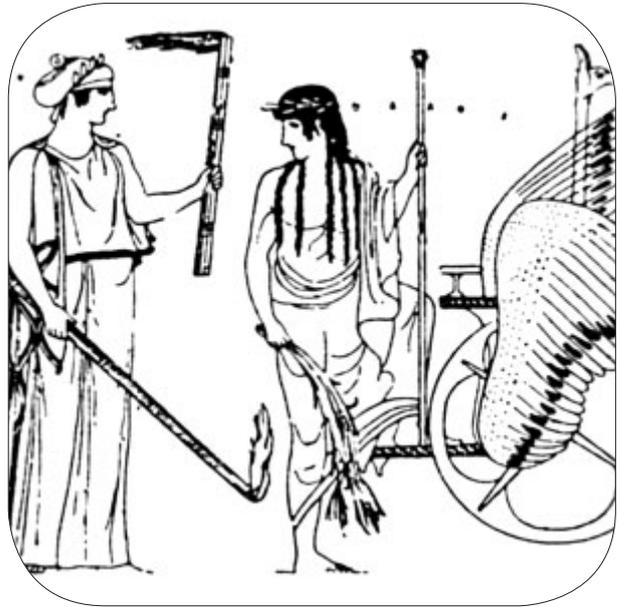
10

Die Anfänge des Backens finden sich nicht in Europa, sondern im **ÄGYPTEN** der Pharaonen. Dort standen Getreide, seine Ernte und Verarbeitung zu Brot und Gebäck in hohem Ansehen. Produkte des Getreides brachte man den Göttern als Dankopfer dar, Brot und Feingebäck gab man den Toten auf ihrer weiten Reise ins Jenseits mit ins Grab. Die Backwaren wurden auf heißen Steinen oder in heißer Asche gebacken.

Auch in **GRIECHENLAND** galten Brot, Kuchen und Kleingebäck als Geschenk der Götter. Die Kunst des Backens hatte man von den Völkern jenseits des Mittelmeeres übernommen und verfeinert. Um 200 v. Chr. wurden bereits viele verschiedene Luxusgebäcke erwähnt, die man vor und nach den Mahlzeiten aß. Es gab Honigfladen, Rahmgebäck, Sesamkuchen, Krapfen aus Buchweizenmehl, Öl und Honig, Ringelkuchen, die man heiß in Wein tauchte, und Torten mit Weintrauben und Mandeln gefüllt. Die Herstellung von Kuchen-, Fein- und Kleingebäck erreichte dabei einen höheren Stellenwert als die von verschiedenen Brotsorten. Sie zählte zu den Künsten, über die sich sogar Philosophen und Dichter in ihren Schriften äußerten.

Erst zwei Jahrhunderte später gelangten die griechisch-ägyptischen Einflüsse nach **ROM**, wo es im 4. Jahrhundert n. Chr. die erste „Konditoren-Innung“ gab. Durch technische Verbesserungen bei der Mehlerstellung und der Backöfen war die Auswahl an Broten, Fein- und Kleingebäck kaum zu überblicken. Mit den Kriegszügen der Römer gelangten die römischen Gebräuche und damit auch die Kenntnisse über die Feingebäcke nach **MITTELEUROPA**, wo man bis dahin Getreidebrei oder Getreidegrütze kannte, die man aus gesammelten Samenkörnern zubereitete.

Mit der Verbreitung des Christentums übernahmen und entwickelten vor allem die Klöster die Kunst der römischen Feinbäckerei. Eine Reihe von Gebildgebäcken ist bis auf den heutigen Tag erhalten: Zöpfe, Brezeln, Hörnchen und Kipferl (Mondsicheln) sowie Sterne. Besonders beliebt waren bei Klosterbrüdern Honigkuchen und Lebkuchen aller Art, die man das ganze Jahr über aß. In den Klöstern kam man auch auf die Idee, die recht flüssige Lebkuchenmasse auf Oblaten zu streichen, die seit dem 10. Jahrhundert in großen Mengen in den Klosterbäckereien hergestellt wurden.



*Altgriechische Darstellung aus der Demeter-Sage:  
Die Göttin Demeter sendet Triptolemos, den Königssohn,  
auf dem Flügelwagen zu den Irdischen, ihnen das Geheimnis  
des Kornes und des Backens zu verraten, das in Eleusis  
streng behütet war.*

Mit der Verfügbarkeit von Zucker aus der Zuckerrübe (um 1800), von Kakao und Schokolade und von Produkten aus Mandeln und Nüssen und dem technischen Fortschritt begann vor allem in den letzten beiden Jahrhunderten der eigentliche Durchbruch für eine unüberschaubare Vielfalt höchst genussvoller Feiner Backwaren. Auch das zunächst bestehende Problem, Produkte dieser Art haltbar zu machen, konnte durch Einführung geeigneter Verpackungen schnell gelöst werden.

Aus dieser Zeit der vorletzten Jahrhundertwende stammt auch der Begriff der „Dauerbackwaren“, deren klassische Vertreter der Zwieback und der Keks sind. Damals sprach man aber noch nicht von Kuchen und Keksen, sondern von „Cakes und Biscuits“. Diese stammten entweder aus heimischen Bäckereien oder wurden aus England, Belgien oder Frankreich exportiert. Da die importierten Produkte sehr teuer waren, blieben sie den Reichen vorbehalten.

1889 schließlich wurde von Hermann Bahlsen in Hannover die „erste deutsche Cakesfabrik“ nach englischem Vorbild gegründet. In ihr stand die erste Fließbandanlage Europas zur Herstellung von Keksen, Kuchen & Co. Somit war der Grundstein für die industrielle Feine Backwaren-Produktion und für den Siegeszug von industriell gefertigten Feinen Backwaren gelegt. Erst einige Jahre später, 1911, wurde die Schreibweise „Keks“ offiziell eingeführt.

Die Zeiten, als Feine Backwaren nur Göttern oder den Begüterten vorbehalten waren, sind heute zum Glück längst vorüber. Feine Backwaren haben in der Ernährung von Jung und Alt einen festen Platz eingenommen – zu Hause, unterwegs, bei Spiel und Sport oder am Arbeitsplatz.

# Definition und Einteilung von Feinen Backwaren

12

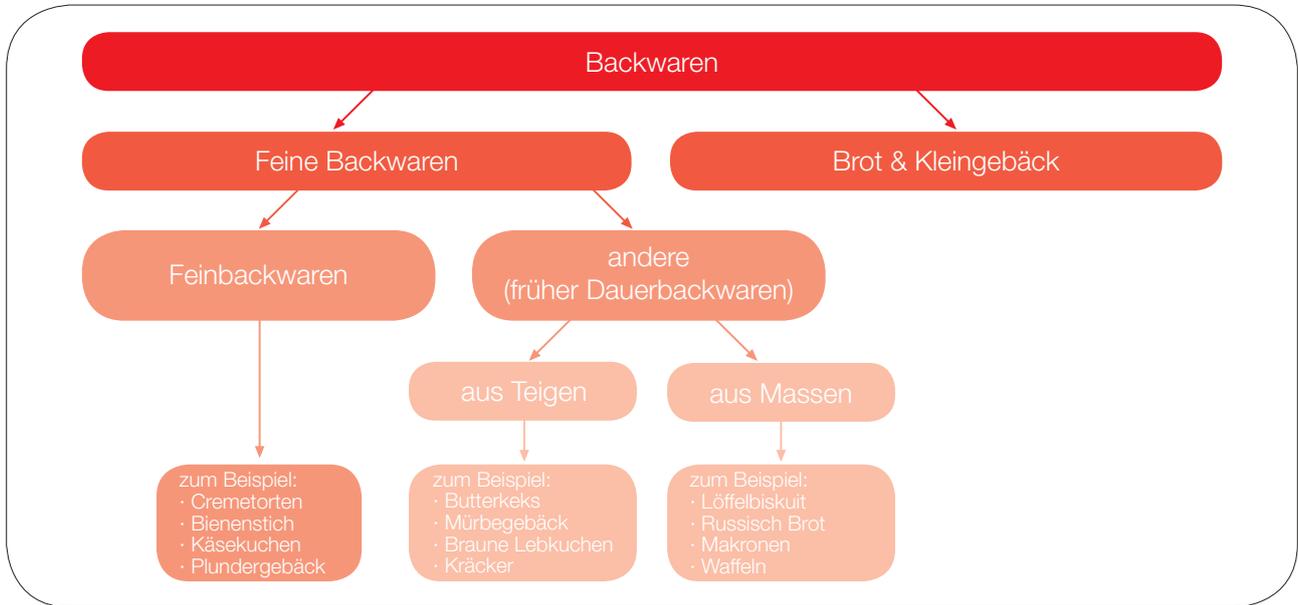
Spricht man von Backwaren, spricht man über eine fast unübersehbare Anzahl von Erzeugnissen. Zu den Backwaren gehören sowohl Brot, Brötchen, so genanntes Kleingebäck, als auch Feine Backwaren wie Kekse, Kuchen, Plunder, Torten und Stollen. Eine genaue Definition der Begriffe findet man in den entsprechenden Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches.

Hiernach unterscheiden sich Feine Backwaren von **BROT** und **KLEINGEBÄCK** dadurch, dass der Gehalt an zugesetztem Fett und/oder zugesetzten Zuckerarten mindestens 10 Teile auf 90 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke beträgt. Feine Backwaren werden durch Backen, Rösten, Trocknen, Kochextrusion oder auch andere Verfahren hergestellt. Im Gegensatz zu Feinen Backwaren werden Brot und Kleingebäck ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen sowie anderen Lebensmitteln (z.B. Leguminosen, Kartoffelerzeugnissen) durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteiges hergestellt. Wichtig ist, dass Brot und Kleingebäck weniger als 10 Gewichtsprozent Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsanteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse enthalten. Kleingebäck ist praktisch wie Brot zusammengesetzt, jedoch kleinstückig ausgeformt.

**FEINE BACKWAREN** kommen in einer großen Vielfalt auf den Markt. Dies betrifft sowohl die Form als auch die Zusammensetzung, Geschmack und Aussehen. Lebensmittelrechtlich sind Feine Backwaren der Oberbegriff für **FEINBACKWAREN** (Feingebäck) und so genannte **DAUERBACKWAREN**.

Typische Beispiele für Feinbackwaren sind Bienenstich, Cremetorten, Sachertorten, Stollen, Käsekuchen, Marmorkuchen oder Sandkuchen; typische Beispiele für Dauerbackwaren sind Kekse, Lebkuchen, Zwieback, Makronengebäcke, Waffeln und Florentiner. Das Unterscheidungsmerkmal zwischen Feinbackwaren und Dauerbackwaren war früher im Wesentlichen die Haltbarkeit: Im Gegensatz zu Feinbackwaren ließen sich Dauerbackwaren – sachgemäße Lagerung vorausgesetzt – auch längere Zeit ohne Qualitätseinbußen aufbewahren. Dank des technologischen Fortschrittes gilt dies aber heute auch für viele Feinbackwaren. Die Einteilung in Feinbackwaren und Dauerbackwaren ist somit nicht mehr zeitgemäß – die Grenzen zwischen beiden sind fließend und eine klare Trennung kaum mehr möglich.

Um eine gewisse Systematik in die Vielfalt der Feinen Backwaren zu bringen, nimmt man eine Einteilung nach ihrer Herstellung aus Teigen oder Massen vor. Dies hat sich bewährt, obwohl die Begriffe Teige oder Massen in der Praxis häufig nebeneinander benutzt werden. Teige und Massen unterscheiden sich besonders hinsichtlich ihrer Konsistenz.



### Einteilung der Backwaren

Bei **TEIGEN** überwiegen als Grundlage meist die mehrlartigen Bestandteile, also Mehle aus Getreide und zugesetzte Stärke. Bei der Herstellung der Teige werden hauptsächlich die Verfahren des Knetens und Mischens angewandt. Sie sind in ihrer Beschaffenheit elastisch bis plastisch und können daher gut geknetet und anschließend auch ausgeformt werden. Die Lockerung kann bei Teigen chemisch durch Backtriebmittel (z.B. Backpulver), physikalisch durch Wasserdampf oder auch biologisch durch Hefe vorgenommen werden. Häufig werden auch chemische und physikalische Lockerung kombiniert.

**MASSEN** verhalten sich anders. Sie sind von der Konsistenz weich, salbenartig oder sogar fließend bis schaumartig. Massen bestehen aus den Hauptrohstoffen Zucker, Fett, Wasser, Eier sowie auch Mehl und Stärke. Die Lockerung von Massen geschieht durch Backpulver oder häufig auch durch Aufschlagen mit Luft. Biologische Lockerungsverfahren (Hefe, Sauerteig) sind, bedingt durch die Zusammensetzung der Massen, nicht üblich.





## Feine Backwaren aus Teigen

Häufig werden Produkte dieser Kategorie als Kekse oder auch als Gebäck bezeichnet. Als Kekse versteht man kleine oder auch mäßig große Stücke aus nicht süßen oder mehr oder minder süßen Gebäcken aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt oder geschnitten sein kann. Die Bezeichnung Kekse oder Gebäck wird oft noch ergänzt, z.B. Butterkekse oder Milchkekse. Die Ergänzungen weisen auf wertgebende Rezepturbestandteile hin. Andererseits werden aber auch häufig Präfixe wie Dressiergebäck oder Schnittgebäck verwendet, die auf die Art der Herstellung hindeuten. So bedeutet z.B. dressieren, dass der Teig des Gebäckes mit einer Tülle gespritzt wird. Gelegentlich werden auch Bezeichnungen gewählt, die auf den Verwendungszweck hinweisen, wie z.B. Teegebäck. Hier spielen Tradition, Verzehrsgewohnheit und Verbrauchererwartung eine große Rolle.

Bei den Keksen werden nach Rezeptur und Herstellungsverfahren zwei große Gruppen unterschieden: Hartkekse und Mürbekekse. Der Hartkeks besteht aus einem festen, relativ fettarmen Teig. Der Teig ist nicht hart im eigentlichen Sinne, sondern besonders fest und dehnbar. Die Lockerung der Gebäcke geschieht meist mit Backpulver. Beim Backen entsteht

Kohlendioxid, welches als Gas entweicht und dabei eine Lockerung hervorruft. Ein typischer Vertreter der Hartkekse ist der klassische Butterkeks. Dieser Keks wird auch ohne Butter angeboten, darf sich dann aber nicht mehr Butterkeks nennen. Auch der Doppelkeks, mit z.B. Kakao- oder Haselnusscreme gefüllt, wird aus Hartkeksteig hergestellt.

Im Gegensatz zum Hartkeks besteht der Mürbekeks aus einem fettreicheren Teig. Beim Mürbekeks wird unterschieden nach Formgebäck, Schnittgebäck oder Dressiergebäck bzw. Spritzgebäck.

Zu den Feinen Backwaren aus Teigen gehören außerdem Braune Lebkuchen, Printen, Dominosteine oder salzige Kracker und Blätterteiggebäck. Bei allen bisher genannten Feinen Backwaren aus Teigen erfolgt die Lockerung der Teige durch Backpulver oder andere Backtriebmittel oder rein physikalisch durch Wasserdampf, aber nicht mit Hefe. Es gibt aber auch Feine Backwaren, die aus Teigen mit Hefe hergestellt werden. Dazu gehören Stollen, die in einer großen Vielfalt, z.B. als Marzipan-, Mohn- oder Nussstollen angeboten werden, Zwieback, Plundergebäck und einige salzige Snacks.



## Feine Backwaren aus Massen

Zu diesen Backwaren gehören die unterschiedlichsten Erzeugnisse. Die Lockerung wird meistens durch Aufschlagen mit Luft erreicht. Der Bogen der Feinen Backwaren aus Massen spannt sich von Biskuittortenboden, Löffelbiskuits über die verschiedenen Rührkuchen, Baumkuchen, Baisers bis hin zum Russisch Brot. Auch Makronen sowie die unterschiedlichen Waffelerzeugnisse gehören in diese Kategorie. Die Massen, aus denen die o.g. Produkte hergestellt werden, sind nach den jeweiligen Enderzeugnissen benannt.



# Die Herstellung

Jeder, der schon einmal Kuchen, Kekse oder Weihnachtsgebäck hergestellt hat, ist mit den einzelnen Produktionsschritten im Wesentlichen vertraut.

Das Wichtigste ist das Rezept, das am Anfang steht. Es legt genau fest, welche Zutaten notwendig sind, um das gewünschte Produkt herzustellen. Unabdingbar für die hohe Qualität der Endprodukte ist eine sorgfältige Auswahl qualitativ hochwertiger Rohstoffe. Die Zutaten werden abgewogen, Flüssigkeit eventuell nach Volumen hinzugefügt. Alles zusammen kommt in eine Kneteschüssel bzw. einen Behälter und wird zu einem Teig verknetet bzw. zu einer Masse gerührt oder aufgeschlagen. Manche Teige benötigen eine Ruhezeit, andere können direkt weiterverarbeitet werden.

Der nächste Schritt ist das Ausformen der Teige und Massen. Je nachdem, ob es sich um Teige oder Massen handelt, sind verschiedene Verarbeitungsschritte erforderlich. Üblich ist das Auswalzen der Teige mit dem Nudelholz auf die vorgeschriebene Dicke und anschließend das Ausstechen mit unter-

schiedlichen Formen. Einige Teige werden auch direkt durch Formen bzw. Schablonen gepresst, wodurch das so genannte Spritzgebäck seine charakteristische Form erhält. Die ausgeformten Teiglinge werden auf ein Backblech gelegt, wobei das Backblech mit Fett eingestrichen oder mit Backpapier ausgelegt werden muss, damit sich die gebackenen Kekse vom Blech lösen lassen. Anschließend folgt das Backen. Je nach Art der ausgeformten Stücke – Höhe, Breite, Länge, Art des Teiges – müssen die Temperatur und die Zeit festgelegt werden; jedoch ist auch eine Sichtkontrolle unerlässlich. Nach dem Backen müssen die Kekse langsam abkühlen. Im Prinzip sind sie jetzt verzehrfähig und – wenn sie gut verschlossen werden – auch lagerfähig. Allerdings werden Gebäcke häufig noch veredelt, d.h. mit Schokolade oder Fettglasur überzogen. Auch Verzierungen mit Hagelzucker oder Nonpareille (kleine, kugelförmige Zuckerdragées) sind üblich.

Was in der Küche in kleinem Maßstab passiert, geschieht in der Fabrik mit großen Maschinen in einem kontinuierlichen Verfahren. Die Rohstoffe lagern meist in Silos und werden



automatisch dosiert und anschließend in die Knet- oder Mischer befördert. Ist der Teig fertig geknetet, wird er ausgewalzt, ausgeformt und anschließend in langen Durchlauföfen auf Gitter- oder Stahlbändern gebacken. Danach kühlen die Gebäckstücke vorsichtig ab und können nun in die Verpackung, die eine lange Haltbarkeit gewährleistet, abgefüllt werden. Damit der Verbraucher Feine Backwaren nur in bester Qualität erhält, werden der gesamte Produktionsprozess, die Qualität der eingesetzten Rohstoffe und die Endprodukte ständig kontrolliert.

Viele Gebäckstücke (Kekse) werden vor dem Verpacken weiter veredelt. Hierzu im Folgenden vier Beispiele:





## Wie kommt die Schokolade auf den Kekse?

Werden Kekse gebacken, die einen Schokoladeüberzug bekommen sollen, so wandern sie nach dem Backen auf einem Förderband zur Überziehmaschine, gleiten dort auf ein Gitterband und werden von oben mit flüssiger Schokolade übergossen. Soll auch die Unterseite der Kekse mit Schokolade überzogen werden, so bringt eine Walze die Schokolade nach oben zum Gitterband, so dass die Unterseite der Kekse ebenfalls mit Schokolade versehen wird. Dann werden die schokolierten Kekse gekühlt, damit der Überzug fest wird.

## Sandwichgebäck oder wie kommt der Deckel auf die Füllung?

Sandwichkekse gibt es in verschiedenen Formen, rund oder oval, mit Nougat- oder Kakaocreme oder anderer Füllung. Doch wie werden sie hergestellt? Wenn die Kekse ausgestochen und gebacken den Durchlaufofen verlassen, laufen sie zunächst durch eine Kühlstrecke, damit sie Raumtemperatur erreichen. Dann gelangen sie per Transportband unter ein Magazin, aus dem die Füllmasse automatisch auf die Kekse dosiert wird. Diesen „Füllklecks“ bekommt allerdings nur jeder zweite Keks oder, je nach Anlage, jede zweite Reihe der Kekse. Das Band läuft weiter und erreicht die „Deckelstation“. Hier erhält jeder Keks mit Füllklecks automatisch den leeren Nachbarkeks als Deckel aufgesetzt. Dann geht es weiter zur Verpackungsmaschine.



## Der Riegel und seine Schichten

Wie beim Herstellungsprozess der Kekse läuft auch der Riegelteig durch Walzen, damit er die richtige Dicke und Höhe erhält. Nachdem der Teig die Walzen passiert hat, wird er in Streifen nebeneinander auf dem Transportband zum Backofen transportiert. Bei definierter Hitze und Backzeit durchfahren die Teigstreifen den langen Ofen und werden gebacken. Als nächste Station folgt bei der Riegelherstellung eine Art Streusystem, das über dem sich ständig bewegenden Fließband angebracht ist. Aus einem Magazin werden z. B. Rosinen auf die Keksstreifen gestreut oder es legt sich während der Fahrt des Bandes mit Hilfe einer raffinierten Technik z. B. ein Karamellstreifen auf den Riegel. Liegen die verschiedenen Schichten aufeinander, werden die Riegel in die gewünschte Länge geschnitten. Dann können sie, je nach Riegel, noch einen Mantel aus Schokolade bekommen. Dabei rollen die Riegel vom Band auf ein Gittersystem, über dem die flüssige Schokolade auf die Riegel wartet und diesen überzieht. Luftdüsen blasen die überschüssige Schokolade herunter und sorgen gleichzeitig für das exakte Riegelgewicht und eine wellige Dekoration. Ist der Überzug fest, treten die Riegel den Weg zur Verpackungsmaschine an.

## Wie läuft die Waffel vom Band?

Die Herstellung von Waffeln läuft nach einem anderen Prinzip ab. Man benötigt statt eines Teiges eine Masse, andere Maschinen und andere Produktionsmethoden. Eine der modernen Waffelbackmaschinen zum Beispiel gleicht von Ferne einer riesigen Schaufelradmühle. Die Waffelmasse wird aus Düsen auf ein heißes Waffeleisen aufgebracht, das zweite Eisen klappt darauf (nach dem Prinzip der alten Waffeleisen von früher), und die Masse wird gebacken. Nach genau bestimmter Zeit werfen die Waffeleisen das nun fertig gebackene Waffelblatt aus. Sollen gefüllte Waffeln entstehen, wird jedes zweite Waffelblatt automatisch auf ein etwas höher gelegenes Transportband befördert, parallel zu einem darunterlaufenden. Sind die Waffelblätter genügend abgekühlt, wird auf die unteren Waffelblätter die jeweilige Füllmasse aufgebracht und anschließend vom oberen Waffelblatt abgedeckt. Dann folgt die Kühlung, damit sich die Füllmasse verfestigt. Der fertige Waffelblock passiert noch den Waffelschneider, der das Gebäck in die jeweils vorprogrammierte Größe schneidet. Dann geht es zur Verpackungsmaschine.



Butterkekse



Doppelkekse



# Ganzjahresgebäck

20

## Butterkekse

Butterkekse wird aus Hartkeksteig hergestellt, wobei dieser Teig nicht hart im eigentlichen Sinne ist, sondern besonders fest und dehnbar. Die Art der Ausformung der Teiglinge trägt zur spezifischen Struktur der Hartkekse bei. Hartkeksteige werden zu flachen Keksen kleiner bis mäßiger Größe mit und ohne Prägung ausgeformt. Butterkekse enthält mindestens 10 kg Butter oder 8,2 kg wasserfreies Butterfett (Butterreinfett) auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärke. Andere Fette dürfen nicht verarbeitet werden. Ebenfalls nicht verwendet werden dürfen Aromen, die einen höheren Buttergehalt als tatsächlich vorhanden vortäuschen. Butterkekse werden auch mit Überzügen, teilweise oder ganz aus Schokoladearten, angeboten. Werden diese Gebäcke ohne Butter hergestellt, werden sie als Hartkeks oder kurz Keks bezeichnet. Auch Vollkornvarianten, bei denen der Getreide- oder Stärkeanteil aus mindestens 90 Prozent Vollkorngetreideerzeugnissen besteht, fallen in diese Produktgruppe.

## Doppelkekse

Beim Doppelkeks handelt es sich um einen gefüllten Hart- oder Mürbekekse, auch Sandwichgebäck genannt. Die Füllungen bestehen z.B. aus Kakao-, Schoko-, Milch- oder Haselnusscremes.

## Mürbegebäck (Spritz-, Schnitt- und Formgebäck)

Mürbegebäcke werden aus Mürbekeksteigen hergestellt. Diese Gebäcke sind in der Textur zart bis leicht „sandig“ und leicht krümelig. Mürbekekse enthalten mindestens 16,5 Teile wasserfreie Fette (Reinfett) auf 100 Teile Getreideerzeugnisse. Dies entspricht 20,6 Teilen Margarine oder 20,1 Teilen Butter auf 100 Teile Getreideerzeugnisse. Zusätzlich werden Zuckerarten und je nach Gebäcktyp auch Eiprodukte eingesetzt. Zur Unterstützung der Lockerung ist die Verwendung von Backpulver üblich. Bei den Mürbekekse unterscheidet man je nach Verarbeitung zwischen Formgebäck, Spritzgebäck und Schnittgebäck.

Spritzgebäcke werden aus weicheren Mürbeteigen hergestellt. Dies erreicht man durch einen höheren Fett- und Flüssigkeitsanteil. Ein typisches Spritzgebäck sind die Bärenstutzen oder Sandringe.

## Blätterteiggebäck

Ein weiterer Vertreter der Gebäcke aus Teigen ohne Hefe ist das Blätterteiggebäck. Bei der Herstellung werden mindestens 62 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFett-erzeugnisse, Margarine oder praktisch wasserfreie Fette – bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken –



verwendet. Typisch für Blätterteiggebäcke ist, dass keine Triebmittel eingesetzt werden. Die Lockerung des Teiges beim Backen geschieht rein physikalisch durch Wasserdampfbildung. Ein Kennzeichen von Blätterteiggebäcken ist die blättrige und splittrige Beschaffenheit. Blätterteige werden aus einem wasserhaltigen Weizenmehlteig, in den Fett eingezogen wird, hergestellt. Diese Teige werden in einer charakteristischen Weise ausgerollt und zusammengelegt und wieder ausgerollt und zusammengelegt etc., so dass dünne Fett- und Wasserteigschichten entstehen. Der Fachmann nennt das Verfahren „Tourieren“. Beim Backen entsteht durch die Hitze Wasserdampf, der durch die dünnen Fettschichten nicht entweichen kann. Dadurch werden die Schichten auseinandergetrieben. Dies ergibt die blättrige Beschaffenheit.

Klassische Blätterteiggebäcke sind Schweinsohren, auch teilweise oder ganz mit Schokoladearten überzogen, Blätterteigbrezeln oder -hörnchen. Häufig werden diese Gebäcke mit Zucker bestreut, der beim Backen schmilzt und karamellisiert. Hierdurch entstehen der angenehme Geschmack und der etwas splittrige Bruch der Gebäcke.

## Zwieback

Zwieback ist ein haltbares Gebäck aus Teigen mit Hefe. Der Begriff „Zwieback“ leitet sich von der Herstellung ab. Das Gebäck wird zweimal gebacken (zwie = zwei). Zuerst wird durch normales Backen ein Gebäck erzeugt (= Einback), welches durch anschließendes Schneiden und Rösten vom Großteil des noch vorhandenen Wassers befreit wird und einen typischen Röstgeruch und -geschmack erhält. Der Wassergehalt beträgt 2 bis 6 Prozent, dadurch ist Zwieback lange lagerfähig und hat eine typische rösche Textur (rösch = knusprig, scharf gebacken).

Bei Butterzwieback muss der gesamte Fettanteil aus Butter bestehen und mindestens 10 Prozent, bezogen auf Getreideerzeugnisse und/oder Stärke, betragen. Nährzwieback enthält auf 100 kg Getreidemehl 10 kg Butter und 10 kg Vollei und als Flüssigkeit wird bei der Teigbereitung nur Vollmilch eingesetzt. Beim Vollkornzwieback müssen 90 Prozent des Getreideerzeugnisanteils aus Vollkornerzeugnissen bestehen. Neben dem traditionellen Zwieback wird auch Zwieback angeboten, der einseitig mit Schokolade versehen oder mit Zucker/Kokosraspeln oder anderen Zutaten bestreut wurde. Beliebt ist auch Aniszwieback, der eine leicht karamellierte Zuckerschicht hat.

## Baumkuchen

Baumkuchen sind sehr hochwertige Produkte und werden aus Baumkuchenmassen hergestellt. Sie enthalten mindestens 100 Teile Butter bzw. die entsprechende Menge Butterreinfett und mindestens 200 Teile Vollei oder die entsprechende Menge Volleiprodukt auf 100 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke. Häufig werden auch Nüsse, Mandeln oder Marzipanrohmasse eingesetzt. Traditionell wird Baumkuchen auf einer Walze in Schichten nicht dicker als 5 Millimeter gebacken. Als Überzüge werden Schokoladearten oder auch Zuckerglasuren verwendet. Baumkuchenspitzen sind Baumkuchen, die in die typische Form geschnitten und anschließend mit Schokoladearten überzogen werden.

## Waffeln

Waffeln sind Feine Backwaren, die aus Waffelmassen hergestellt werden. Die Hauptzutaten für die Waffelmassen sind Getreideerzeugnisse und/oder Stärke sowie Wasser. Aber auch der Zusatz von Fett, Zucker, Milch und anderen Zutaten ist üblich. Durch einen hohen Wassergehalt sind Waffelmassen dünnflüssig. Die Masse wird zwischen erhitzten Flächen ausgebacken. Je nach Zusammensetzung der Waffelmassen sind die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam. Man unterscheidet zwischen Flachwaffel und Formwaffel, auch in Gebildform. Flachwaffeln werden meist geschnitten oder ausgestanzt. Typisch an Waffelgebäck ist die wabenartige Ober-

fläche und die zarte Knusprigkeit. Viele Waffelprodukte werden quadratisch als Schnitte oder länglich geschnitten und gefüllt als Riegel angeboten.

Typisches Beispiel einer ungefüllten Waffel ist ein Waffelröllchen, das hälftig mit Schokolade überzogen ist oder Eiswaffeln. Gefüllte Waffeln gibt es z. B. mit Haselnuss-, Milch-, Kakao-, Nougat- und Vanillecreme, bestreut mit Nussstücken, Knusperreis etc., teils auch noch überzogen. Als Überzüge finden z.B. Schokoladearten und kakaohaltige Fettglasuren Einsatz.

## Eigebäck, Biskuit, Backwaren aus Wiener Masse

Bei Biskuit oder Wiener Masse spielt der Eianteil eine wichtige Rolle. Die Massen bestehen aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärke, Zuckerarten und Vollei oder entsprechenden Volleiprodukten (z.B. getrocknetes Volleipulver). Bei Biskuitmassen beträgt der Volleianteil mindestens 66,7 Prozent des Gewichts an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken. Der Masse wird kein Fett zugesetzt, die Verwendung von Emulgatoren jedoch ist möglich. Überzüge, die mit Schokoladearten verwechselt werden können, werden bei „Biskuit“ nicht verwendet. Bekannt sind die nach ihrer Form benannten Löffelbiskuits, die auch bei der Herstellung von Desserts Verwendung finden. Sie sind meist mit feinem Zucker bestreut. Auch Anisplätzchen oder Biskuit-Tortenböden gehören in diese Kategorie.





Baiser



Russisch Brot

Wiener Masse wird ähnlich wie Biskuitmasse hergestellt. Sie enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 66,7 Prozent Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse und zusätzlich 6 Teile Butter oder 6,2 Teile Margarine oder 4,9 Teile Reinfett. Die bekanntesten Erzeugnisse aus Wiener Masse sind Tortenböden (Wiener Böden) oder kleine Torteletts. Zu den Erzeugnissen aus Wiener Masse mit zusätzlichen Zutaten in der Masse wie Ölsamen, Früchten, Kakao und/oder mit Auflagen, Überzügen und/oder Füllungen gehören verschiedene Desserts, Petits Fours oder Törtchen.

Sehr beliebt ist auch die Kombination von Eigeback mit Frucht und Schokolade. Bei diesen Produkten, die als Soft Cake bekannt sind, ist lockeres Eigeback mit fruchtigen Füllungen (Orange, Himbeere etc.) und Schokolade kombiniert.

## Baiser

Baiser (von französisch baiser für „Kuss“) ist ein Schaumgebäck, das aus Eiweißmassen hergestellt wird. Baiser, auch Meringe genannt, besteht ausschließlich aus Saccharose und/oder anderen Zuckerarten und mindestens 20 Prozent Hühnereiklar. Ein Backen im eigentlichen Sinne erfolgt nicht, Baisers werden bei etwa 100 °C für ein bis zwei Stunden mehr getrocknet als gebacken und sollten weiß bis blassgelb bleiben. Japonais-Gebäck wird aus Baisermassen mit Zusatz von geriebenen Mandeln oder Nüssen bereitet. Die klassische Füllung ist eine Moccacreme.

## Russisch Brot

Bei den Gebäcken aus Schaummassen ist außerdem das bei Kindern beliebte Russisch Brot zu erwähnen. Es wird zu Zahlen, Buchstaben oder anderen Gebilden ausgeformt. Charakteristisch ist die Knusprigkeit. Die Masse, aus der es hergestellt wird, ist schaumig, dickflüssig und besteht aus Eiweiß, Zuckerarten und Kakao. Fett wird nicht verwendet, allerdings ist ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärke üblich. Über die Herkunft des Namens „Russisch Brot“ gibt es verschiedene Theorien. Eine besagt, dass der Name auf die ursprüngliche Herkunft des Gebäckes schließen lasse. Eine andere Theorie geht davon aus, dass Russisch Brot im Sprachgebrauch aus „rösches Brot“ entstanden ist (rösch = knusprig, scharf gebacken). Brot ist in diesem Zusammenhang ein überlieferter sprachlicher Ausdruck aus dem 17. Jahrhundert. Damals bezeichnete man häufig mit Zucker hergestellte Backwaren als „Brod“.



Makronen



Florentiner



Marmorkuchen

## Makronen

Makronen sind Gebäcke, die aus Massen mit Ölsamen hergestellt werden. Diese Massen werden aus zerkleinerten Mandeln, Haselnüssen oder Walnüssen bereitet oder es werden die entsprechenden Rohmassen der Ölsamen verwendet. Dazu kommen Zuckerarten und Eiklar, auch Eigelb. Erdnüsse werden bei Makronen nicht verwendet, ebenso wenig ist ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken bei Makronen üblich. Nur bei Kokosmakronen ist ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken bis zu höchstens 3 Prozent der Masse gängig.

Nur Mandelmakronen und Marzipanmakronen werden auch einfach „Makronen“ genannt, bei allen anderen wird die verwendete Nusssorte mit erwähnt. Mit Schokoladearten wechselbare Überzüge werden bei Mandel-, Haselnuss- und Walnusmakronen nicht verwendet. Mandel- und Marzipanmakronen werden aus zerkleinerten süßen Mandeln oder Marzipanrohmasse gebacken. Nuss-, Haselnuss- bzw. Walnusmakronen werden aus zerkleinerten Haselnuss- oder Walnusskernen hergestellt. Zur Herstellung von Kokosmakronen verwendet man Kokosraspel und gegebenenfalls etwas Mehl.

## Florentiner

Ein weiteres beliebtes Gebäck aus ölsamenhaltigen Massen sind Florentiner. Bei ihnen handelt es sich um ein knuspriges flaches Gebäck aus Mandeln oder Nüssen. Früchte, Frucht-

bestandteile oder Honig können zugesetzt werden. Neben den zerkleinerten Mandeln und/oder Nüssen werden Zuckerarten, Fette, auch Milch bzw. Milchzeugnisse, verwendet. Der Mehlanteil beträgt nicht mehr als 5 Prozent bezogen auf die Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse. Butterflorentiner enthalten 10 Prozent Butter oder 8,2 Prozent Butterfett bezogen auf die Masse. Andere Fette als Butterfett werden nicht verwendet. Zum Überziehen bzw. Verzieren werden ausschließlich Schokoladearten verwendet.

## Marmorkuchen, Sandkuchen

Marmorkuchen oder Sandkuchen werden aus Rührmassen und/oder Sandmassen hergestellt. Rührmassen bestehen aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärke sowie Fetten, Zuckerarten, Vollei oder Eigelb- und Eiweißzusätzen. Das typische Merkmal von Rührmassen ist der besonders hohe Fettanteil. Fett macht die Gebäckkrume saftig. Außerdem erreicht man eine gute Frischhaltung. Bei Rührmassen erfolgt die Lockerung physikalisch durch intensives Rühren. Allerdings wird auch Backpulver verwendet. Erzeugnisse aus Rührmassen sind Tortenböden, Rosinenkuchen, Nusskuchen, Marmorkuchen etc. Marmorkuchen muss mindestens aus 33,3 Prozent dunklen Sand- oder Rührmassen bestehen. Die dunkle Masse enthält mindestens 3 Prozent Kakao oder stark entölten Kakao. Sandmassen enthalten in 100 kg mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder wasserfreies Fett sowie 20 kg Vollei oder die



äquivalente Menge Volleierzeugnisse. Sandkuchen sind ein klassisches Beispiel für hochwertige Erzeugnisse aus Sandmasse. Ihre Krume ist goldgelb und besonders zart und „sandig“.

## Riegel

Riegel auf Gebäckbasis sind eine spezielle Kategorie. Als Gebäckbasis dienen Hartkekse, Waffeln oder auch Biskuit. Üblich ist es, die Gebäcke zu füllen, zu belegen und mit Nüssen oder Trockenfrüchten zu verzieren. Die unterschiedlichsten Füllungen auf Milch-, Nuss-, Karamell- oder Nougatbasis werden verwendet. In der Regel werden sie mit Schokoladarten überzogen.

## Kräcker

Kräcker sind herzhaftere Vertreter der Feinen Backwaren. Sie sind in verschiedenen Geschmacksvarianten im Handel erhältlich. Unter Kräckern werden flache, kleinstückige oder mäßig große, mehr oder minder fetthaltige Gebäcke verstanden.

Sie werden zumeist mit Salz bestreut, aber auch der Einsatz anderer Gewürze und/oder Ölsamen gibt ihnen eine besondere Geschmacksnote. Aufgrund von Walz- und Falzvorgängen haben Kräcker oft auch blättrige Teige als Basis.

## Laugengebäck

Ein weiteres Produkt aus der Kategorie der nicht süß schmeckenden Feinen Backwaren ist das Laugengebäck. Bei diesem handelt es sich um eine knusprige Feine Backware mit einem Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 12 Prozent. Die Außenseiten des geformten Teiges werden vor dem Backen mit wässriger Natronlauge niedriger Konzentration behandelt. Diese verleiht den Laugengebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz, Kruste und Geschmack. Die Gebäcke besitzen meist Brezel- oder Stangenform. Sie werden im Allgemeinen mit Salz, Kümmel, anderen Gewürzen oder Ölsamen bestreut.



Stollen

# Saisongebäck

26

## Stollen

Ein typisches Gebäck, das aus Hefeteig hergestellt wird, sind die zur Weihnachtszeit beliebten Stollen, die in einer großen Vielfalt angeboten werden. Die Lockerung erfolgt mit Hefe und wird umso schwieriger, je höher der Fett- und Zuckergehalt der Teige ist. Als „leicht“ werden Hefefeinteige bis 10 Gewichtsprozent Fett, als „mittel-schwer“ bis 30 Gewichtsprozent Fett und als „schwer“ bis 50 Gewichtsprozent Fett bezeichnet. Stollen sind reich an Trockenfrüchten oder anderen hochwertigen Zutaten. Direkt nach dem Backen werden sie häufig mit Butter oder Fett bestrichen und mit Puderzucker bestäubt. Bedingt durch den hohen Fett- und Fruchtegehalt haben Stollen eine hervorragende Lagerfähigkeit.

Die Mindestanforderungen an wertgebende Zutaten sind in den Leitsätzen für Feine Backwaren niedergelegt. Nachfolgend sind die Anforderungen an Stollen aufgelistet (alle Angaben sind bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärke).

**STOLLEN:** Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreies Fett. 60 kg Trockenfrüchte (ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen), auch Zitronat und Orangeat.

**MANDELSTOLLEN:** Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreies Fett. Mindestens 20 kg Mandeln, Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat können zugesetzt werden. Persipan darf nicht verwendet werden.

**MARZIPAN-/PERSIPAN-STOLLEN:** Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreies Fett. Mindestens 5 Prozent des Stollengewichtes Marzipan- bzw. Persipan-Rohmasse.

**MOHNSTOLLEN:** Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreies Fett. Mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Wassergehalt. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

**NUSSSTOLLEN:** Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreies Fett. 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.



*Spekulatius*

**BUTTERSTOLLEN:** Mindestens 40 kg Butter oder eine entsprechende Menge wasserfreies Butterfett. 70 kg Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat. Bis zu 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipan-Rohmasse ersetzt werden, Persipan wird nicht verarbeitet.

**QUARKSTOLLEN:** Mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte. Mindestens 20 kg Butter oder entsprechende Menge wasserfreies Butterfett oder Margarine oder eine entsprechende Menge wasserfreies Fett. Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, sind erlaubt.

**DRESDNER STOLLEN, DRESDNER CHRISTSTOLLEN:** Der Dresdner Stollen zählt zu den Produkten mit geschützter geografischer Angabe. Original Dresdner Christstollen dürfen nur in Dresden und einer klar definierten Umgebung um die Landeshauptstadt hergestellt werden. Bezogen auf den Mehlanteil enthalten Dresdner Stollen mindestens 50 Prozent Butter, 65 Prozent Sultaninen, 20 Prozent Zitronat und/oder Orangeat sowie 15 Prozent süße und bittere Mandeln. Es handelt sich also um ein schweres Hefengebäck mit einem hohen Butter- und Früchteanteil.

Weiterhin gibt es gefüllte Stollen, typische Füllungen sind Marzipan-, Nugat- oder Persipan-Füllungen. Der Anteil der entsprechenden Rohmasse beträgt mindestens 5 Prozent des Stollengewichtes.

## Spekulatius

Spekulatius sind eine weihnachtliche Gebäckbackware aus Mürbeteig. Sie haben einen relativ hohen Zuckergehalt und einen für Mübbegebäck relativ niedrigen Fettgehalt, wodurch die härtere knusprige Textur entsteht. Butterspekulatius wird mit Butter, Gewürzspekulatius mit den typischen Gewürzen hergestellt. Weitere Zutaten sind z.B. bei Mandelspekulatius Mandeln.

Spekulatius kennt man seit dem 15. Jahrhundert, vornehmlich in den Niederlanden. Im 17. Jahrhundert entsteht, einhergehend mit dem Ostasienhandel der Holländer und der Verfügbarkeit von Gewürzen wie Zimt und Vanille in Europa, der typische Spekulatius. Im 19. Jahrhundert verbreitet sich der Spekulatius über das nördliche Rheinland nach Deutschland.



Spitzkuchen

Dominosteine

Nuss-Honig-Printen

## Lebkuchen

Lebkuchen werden sowohl aus Massen als auch aus Teigen hergestellt. Man unterscheidet so genannte **OBLATEN-LEBKUCHEN** und **BRAUNE LEBKUCHEN**. Grundsätzlich wird bei Oblatenlebkuchen die Masse auf Oblaten gestrichen oder dressiert (= der Teig wird mit einer Tülle gespritzt), dann nach leichter Oberflächentrocknung gebacken. Braune Lebkuchen werden aus Teig geformt oder geschnitten und nicht auf Oblaten gebacken.

Lebkuchen, die aufgrund ihrer kräftigen Würzung auch Pfefferkuchen genannt werden, sind Gebäcke, die auf 100 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke mindestens 50 Teile Zucker enthalten. Auch Zuckersirup, Honig, Traubenzucker, Fruchtzucker oder Mischungen daraus werden eingesetzt. Außerdem enthalten Lebkuchen je nach Rezeptur Eier, Milchprodukte, Fruchtzubereitungen, Mandeln oder andere Ölsamen. Ein Fettzusatz ist außer bei Braunen Lebkuchen (und hier auch nur in geringen Mengen) nicht üblich. Hinzu kommen die typischen Gewürze wie Anis, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Piment, Zimt und auch Aromen.

Produkte aus Braunen Lebkuchen sind beispielsweise Honigkuchen, Printen, Dominosteine, Spitzkuchen, Lebkuchenherzen und Pfeffernüsse. Bei Honig-Lebkuchen, kurz Honigkuchen genannt, muss mindestens die Hälfte des Gehaltes an Zuckerarten aus Honig stammen. Braune Lebkuchen sind am Anfang zunächst etwas fest. Erst durch die richtige Lagerung in kühlen Räumen mit nicht allzu hoher Luftfeuchtigkeit wer-

den sie etwas weicher. Erhärten Braune Lebkuchen im Haushalt, so genügt eine Lagerung zusammen mit Graubrot oder einem Stück Apfel, um sie wieder weicher werden zu lassen. Wird bei Braunen Lebkuchen ein Qualitätshinweis wie „feine“ gemacht, ist ein Zusatz von mindestens 10 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- bzw. Walnusskernen oder anderen eiweißreichen Ölsamen notwendig. Qualitätshinweise wie „feinste“, „extra feine“ erfordern einen Zusatz von mindestens 20 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss und/oder Walnuss. Bei solchen Qualitätshinweisen werden kakaohaltige Fettglasuren nicht verwendet.

**SPITZKUCHEN** sind gefüllte oder ungefüllte Stücke aus braunem Lebkuchenteig. Charakteristisch ist die bissengroße dreieckige oder trapezförmige Ausformung.

**DOMINOSTEINE** sind bissengroße Würfel aus einer oder mehreren Schichten von gebackenem Braunen Lebkuchen, die mit einer oder mehreren Lagen aus Fruchtfüllungen, Persipan oder Marzipan belegt werden. Sie erhalten in der Regel einen Überzug aus Schokoladearten.

**PRINTEN** kommen knusprig-hart oder auch saftig-weich vor. Sie werden meistens rechteckig oder in Form von Gebäuden oder Figuren ausgeformt. Typisch ist die Verwendung von Kandiszuckererzeugnissen.

Zur Familie der Oblatenlebkuchen gehören die Eisenlebkuchen, Haselnuss-, Walnuss-, Mandel-, Marzipan- und Makronenlebkuchen, aber auch der Weiße Lebkuchen.



Weißer Lebkuchen



Eisenlebkuchen



Zimtsterne



Feine Oblatenlebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden, der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 Prozent, wobei mindestens die Hälfte davon Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne sein müssen.

**HASELNUSS-, WALNUSS- UND NUSSLEBKUCHEN** erfordern mindestens 20 Prozent Haselnüsse oder Walnüsse oder Mandeln in der Masse. Der namensgebende Anteil muss überwiegen.

Eine besondere Geschichte hat der **ELISENLEBKUCHEN**. Während alle anderen Lebkuchensorten schon seit dem Mittelalter und auch heute noch mit traditionellen Rezepturen hergestellt werden, ist der Eisenlebkuchen erst seit 1808 bekannt. Um die Namensgebung ranken sich mehrere Geschichten. Eine dieser Geschichten besagt, dass die heilige Elisabeth, Schutzpatronin der Bäcker und Lebküchener, diese zu der Namensgebung inspirierte. Aber nicht nur die Namensgebung ist etwas Besonderes: Der auch als „feinste Oblatenlebkuchen“ bezeichnete Eisenlebkuchen zeichnet sich durch einen besonders hohen Anteil an Mandeln, Walnusskernen oder Haselnüssen aus. Mindestens 25 Prozent der Teigmasse müssen aus diesen Ölsamen bestehen, maximal 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärke dürfen dem Teig zugegeben sein. **MANDEL-, MARZIPAN- UND MAKRONENLEBKUCHEN** haben die gleichen Anforderungen

wie der Eisenlebkuchen, jedoch überwiegt der Mandel- gegenüber dem Nussanteil. Der Mehlanteil ist wie bei Eisenlebkuchen auf 10 Prozent begrenzt.

Unter der Bezeichnung „**WEISSE LEBKUCHEN**“ werden Oblatenlebkuchen verstanden, die mindestens 15 Prozent Vollei und/oder eine entsprechende Menge Eiprodukte oder Milcheiweißerzeugnisse und nicht mehr als 40 Prozent Getreideerzeugnisse und/oder Stärke enthalten. Sie werden nur in rechteckiger Form hergestellt und weder gefüllt noch überzogen. Als Dekor werden Mandeln, Orangeat und Zitronat verwendet.

## Zimtsterne

Ein weiteres sehr beliebtes Saisongebäck stellen die Zimtsterne dar. Zimtsterne werden aus Mandeln und/oder Nusskernen, Zucker, Eiklar und natürlich Zimt gebacken. Die sternförmigen Gebäckstücke tragen auf der Oberseite zumeist eine Zuckerglasur, der Boden ist mitunter mit Schokolade überzogen.



# Das lebensmittel- rechtliche Umfeld

30

Die Herstellung von Feinen Backwaren unterliegt wie die Herstellung aller Lebensmittel in Deutschland und der gesamten Europäischen Union umfangreichen Rechtsvorschriften, die dem Verbraucher eine gleichbleibend hohe Produktsicherheit und Qualität gewährleisten.

Die Lebensmittelsicherheit, der Gesundheitsschutz, die Information der Verbraucher und der Schutz vor Irreführung sind die Hauptziele, die der Gesetzgeber mit seinen lebensmittel- und kennzeichnungsrechtlichen Bestimmungen verfolgt: Ein zentrales Gesetz in diesem Zusammenhang ist das Gesetz über die Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, das am 7. September 2005 in Kraft getreten ist. Desse Kernpunkt wiederum ist das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, kurz LFGB. Mit dem LFGB werden Lebensmittel- und Futtermittelrecht in einem Gesetz zusammengefasst. Ergänzt wird das LFGB insbesondere durch die europäische Lebensmittel-Basisverordnung 178/2002/EG, die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung sowie verschiedene andere Verordnungen, Leitsätze und Richtlinien.

So müssen Feine Backwaren auf der Verpackung die nach der Lebensmittelinformations-Verordnung vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente aufweisen (Bezeichnung des Lebensmittels, Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmens, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nährwertkennzeichnung, Kennzeichnung/Hervorhebung

allergener Zutaten sowie Nennfüllmenge). Darüber hinaus sind bei allen Lebensmitteln diejenigen Bestandteile, die für das Lebensmittel charakteristisch sind oder in Wort und Bild besonders hervorgehoben werden, mengenmäßig anzugeben (QUID). Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer definierten Mindestschriftgröße erfolgen. Die europäische Zusatzstoff-Verordnung wiederum regelt, welche zusätzlichen Stoffe in Feinen Backwaren in welchen zulässigen Höchstmengen enthalten sein dürfen.

Neben den Gesetzen und Verordnungen gibt es die sogenannten Leitsätze. Für Feine Backwaren sind hier insbesondere die Leitsätze für Feine Backwaren relevant. In diesen wird die bestehende Verkehrsauffassung beschrieben, sie enthalten die Definitionen für die einzelnen Produktgruppen, Vorgaben für die korrekten Verkehrsbezeichnungen sowie Mindestanforderungen an den Gehalt wertbestimmender Bestandteile von Feinen Backwaren.





# Qualität und Produktsicherheit

32

Wie für alle Lebensmittel ist auch für Feine Backwaren die Qualität der Produkte ein ganz wesentlicher Aspekt. Dabei wird unter Qualität im Sinne von Beschaffenheit die Summe aller objektiv feststellbaren Merkmale und Eigenschaften verstanden. Die gesundheitsrelevanten Faktoren werden durch das bereits erwähnte Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seine ergänzenden Vorschriften abgedeckt. Der Verbraucher stellt aber selbstverständlich Forderungen an die übrigen Qualitätsmerkmale, besonders an den Geschmack und die Konsistenz.

Natürlich ist die deutsche Feine Backwarenindustrie auch ohne gesetzliche Auflagen bestrebt, ihre Produkte in gleichbleibend hoher Qualität herzustellen. Zu diesem Zweck installieren und praktizieren die Hersteller Feiner Backwaren ausgefeilte Qualitätsmanagementsysteme, für die bestimmte Normen existieren, z. B. die Normenserie DIN ISO 9000 ff. oder der International Food Standard. Eine Überprüfung durch unabhängige Organisationen, Zertifizierung genannt, bescheinigt den Unternehmen, dass sie die Qualitätssicherungselemente entsprechend den Normenempfehlungen sicherstellen.

Die Zertifizierung ermöglicht ihnen, darauf hinzuweisen, dass sie ein normenkonformes Qualitätsmanagementsystem praktizieren und damit im Rahmen der Wahrnehmung ihrer Sorgfaltspflicht sichere und gemäß ihrer eigenen Qualitätspolitik einwandfreie Erzeugnisse produzieren.

Sämtliche Produktionsabschnitte sind von Qualitätskontrollen begleitet, wobei vor allem der Hygiene besondere Aufmerksamkeit gilt. Gesetzlich sind hier in der europäischen Verordnung über Lebensmittelhygiene Eigenkontrollsysteme nach dem so genannten HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points, sinngemäße deutsche Übersetzung = Verfahren zur Analyse von Gefahren und zur Erkennung kritischer Kontrollpunkte) vorgeschrieben. Bei diesen handelt es sich um Konzepte zur Erkennung von möglichen gesundheitlichen Gefahren im Produktionsprozess und deren Steuerung und Kontrolle. So wird die gesundheitliche Unbedenklichkeit gesichert. Diese betrieblichen Eigenkontrollen folgen international anerkannten Grundsätzen des Verbraucherschutzes.



Über den europäischen Süßwarenverband CAOBISCO wurde ergänzend zur europäischen Lebensmittelhygiene-Verordnung ein „Guide of good hygiene practices“ erarbeitet.





# Genießen macht Spaß

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, so ein altes Sprichwort, das seine Gültigkeit nicht verloren hat. Wir essen nicht nur, um satt zu werden und unseren Bedarf an Nährstoffen zu decken, sondern auch, um zu genießen. Essen bringt uns Lebensfreude und Wohlbefinden und ist ein wesentlicher Teil unseres sozialen Lebens: Wir verschenken Lebensmittel, um anderen eine Freude zu bereiten, wir laden Familie und Freunde zum gemeinsamen Essen ein oder verbringen unsere Mittagspause gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen.

Wir sind in der glücklichen Situation, aus einer großen Vielfalt an gut schmeckenden und sicheren Lebensmitteln auswählen zu können – und das in nahezu jeder Lebenslage. Das macht es einfach und schwierig zugleich, sie zu einer insgesamt ausgewogenen Ernährung zusammenzustellen und zwar ohne auf bestimmte Lebensmittel und auf Genuss verzichten zu müssen. Denn: Alle Lebensmittel gehören dazu und sind gleich gut, das heißt es gibt keine vermeintlich gesunden und ungesunden Lebensmittel. Entscheidend ist, wie viel wir jeweils davon essen.

Damit unser Körper die nötige Energie und alle Nährstoffe in den Mengen erhält, die er braucht, um leistungsfähig zu sein und gesund zu bleiben, ist Abwechslung auf dem Speiseplan wichtig. Nicht einzelne Lebensmittel entscheiden darüber, ob wir uns ausgewogen ernähren oder nicht, sondern es ist die Gesamtheit über einen längeren Zeitraum hinweg. Aber nicht nur die Lebensmittelauswahl zählt, sondern auch, dass wir uns Zeit nehmen fürs Essen, ihm Aufmerksamkeit schenken und es genießen.

Besonderen Genuss bereiten uns Süßwaren wie beispielsweise Feine Backwaren. Wie alle anderen Lebensmittel haben auch sie ihren Platz auf unserem Speiseplan. Anders jedoch als zum Beispiel Brot, Gemüse und Kartoffeln sind sie nicht zum Sattessen da, sondern sie bringen uns in erster Linie Wohlbefinden und Momente der Lebensfreude. Wenn wir uns ein Stückchen Schokolade auf der Zunge zergehen lassen oder genüsslich Plätzchen, Salzstangen oder Chips knuspern, ist das mit guten Gefühlen verbunden. Und die gehören dazu.



Wichtig ist, dass die Gesamtheit der Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, alle Nährstoffe in ausreichender Menge mit sich bringen und insgesamt nicht mehr Kalorien enthalten als wir durch tägliche Bewegung, Sport und geistige Leistungen verbrauchen. Nur dann bleibt unser Körpergewicht stabil. Rein intuitiv gelingt das den wenigsten von uns, das heißt, wir benötigen ausreichendes Wissen in Ernährungsfragen, um uns ausgewogen zu ernähren. Einzelnen Lebensmitteln oder Lebensmittelgruppen ist es nicht anzulasten, wenn der Zeiger der Waage nach oben geht – das bestätigen auch viele wissenschaftliche Studien. Vielmehr zeigen diese immer deutlicher, dass die Kalorienmenge, die ein Durchschnittsbürger zu sich nimmt, die Empfehlungen gar nicht übersteigt, jedoch der Kalorienverbrauch durch Bewegungsmangel und lange Sitzzeiten über die Jahre geringer geworden ist.

Aber dennoch, werden manche sagen, sind Süßwaren und Zucker doch anders zu bewerten als andere Lebensmittel, weil sie vermeintlich die Entstehung von Karies fördern. Auch hier ist es notwendig, etwas genauer hinzuschauen. Grundsätzlich liefern alle Lebensmittel, die vergärbare Kohlenhydrate

enthalten – also z. B. (Weiß-)Brot, Kartoffeln, Nudeln, Honig und Obst – den Mundbakterien die Nahrung, um sich zu vermehren und unseren Zähnen zu schaden. Aber: Gute Mundhygiene und die Verwendung fluoridhaltiger Zahncreme sind ein hervorragender Schutz gegen diese potentielle Gefahr. Ein sauberer Zahn wird nicht krank! Seit mehreren Jahren schon geht, trotz unverändertem Zuckerverbrauch, der Kariesbefall bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland stark zurück.

Es gibt Menschen, die beim Essen und Trinken besondere Anforderungen einhalten müssen, zum Beispiel bei einer Unverträglichkeit gegen Gluten (Zöliakie). Gluten ist das natürlicherweise in Getreidearten wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vorkommende Klebereiweiß (Gluten, Prolamin). Für Betroffene gibt es als spezielles Angebot die diätetischen „glutenfreien“ Gebäcke. Sie sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Weizenähre oder durch den Aufdruck „glutenfrei“ kenntlich gemacht. Dank ihnen brauchen auch Menschen mit dieser Unverträglichkeit nicht aufs Naschen und den Genuss zu verzichten.

Wir bestimmen selbst, was und wie viel wir essen möchten und wie wir unseren Lebensstil insgesamt gestalten. Zu unserem eigenen Wohlergehen und um allen Lebensmitteln und somit auch Süßwaren den richtigen Stellenwert zuzuordnen, bedarf es der Information. Schon Kindern sollten die notwendige Ernährungsbildung und praktische Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln vermittelt werden. Nur dann sind die Voraussetzungen geschaffen für eine ausgewogene Ernährung, die uns nicht nur fit und gesund hält, sondern gleichzeitig durch Genuss Wohlfühlen und Lebensfreude schenkt.



# Die Verpackung

Die Verpackung von Feinen Backwaren muss vielfältigste Aufgaben erfüllen. Eine sehr wichtige Funktion ist natürlich diejenige zum Qualitätserhalt der Feinen Backwaren. Es ist das ureigenste Anliegen eines jeden Herstellers, sein Produkt sicher, unbeschädigt und mit gleichbleibend hoher Qualität zum Verbraucher zu bringen. So garantiert die richtige Verpackung beispielsweise, dass Gebäck auch nach längerer sachgerechter Lagerung noch frisch und knusprig schmeckt. Alles, was die Qualität beeinträchtigen kann, z.B. Feuchtigkeit, Schmutz oder Druck von außen, wird durch die Verpackung abgehalten.

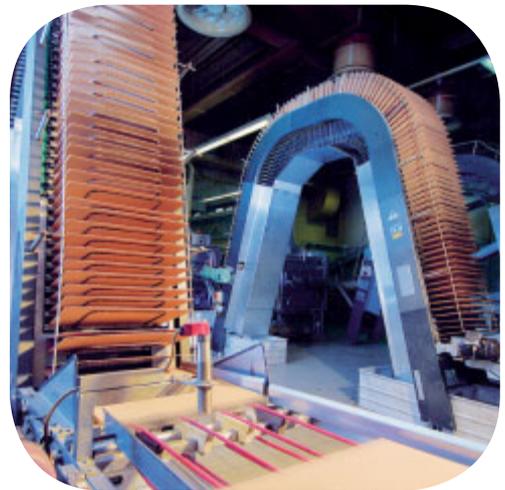
Genauso wichtig ist der Produktschutz: Die Verpackung muss durch ihre Beschaffenheit sicherstellen, dass das Produkt hygienisch einwandfrei zum Konsumenten gelangt. Lebensmittelsicherheit und Gesundheit stehen hierbei im Vordergrund.

Weiterhin wird der Verbraucher entsprechend den Vorgaben des Gesetzgebers über die Verpackung mit den für ihn kaufentscheidenden Produktinformationen versorgt (Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenliste, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nährwertinformationen bis hin zu Lagerungshinweisen).

Jedes Produkt stellt seine eigenen Anforderungen an die Verpackung. Die Art der Verpackung von Feinen Backwaren reicht von aufwändigen, kunstvollen Weißblechdosen, über Kartonverpackungen bis hin zu Beutelverpackungen. Auch Umweltaspekten wird bei der Auswahl der Verpackung Rechnung getragen: Überflüssige Verpackungen werden vermieden und darüber hinaus finden nur umweltfreundliche und recycelbare Materialien Verwendung. Die europäische Verpackungsrichtlinie und ihre nationale Umsetzung, die deutsche Verpackungsverordnung, zielen auf eine Vermeidung und Wiederverwertung (Recycling) von Verpackungsabfällen. Sie legen für verschiedene Verpackungsmaterialien Verwertungsziele fest.



Für die Sammlung und Verwertung von Verpackungen gibt es bestimmte Systeme. Diese organisieren die Abholung der Verpackungsabfälle von den Haushalten und anderen Anfallstellen und die anschließende Verwertung der Verpackungen. Das bekannteste System in Deutschland ist nach wie vor „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH (DSD)“, deren Markenzeichen der „Grüne Punkt“ ist. Die Süßwarenindustrie zahlt ebenso wie andere abfüllende Industrien etc. für ihre in den Verkehr gebrachten Verpackungsmengen Lizenzentgelte an die DSD oder andere Systeme.





# Die Präsentation im Markt

38

Feine Backwaren sind Lebensmittel, bei denen der Genussaspekt im Vordergrund steht. In der überwiegenden Anzahl der Fälle entscheidet der Verbraucher spontan am Regal beim Anblick der Ware, welches Gebäck er in den Einkaufskorb legt. Daher ist eine ansprechende Präsentation im Handel gerade für Kekse und Co. sehr wichtig. Im Regal erwarten die Kunden eine übersichtliche und ansprechende Anordnung der Ware. Zusätzlich zu der „normalen“ Regalplatzierung werden Feine Backwaren im Handel auch in Sonder- und Aktionsplatzierungen angeboten. Vor allem zu Weihnachten und Ostern oder anderen saisonalen Anlässen laden ansprechend gestaltete Verkaufseinheiten die Verbraucher ein, sich und andere mit exquisiten Feinen Backwaren zu verwöhnen.

Neben dem klassischen Lebensmittelhandel sind auch Tankstellen-Shops, Kioske oder Bäckereien für den Vertrieb von Feinen Backwaren von Bedeutung. Als Reaktion auf sich wandelnde Kauf- und Verbrauchsgewohnheiten wie die Tendenz zum Unterwegsverzehr sowie die zunehmende Anzahl von kleineren Haushalten bieten die Hersteller von Feinen Backwaren den Konsumenten u.a. kleinere oder gut wieder verschließbare Verpackungsgrößen an. Einen Wandel erfährt der Vertrieb von Süßwaren auch durch das Internet. Als Schlagwort sei hier „E-Commerce“ genannt, eine Vertriebsform, die sich weiter ausbreitet und die klassischen Distributionswege wie Groß- und Einzelhandel ergänzt.



Weltweite Geschäftsverbindungen sind für die stark exportorientierte Süßwarenindustrie heute selbstverständlich. Auch in anderen Ländern haben deutsche Feine Backwaren ihren festen Platz in den Regalen des Lebensmittelhandels oder werden manchmal auch unter dem Motto „Deutsche Spezialitäten“ vermarktet. Insgesamt findet ca. die Hälfte aller von deutschen Herstellern produzierten Feinen Backwaren ihren Weg in den Export. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor und Exportmotor ist die hohe Qualität, die kennzeichnend ist für Feine Backwaren aus Deutschland.





BDSI

Bundesverband der Deutschen  
Süßwarenindustrie e.V.

Herausgeber und Copyright:  
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.  
Fachsparte Feine Backwaren  
Schumannstr. 4-6  
53113 Bonn

[www.bdsi.de](http://www.bdsi.de)  
[bdsi@bdsi.de](mailto:bdsi@bdsi.de)

© Fotos – Carsten Eichner und Windrich & Sörgel GmbH & Co. KG