

Praxishandbuch Bio-Lebensmittel

Anbau, Recht, Kontrolle, Verarbeitung, Vermarktung

Bearbeitet von
Sylvia Pfaff, Dr. Rolf-Rüdiger Hoffmann

Loseblattwerk mit 46. Aktualisierung 2016. Loseblatt. Rund 660 S. Mit CD-ROM. Im Ordner
ISBN 978 3 89947 109 0

[Recht > Öffentliches Recht > Lebensmittelrecht, Agrarrecht > Lebensmittelrecht,
Futtermittelrecht](#)

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

4.6 Öko-Brot und -Backwaren

HANS-GEORG ZAUNER

4.6.1 Warum ökologische Backwaren?

Mehr und mehr Verbraucher betrachten die aktuelle Situation unseres Angebotes an Lebensmitteln sensibler – diverse Lebensmittelskandale unterstützen natürlich diese Veränderung der Verbrauchersicht – und suchen nach gesunden Alternativen für ihre Ernährung. Und die Akzeptanz und Nachfrage nach Öko-Produkten steigt auch seit Anfang der 90er Jahre, als Begriffe wie Gesundheit, Wellness und das dazugehörige Bewusstsein einer allgemein gesünder orientierten Lebens- und Ernährungsweise in Mode kamen. Heute ist Deutschland der größte Markt für Öko-Produkte in Europa.

Nicht zuletzt wird diese Veränderung im Lebensmittelmarkt deutlich durch kontinuierliche Neueröffnungen von Öko-„Supermärkten“ mit großzügigen Verkaufsflächen und breiten Sortimenten sowie das steigende Angebot von Öko-Lebensmittel im konventionellen Lebensmittelhandel und bei Discountern. Dadurch zeigt der Marktanteil von Öko-Lebensmitteln am gesamten Lebensmittelmarkt in den letzten Jahren ein ständiges Wachstum.

Auch die Nachfrage nach Öko-Backwaren zeigt diese Entwicklung. Inzwischen bietet jede dritte Handwerksbäckerei in Deutschland mindestens eine Brotsorte in Bio-Qualität an. Immer mehr dieser Betriebe versuchen, ihre handwerkliche Backwarenqualität mit dem Einsatz von Bio-Rohstoffen zu verbinden und bieten dadurch dem Verbraucher einen Zusatznutzen im Wettbewerb zur Backindustrie. Auch die Breite des Sortiments hat sich stetig entwickelt und so werden inzwischen neben Öko-Vollkornbrot auch Brote, Kleingebäck und Feinbackwaren aus Öko-Mehlen angeboten und erfolgreich verkauft.

Die Entwicklung im Lebensmittelmarkt zeigt eine Sensibilisierung der Verbraucher in Bezug auf Lebensmittel

Entwicklung und Steigerung des eigenen Qualitätsprofils

4.6.2 Was sind ökologische Backwaren?

Die Herstellung und der Verkauf von ökologischen Backwaren sind durch europäisches Recht geregelt. Ökologische Backwaren dürfen als solche zum Verkauf nur angeboten werden, wenn sie den Richtlinien der EU-Verordnung 2092/91 über ökologischen Landbau entsprechen.

Das heißt, dass Backwaren, wenn sie mit der Deklaration „Öko“ bzw. „Bio“ verkauft werden, aus Rohstoffen aus ökologischer Landwirtschaft hergestellt sein müssen und der Einsatz von Zusatzstoffen eingeschränkt ist. Die Voraussetzung zur „Öko“-Kennzeichnung ist die Verwendung von mindestens 95% Öko-Zutaten landwirtschaftlichen

Grundlage: gesetzliche Regelung der EU

Ursprungs. In der Verordnung ist geregelt, welche Rohstoffe, Zusatzstoffe und Zutaten verwendet werden dürfen.

Jedoch ist nicht nur der Rohstoffeinsatz gesetzlich geregelt. Auch die Anforderungen an die räumlichen Verhältnisse, besonders wenn nicht nur ökologische, sondern auch konventionelle Backwaren hergestellt werden, sind Gegenstand der Regelung. So muss die Lagerung der ökologischen Rohstoffe deutlich von konventionellen Rohstoffen getrennt sein. Die entsprechenden Lagerflächen sind sowohl in einem Grundrissplan darzustellen wie auch an den jeweiligen Flächen durch z. B. Schilder zu kennzeichnen.

Weiterhin müssen die Produktionsprozesse im Unternehmen dargestellt werden: wann werden ökologische Backwaren hergestellt, ist sichergestellt, dass keine ökologischen Rohstoffe bzw. Teige mit konventionellen Rohstoffen vermischt werden und eine Verwechslung bei fertigen Backwaren ausgeschlossen wird.

Ziel ist es, sowohl im Bereich der Bereitstellung von Rohstoffen als auch im gesamten Produktions- und Vertriebsprozess sicherstellen zu können, dass dem Verbraucher auch tatsächlich ökologische Backwaren verkauft werden.

Über diese gesetzliche Anforderung, die eine Mindestanforderung darstellt, was den Rohstoffeinsatz und die Kennzeichnung betrifft, hinaus, besteht die Möglichkeit, an der Bekanntheit und dem Know-how von Verbänden zu partizipieren und die Öko-Backwaren dem Verbraucher mit einem Verbandslogo wie z. B. Demeter, Bioland oder Naturland zu präsentieren. Die Verbände des Ökologischen Landbaus gehen in ihren Richtlinien über die Anforderungen der gesetzlichen Regelung hinaus – es gelten weitere Einschränkungen bei der Verwendung von Zusatzstoffen, der Ausschluss von Enzymen sowie eine Einschränkung von Herstellungsverfahren, die als problematisch eingeschätzt werden – und verfügen beim Verbraucher über einen hohen Bekanntheitsgrad. Diese Bekanntheit unterstützt den Backbetrieb in der Entwicklung eines eigenen ökologischen Profils dem Kunden gegenüber, da die Öko-Verbände aus Sicht der Konsumenten ein hohes Maß an Glaubwürdigkeit genießen.

Die Einhaltung der gesetzlichen Regelungen entsprechend der EU-Verordnung 2092/91 wird in Deutschland von privaten Kontrollinstituten durchgeführt, die staatlich anerkannt sein müssen. Dabei steht dem Unternehmen die freie Wahl eines zugelassenen Kontrollinstitutes zu. Jährlich findet mindestens eine Betriebskontrolle statt, bei der anhand des dokumentierten Warenflusses der Einsatz von ökologischen Rohstoffen im Verhältnis zum Verkauf der ökologischen Backwaren geprüft wird. Auch die Kennzeichnung der Backwaren zum Verkauf, die Überprüfung der Zertifizierung von Lieferanten und Einkaufsbelegen sowie Lagerung der Rohwaren sind Inhalt der Kontrolle.

**Hohe Glaubwürdigkeit
der Öko-Verbände**

**Kontrolle durch staatlich
anerkannte Kontroll-
institute**

Dem Kunden gegenüber zeigt die Teilnahme und Bereitschaft, sich von einem unabhängigen Institut kontrollieren zu lassen, eine Transparenz des Unternehmens, auf deren Grundlage sich ein Vertrauensverhältnis aufbauen und treue Verbraucher schaffen kann. Das jährlich neu ausgestellte Prüfzertifikat, das ähnlich eines Brotprüfungszertifikats im Verkaufsraum werbewirksam ausgehängt werden kann, kann zu einem Imagegewinn führen, der sich auf das gesamte Sortiment und das Unternehmen erstrecken kann.

Kontrolle schafft Vertrauen

EG-Bio-Verordnung im Überblick

- Seit 1991 schreibt die „EG-Bio-Verordnung“ einheitliche Standards für die Erzeugung, Verarbeitung, Kennzeichnung und den Import von Öko-Lebensmitteln vor. Wer Produkte zur Vermarktung mit einem Öko-Hinweis versieht, unterliegt einer gesetzlichen Kontrolle.
- Bei einer Auslobung ökologischer Lebensmittel darf der Anteil an konventionellen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs 5 Prozent nicht übersteigen. Die Verwendung von Zusatz- und Hilfsstoffen ist stark eingeschränkt und reglementiert. Der Einkauf muss dokumentiert und mit Herkunftsnachweisen belegbar sein.
- Hinweise auf ökologische Backwaren müssen eindeutig bestimmten Produkten zugeordnet werden können. Eine allgemeine Werbung mit „Bio“, ohne Zuordnung zu bestimmten Produkten, setzt voraus, dass alle Produkte aus Zutaten ökologischer Herkunft hergestellt sind.
- Die Lagerung und Verarbeitung ökologischer und konventioneller Ware setzt eine nachvollziehbare und dokumentierte Trennung der Waren voraus. Überschneidungen des ökologischen und konventionellen Sortiments sollten vermieden werden. Über Einkaufs- und Verkaufsbelege sowie der Rezepturen erfolgt die Dokumentation des Warenflusses als wichtiger Bestandteil der Kontrolle.
- Die Kontrolle durch eine staatlich anerkannte Kontrollstelle hat Marketing-Vorteile: sie fördert das Vertrauen der Kunden in die Bäckerei, dient dem Verbraucherschutz und führt zu einem Imagegewinn, der sich nicht nur auf die Produkte, sondern auf das gesamte Unternehmen auswirken kann.

4.6.3 Wie ökologische Backwaren herstellen?

Grundsätzlich erfordert die Herstellung von ökologischen Backwaren ein hohes Maß an handwerklichen Fähigkeiten und Know-how, da der Einsatz von Zusatzstoffen – im konventionellen oft Bestandteile in diversen Backmitteln – eingeschränkt ist. Statt dessen werden Verfahren wie Sauerteig- und Vorteigführungen angewandt, nicht zuletzt um

Handwerkliche Fähigkeiten sind notwendig

4.6 Öko-Brot und -Backwaren

auch Unterschiede in der Qualität der Rohstoffe – Getreide bzw. Mehle, die ja nicht zur Standardisierung behandelt werden, im gesamten Herstellungsprozess – von der Teigbereitung bis zum Backen – berücksichtigen zu können. Kurz gesagt: der Herstellungsprozess sollte sich am Rohstoff orientieren, nicht der Rohstoff am Herstellungsprozess.

Somit sind bei der Betrachtung der Herstellungsprozesse von ökologischen Backwaren zwei Gesichtspunkte von besonderer Bedeutung:

- Die Auswahl von ökologischen Rohstoffen und Zutaten, evtl. auch von erlaubten Zusatzstoffen;
- Wissen, Fähigkeiten und Erfahrungen über die Herstellung von Backwaren, die die backtechnische Bedeutung von Zutaten und auch Verfahren umfassen.

4.6.4 Zutaten zur Herstellung von ökologischen Backwaren

Getreide

Basis für die Herstellung von ökologischen Backwaren (wie auch von konventionellen Backwaren) sind selbstverständlich die verschiedenen Getreide, in der Hauptsache Weizen, Roggen und Dinkel. An dieser Stelle ist sicher zu sagen, dass ökologische Backwaren nicht gleich Vollkornprodukte sein müssen; es können durchaus ökologische Backwaren auch aus ausgemahlener Mehlen der verschiedenen Typen hergestellt werden. Weiterhin ist es keine Forderung, dass Öko-Getreide möglichst frisch vermahlen verwendet werden soll. Es hat sich in Untersuchungen gezeigt, dass auch Mehl, sowohl Vollkorn- als auch Typenmehl, einige Tage zur Reifung benötigt, um anschließend gute Backergebnisse zu erzielen zu können.

Für den Bezug von Öko-Getreide steht zunächst die Lieferantenauswahl zur Entscheidung. Die Möglichkeiten reichen vom Bezug direkt vom Erzeuger, über einen Naturkost-Großhändler oder eine Öko-Mühle. Nicht zu vergessen sind auch Bäckereien als Einkaufsgenossenschaften der Bäcker wie auch private Anbieter von Bäckereizutaten. Wichtig ist, dass der Lieferant zertifiziert ist, d. h. Öko-Rohstoffe bzw. Verbands-Rohstoffe, vertreiben darf. Dies kann durch Vorlage der Zertifizierungsurkunde leicht nachgeprüft werden.

Ein weiteres Kriterium für die Auswahl ist, in welchem Verarbeitungszustand das Getreide eingesetzt werden soll: während der Bezug von Getreide durchaus über Erzeuger direkt erfolgen kann (wenn die Vermahlung in der Bäckerei selbst durchgeführt wird), ist für den Bezug von Typenmehlen eine Mühle oder ein Händler der richtige

Öko-Backwaren müssen keine Vollkornprodukte sein

Kriterien für die Lieferantenauswahl

Partner. Doch können auch andere Gesichtspunkte eine Entscheidung in der Auswahl des Lieferanten beeinflussen:

- Entsprechen die angebotenen Qualitäten den Erfordernissen im Unternehmen und können diese eingehalten werden?

Die Ansprüche an die Qualität der eingesetzten Getreide bzw. Getreidemahlprodukte richtet sich nach den Backwaren, die daraus hergestellt werden sollen. Für die Herstellung von Vollkornbrot oder Schrotbrot aus Weizen ist der Proteingehalt nicht so entscheidend wie für die Herstellung von z. B. Brötchen oder Baguettes aus einem helleren Typenmehl. Die Anforderungen an die benötigten Getreidemahlprodukte sollten dokumentiert und Bestandteil für Anfragen bei möglichen Lieferanten sein. Trotzdem ist zu berücksichtigen, dass ökologische Mahlprodukte – im Gegensatz zu konventionellen – nicht auf eine bestimmte Qualität durch Einsatz von Zusatzstoffen wie Ascorbinsäure eingestellt werden dürfen (zumindest bei Verbandsware). Aus diesem Grund können Qualitätsschwankungen, die in der Qualität der Getreide begründet sind, nicht ausgeschlossen werden. Es gibt durchaus Erntejahre, die eine gut backfähige Qualität hervorbringen, aber auch das Gegenteil kann der Fall sein und gute Qualitäten können kaum angeboten werden. Wichtig für den Backbetrieb ist die Verfügbarkeit eines möglichst kontinuierlichen Qualitätsniveaus, ob nun etwas besser oder etwas schlechter, um kurzfristige Schwankungen – und damit häufige Änderungen in den Herstellungsprozessen – vermeiden zu können. Auch dieses Thema sollte bei einem Lieferantengespräch nicht vergessen werden.

Qualitätsanforderungen an die Mahlprodukte

- Wie wichtig ist die Regionalität bei der Herkunft des eingesetzten Getreides?

Für immer mehr Verbraucher ist die regionale Herkunft Ihrer Lebensmittel wichtig, sie möchten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Daher kann es für eine Bäckerei von großem Vorteil sein, sich auf regionale Erzeuger zu konzentrieren, Grundlagen für eine langfristige Zusammenarbeit mit den Erzeugern zu schaffen und dies natürlich auch werblich zu nutzen. In der Zusammenarbeit mit Erzeugern sollte jedoch die Bedarfsplanung des Backbetriebes mit der Anbauplanung des Erzeugers abgestimmt sein, um die Verfügbarkeit und Qualität (soweit dies im Anbau beeinflusst werden kann) der benötigten Getreide gewährleisten zu können.

Regionale Herkunft der Lebensmittel für den Verbraucher immer wichtiger

- Kann der Lieferant Getreide liefern, das den Anbaurichtlinien eines Öko-Verbandes entspricht?

Wenn der Backbetrieb Mitglied in einem Öko-Verband ist, müssen zur Herstellung von Öko-Backwaren – wenn die Backwaren mit dem Logo von z. B. „demeter“ oder „bioland“ etc. gekennzeichnet werden sollen – Rohstoffe verwendet werden, die entsprechend der Anbaurichtlinien des entsprechenden Verbandes angebaut wurden.

Mitgliedschaft des Lieferanten in einem Öko-Verband

Welche Sortimentsbreite bietet der Lieferant

Nur dann dürfen die Backwaren mit dem Verbandslogo zum Verkauf angeboten werden.

- Bietet der Lieferant, über Getreide bzw. Mehle hinaus, noch andere Zutaten in Öko-Qualität an, die zur Herstellung des Öko-Backwaren-Sortiments notwendig sind?

Zur Herstellung von Öko-Backwaren sind, je nach Sortiment, auch andere Öko-Zutaten außer Getreide notwendig, z. B. Saaten, Getreideflocken, Fette bis hin zu Süßungsmitteln, Fruchtaufstrichen und Kuvertüren etc.. Auch solche Zutaten sind in Öko-Qualität auf dem Markt verfügbar, jedoch ist die Zahl der möglichen Lieferanten eingeschränkt. Dafür hat das Unternehmen hier den Vorteil, bei einem – oder wenigen – Lieferanten das komplette Sortiment bestellen zu können und dadurch weniger Aufwand im Einkauf. Auch Verhandlungen bzgl. Mengen, Qualitäten und Preisen nehmen weniger Aufwand in Anspruch.

- Stehen Preise und Lieferbedingungen im Vergleich zu anderen Lieferanten in einem vernünftigen Verhältnis?

Lieferbedingungen, Preise und Service vergleichen

Ein Vergleich der verschiedenen Lieferanten bzgl. der angebotenen Preise für Rohstoffe und Zutaten ist immer notwendig. Jedoch sind auch solche Faktoren wie verlässliche Lieferungen und Leistungen wichtig, die sich zunächst nicht unbedingt in einem Preis ausdrücken. Nicht immer macht der günstigste Anbieter auch das beste Angebot. Einige Lieferanten haben durchaus auch die Möglichkeit, bei Problemen, die im Herstellungsprozess auftauchen, Hilfestellungen zu leisten – teilweise auch vor Ort und ohne dafür zusätzliche Kosten zu berechnen. Auch in der Flexibilität von Lieferungen, Reaktionen auf Reklamationen, Verfügbarkeit von Spezifikationen und Analysen etc. gibt es große Unterschiede.

Saaten und Flocken

Sensorische Merkmale, Rückstandsfreiheit und Herkunft vereinbaren

Bei Saaten und Flocken, die in der Bäckerei verwendet werden, muss auf die backtechnische Bedeutung nicht so sehr geachtet werden. Sie werden üblicherweise als Zusatz in Teigen, z. T. über ein Quellstück, oder als Belag verwendet. Hier spielen die sensorischen Merkmale eine größere Rolle: ist die Reinigungsqualität der Saaten akzeptabel, d. h. ist die Saat rein oder findet sich noch ein Anteil an diversen Fremdsaaten. Es dürfen keine Fremdkörper, z. B. Steinchen oder Sand, zu finden sein. Ist der Geschmack von Saaten oder Flocken typisch für diese Sorte oder ist ein unangenehmer Geschmack oder Geruch wie Ranzigkeit oder Modrigkeit wahrnehmbar. Wird die Zutat als Belag, z. B. auf Brot oder Brötchen verwendet, sollte auch auf der Optik ein besonderes Augenmerk liegen: viele gebrochene Körner, wie bei Kürbiskernen oder Sonnenblumenkernen manchmal feststellbar, machen einen unschönen Eindruck auf dem fertigen Gebäck. Zusätzlich wäre noch für Flocken eine Entscheidungsmöglichkeit zwischen fein und

grob von Vorteil, je nach dem ein „Biss“ im Gebäck bemerkt werden soll. Selbstverständlich sollte auch sein, dass die Zutaten frei von Schädlingen sind.

Üblicherweise werden diese Anforderungen, wie auch die Rückstandsfreiheit von Pestiziden, Herbiziden etc., in einer Spezifikation des Lieferanten dokumentiert und sollten Bestandteil eines Angebotes sein.

Hefe

Die EG-Verordnung 2092/91 wie auch die Richtlinien der ökologischen Verbände lassen die Verwendung von konventioneller Hefe für die Backwarenherstellung zu. Die Nährsubstanzen für die Anzucht von Hefen sind jedoch konventionelle Rohstoffe, die mit isolierten Nährsalzen und weiteren Zutaten versetzt werden, was dem ökologischen Gedanken jedoch widerspricht. So wurde an verschiedenen Stellen versucht, eine ökologische Hefe zu entwickeln, was nach langen Jahren der Entwicklung gelungen ist. Inzwischen ist auf dem Markt die BIOREAL Bäckerhefe erhältlich, die auf rein biologischer Basis – mit einer Nährlösung aus Weizenmehl und Weizenkeimen – hergestellt wird.

Konventionelle Hefe darf verwendet werden

Auch Bio-Hefe ist verfügbar

Salz

Beim Einsatz von Salz gibt es bezüglich der Herkunft der Salze keine Einschränkungen. Es können also sowohl Meersalze, Siedesalze oder Steinsalze verwendet werden. Auf was jedoch geachtet werden muss, ist ein evtl. Einsatz von Zusatzstoffen im Salz, die das Verklumpen des Salzes verhindern sollen. Zu diesem Zweck werden Silikate (E 552), Carbonate (E 170, E 500, E 504) und Hexacyanoferrate (E 535, E 536) eingesetzt.

Laut Verbandsrichtlinien sind bei Salzen, die für Öko-Backwaren eingesetzt werden, als Rieselhilfsstoffe nur Carbonate zulässig. Deshalb ist beim Einkauf von Salzen auf einen möglichen Zusatz von Rieselhilfsstoffen zu achten. Sollten die Angaben bzgl. eines Rieselhilfsstoffes auf der Verpackung nicht zu finden sein, ist unbedingt der Lieferant zu befragen bzw. eine entsprechende Spezifikation für das Salz bei ihm anzufordern.

Salze ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen

Jodiertes Speisesalz kann in Öko-Backwaren eingesetzt werden. Da die Bundesrepublik Deutschland nachweislich ein Jodmangelgebiet ist und der aktuelle naturwissenschaftliche Diskussionsstand eindeutig die Jodierung zur Verhinderung von Kropfbildung empfiehlt, erlauben die meisten Öko-Verbände die Verwendung von jodiertem Speisesalz. Lediglich der Demeter-Verband hat sich dem nicht angeschlossen und eine eigene Qualitätsphilosophie zum Jod entwickelt.

Jodiertes Speisesalz kann eingesetzt werden

Unterschiede von Backmitteln in der Zusammensetzung

Herstellung von Qualitätsbackwaren auch ohne Backmittel möglich

Exakte Einhaltung der Führungsbedingungen notwendig

Öko-Backmittel

In den Anfängen der Öko-Bäckerei war an den Einsatz von Öko-Backmitteln zur Herstellung von Öko-Backwaren nicht zu denken. Inzwischen gibt es jedoch eine ganze Reihe von Backmitteln, die gemäß der EG-Bio-Verordnung verwendet werden darf.

Bezüglich der Zusammensetzung von Öko-Backmitteln lassen sich jedoch zwei deutliche Unterschiede feststellen:

- Backmittel, die aus biologischen Rohstoffen (wie Malzmehle, Rohlecithin, Acerola etc.), die eine backtechnische Wirkung haben, hergestellt sind. Diese werden zum Teil auch in den Richtlinien der verschiedenen Verbände akzeptiert.
- Backmittel, die als Wirkstoffe die wichtigsten backaktiven Substanzen wie Ascorbinsäure, Enzyme, Lecithine enthalten. Der Einsatz dieser Substanzen ist ohne wesentliche Einschränkungen lt. EG-Bio-Verordnung zugelassen und die Backmittel unterscheiden sich zum Teil kaum von konventionellen Backmitteln. Der Einsatz solcher Backmittel wird von den Öko-Verbänden nicht akzeptiert.

Grundsätzlich sollte man sich jedoch daran erinnern, dass qualitativ hochwertige Backwaren auch ohne den Einsatz von Backmitteln hergestellt werden können. Vor allem gehen auch die „Öko-Kunden“ davon aus, dass ihre Öko-Backwaren keine Zusatzstoffe enthalten, und diese Erwartung und das entgegengebrachte Vertrauen sollte für die Öko-Bäckerei ein Maßstab sein.

4.6.5 Wie werden Teige mit ökologischen Rohstoffen hergestellt?

Für die Bereitung und Führung von Teigen mit Rohstoffen aus ökologischer Herkunft gelten zunächst die selben Anforderungen wie bei der Verwendung von konventionellen Rohstoffen. Hierzu hat der Bäcker das notwendige handwerkliche Grundwissen. Trotzdem werden an dieser Stelle die unterschiedlichen Teigführungsarten kurz betrachtet.

Sauerteigführungen

Leider hat in vielen Bäckereien die Bedeutung der Sauerteigherstellung in den letzten Jahren abgenommen. Eine klassische Sauerteigführung ist jedoch ein wichtiger Bestandteil zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Öko-Backwaren und damit natürlich ein wichtiger Schritt für den Erfolg einer Öko-Bäckerei.

In der einschlägigen Literatur sind die gängigen Sauerteigführungen, ob einstufig oder mehrstufig, gut beschrieben und können selbstverständlich auch für die Herstellung von Öko-Brot Anwendung finden.

Entscheidend für den Erfolg, der sich im Brot im Geschmack und der Krumenbeschaffenheit ausdrückt, ist die exakte Einhaltung der Führungsbedingungen. Vor allem soll ja eine gleich bleibende Brotqualität erreicht werden, auf die sich der Kunde verlassen kann. Deshalb sollte auf die Verwendung von Thermometer, pH-Meter und Säuregrad-Messeinrichtung nicht verzichtet und die Mitarbeiter für deren Anwendung entsprechend geschult werden.

Die Anwendung von Sauerteigen ist ja bekanntermaßen bei der Herstellung von Roggenteigen –bzw. Mischbroten mit höherem Roggenanteil – backtechnisch notwendig, da sich der Roggen ohne entsprechende Versäuerung nicht verbacken lässt. Nicht zu vergessen ist auch, dass sich über die Einstellung der Führungsbedingungen des Sauerteiges evtl. Qualitätsmängel beim Roggen (wie z. B. niedrige Fallzahlen /Auswuchs) ausgleichen lassen und die Backfähigkeit hergestellt werden kann.

Außerdem ist die Versäuerung ein wichtiger Faktor für den Feuchtigkeitshaushalt und sorgt somit für eine hervorragende Frischhaltung des Brotes.

Aber auch für Weizenteige ist ein Einsatz von Sauerteig zu empfehlen. Auch hierfür sind in der Literatur verschiedene Führungsarten, ebenfalls einstufig oder mehrstufig, und mit oder ohne zusätzlicher Verwendung von Hefe, zu finden. Die Vorteile sind, wie auch beim Roggenteig, eine deutliche geschmackliche Verbesserung, die verlängerte Frischhaltung und Haltbarkeit des Brotes wie auch ein verbesserter Schutz gegen Schimmelbefall.

Für das Ziel, eine hohe Produktqualität bei Öko-Broten dauerhaft anbieten zu können, sollte auf jeden Fall die Sauerteigführung Bestandteil des Herstellungsprozesses in der Öko-Bäckerei sein.

Teigführung mit Hefe

Auch für die Teigführungen mit Hefe, also Weizenteige, gibt es grundsätzlich durch die Verwendung von Öko-Rohstoffen, keine besonderen „Regeln“.

Zu berücksichtigen ist jedoch der Ausmahlungsgrad des verwendeten Getreides: werden Vollkornmehle oder –schrote verarbeitet, ist einer schnellen Austrocknung der Backwaren vorzubeugen. In erster Linie kann das über die Wasserzugabe erreicht werden, die Teigausbeute, die bei Vollkornmehlen höher sein muss als bei ausgemahlten Mehlen. Über den Einsatz von Brüh- oder Quellstücken kann ebenfalls der Feuchtigkeitshaushalt der Backwaren reguliert werden.

Ein aromatischer abgerundeter Geschmack der Backwaren, der bei Weizenteigen nicht zwangsläufig über eine Versäuerung erreicht wird, kann mit Hilfe von Brüh- oder Quellstücken, aber vor allem auch durch längere bzw. lange Teigführungen (auch über Nacht) erzielt

Qualitätsmängel beim Roggen lassen sich über die Sauerteigführung ausgleichen

Sauerteigführung auch für Weizenteige vorteilhaft

Regulierung des Feuchtigkeitshaushaltes

Aromaverbesserung durch lange Teigführungen

werden. Viele Beispiele zu diesem Thema sind in der einschlägigen Literatur bestens beschrieben.

Ein entscheidender Faktor bei der Herstellung von Weizenteigen ist der Knetprozess.

Knetprozess ein wichtiger Faktor bei der Teigherstellung

Weizenteige, sowohl aus Vollkorn- wie auch ausgemahlene Mehlen, bedürfen einer intensiven Knetung. Das gilt auch bei der Verwendung von Öko-Weizenprodukten. Vor allem Vollkornteige, die mit einer höheren Teigausbeute hergestellt werden als Teige aus ausgemahlene Mehlen, sollten länger geknetet, die Vermischungs- und Quellphase des Knetens ausgedehnt werden. Eventuell kann sie auch durch eine Zwischenteigruhe unterbrochen werden, bevor dann eine kürzere intensive Knetung erfolgt. Ziel ist es, einen trockenen, elastischen Teig zu erhalten. Sicher wird dazu die Verwendung eines Hubkneters – auch im schnelleren Gang – nicht ausreichen. Die erforderliche Intensität der Knetung, um den Kleber entsprechend auszubilden, liefert idealerweise ein Spiralkneter.

Über den Knetprozess und Teigruhezeiten kann auch die Teigentwicklung bei „problematischeren“ Rohstoffen (z. B. kleberschwaches oder enzymreiches Mehl) gesteuert werden. Da in den Öko-Mehlen keine Mehlbehandlungsmittel eingesetzt werden, unterliegen sie natürlichen Qualitätsschwankungen in Bezug z. B. auf Proteingehalt und Enzymaktivität. Diese Schwankungen werden zwar bereits im Vorfeld in den Mühlen durch die Vermischung verschiedener Chargen weitestgehend ausgeglichen, sind aber immer möglich. Um damit in der Bäckerei umgehen zu können, hilft nur das Verständnis des Fachmanns über die Prozesse bei der Teigentwicklung, um die Herstellung entsprechend steuern zu können.

Teigführung mit Backferment nach Hugo Erbe

Das Backferment nach Hugo Erbe hat eine Sonderstellung unter den Teiglockerungs- und Führungsmitteln. Seine Bestandteile sind Weizenvollkornschrot, Erbsen und Bienenhonig. Diese haben die Fähigkeit einer spontanen Gärung ohne Hilfsmittel.

Backferment für Roggen- und Weizenteige verwendbar

Das Backferment eignet sich als Triebmittel sowohl für Weizen- als auch für Roggenteige. Doch auch Rohstoffe, die üblicherweise keine Backgetreide sind, wie z. B. Hirse oder Mais, lassen sich verbacken.

Die Führung mit Backferment ähnelt der Sauerteigführung, jedoch werden die Ansätze auf der Basis von Weizen hergestellt und, anders als beim Sauerteig, der Ansatz für jede Herstellung neu gemacht und nicht als Anstellgut vom Vortag übernommen. Ein Einsatz von Hefe ist zwar möglich, aber in backtechnischer Hinsicht nicht erforderlich.

Auch glutenfreies Backferment erhältlich

Eine Weiterentwicklung dieses Backferments ist ein glutenfreies Backferment, das auf Maisbasis hergestellt wird und die Herstellung

von glutenfreien Backwaren ermöglicht, nach denen eine immer größer werdende Nachfrage vorhanden ist.

In der Anwendung ist darauf zu achten, dass die vorgegebenen Zeiten, Temperaturen und Teigausbeuten der einzelnen Stufen genau eingehalten werden, damit eine kontinuierliche Qualität hergestellt werden kann.

Die Herstellung des Grundansatzes erstreckt sich über 2 Stufen und über 2 Tage. Danach wird unter Einsatz dieses Grundansatzes ein Weizensauerteig hergestellt, der 24 Stunden reift. Anschließend kann mit der Teigbereitung begonnen werden.

Das Ergebnis ist ein Brot mit einem runden, aromatischen Geschmack, das eine leichte Säure, eine lange Frischhaltung und eine hervorragende Feuchtigkeit aufweist. Diese Gründe, die eine hohe Produktqualität beweisen, haben sicher auch dazu geführt, dass in vielen Öko-Bäckereien das Backferment als Führungsmittel im Herstellungsprozess eingesetzt wird.

Das Backferment nach Hugo Erbe wird hergestellt und vertrieben durch die Firma SEKOWA, Basaltstraße 8-10, in 61195 Florstadt. Über die Firma können auch Informationen über die Anwendung von Backferment bezogen werden. Außerdem finden zur praktischen Anwendung regelmäßig Backkurse statt.

Qualitativ hochwertiges Ergebnis bei Einsatz von Backferment

Herstellung von Feinen Backwaren

Selbstverständlich können aus ökologischen Rohstoffen auch feine Backwaren hergestellt werden.

Während bei Hefegebäcken noch die backtechnischen Inhaltsstoffe des verwendeten Mehles einen Einfluss auf das Backergebnis haben, sind Mürbeteige wie auch Rühr- und Biskuitmassen nicht von diesen Inhaltsstoffen abhängig.

Lediglich die Entscheidung, ob für diese Backwaren ausgemahlene Mehle oder Vollkorn-Mehle verwendet werden, wirkt sich im Backergebnis aus.

So ist die Verwendung von Vollkornmehlen für die Herstellung von Biskuit- und Rührmassen sicher backtechnisch geeignet, mit einem etwas geringeren Volumen der Backwaren ist aber zu rechnen. Auch die Krumenfeuchtigkeit muss über die Flüssigkeits- bzw. Fettzugabe reguliert werden.

Werden für die feinen Backwaren ausgemahlene Mehle verwendet, gibt es hinsichtlich der sichtbaren Ergebnisse keine Einschränkungen. Ausgemahlene Öko-Mehl kann für alle Backwaren eingesetzt werden.

Grundsätzlich ist jedoch zu sagen, dass die Herstellung von feinen Backwaren ohne Hilfe von z. B. Convenience-Produkten und Hilfsmitteln (wie z. B. für Biskuit- und Rührmassen im konventionellen

Feine Backwaren lassen sich ohne Einschränkung aus Öko-Rohstoffen herstellen

Klassische Rezepturen zur Herstellung verwenden

4.6 Öko-Brot und -Backwaren

Handel erhältlich) erfolgen muss. Der Bäcker muss also auf die klassischen Rezepturen für diese Backwaren zurückgreifen, was jedoch der Qualität des fertigen Produktes keinen Abbruch tut – oft ganz im Gegenteil.