



Kundenberatung: Unverträglichkeit von Lactose oder Fructose

Viele Kunden haben nach dem Genuss von Feinen Backwaren gesundheitliche Probleme, weil sie empfindlich gegenüber Milchzucker (Lactose) oder Fructozucker (Fructose) reagieren. Sie leiden an einer so genannten Lactose-Intoleranz bzw. einer Fructose-Intoleranz. Diesen Kunden genügen die Kennzeichnungen auf Fertigpackungen nicht hinreichend, um entscheiden zu können, ob sie ein bestimmtes Lebensmittel vertragen. Im Fachverkauf der Bäckerei und Konditorei sollten diese Kunden aber konkrete Informationen über Art und Menge von Zuckerarten in Feinen Backwaren erhalten können.

Etwa 15 % der Erwachsenen in Deutschland reagieren gegenüber Lactose empfindlich, gegenüber Fructose sind es etwa 15 bis 20 %. Diese Unverträglichkeiten können erblich bedingt sein. Sie können aber auch nach einer anderen Erkrankung als Sekundärerkrankung auftreten. Bei den Betroffenen treten nach dem Verzehr von Lactose bzw. Fructose folgende Krankheitsanzeichen auf: Völlegefühl, Blähungen, Durchfall, Kopfschmerzen und Schwindelgefühle. Die Empfindlichkeit gegenüber diesen Zuckerstoffen ist individuell unterschiedlich. Manche Betroffene vertragen geringe Mengen der Zuckerarten in der täglichen Nahrung, andere müssen sich streng lactosefrei bzw. fructosefrei ernähren. In der Bäckerei-Konditorei-Verkaufsstelle brauchen diese Kundengruppen für ihre Kaufentscheidungen konkrete Produktinformationen, insbesondere bei der Auswahl von Feinen Backwaren.

Backtechnische Bedeutung von Milchzucker und Fructozucker

Milchzucker (Lactose) ist ein Doppelzucker mit geringerer Süßkraft im Vergleich zum Rohr- und Rübenzucker. Milchzucker gelangt in die Backwaren als Inhaltsstoff von Milch und Milcherzeugnissen oder als rezepturmäßig zugesetzte Zuckerart. Beispielsweise sind in der Vollmilch etwa 5 % Milchzucker enthalten, im Speisequark und in der Sahne sind es etwa 3,5 %, und auch in der Butter sind es noch etwa 0,5 bis 0,7 %. Der Milchzucker wird in Hefeteigen von der Backhefe nicht vergoren. Er verbleibt daher in unveränderter Menge im fertigen Gebäck. Der Milchzucker verleiht den Gebäcken eine milde, aromatische Süße. Er bräunt die Kruste und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke.

Fruchtzucker (Fructose) ist ein Einfachzucker mit höherer Süßkraft im Vergleich zum Rohr- und Rübenzucker. Fruchtzucker gelangt in die Backwaren als Bestandteil von Rohr- und Rübenzucker, als Anteil von Invert-Flüssigzucker-Lösungen, als Inhaltsstoff von Honig und Trockenfrüchten sowie als rezepturmäßig zugesetzte Zuckerart. Fruchtzucker wird in Hefeteigen von der Backhefe vergoren. Er hat daher eine gärfördernde Wirkung. Der nicht vergorene Fruchtzuckeranteil verleiht den Gebäcken eine kräftige Süße. Fruchtzucker bräunt die Kruste stark und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke.

Kunden beim Backwarenkauf beraten

Man schätzt, dass etwa 80 % der von einer Lactose-Unverträglichkeit betroffenen Personen auch gegenüber Fructose empfindlich reagieren. Insofern benötigen viele betroffene Kunden genaue Beratung über Art und Menge der beiden Zuckerarten in den Backwaren. Das trifft insbesondere für die Personen zu, die nur sehr geringe Mengen der Zuckerarten vertragen oder die diese Zuckerarten ganz meiden müssen.

Brot- und Kleingebäcksorten enthalten in der Regel keinen Milchzucker, mit Ausnahme der Spezialgebäcke mit Zusatz von Milch oder Milchprodukten, zum Beispiel: Milchbrötchen, Buttermilchbrot, Joghurtbrötchen oder Butterbrot. In vielen Feinen Backwaren werden Milch und Milchprodukte als Zutaten verwendet. Hier kann zum Teil ein Angebot milchzuckerfreier Backwaren bereitgestellt werden, zum Beispiel indem Wasser anstelle von Milch als Zugussflüssigkeit verwendet wird oder indem man lactosefreie Milch bzw. Zutaten auf Soja-, Reis- oder Madelgrundlage einsetzt.

Brot- und Kleingebäcksorten enthalten in der Regel keinen Fruchtzucker, mit Ausnahme der Spezialgebäcke mit Zusatz von Trockenfrüchten, zum Beispiel: Rosinenbrötchen oder Rosinenbrot. In vielen Feinen Backwaren werden aber fruchtzuckerhaltige Zutaten verwendet. Während einige Betroffene den Fruchtzucker als Teil des Rohr- und Rübenzuckers ohne gesundheitliche Probleme vertragen, reagieren sie beim Verzehr von Backwaren mit Invert- und Fruchtzuckeranteil empfindlich. Hier hilft nur das Meiden solcher Gebäcke. Beispielsweise sollten die betroffenen Kunden folgende Feine Backwaren meiden: Honig- und Lebkuchen, Gebäcke mit Rosinen und anderen Trockenfrüchten, alle Feinen Backwaren mit Invertzucker als Zutat sowie bei starker Unverträglichkeit auch: Apfelkuchen und Birnenkuchen.

Das Angebot spezieller Backwaren und eine fundierte Beratung beim Kauf unverpackter Backwaren sind Marketing-Vorteile der Bäckerei und Konditorei gegenüber dem Angebot von Backwaren in Fertigpackung im Sortiment des Einzelhandels und der Discountmärkte. Für die Beratung im Fachverkauf sollten daher Listen mit Produktinformationen bereitstehen, aus denen genaue Angaben

über Art und Menge der Zuckerarten in den Gebäcken ersichtlich sind. Diese Listen müssen stets aktuell gehalten werden, zum Beispiel bei Rezepturänderungen, bei Verwendung neuer Zutaten oder bei der Einführung neuer Produkte in das Sortiment. Nur so ist zu gewährleisten, dass die betroffenen Kunden die Informationen erhalten, die sie für ihre Kaufentscheidung benötigen und auf deren Grundlage sie die Gebäcke ohne gesundheitlich negative Folgen genießen können.

10.03.2011

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0751-0

Weitere Informationen und Bestellung unter:
<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>