



PFANNEBERG

# Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

## Fachwörter von G bis J und ihre Erklärungen

### Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von G bis J

#### G

##### Gären

Gären ist ein Prozess, bei dem Kleinlebewesen bestimmte Inhaltsstoffe von Lebensmitteln zersetzen.

Das Gären spielt in der Bäckereitechnologie eine große Rolle, beispielsweise beim Lockern von Vorteigen mit Backferment, beim Säuern von Roggenmahlerzeugnissen in Sauerteigen und beim Aufgehen von Teiglingen während der Stückgare.

Das Gärigwerden kann aber auch unerwünscht sein, beispielsweise beim Säuern von Krem- und Sahnezubereitungen.

##### Gärgutträger

Das sind verschiedene Einrichtungen, auf denen man Teiglinge für die Stückgare absetzt, zum Beispiel: Gärdielen, Körbe, Aufsetzapparate.

Dazu gehören auch die Teiglings-Mulden in Brötchenanlagen sowie die Bänder, auf denen man Brotteiglinge gärt und in den Backofen einschießt.

##### Gärstabilität

Das ist das Gashaltevermögen des Teiges im Verhältnis zu der gebildeten Gärgasmenge.

Die Gärstabilität hängt von der Kleberqualität ab.

## **Gärtoleranz**

Das ist die Unempfindlichkeit ofenreifer Gärlinge gegen Übergare.  
Die Teiglinge können also eine gewisse Zeit ofenreif abstehen, ohne dass dadurch ein Gebäck mit minderer Qualität entsteht.

## **Gärungsenzyme**

Das sind die Enzyme, die man dem Teig zusetzt, um eine Gärung zu bewirken.  
Im Besonderen ist das die Zymase, das Gärungsenzym der Backhefe.

## **Gärverlust**

Das ist der Gewichtsverlust, der in Teigen durch Vergären von Mehlsubstanz auftritt.  
Ein wesentlicher und messbarer Gärverlust tritt praktisch vor allem bei langen Vorteigführungen auf.

## **Gärverzögerung**

Gärverzögerung ist eine Führung, bei der man Teiglinge kühlt und so die Gärung der Backhefe verlangsamt. Man wendet dieses Verfahren vor allem bei Langzeitführungen an, zum Beispiel bei Brötchen.

## **Gärunterbrechung**

Gärunterbrechung ist eine Führung, bei der man Teiglinge gefriert und bei mindestens -18 °C bevorratet.

## **Galactose**

Das ist der Schleimzucker (ein Einfachzucker).

## **Gare**

So bezeichnet man abgekürzt die Stückgare von Teiglingen.  
Zum Teil ist der Begriff auch für den Zustand der Ofenreife von Gärlingen üblich, z. B. „mit 3/4-Gare einschließen“.

## Garen

Garen ist die Sammelbezeichnung für alle Prozesse, mit denen man rohe Lebensmittel durch Erhitzen verzehrfertig macht, zum Beispiel: Garziehen, Dünsten, Kochen, Sieden und Backen.

## Garnieren

Das ist die fachliche Bezeichnung für das Dekorieren von Gebäcken, das man mit dem Spritzbeutel oder mit der Spritztüte ausführt.

Man garniert hauptsächlich mit Garnierkrem und Schlagsahne, aber auch mit bestimmten Massen wie Makronenmasse oder Nugatmasse.

## Gattungsbezeichnungen

Beim Inverkehrbringen von Back- und Süßwaren werden in Deutschland häufig Bezeichnungen benutzt, die gleiche oder ähnliche Merkmale einer Ware kennzeichnen.

Dieses sind Gattungsbezeichnungen, die als Verkehrsbezeichnung für die jeweilige Ware eine zumeist überregionale Bedeutung haben.

- Beispiele für Gattungsbezeichnungen bei Brot sind „Bauernbrot“, „Heidebrot“, „Kommissbrot“, „Schinkenbrot“ oder „Berliner Landbrot“.
- Beispiele für Gattungsbezeichnungen bei Feinen Backwaren sind „Florentiner“, „Frankfurter Kranz“ oder „Schwarzwälder Kirschtorte“.
- Beispiele für Gattungsbezeichnungen bei Süßwaren sind „Karamellen“, „Blätterkrokant“, „Lakritz“ oder „Eiskonfekt“.

Die bei Brot und Feinen Backwaren im deutschen Sprachraum häufig anzutreffenden Gattungsbezeichnungen mit geografischen Begriffen sind keine Herkunftsbezeichnungen (mit wenigen Ausnahmen, die durch rechtliche Festlegungen als Herkunftsbezeichnungen geschützt sind).

Gattungsbezeichnungen mit geografischem Bezug können in der Regel nicht als *Herkunftsangaben* geschützt werden, es sei denn, dass sich diese Bezeichnung zu einer echten Herkunftsangabe rückentwickelt hat.

Dazu ist ein Nachweis erforderlich, dass die überwiegende Mehrheit der beteiligten Verkehrskreise in ihren Vorstellungen von einer solchen Rückentwicklung zur Herkunftsbezeichnung vollzogen hat.

Gattungsbezeichnungen mit geografischem Bezug dürfen *nicht mit relokalisierenden Ergänzungen benutzt werden* (z. B. „echt“, „original“ oder bildliche Darstellungen, die auf eine solche Herkunft schließen lassen).

Ein als „Original Pariser Brot“ bezeichnetes Brot muss aus Paris stammen, anderenfalls handelt es sich um Irreführung der Verbraucher.

Hinsichtlich solcher irreführenden Bezeichnungen gibt es etliche gerichtliche Entscheidungen:

- „Original Hunsrücker Bauernbrot“ ist eine relokalisierte Gattungsbezeichnung.

*(OVG Rheinland Pfalz)*

- „Schwarzwälder Bergbauernbrot“, in unverpackter Form angeboten, muss aus dem Schwarzwald stammen.

*(OLG Koblenz, Beschluss vom 6. 5. 1993, Az.: 1 Ss 66/93)*

- „Berliner Kruste“ mit einer Abbildung des Brandenburger Tores ergänzt, stellt eine Verbrauchertäuschung dar, wenn dieses Brot in Oldenburg hergestellt wurde.

*(OLG Koblenz, Beschluss vom 7. 6. 1993, Az.: 1 Ss 58/93)*

## **Gazpacho**

Das ist eine kalt servierte Tomatensuppe, die auch Paprika, Salatgurken und Zwiebeln enthält und mit Weißbrot angedickt ist.

Gazpacho ist eine Spezialität aus Andalusien in Südspanien.

## **Gebildbrote**

Als Gebildbrote gelten Gebäcke in Form figürlicher Darstellungen (z. B. Hase), geometrischer Formen (z. B. Rad) oder kunstvoller Formungen (z. B. Flechten). Gebildbrote haben ihre Wurzeln in der historischen Überlieferung von Gebräuchen (z. B. Patengeschenke, Weihegaben).

Diese Arten von Gebildbroten bezeichnet man auch als „Brauchtumsgebäcke“.

## **Gebäckausbeute (Backausbeute)**

Das ist die Menge an Gebäck, die man aus 100 Teilen Mehl erhält.

## **Gebäckvolumen**

Das ist die Größe eines Gebäckstücks.

Es ist ein Merkmal bei der Beurteilung der Gebäckqualität.

Man misst das Gebäckvolumen in Volumenbestimmern.

## **Gefährdungsanalyse (Arbeitsschutz)**

Nach den Bestimmungen des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) hat der Arbeitgeber die Arbeitsplätze zu beurteilen, die mit der Arbeit verbundenen Gefahren zu ermitteln und Maßnahmen des Arbeitsschutzes festzulegen und ggfs. zu dokumentieren. Von der Dokumentationspflicht sind in der Regel die Kleinbetriebe mit bis zu zehn Beschäftigten ausgenommen.

## **Gefahrstoffe**

Als „Gefahrstoffe“ gelten unter anderem giftige, mindergiftige, reizende, ätzende und leichtentzündliche Stoffe und Zubereitungen.

In Betriebsstätten der Backbranche setzt man solche Gefahrstoffe zu verschiedenen Zwecken ein, (z. B. als Reinigungs- und Desinfektionsmittel, als Verarbeitungshilfsstoffe, als Kraftstoff, als Zutat = Brezellauge) oder sie entstehen bei der Arbeit (Stäube).

Allgemein gelten folgende Grundsätze für den Umgang mit Gefahrstoffen: Gefahrstoffe müssen kenntlich gemacht werden (Symbole und Kennzeichnungen). Sie dürfen nur in geeigneten Behältern und an sicheren Stellen aufbewahrt werden (nicht mit Rohstoffen und Lebensmitteln zusammen).

Für Gefahrstoffe darf man keine Behältnisse verwenden, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln verwechselt werden kann (z. B. keine Lauge oder Reinigungs- und Desinfektionslösungen in Getränkeflaschen).

Für den Umgang mit Gefahrstoffen sind neben technischen Hilfsmitteln auch geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen (z. B. Umfüllvorrichtungen, Dosieranlagen als technische Hilfen; Schutzbrille, Schürze, Handschuhe als persönliche Schutzausrüstung).

Für Arbeiten, bei denen die Entstehung gesundheitsschädlicher Stoffe in gefährlicher Menge nicht vermeidbar ist, sind gefahrmindernde Vorkehrungen zu treffen (z. B. geschlossene Apparaturen, Absaugung an der Entstehungs- oder Austrittsstelle).

Für den Umgang mit Gefahrstoffen ist eine Betriebsanweisung zu erstellen.

Für einzelne Gefahrstoffe bestehen in Backbetrieben Verwendungsverbote oder Einschränkungen (z. B. Verwendungsverbot für Holzstreuemehle als Trennmittel, Verbot der Lagerung brennbarer Gegenstände in der Nähe heißer Oberflächen).

## **Gelatine**

Gelatine besteht aus kollagenen tierischen Eiweißstoffen.

Sie hat die Eigenschaft, in kaltem Wasser etwas aufzuquellen und sich bei Erwärmung zu lösen (kolloidale Lösung).

In dieser Form kann sie Flüssigkeiten einschließen und sich dann beim Erkalten mit ihnen zu einem Gel verfestigen.

Gelatine verwendet man in der Bäckerei/Konditorei als Bindemittel für Sahnezubereitungen und für Speiseeis.

Der Einsatz gefärbter Gelatine macht die Kennzeichnung der Färbung beim Inverkehrbringen der Produkte erforderlich.

## **Gelees**

Gelees sind streichfähige, gallertartige Zubereitungen aus Fruchtsaft oder wässrigen Fruchtauszügen und Zucker.

Die Gelierung erfolgt durch die in den Früchten enthaltenen Pektine.

## **Geliermittel**

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Geliermittel“ solche Stoffe zusammen, die den Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.

Einige dieser Stoffe sind zugleich auch Verdickungsmittel.

Geliermittel kann man den meisten Lebensmitteln nach dem Quantum-satis-Prinzip zusetzen.

In der Bäckerei und Konditorei setzt man Geliermittel zu verschiedenen Zwecken der Feinbäckerei und Süßwarenproduktion ein.

Dabei üblicherweise verwendete Stoffe sind Alginsäure und ihre Salze (E 400 bis 404), Agar-Agar (E 406) oder Pektine (E 440).

Die Verwendung von Geliermitteln zu Back- und Süßwaren muss man bei vorverpackten Lebensmitteln im Verzeichnis der Zutaten ausweisen.

Bei unverpackt angebotenen Waren besteht keine Pflicht zur Kenntlichmachung enthaltener Geliermittel.

## **Gelierzucker**

Das ist Zucker mit einem Zusatz von Pektinen (Geliermitteln) und Zitronensäure. Gelierzucker verwendet man vor allem zur Herstellung von Gelee, Marmelade und Konfitüre.

## **Gentechnik**

Die Gen-Technik gilt als eine Schlüsseltechnologie mit großer Zukunft.

Sie hat mehrere Anwendungsfelder (u. a. Medizin, Agrarproduktion, Lebensmittelherstellung).

Die Nutzung der Gen-Technik ist durch das Gen-Technik-Gesetz geregelt.

Zweck des Gesetzes ist es, Leben und Gesundheit von Menschen, Tieren, Pflanzen sowie die Umwelt in ihrem Wirkungsgefüge... vor möglichen Gefahren gentechnischer Verfahren und Produkte zu schützen und dem Entstehen solcher Gefahren vorzubeugen.

Aber es ist auch Gesetzesziel, den rechtlichen Rahmen für die Erforschung, Entwicklung, Nutzung und Förderung der wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Möglichkeiten der Gen-Technik zu schaffen.

Auf europäischer Ebene gelten verschiedene Vorschriften, die horizontal für verschiedene Anwendungssparten gültig sind. Die Regelungen sind für die Zulassung und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel durch die Novel-Food-Verordnung ergänzt worden.

## **Gentechnisch veränderte Lebensmittel**

Die gentechnisch veränderten Lebensmittel sind rechtlich im Hinblick auf ihre Zulassung und Kennzeichnung (neben anderen neuartigen Lebensmitteln) durch die Novel-Food-Verordnung erfasst.

Gentechnische Veränderungen von Lebensmitteln bzw. ihrer Zutaten sind auf unterschiedlichem Niveau möglich.

Zu unterscheiden sind in dieser Hinsicht:

- Lebensmittel, die selbst ein gentechnisch veränderter Organismus sind (z. B. gentechnisch veränderte Sojabohnen mit Widerstandskraft gegen Schädlinge)
- Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten (z. B. Käse mit gentechnisch verändertem Schimmel)
- Lebensmittel, die verarbeitete Anteile aus genveränderten Organismen enthalten, aber nicht mehr die genveränderten Organismen selbst (z. B. Margarine mit Öl aus genveränderten Sojabohnen)

Für den Bäckereibereich ist unter anderem die Produktgruppe aus gentechnisch verändertem Soja interessant, zum Beispiel das Sojalecithin oder das Sojaöl. Diese Produkte sind nicht kennzeichnungspflichtig, wenn das Sojaöl durchraffiniert ist.

Anhand des steigenden Anteils der gentechnisch veränderten Sojabohnen an der Weltermte ist damit zu rechnen, dass Sojalecithin und Sojaöl zunehmend aus Mischungen von gentechnik-freien und gentechnisch-veränderten Sojabohnen stammen.

Das ergibt sich daraus, dass die Chargen bei der Ernte und Weiterverarbeitung in einigen Anbauländern nicht getrennt werden können.

Unter Berücksichtigung der Vorbehalte breiter Verbraucherkreise in Deutschland gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel haben z. Z. einige Hersteller von Speisefetten darauf verzichtet, weiterhin Sojaprodukte zu ihren Erzeugnissen zu verwenden, obwohl damit sensorische und technologische Nachteile in Kauf zu nehmen sind.

Die Akzeptanz für gentechnisch veränderte Lebensmittel ist nicht durch Kennzeichnungsvorschriften zu steigern.

Nach Einschätzung weiter Expertenkreise ist die freiwillige und umfassende Information der Verbraucher unabdingbar.

## **Genusmittel**

Die Genussmittel gehören zu einer Gruppe von Lebensmitteln, die überwiegend pflanzlicher Herkunft sind.

Genussmittel verwendet man zumeist wegen ihrer Duft- und Geschmacksstoffe (z. B. zum Würzen und Aromatisieren).

Eine andere Gruppe von Genussmitteln wird wegen ihrer anregenden Wirkungen genossen.

Das sind beispielsweise die Aufgussgetränke (Kaffee, Tee), aber auch bestimmte Alkoholika.

## **Genetzte Brote**

Das sind Brote, für die man den Teig sehr nass mit Wasser abgreift.

Der Teig ist dabei schon aufgegangen.

Die Teigstücke werden nicht gewirkt und ohne weitere Stückgare gebacken.

Das Netzen wendet man vor allem für rustikale Weizenmischbrote an.

Hier sind eine unregelmäßige Form, eine kräftige Kruste und eine großporige unregelmäßige Krume erwünscht.

## **Gerätesicherheit (Normen)**

Die Gütesicherung technischer Arbeitsmittel (Maschinen und Geräte) erfolgt aufgrund rechtlicher Vorgaben, zum Beispiel: EG-Maschinen-Richtlinie, Arbeitsmittel-Richtlinie, Gerätesicherheitsgesetz.

## **Gerbstoffe**

Gerbstoffe sind im Pflanzenreich weitverbreitet vorkommende Substanzen, die eine konservierende Wirkung haben.

Gerbstoffe sind beispielsweise auch in den Aufgussgetränken (Tee, Kaffee) und beeinflussen deren Geschmack und die Wirkung auf den Körper (z. B. anregende Wirkung oder beruhigende Wirkung).

## **Germ**

Mit „Germ“ bezeichnet man in Österreich die Hefe („Germknödel“ sind daher „Hefeknödel“).



## **Gerste**

Gerste ist ein Getreide mit geringer Backfähigkeit.

Gerste ist ein so genanntes „Nichtbrotgetreide“.

Gerste verwendet man hauptsächlich zum Brauen von Bier und als Futtermittel.

## **Gerstenbrot**

Gerstenbrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Mindestanteil von 20 Prozent

Gerstenerzeugnissen (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

*(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)*

## **Gersterbrot (Gerstelbrot)**

Bei diesem Brot werden die Teigstücke im offenen Feuer geflammt (gegerstert).

Das Brot weist hierdurch eine charakteristische Sprengelung auf der Kruste auf.

Gersterbrot ist eine Spezialbrotart, die man hauptsächlich in der Region von Hannover herstellt.

## **Geschmacksprobe**

Die Beurteilung des Geschmacks/des Geruchs von Lebensmitteln ist Teil der sensorischen Qualitätsbeurteilung.

Bei der Qualitätsprüfung von Brot und Kleingebäck (nach DLG) hat die Beurteilung des Geschmacks die höchste Gewichtung unter den Beurteilungskriterien.

## **Geschmacksverstärker**

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Geschmacksverstärker“ solche Stoffe zusammen, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.

Geschmacksverstärker sind keine Aromen.

Bekannte Geschmacksverstärker sind beispielsweise die Glutamate (für Soßen, Suppen).

Im Bereich der Bäckerei/Konditorei haben die Geschmacksverstärker kaum Bedeutung.

Ihre Verwendung muss man auch beim Angebot von unverpackten Lebensmitteln kenntlich machen, zum Beispiel auf der Speisekarte des Cafés.

## Gesundheitsbezug (Werbung für Lebensmittel)

Es ist grundsätzlich verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder unter irreführenden Darstellungen für sie zu werben.

Eine Irreführung liegt unter anderem dann vor, wenn

- Lebensmitteln solche Wirkungen beigelegt werden, die ihnen nach wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht zukommen,
- Lebensmitteln mit zur Täuschung geeigneten Aussagen... über Umstände, die zu ihrer Bewertung mitbestimmend sind, angeboten werden,
- Lebensmitteln der Anschein eines Arzneimittels gegeben wird.

Unabhängig von den obigen Vorschriften ist es grundsätzlich verboten, im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung für sie allgemein oder im Einzelfall krankheitsbezogene Angaben und Darstellungen zu verwenden.

## Getreidemahlerzeugnisse (Typenzahlen)

In Deutschland müssen Brotgetreide-Mahlerzeugnisse nach Typen gehandelt werden.

Für Weizen- und Roggenmahlprodukte gelten unterschiedliche Typenzahlen.

Man ordnet sie nach dem **Ausmahlungsgrad**.

Das ist der prozentuale Anteil des mahlfertigen Getreidekorns, der für das jeweilige Mahlerzeugnis genutzt wird.

## Gewürze

Nach den „Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Mittel“ des Deutschen Lebensmittelbuches sind Gewürze wie folgt definiert:

„Gewürze sind Teile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon) einer bestimmten Pflanzenart, nicht mehr als technisch notwendig bearbeitet, die wegen ihres natürlichen Gehalts an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind...“.

Gewürze bezeichnet man nach ihrer Art.

Soweit der Zerkleinerungsgrad von Bedeutung ist, wird er zusätzlich angegeben (z. B. „Zimt“ oder „Zimt, pulverisiert“).

Außer den Gewürzen sind in den Leitsätzen weitere würzende Mittel aufgeführt, unter anderem Gewürzmischungen (z. B. Spekulatiusgewürz), Gewürzzubereitungen (mit erlaubtem Kochsalzanteil, z. B. Pizzagewürz), Gewürzaromazubereitungen (Gewürze mit Aromazusatz).

Den Zusatz von Gewürzen zu Backwaren muss man nicht kennzeichnen, soweit es sich nicht um Zusatzstoffe mit würzender Wirkung handelt.

Die Zusatzmengen von Gewürzen als wertbestimmender und/oder namengebender Zutat erfolgt nach dem Quantum-satis-Prinzip.

Das heißt: Das jeweils genannte Gewürz ist im Lebensmittel deutlich sensorisch (= geruchlich und geschmacklich) wahrnehmbar.

## **Gewürznelken**

Gewürznelken sind getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaums. Sie prägen den Charakter von Gewürzmischungen für Pfeffernüsse und für Spekulatius.

## **Gewürzbrote (Kümmelbrot u. a.)**

Gewürzbrote stellt man durch Zugabe von Gewürzen oder Gewürzmischungen her. Die Zusatzmengen bemisst man so, dass die Würzung sensorisch deutlich wahrnehmbar ist.

Wenn man in der Verkehrsbezeichnung eine Gewürzart hervorhebt (z. B. Korianderbrot, Paprikabrot, Pfefferbrot, Anisbrot), so ist das genannte Gewürz sensorisch deutlich wahrnehmbar.

## **Gewürzprinten**

Gewürzprinten sind knusprig-harte (oder auch weiche) Braune Lebkuchen von zumeist rechteckiger, flacher Form.

Auf 100 Teile Getreideerzeugnisse enthalten sie mindestens 80 Teile Zuckerarten (berechnet als Trockenmasse).

Rohzucker wird nicht verwendet.

Ein Teil des Zuckers wird zuweilen durch Rübensirup ersetzt.

Kennzeichnend für Printen ist der deutlich wahrnehmbare Gehalt an ungelöst gebliebenen braunen Kandiszuckerkrümeln.

Kennzeichnend für Gewürzprinten ist darüber hinaus deren typische Würzung.

## **Gewürzspekulatius**

Gewürzspekulatius ist eine knusprig-harte Spekulatiusart.

Man stellt ihn aus einfachem, zuckerreichem Spekulatiusteig her.

Die Bezeichnung „Gewürzspekulatius“ bezieht sich auf die kräftige Würzung.

## **Giandujamasse**

Gianduja ist die in der Schweiz übliche Bezeichnung für Nugat.

## Gluten

**Gluten** ist der Oberbegriff für die Getreide-Eiweißstoffe *Gliadin und Glutenin*.

Diese Eiweißstoffe sind nicht wasserlöslich.

Sie verquellen beim Teigmachen mit der Teigflüssigkeit und bilden eine elastische Masse, die man in der Fachsprache als „Feuchtkleber“ bezeichnet.

Der Feuchtkleber lässt sich aus einem Weizenteig auswaschen.

Man gewinnt so das verquollene Weizengluten.

Die wasserlöslichen Bestandteile des Weizenmehls werden also entfernt.

Aus diesen Resten gewinnt man durch Sedimentation und Trocknung die *Weizenstärke*.

Gluten ist also eine isolierte Fraktion des Weizenmehls.

Gluten gilt somit als Lebensmittel.

Gluten ist im lebensmittelrechtlichen Sinne *kein* Zusatzstoff.

Gluten wird von Personen, die an Zöliakie (Sprue der Erwachsenen) leiden, nicht vertragen.

Diese Personen müssen sich glutenfrei ernähren.

Zur Information der Verbraucher muss nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung die Zutat „Weizengluten“ als Allergen ausgewiesen werden.

### ***Backtechnische Bedeutung von Gluten***

Die Weizenmehle, die man zur Herstellung von Weizenhefegebäcken (Weißbrot, Brötchen, Hefekuchen) benutzt, enthalten zwischen 11 und 14,5 % Eiweißstoffe in der Trockensubstanz.

Die kleberbildenden Eiweißstoffe Gliadin und Glutenin (= das Gluten) sind darin mit etwa 85 % der Eiweißmenge enthalten.

Der Rest sind lösliche Eiweißstoffe.

Das quellfähige Gluten bestimmt mit seinem Anteil und mit seiner Qualität weitgehend die Backeigenschaften des jeweiligen Weizenmehls:

Gluten kann mit etwa dem Doppelten seines Eigengewichts an Wasser verquellen.

Aus 100 g trockenem Weizengluten erhält man demnach durch Verquellung mit Wasser etwa 300 g Feuchtkleber.

Vergleichsweise erhält man aus 100 g Weizenmehl durch Wasserzugabe etwa 160 g Weizenteig (ohne Berücksichtigung weiterer Zutatenmengen).

Bei der **Teigbereitung** verquillt Gluten mit der Teigflüssigkeit zu Feuchtkleber.

Der natürliche Glutengehalt des Mehles ist also maßgebend für die *Wasseraufnahmefähigkeit des Mehles*.

Der Glutenanteil hat Einfluss auf die Festigkeit des Teiges bei der Zugabe einer bestimmten Flüssigkeitsmenge.

Wenn man bei der Teigbereitung zusätzlich trockenes Weizengluten als Zutat einsetzt, erhöht man damit die Wasseraufnahmefähigkeit.

Beim **Teigkneten** bildet der Feuchtkleber ein strukturbildendes Netz.

Der Feuchtkleber macht den Teig elastisch und knetbar sowie formbar.

Beim **Verarbeiten** eines Weizenteigs beeinflusst der Feuchtkleber die Teigeigenschaften wesentlich.

Er benötigt eine gewisse Zeit zum Nachquellen (= Teigruhezeit).

Dann ist der optimal verquollene Feuchtkleber in der Lage, die von der Backhefe gebildeten Gärgase zu halten.

Der Feuchtkleber bestimmt somit das *Gashaltevermögen des Weizenteigs* und damit seine Auflockerung.

Beim **Backvorgang** gerinnt der Feuchtkleber bei einer Temperatur zwischen 60 und 80 °C.

Er bildet dabei ein Strukturgerüst für die Gebäckkrume.

Beim Gerinnen stößt der Feuchtkleber das Wasser wieder ab, das er beim Verquellen aufgenommen hat.

Dieses Wasser steht dann während des Backvorgangs der Weizenstärke zum Verkleistern zur Verfügung.

Geronnener Kleber und verkleisterte Stärke bilden zusammen die Gebäckkrume.

Die Krumeneigenschaften entstehen also im Wesentlichen durch das Zusammenspiel dieser beiden Mehlinhaltsstoffe.

Wenn man bei der Bereitung eines Weizenteigs trockenes Weizengluten als zusätzliche Zutat einsetzt, erhöht man damit die Wassermenge, die zur Verkleisterung der Stärke während des Backvorgangs zur Verfügung steht. Eine verbesserte Stärkeverkleisterung hat Einfluss auf den Feuchtigkeitsgehalt und die Frische der Gebäckkrume.

Das ist bei Brötchen, die am Tage ihrer Herstellung verzehrt werden, kein qualitätsbestimmendes Merkmal.

Dagegen kann man bei Brötchen und anderen Gebäcken, die in Form von Fertigteiglingen oder Halbgebackenen zum Verkauf kommen, durch den erhöhten Feuchtigkeitsanteil die Krumeneigenschaften des fertigen Gebäcks verbessern.

Ebenso ist Weizengluten als Zutat empfehlenswert, wenn man proteinschwaches Mehl verarbeitet (oft bei ökologischer Gewinnung) oder wenn man ballaststoffreiche Teige herstellt (z. B. für Schrot- oder Vollkornbrötchen).

Weiterhin ist Weizengluten notwendig für die Herstellung nährwertveränderter Gebäcke, hier vor allem bei der Herstellung von „eiweißangereichertem Brot“.

## **Gluten-Unverträglichkeit**

Die **Zöliakie** (bei Erwachsenen: Sprue) ist eine Erkrankung des Dünndarms aufgrund einer Zottenschädigung, die auf eine Unverträglichkeit gegenüber Klebereiweiß (Gluten) zurückzuführen ist.

Gegen die Gluten-Unverträglichkeit gibt es bisher keine Medikamente.

In den USA werden Versuche mit Thioredoxin (einem Regulatormolekül) durchgeführt, das Allergie auslösende Wirkungen von Weizeneiweißstoffen mindern soll.

Auch wird versucht, durch gentechnische Verfahren die Glutene in Weizensorten zu verändern.

Patienten mit einer Glutenunverträglichkeit müssen im allgemeinen lebenslang die glutenhaltigen Lebensmittel meiden.

Die glutenfreie Nahrung muss frei sein von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Grünkern.

Schon kleinste Mengen dieser Getreide in der Nahrung führen zu einer Schädigung des Dünndarms der Erkrankten.

Speziell für die glutenfreie Ernährung hergestellte Lebensmittel werden mit einer durchgestrichenen Weizenähre im Kreis gekennzeichnet.

Auch Lebensmittel, die von Natur aus glutenfrei sind, dürfen mit dem Symbol und

dem Wort „glutenfrei“ gekennzeichnet werden.

Die Herstellung von Brot und Gebäck ohne glutenhaltige Getreide ist erschwert.

Genutzt werden die glutenfreien Getreide Mais, Reis, Hirse und Buchweizen.

Weiterhin werden die Verdickungsmittel Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl, aber auch Kartoffelmehl, zur Wasserbindung eingesetzt.

Als weitere ballaststoffhaltige Zutaten werden Apfelfaser, Amarant, Leinsamen, Sesam und Kastanienmehl verwendet.

Da bereits kleinste Spuren von Gluten in der Nahrung von Zöliakie-Patienten vermieden werden müssen, dürfen die Lebensmittel nicht zusammen mit anderen glutenhaltigen Erzeugnissen hergestellt werden.

## **Golatschen (Kolatschen)**

Golatschen sind kleine, rundliche Feine Backwaren aus Hefefeinteig mit einer Auflage aus Pflaumenmus, Mohnmasse und Quarkfüllmasse.

Nach dem Backen glasiert man die Golatschen üblicherweise mit Fondant.

## **Grahambrot**

Nach den ursprünglichen Vorgaben des Arztes Dr. Graham wurde dieses Brot für diätetische Zwecke nur aus Weizenschrot und Wasser hergestellt, ohne Backhefezugabe und ohne Kochsalzzugabe.

Heute lockert man Grahambrot zumeist mit Backhefe und gibt aus geschmacklichen Gründen auch etwas Kochsalz zu.

## **Gratins**

Die Bezeichnung „Gratin“ verdeutlicht in der deutschen Übersetzung die Zubereitungsart dieser Speisen (Gratinieren = Überkrusten).

Im Unterschied zu Aufläufen, die zusammengesetzt insgesamt gegart werden, sind Gratins aus gegarten Zutaten zusammengesetzt.

Gratins sind flache Zubereitungen ohne Eianteil in der Soße zum Überbacken.

## **Griechische Ringbrote**

Zu diesen Broten verwendet man 70 % Hartweizenmehl, 20 % Weizenmehl (Type 550) und 10 % Maismehl.

Die Brote haben einen unverwechselbaren, etwas süßlichen Geschmack und eine gelbe Krumenfarbe durch den Maismehlanteil.

Die Krume ist etwas dichtporig.

## **Grillagetorte**

So bezeichnet man Torten, die aus dünnen Grillagemasse-Böden mit Mokka-, Nugat- oder Nusskrem oder Pariser Krim zusammengesetzt sind.

Die Biskuitböden für Grillagetorte sind auf der Oberfläche mit fein gestoßenem Krokant eingestreut.

## **Grünkern**

Grünkern ist die Bezeichnung für Dinkelkorn, das in der Milchreife geerntet und getrocknet wurde.

Grünkern verwendet man hauptsächlich zu Suppen und zu Brei.

## **Grundpreis**

Als „Grundpreis“ gilt der Preis einer nach Gewicht/Volumen vermarkteten Ware für 1 Kilogramm oder 1 Liter.

Bei der Preisangabe für lose vermarktete Waren muss man den Verkaufspreis bezogen auf 1 Kilogramm oder 1 Liter anzugeben (oder auch auf 100 g bzw. 100 ml bezogen).

Für die Ausweisung bzw. für die Befreiung von der Grundpreisangabe gibt es eine Fülle spezifischer Regelungen, zum Teil produktbezogen und zum Teil auf die Art und Größe der Produkteinheit bezogen.

Auch für bestimmte Handelsgeschäfte gilt eine Befreiung von der Pflicht zur Grundpreisangabe.

So brauchen beispielsweise kleine handwerkliche Backwarenverkaufsstellen nicht die Grundpreise für ihr Warenangebot auszuweisen.

Diese Regelung gilt nicht, wenn Handelswaren angeboten werden oder das Sortiment der Verkaufsstelle in einem Filialsystem bereitgestellt wird.

## **Grundsauer**

Das ist die zweite Stufe des Dreistufensauerteigs.

Ziel dieser Stufe ist die Säurebildung.

Als Grundsauer bezeichnet man auch den einstufigen Sauerteig, den man als anteilige Säuerung neben einem Teigsäuerungsmittel bei der kombinierten Führung einsetzt.

## **Grundumsatz**

Das ist die Energiemenge, die ein Mensch zum Erhalten der Körperfunktionen benötigt, also ohne Energie für Leistungen.

## **Guarkernmehl**

Guarkernmehl ist das Mehl aus geschälten Bohnen einer indischen Bohnenart. Guarkernmehl verwendet man wegen seiner großen Wasserbindekraft als Bindemittel.

Guarkernmehl gilt lebensmittelrechtlich als allgemein für alle Lebensmittel zugelassener Zusatzstoff.

Für die Zusatzmenge gilt die Einschränkung, dass in 1 kg verzehrfertiger Produkte höchstens 20 g Guarkernmehl sein dürfen.

## **Guéridon-Service**

Das ist der englische Service beim Bedienen im Café und Restaurant.

Typisch für den Guéridon-Service ist, dass Speisen an einem Beistelltisch zum Gästetisch vom Servicepersonal hergerichtet und auf die Teller der Gäste vorgelegt werden.

Das Einsetzen der Speisen erfolgt dann von der rechten Seite des Gastes aus. Im Cafégeschäft sind beispielsweise kleine Anrichtearbeiten am Tisch der Gäste oder das Flambieren von Getränken mögliche Aktivitäten mit Erlebniswert für die Gäste.

## **Guglhupf**

Als „Guglhupf“ bezeichnet man in Österreich, Süddeutschland und in Elsass-Lothringen einen eireichen Hefekuchen, der in einer gerieften Rundform gebacken ist.

Dem Teig setzt man zum Teil auch Rosinen und/oder Mandelsplitter zu.

Die Oberfläche des Kuchens wird zumeist mit Puderraffinade bestäubt.

Der Guglhupf wird in Elsass-Lothringen als lockeres und eireiches Gebäck in unterschiedlichen Größen zum Frischverzehr angeboten.

Ein vergleichbares Gebäck ist der **Altdeutsche Napfkuchen**, der auch in der gerieften Rundform gebacken wird, allerdings aus einem ei- und fettreichen Hefeteig. Der Altdeutsche Napfkuchen hat wegen seiner Zutaten eine längere Frischhaltung als der Guglhupf.

## **Gummi arabicum**



Gummi arabicum ist ein Puder aus dem getrockneten Saft von Akazienarten, die in tropischen Ländern wachsen.

Gummi arabicum setzt man wegen der großen Quellfähigkeit des Puders als Bindemittel ein.

Gummi arabicum ist als Zusatzstoff allgemein für alle Lebensmittel zugelassen.

## **Gute Herstellungspraxis**

Im US-amerikanischen Lebensmittelrecht wird die Produktion unter hygienisch einwandfreien Bedingungen als „Good Manufacture Practice“ (GMP) bezeichnet. Diesen Fachbegriff kann man wörtlich als „Gute Herstellungspraxis“ (GHP) übersetzen.

Die GHP gehört zu einem System der Qualitätssicherung, durch das bei den hergestellten Produkten konstant die erwarteten Merkmale gesichert werden sollen. Die GHP fordert von den Lebensmittelunternehmen, das Beste zu tun, damit die Produkte nicht nur hygienisch sicher, sondern auch ästhetisch sauber und möglichst frei von Verunreinigungen an die Konsumenten gelangen.

Im deutschen Lebensmittelrecht gibt es weder einen in der Rechtsprechung anwendbaren Begriff der „Guten Herstellungspraxis“, noch ist dieses Prinzip durch höchstrichterliche Rechtsprechung als Teil der Sorgfaltspflicht der Inverkehrbringer von Lebensmitteln festgeschrieben worden.

## **H**

### **HACCP-System**

HACCP ist das Wortkürzel für „Hazard Analysis and Critical Control Points“, was übersetzt bedeutet: „Gefahrenanalyse und Steuerung an kritischen Kontrollpunkten“. Für die hygienische Lebensmittelsicherheit sollen bei der Nutzung und Ausgestaltung des HACCP-Systems folgende Grundsätze angewendet werden:

Analyse der möglichen Gefahren für Lebensmittel auf jeder Prozessstufe eines Lebensmittelunternehmens und Einschätzung der Risiken

Bestimmung der „Kritischen Kontrollpunkte“ (= CCPs)

Festlegung wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für die Kritischen Punkte

Durchführung von Korrekturmaßnahmen und deren angemessene Dokumentation

Überprüfung der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel, der Kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Herstellungsprozesse im Lebensmittelunternehmen

### **Haferbrot**

Haferbrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Mindestanteil von 20 Prozent Hafermahlerzeugnisse (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

## **Haferflocken**

Das ist entspelztes, gedämpftes und gequetschtes Haferkorn. Haferflocken nutzt man zu Kochzwecken, in der Backwarenproduktion hauptsächlich für Haferbrot.

## **Hagelzucker**

Hagelzucker ist grobkörniger Zucker, den man in der Bäckerei vor allem für Dekorzwecke verwendet.

## **Hahnenkämmchen**

Hahnenkämmchen sind süße Kaffeegebäcke (zumeist) aus Plunderteig. Benannt sind sie nach ihrer hahnenkammartigen Form. Als Füllung sind Marzipan-, Franchipan- oder Konfitürenzubereitungen üblich. Die Oberfläche glasiert man mit Fondant.

## **Halbweißbrote**

Das sind helle Weizenbrote aus dunklen Weizen-Nachmehlen, auch Mischbrote mit hellen Roggenmehlanteilen.

## **Halbweißmehl**

Das ist eine schweizerische Bezeichnung für ein dort übliches Weizenmehl. Halbweißmehl ermischt man zu 25 % als helles Auszugmehl und zu 75 % aus dem gesamten Mehlkörper des Weizens. Dieses Mehl liegt im Aschegehalt zwischen den deutschen Mehltypen 550 und 812.

## **Hamburger-Brötchen**

Das sind weiche Brötchen, mit denen man Hot Dogs herstellt.  
Der Teig für Hamburger-Brötchen enthält Milch als Zugussflüssigkeit, Backmalz und Fett.

## **Hamburger Rundstücke**

Als „Hamburger Rundstücke“ bezeichnet man in Norddeutschland übliche runde Brötchen ohne Ausbund. Zum Teil sind sie auch auf der Oberseite leicht eingeschnitten.

## **Hamburger Schwarzbrot**

Das ist eine Gattungsbezeichnung für Roggenschrotbrot.  
Das Brot backt man im Kasten oder seitwärts angeschoben.  
Es hat eine glänzende Oberkruste.  
Seitwärts ist es krustenlos.

## **Handwerk**

Nach den Bestimmungen der Handwerksordnung (HwO) ist ein Gewerbebetrieb ein Handwerksbetrieb, wenn er handwerksmäßig betrieben wird und vollständig oder in wesentlichen Tätigkeiten ein Gewerbe umfasst, das in der Anlage zur HwO aufgeführt ist.

Die in der Anlage A der Handwerksordnung in Gruppen aufgeführten Gewerbe gelten als „Vollhandwerke“.

Um sie zu betreiben, bedarf es der Meisterprüfung (im Regelfall) und der Eintragung in die Handwerksrolle.

## **Hartkekse**

Hartkekse sind Dauerbackwaren aus einem festen und fettarmen Mürbeteig.  
Diese Kekse werden heute überwiegend industriell gefertigt.  
Der Teig wird dünn ausgewalzt und dann ausgestanzt.  
Das geschieht meistens vollautomatisch.

## **Haselnüsse**

Haselnüsse sind die ölhaltigen Fruchtkerne von Haselsträuchern. Die Kerne benutzt man in der Bäckerei/Konditorei in ganzer Form oder zerkleinert. Aus Haselnüssen stellt man auch Rohmassen her. Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse zählen zu den Allergenen.

## **Haselnusslebkuchen**

Haselnusslebkuchen gibt es

- als Braune Lebkuchen (z. B. Feine oder Feinste Lebkuchen oder Braune Nusslebkuchen),
- als Oblatenlebkuchen (z. B. Feine oder Feinste Oblatenlebkuchen oder Haselnusslebkuchen).

Die Bezeichnung als „Haselnusslebkuchen“ erfordert einen Anteil von 20 % Haselnusskernen in der Masse.

Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 % Getreidemahlerzeugnisse oder 7,5 % Stärken oder eine entsprechende Mischung.

*Hinweise:*

*1. Die obigen Bestimmungen sind sinngemäß anzuwenden für die Verkehrsbezeichnungen Mandel- und Walnusslebkuchen.*

*2. Die Zutaten Mandeln, Mandelerzeugnisse, Hasel- und Walnüsse sowie Haselnuss- und Walnusserzeugnisse gehören zu den Zutaten mit hohem Allergiepotezial. Zur Information der Verbraucher ist daher auf eine exakte Kennzeichnung der Gebäcke und ihrer Zutaten zu achten.*

## **Haselnussmakronen**

Als „Haselnussmakronen“ bezeichnet man makronenähnliche Gebäcke, die als Ölsamen ausschließlich zerkleinerte Haselnüsse enthalten.

Die Verkehrsbezeichnung „Haselnussmakronen“ genügt den Anforderungen hinsichtlich der Deklaration enthaltener Nüsse (als Allergene) und zur Unterscheidung von Mandelmakronen.

## **Haselnussmark**

Das ist eine Rohmasse aus geschälten, gerösteten Haselnusskernen und Zucker. Die zähflüssige pastenartige Masse verwendet man im Backgewerbe für Füllungen und Auflagen zu Feinen Backwaren.

## **Hedwige**

Hedwige sind in Norddeutschland verbreitet angebotene Kleingebäcke aus leichtem Hefefeinteig mit Rosinen.

In anderen Regionen bezeichnet man sie als Heißwecken, weil sie noch warm verzehrt werden.

## **Hefegebäcke**

Das ist die Sammelbezeichnung für Gebäcke, die man mit Backhefe lockert.

In einem engeren Sinne bezeichnet man damit nur Feine Backwaren aus Hefefeinteigen.

## **Heidebrot**

Das ist eine Gattungsbezeichnung für ein längliches, zumeist helles Roggenmischbrot mit aromatischem Geschmack.

Es hat eine glänzende, genarbte Oberfläche und oft auch bemehlte Seitenflächen. Diese typischen Merkmale stammen von einer ursprünglichen Art der Herstellung. Dabei schneidet man ein großes Brotteigstück während der Gare mittig in zwei Brotteiglinge auf.

## **Heißsiegeln**

Das Heißsiegeln von Backwaren erfolgt mit dafür geeigneten Folien aus verschiedenen Kunststoffen (z. B. Polyethylen, Polypropylen).

Die Folien legen sich dabei eng an das Packgut.

Die Packung wird sodann durch Hitze verschlossen.

Bei Brot gibt es die Methode der Heißverpackung, bei der man die Brote noch offenheiß in Kunststoff-Folie dicht verschweißt.

Dadurch wird der keimarme Zustand der Brote erhalten, die Haltbarkeit der Brote verbessert und die Feuchtigkeit im Brot eingeschlossen (je nach Dichtheit der verwendeten Folienart).

## **Herkunftsangaben**

In einigen Fällen sind die gebräuchlichen Verkehrsbezeichnungen für Backwaren geschützte Herkunfts- oder Ursprungsangaben.

Das gilt beispielsweise für Aachener Printen, Lübecker Marzipan, Dresdner Stollen, Nürnberger Lebkuchen, Pulsnitzer Pfefferkuchen, Friedrichsdorfer Zwieback oder Les Baguettes de Paris.

Wenn man geografische Gattungsbezeichnungen mit relokalisierenden Attributen

versieht, so wird damit Herkunft oder Ursprung verdeutlicht (z. B. „Original Schweizer Brot“ ist dann Herkunftsangabe).

So ist zum Beispiel die Verkehrsbezeichnung „Helgoländer Roggenvollkornbrot“ im Zusammenhang mit der Abbildung des roten Felsens von Helgoland auf dem zugehörigen Brot-Etikett eine zur Irreführung geeignete Kennzeichnung, wenn das so beworbene Brot nicht von der Insel Helgoland stammt.

*(OLG Koblenz, Beschluss vom 07.06.1993, Az.: 1 Ss 58/93)*

Als Teil des europäischen Markenschutzes können Herkunftsangaben nach EG-Verordnung geschützt werden.

Gattungsbezeichnungen können jedoch nicht als geschützte Bezeichnungen eingetragen werden.

Eingetragene Bezeichnungen sind gegen eine anlehrende Werbung geschützt. Das heißt: Eine Auslobung von Produkten mit „nach....Art“ und ähnlichen Einschränkungen ist verboten.

Nach der Veröffentlichung der Eintragung gilt eine Übergangsfrist von 5 Jahren, damit sich andere Hersteller von Produkten umstellen können, die zuvor ihre Erzeugnisse 5 Jahre unter der Bezeichnung handelten.

Neben dem Schutz geografischer Herkunfts- und Ursprungsbezeichnungen nach der EG-Verordnung sind auch die Schutzrechte nach bilateralen Abkommen für die Erzeugnisse aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Griechenland zu beachten.

Damit werden durchgängig deren Landes- und Regionalbezeichnungen als Herkunftsangaben geschützt.

Dieser Schutz ist sehr weitgehend: Schon die Ausweisung des Begriffs „Grüezi“ wurde durch ein Urteil des LG München als Lokalisierungshinweis gewertet.

*(LG München, Urteil vom 16.01.1980)*

## **Herstellerangabe**

Nach den Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) muss beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen von vorverpackten Lebensmitteln unter anderem die Herstelleranschrift ausgewiesen werden.

Als Kennzeichnung genügt der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines Verkäufers, der in einem Mitgliedsstaat der Europäischen Gemeinschaft oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassen ist.

Die Herstellerangabe ist im Interesse der Verbraucher unter anderem wichtig für Vorgänge in Bezug auf die Produkthaftung.

Nach den Bestimmungen der LMIV ist die Herstellerangabe zusammen mit den übrigen Kennzeichnungen in einem Sichtfeld auf der Verpackung, der Umhüllung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett deutlich lesbar, unverwischbar auszuweisen

## Hervorhebung von Zutaten

Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften für den EU-Raum gilt:

1. Werden eine oder mehrere Zutaten, die für die Merkmale des Lebensmittels wichtig sind, besonders hervorgehoben, ist die Mindestmenge, bei entsprechender Hervorhebung eines geringen Gehalts die Höchstmenge in Gewichtshundertteilen anzugeben.
2. Die Angabe nach Ziffer 1 ist in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung oder bei der Angabe der hervorgehobenen Zutat im Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Diese Vorschriften

- gelten nicht für die Angabe der Verkehrsbezeichnung,
- gelten nicht für durch Rechtsvorschrift zwingend vorgeschriebene Angaben (z. B. nach der Diät-Verordnung),
- gelten nicht für Zutaten, die man in geringer Menge ausschließlich zur Geschmacksgebung verwendet.

Die Hervorhebung von Zutaten ist keine nährwertbezogene Angabe im Sinne der Nährwertkennzeichnungs-VO (NKV) und löst daher nicht die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus.

Beispiele für die Kennzeichnung bei hervorgehobenen Zutaten:

- „Hefefeingebäck mit hohem Eigehalt (8 %)“
- „Stollen mit geringem Fettgehalt (30 %)“

Für vorverpackt angebotene Produkte ist es bei Hervorhebung von Zutaten nötig, diese im Zutatenverzeichnis mengenmäßig auszuweisen (**quantitativ Kennzeichnung = QUID**) .

## Heu- und Kartoffelbazillen

Diese Bazillen sind Erreger der Brotkrankheit Fadenziehen.

Sie kommen über das Getreide in das Mehl und sind somit unvermeidlich in den Teigen und Gebäcken.

Die Sporen dieser Bazillen überdauern sogar den Backprozess und können nach dem Auskühlen der Gebäcke in ihnen wieder auskeimen.

Besonders in der warmen Jahreszeit können helle, ungesäuerte und kompakte Weizenbrote mit viel Krumenanteil an Fadenziehen erkranken.

Die Brote gelten lebensmittelrechtlich als verdorben und müssen vernichtet werden.

## Hippenmasse

Das ist eine streichfähige Masse aus Marzipanrohmasse, Zucker, Milch, Eiklar und Weizenmehl.

## Hippengebäcke

Das sind mürb-splitterige Flachgebäcke aus einer Makronenmasse, die man dünn auf Blechen aufgestrichen backt.

Hippengebäcke verwendet man zu Eisspeisen.

Bekannt sind auch Sahnedesserts mit Hippenrollen (= Schlotfeger).

Hippenornamente setzt man als Dekor für Torten und Desserts ein.

## Hirschhornsalz

Hirschhornsalz ist ein Backtriebmittel und ist ein beschränkt zugelassener Zusatzstoff.

Zulässig ist die Verwendung nur für flache Feine Backwaren und wenn in 1 kg Trockenmasse des fertigen Gebäcks nicht mehr als 1 g Ammoniumstickstoff verbleibt (als  $\text{NH}_3$  bestimmt).

Hirschhornsalz zerfällt bei Erhitzung in Wasserdampf ( $\text{H}_2\text{O}$ ), Ammoniakgas ( $\text{NH}_3$ ) und Kohlendioxid ( $\text{CO}_2$ ).

Ein typischer Anwendungsfall für die Gebäcklockerung mit Hirschhornsalz sind die Amerikaner.

Hier kann aber leicht zu viel Ammoniak im Gebäck verbleiben, wenn die Gebäcke zu hoch und mit zu feuchter Krume erbacken werden.

Ammoniak bildet mit Wasser eine gesundheitsschädliche Lauge (= Salmiakgeist).

## Hirsebrot

Hirsebrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Anteil von mindestens 20 Prozent Hirse und/oder Hirsemahlerzeugnissen (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

### **Anmerkung:**

*Hirse ist ein glutenfreies Nichtbrotgetreide.*

*Um für Zwecke der glutenfreien Ernährung bei Zöliakie Missverständnisse zu vermeiden, ist es empfehlenswert bei der Verkehrsbezeichnung „Hirsebrot“ in einer Produktinformation die insgesamt verwendeten Getreideerzeugnisse auszuweisen.*

## Hörnchen

Das ist ein Sammelbegriff für viele aufgewickelte Kleingebäcke mit hörnchenartiger Form (z. B. Plunderhörnchen, Kipfel).



## **Holländische Kirschtorte**

Typische Merkmale dieser Torte sind die Blätterteigböden und die glasierte Oberfläche.

Die Füllung der Torte muss Kirschen (z. B. Sauerkirschkompott) in genügender Menge enthalten, zusätzlich eine Vanille-Sahne-Füllung.

Als Füllung üblich auch Krem oder Sahnekrem üblich.

Die Oberfläche ist mit Johannisbeergelee bestrichen, mit Fondant glasiert und mit Belegkirschen aus Sahnerosetten dekoriert.

## **Holländischer Blätterteig**

Das ist der Fachbegriff für eine Methode der Blätterteigherstellung, bei der das Zieh Fett stückig bereits bei der Grundteigbereitung zugesetzt wird (und nicht später eingeschlagen wird).

Die Methode wird auch als „Blitzblätterteig“ bezeichnet, weil die Herstellung schneller als bei anderen Methoden ablaufen kann.

Holländischen Blätterteig kann man zu Böden verwenden, nicht aber zu Pasteten oder hochziehenden Stückchen.

## **Holländischer Zwieback**

Das ist eine Zwiebackform, die dadurch gekennzeichnet ist, dass der Hefeteig zunächst als runde, flache Teigscheiben gebacken wird.

Diese Rundlinge werden später aufgeschnitten und einseitig nur auf den Schnittseiten geröstet.

## **Holsteinisches Schwarzbrot**

Das ist die Gattungsbezeichnung für ein Roggenschrotbrot aus feinem Roggenbackschrot.

Das Brot ist im Kasten oder allseitig angeschoben gebacken.

Die Kruste ist zumeist rau und nicht glänzend.

Das Brot hat aufgrund des Sauerteiganteils einen sehr kräftigen und aromatischen Geschmack.

## **Holzofenbrot**

Nach der Auflistung der besonderen Beurteilungsmethode in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck wird Holzofenbrot in direkt befeuerten Öfen hergestellt, deren Backräume aus steinernem oder steinartigem Material bestehen.

Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum.

Es wird nur naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet.

Die besonderen Merkmale des „Holzofenbrots“ ergeben sich somit aus der Art des Backverfahrens.

Ein Brot, das diese Anforderungen nicht erfüllt (also in einem anderen Backverfahren hergestellt wurde), kann man demnach auch nicht unter abschwächender Kenntlichmachung anbieten (z. B. als „Brot nach Holzofenart“).

## Homogenisierung

Das ist bei Milch das gleichmäßige Verteilen von Fett, so dass es nicht mehr aufrahmen kann.

## Honig

Nach den Bestimmungen der „Honigverordnung“ dürfen nur die in der Anlage dieser Verordnung genannten Erzeugnisse oder Honigarten als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

Honig ist ein dickes, dickflüssiges oder kristallines Lebensmittel, das von Bienen erzeugt wird, indem sie Blütennektar, andere Sekrete von lebenden Pflanzenteilen oder auf lebenden Pflanzen befindliche Sekrete von Insekten aufnehmen, durch körpereigene Sekrete bereichern und verändern, in Waben speichern und dort reifen lassen.

Die Bezeichnungen anderer Lebensmittel dürfen durch das Wort „Honig“ ergänzt werden, wenn diese Lebensmittel Honig enthalten, mit Honig nicht verwechselt werden können und die Ergänzung der Verkehrsbezeichnung der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht (wie „Honigkuchen“).

Die vorige Regelung schließt die Weiterverwendung der früher üblichen Bezeichnung „Kunsthonig“ aus. Die damit bezeichneten Erzeugnisse werden ihrer Zusammensetzung und Beschaffenheit entsprechend als „Invertzuckercreme“ gehandelt.

**Waldhonig** entsteht nicht ausschließlich aus dem Nektar von Blüten.

Hauptbestandteil ist vielmehr der so genannte „Honigtau“. Das ist eine zuckerhaltige Masse aus Pflanzensäften, die Insekten, Blattläuse und Zikaden aufsaugen und ausscheiden. Die Honigbienen sammeln neben dem Nektar diese Ausscheidungen und erzeugen daraus den Waldhonig.

Bei der *Dosierung von Honig* zu Backwaren ist der Mindestzusatz auf den Trockensubstanzgehalt des Honigs bezogen.

Daher muss man den Wassergehalt des Honigs berücksichtigen (derzeit bei Heidehonig = 21 %, bei KleeHonig = 23 %).

## **Honigkuchen (Honiglebkuchen)**

Honigkuchen oder Honiglebkuchen sind Braune Lebkuchen.

Sie müssen mindestens die Hälfte des Gehalts an Zuckerarten in Form von Honig enthalten.

Der andere Teil an Süßungsmitteln kann auch Invertzuckercreme (früher: „Kunsthonig“) sein.

*(Leitsätze für Feine Backwaren)*

## **Hühnereier (hygienische Anforderungen)**

Die Regelungen über das Inverkehrbringen von Hühnereiern als Lebensmittel entsprechen weitgehend denen der Verordnung über Eier-Vermarktungsnormen:

Schutz der Hühnereier vor nachteiliger Beeinflussung

Aufbewahrung der Hühnereier bei konstanter Temperatur, ab dem 18. Tag nach dem Legen bei +5 °C bis +8 °C

Befristung der Abgabe an Verbraucher bis 21 Tage nach Legedatum der Eier

Verpackungskennzeichnung: nach LMIV und Vermarktungsnorm-VO, MHD zusätzlich mit Verbraucherinformation (Kühlagerungsempfehlung, Durcherhitzen nach Ablauf des MHD), Befristung des MHD auf 28 Tage nach Legedatum der Eier  
Abstufung der Hühnereier ab dem 22. Tag nach Legedatum in Güteklasse B (für Industriezwecke)

Für Bäckereien und Konditoreien sind im Allgemeinen die Bestimmungen der Hühnereier-Verordnung wichtig, wenn Produkte unter Verwendung von rohen Bestandteilen des Hühnereies hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden (z. B. leichte Vanillekrem mit Eischnee aus rohem Eiklar aufgelockert).

## **Hunsrücker Brot**

Das ist eine Gattungsbezeichnung (keine Herkunftsbezeichnung) für ein aromatisches Roggenmischbrot mit länglicher Form, das stark ausgebacken ist. Die Kruste kann bemehlt sein.

## **Hutzelbrot**

Hutzelbrot ist ein in Süddeutschland verbreitet angebotenes Weihnachtsgebäck aus Hefefeinteig.

Es ist dem Typ nach ein Früchtebrot.

Dem Teig wird ein hoher Anteil an Trockenfrüchten zugesetzt, vor allem Dörrbirnen (= Hutzeln), außerdem kräftige Gewürze.

## Hutzenkuchen

Hutzenkuchen ist eine erzgebirgische Spezialität.

Dessen Entstehung geht auf eine alte Angewohnheit der erzgebirgischen Frauen zurück.

Sie haben nämlich die Zutaten beim Stollenbacken immer recht reichlich bemessen. Und wenn der Bäcker den Stollenteig zum Backen abgewogen hatte, blieb immer noch ein Rest.

Dieser Stollenteig wird zu einem flachen, runden Kuchen ausgeformt, der mit Butter übergossen und gezuckert ein leckeres Kaffeegebäck ergibt – eine spezielle Art des Zuckerkuchens.

## Hygiene (amtliche Überwachung)

Die Regelungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gelten für sämtliche Betriebsstätten der Lebensmittelunternehmen.

Das sind im Sinne der Verordnung:

a) Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, mit Ausnahme der unter Buchstabe b) genannten Betriebsstätten und

b) ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden.

Diese Unterscheidung der Betriebsstätten-Typen ist wichtig für die Erfüllung der Hygiene-Anforderungen gemäß Anlagen zur LMHV.

So müssen die ortsfesten Einrichtungen den materiellen Anforderungen der Kapitel 1 und 2 genügen. Für ortsveränderliche/nicht ständige Betriebsstätten gelten die Anforderungen des 3. Kapitels.

Für den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sowohl in ortsfesten als auch in ortsveränderlichen Betriebsstätten gelten die zusätzlichen Anforderungen in Kapitel 2 und 3.

Die amtliche Überwachung des Hygienestandards in Lebensmittelbetrieben bezieht sich insbesondere

- auf die Einhaltung der Hygieneanforderungen (Grundhygiene),
- auf die betrieblichen Maßnahmen zur Eigenkontrolle,
- auf die Mitarbeiterschulung in Fragen der Lebensmittelhygiene.
- auf die Dokumentation der Maßnahmen und Kontrollen (im Bezug zu Art und Größe der Lebensmittelunternehmung).

Es ist zu beachten, dass die Eigenkontroll-Maßnahmen (in Anlehnung an das HACCP-System) kein Werkzeug sind zur Umsetzung der allgemeinen Hygiene-Anforderungen, sondern dass dieses System vielmehr auf dieser Grundhygiene aufbaut.

Dementsprechend hat die amtliche Überwachung der betrieblichen Hygiene auch eine bestimmte Ausrichtung:

Die vorbeugenden Maßnahmen der Lebensmittelunternehmen zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Lebensmittel sind wesentlicher Eckpunkt

und haben gegenüber den Untersuchungen und Analysen der Lebensmittelproben einen größeren Bedeutungsgehalt.

Erfolgt bei der amtlichen Kontrolle eine Mängelrüge oder wird aufgrund eines konkreten Vorfalls eine Probenahme von Back- und Süßwaren erforderlich, so wird zur Beurteilung der Situation schwerwiegend mitbeachtet, inwieweit betriebliche Maßnahmen und Kontrollen (BMK) zur Vorbeugung gegen diese Mängel ergriffen worden sind.

## **Hygiene-Schulungen**

Die Mitarbeiterschulung in Fragen der Lebensmittelhygiene ist eine Pflichtaufgabe im Rahmen der betriebseigenen Maßnahmen gemäß Lebensmittelhygiene-VO (LMHV). Die LMHV führt nichts aus über die Häufigkeit und zum Umfang dieser Schulungen. Die Schulungen der Mitarbeiter sollen „entsprechend der Tätigkeit“ und „unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung“ erfolgen.

Empfehlungen für die Planung und die inhaltliche Gestaltung der Personalschulungen in Fragen der Lebensmittelhygiene kann man aus der entsprechenden DIN-Norm entnehmen.

Die Norm führt zunächst allgemeine Anforderungen zur Schulung und zu ihrer Dokumentation auf.

In den speziellen Anforderungen sind dann die Schulungsinhalte aufgeführt.

Die Schulungen sollen eine Kontrolle des Lehrerfolgs einschließen.

Sie sollen mit Schulungsnachweisen dokumentiert werden.

Die Schulungshäufigkeit wird beispielsweise mit einmal jährlich angegeben, zumindest bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses.

Es empfiehlt sich, die umfangreichen Schulungsinhalte auf mehrere Schulungen zu verteilen und bei deren Behandlung so weit wie möglich an betriebliche Anlässe anzuknüpfen.

## **Hydroxide**

Das ist die chemische Bezeichnung für laugige Stoffe, die in Wasser gelöst sind.

Ein Beispiel dafür ist das Natriumhydroxid (= NaOH), das man als Brezellaug verwendet.

## **Hygrometer**

Das ist ein Gerät, mit dem man die relative Luftfeuchtigkeit messen kann.

In der Bäckerei sind beispielsweise die Gäranlagen und die Kälteanlagen zur Gärsteuerung mit Hygrometern ausgestattet.

## hygroskopisch

So bezeichnet man die wasseranziehende Eigenschaft von Stoffen.

Sie ziehen die Luftfeuchtigkeit an.

Hygroskopische Rohstoffe klumpen daher leicht bei der Bevorratung.

Hygroskopische Backzutaten ziehen auch das Wasser in den Produkten an.

Zum Beispiel ist das Kochsalz hygroskopisch.

Es bindet durch seine hygroskopische Kraft einen Teil der Flüssigkeit in den Gebäcken.

## Hypervitaminosen

Hypervitaminosen sind Erkrankungen, die bei übermäßiger Aufnahme von Vitaminen auftreten.

Das Risiko einer Hypervitaminose ist allgemein sehr gering.

Erkrankungen treten aber leicht auf bei übermäßiger Aufnahme der Vitamine A und D.

## Hypovitaminosen

Hypovitaminosen sind Erkrankungen, die bei zu geringer Versorgung des Körpers mit Vitaminen auftreten.

Das Risiko einer Hypovitaminose ist trotz guter Versorgung mit Lebensmitteln beachtlich.

Als Gründe für Hypovitaminosen kommen insbesondere in Frage:

- Einseitige Ernährung (falsche Zusammensetzung der Nahrung)
- Langfristiger Mangel an Vitamin-Begleitstoffen, die für die Verwertung der Vitamine im Körper wichtig sind
- Langfristige Mängel bei der Zubereitung von Speisen, durch die bestimmte Vitaminverluste auftreten (z. B. Vitamin C)
- Verminderte Resorption der Nahrungsbestandteile und schlechte Nahrungsverwertung im Körper

Vitaminmangel-Erkrankungen sind beispielsweise:

- Neigung zu Infekten (bei Mangel an Vitamin C)
- Nachtblindheit (bei Mangel an Vitamin A)
- Stoffwechselstörungen (bei Mangel an Vitamin E)
- Rachitis (bei Mangel an Vitamin D)

# I

## **Imagewerbung**

Das sind Werbeaktivitäten, die nicht in erster Linie zur Verkaufsförderung für bestimmte Produkte durchgeführt werden, sondern dem Ansehen des Betriebs in der Öffentlichkeit dienen (seinem Image).

Indirekte Führungen

So bezeichnet man in der Fachsprache alle Teigführungen, bei denen man einen Vorteig oder mehrere Stufen von Vorteigen bereitet, mit denen man dann den Hauptteig herstellt.

Indirekte Führungen sind zum Beispiel: mit Sauerteig hergestellter Brotteig, mit einem Weizensauerteig hergestellter Weißbrotteig, mit einem Hefeansatz hergestellter Berliner Pfannkuchenteig.

## **Infrarot-Heizung**

So bezeichnet man eine besondere Art der elektrischen Heizung.

Bei ihr nutzt man die Infrarot-Strahlung zum Erhitzen.

Diese Strahlung beruht auf elektromagnetischen Wellen, die länger als die des sichtbaren Lichtes sind.

Infrarot-Heizung nutzt man in Backöfen, besonders aber in Mikrowellengeräten zum Bräunen und Überkrusten.

## **Ingwer**

Ingwer ist das Gewürz aus der Wurzel einer tropischen Pflanze, zum Teil werden Teile des Wurzelstocks selbst genutzt.

Ingwer ist ein aromatisch-scharfes Gewürz, das man als Kuchengewürz, für Liköre und als kandierte Fruchtstücke verwendet.

## **Innung**

Die Innung ist der freiwillige berufsfachliche Zusammenschluss selbstständiger Handwerksmeister eines Berufs in einer Region.

## **Instantprodukte**

Die Instantprodukte sind eine Gruppe der Convenienceprodukte. Es sind Zubereitungen von Lebensmitteln, die sich ohne die sonst üblichen Verarbeitungstechniken verwenden lassen. Von den zumeist pulverförmigen Instantprodukten kann die Flüssigkeit unmittelbar aufgenommen werden (z. B. Instantkaffee ohne Brühprozess).

## **Insulin**

Insulin ist ein Hormon, das in der Bauchspeicheldrüse gebildet wird. Insulin ist für die Regulierung des Blutzuckerspiegels verantwortlich. Bei Sättigung des Blutzuckers wird Insulin aktiv und lenkt überschüssigen Zucker in die Muskulatur und in die Leber. Traubenzucker wird durch die Insulinsteuerung in der Leber zu dem „Reservestoff“ Glycogen umgewandelt. Daraus kann jederzeit bei Zuckermangel wieder Energie freigesetzt werden. Diese Vorgänge sind bei an der Zuckerkrankheit leidenden Menschen (Diabetiker) gestört. Zur Behandlung ihrer Krankheit führt man ihnen u. a. Insulin mit Spritzen zu.

## **Inulin**

Inulin ist ein natürlicher, löslicher Ballaststoff. Inulin kommt in Zichorien, Zwiebeln, in Süßkartoffeln und der Topinamburknolle vor. Es ist eine funktionell wirksame Substanz, die den Lebensmitteln prebiotische Wirkung verleiht. Inulin liefert beim Abbau ausschließlich Fructose. Fructose kann im Körper ohne die Insulinwirkung verstoffwechselt werden.

## **Inventar**

Inventar im betriebswirtschaftlichen Sinne ist die Gegenüberstellung von Vermögen und Schulden eines Unternehmens.

## **Inventur**

Inventur ist das Feststellen der vorhandenen Vermögensbestände im Unternehmen (z. B. auf Zähllisten) und der Schuldenbestände. Auch Zwischeninventuren sind praxisüblich, zum Beispiel um eine Filiale zu einem bestimmten Zeitpunkt im Jahr zu bewerten.



## **Inverkehrbringen**

Das ist ein Begriff aus dem Lebensmittelrecht.

Damit wird rechtlich der Sachverhalt fixiert, dass ein Hersteller oder Händler erstmalig gewerbsmäßig ein Produkt an Wiederverwender oder Endverbraucher anbietet.

## **Invertzucker**

Invertzucker ist ein Rohr- und Rübenzucker, der in die Einfachzucker Fructose und Glucose aufgespalten ist.

Invertzucker kommt von Natur aus beispielsweise im Honig vor.

Das Spalten der Doppelzucker erfolgt chemisch durch Säurewirkung, auch durch Enzymwirkung (durch das Enzym Saccharase).

Invertzucker ist wasseranziehend (= hygroskopisch) und bräunt beim Erhitzen stärker als Rübenzucker. Invertzucker verwendet man als Frischhaltemittel zu Marzipanwaren, Feinen Backwaren und in Glasuren.

## **Invertzuckercreme**

Invertzuckercreme ist nach der Definition der entsprechenden Richtlinie „ein aus überwiegend invertierter Saccharose mit oder ohne Verwendung von Glukosesirup und anderen Stärkeverzuckerungserzeugnissen, mit oder ohne Honig hergestelltes, aromatisiertes, auch gefärbtes Erzeugnis, das von seiner Herstellung her organische Nichtzuckerstoffe und anorganische Stoffe enthalten kann.“

Invertzuckercreme darf man nach den Bestimmungen der Honigverordnung nicht als „Kunsthonig“ bezeichnen.

Die Verwendung von Invertzuckercreme zu Backwaren, die in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Honig“ führen, ist erlaubt.

Zum Beispiel muss „Honigkuchen“ mindestens die Hälfte des Gehalts an Zuckerarten in Form von Honig enthalten.

Der Rest kann von anderen Zuckerarten stammen, also auch Invertzuckercreme sein.

## **Irish coffee**

Irish coffee ist eine Kaffeespezialität mit Spirituosen-Zusatz.

In dem Spezialglas für diesen Kaffee werden zunächst etwas Zucker und 4 cl Irish Whiskey erhitzt, dann der heiße Kaffee aufgefüllt, und zuletzt wird eine Haube mit schwach aufgeschlagener Sahne auf die Kaffeezubereitung gegeben.

## **Irreführung**

Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB) enthält unter den Verboten zum Schutz der Verbraucher vor Täuschungen schwerpunktmäßig auch Bestimmungen gegen Irreführung.

*Irreführung von Verbrauchern* liegt insbesondere dann vor,

- wenn Lebensmitteln Wirkungen beigelegt werden, die ihnen nach den Erkenntnissen der Wissenschaft nicht zukommen oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind; kritisch sind in diesem Sinne z. B.: „schlankmachende Wirkung von Joghurttörtchen“;
- wenn zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über die Herkunft der Lebensmittel, ihre Menge, ihr Gewicht, über den Zeitpunkt der Herstellung oder Abpackung, über ihre Haltbarkeit oder über sonstige Umstände, die für ihre Bewertung mitbestimmend sind, verwendet werden; kritisch sind in diesem Sinne z. B.: die Zuordnung von nicht zutreffenden Eigenschaftswörtern bei der Auslobung von Gebäcken;
- wenn Lebensmitteln der Anschein eines Arzneimittels gegeben wird; darunter fällt schwerpunktmäßig auch das Verbot von Werbung mit Krankheitsbezug.

## **Italienische Krem**

Italienische Krim bereitet man aus einer aufgeschlagenen Eiklar-Zucker-Masse (= Schaummasse) und aufgeschlagenem Krimfett.

Italienische Krim ist besonders voluminös und locker.

Italienische Krim säuert wegen ihrer Zusammensetzung nicht.

Sie ist aber wärmeempfindlich.

Wegen des hohen Zuckeranteils ist die Krim sehr süß.

Sie wird daher vor allem im geschmacklichen Kontrast zu säuerlichen Obstdesserts verwendet.

## **J**

### **Japonais**

Das sind Feine Backwaren aus einer Baisermasse, der geriebene Mandeln zugesetzt sind.

Japonaisböden finden Verwendung für spezielle Torten und Desserts, zu denen man auch Baiserböden einsetzt.

## **Jodprobe**

Sie dient zum Nachweis von Stärke in Lebensmitteln, indem sich zugesetzte Jodlösung blau-violett verfärbt.

## **Joghurt**

Joghurt (Jogurt) ist ein Milcherzeugnis.  
Joghurt gewinnt man aus Milcharten, die man mit einer Joghurtkultur ansetzt.

## **Joghurtbrote**

Das sind Brote mit unterschiedlichen Anteilen an Getreideprodukten.  
Gefordert sind mindestens 15 Liter Joghurt auf 100 Teile Getreidemahlerzeugnisse.

## **Joghurttorten, Joghurtdesserts**

Das sind zumeist Sahnetorten/Sahnedesserts mit Zusatz von Joghurt oder Joghurterzeugnissen.  
Durch den geringeren Fettgehalt sind diese Joghurtprodukte „leicht“, frisch und aromatisch.  
Auch wenn der Joghurt-Anteil in der Sahnezubereitung so hoch ist, dass im Endprodukt weniger als 60 % Schlagsahne enthalten sind, ist die Verkehrsbezeichnung „Joghurt-Sahnetorte“ zulässig.

## **Johannisbrotkernmehl**

Das ist das Fruchtkernmehl aus den Samen des Johannisbrotbaums.  
Johannisbrotkernmehl hat eine hohe Wasserbindekraft.  
Man setzt es daher als Bindemittel ein.  
Lebensmittelrechtlich ist es ein beschränkt verwendbarer Zusatzstoff.  
In 1 kg Fertigerzeugnis dürfen höchstens 20 g davon sein.

## **Joule**

Joule ist die gesetzlich festgelegte Maßeinheit für die Arbeit, Energie und Wärmemenge.  
Beispielsweise die Brennwerte der Nährstoffe und die Energiemengen der Nahrungsmittel drückt man in Joule aus.

## **Jourgebäcke**

Das ist ein in der Schweiz üblicher Begriff für Kleingebäcke mit etwa hälftigem Gewicht gegenüber dem normalen vergleichbaren Gebäck. Zu den Jourgebäcken gehören zum Beispiel die Tafelbrötchen.

## **Jugendarbeitsschutz**

Durch das Jugendarbeitsschutzgesetz (JASchG) sollen Jugendliche in der Arbeitswelt vor Überlastung und gesundheitlichen Gefahren geschützt werden. Das Gesetz gilt für die Beschäftigung von Personen, die noch nicht 18 Jahre alt sind. Es ist nicht anzuwenden für Arbeiten im Rahmen geringfügiger und gelegentlicher Hilfeleistungen sowie in Einrichtungen der Jugendhilfe und der Behinderteneingliederung.

Kinder sind Personen, die noch nicht 15 Jahre alt sind und/oder noch der Vollzeitschulpflicht unterliegen.

Die Beschäftigung von Kindern ist verboten (mit Ausnahme bestimmter leichter Verrichtungen, der Erfüllung des Betriebspraktikums).

Für die Teilnahme an Veranstaltungen sind behördliche Ausnahmeregelungen zu beantragen.

Jugendliche dürfen nicht mehr als 8 Stunden täglich und nicht mehr als 40 Stunden wöchentlich beschäftigt werden.

Die Beschäftigung ist nur an fünf Tagen der Woche erlaubt.

Die beiden wöchentlichen Ruhetage sollen nach Möglichkeit aufeinander folgen.

Nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit dürfen Jugendliche nicht vor Ablauf einer ununterbrochenen Freizeit von mindestens 12 Stunden beschäftigt werden.

Eine Schicht darf nicht 10 Stunden überschreiten, und zwar im allgemeinen in der Tageszeit von 6.00 Uhr bis 20.00 Uhr.

In Bäckereien/Konditoreien dürfen Jugendliche über 16 Jahre ab 5.00 Uhr, Jugendliche über 17 Jahre ab 4.00 Uhr beschäftigt werden.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>