



PFANNEBERG

Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

Fachwörter von A bis C und ihre Erklärungen

Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von A bis C

A

Aachener Printen

„Aachener Printen“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Printen aus Aachen.

Eine an den geschützten Namen anlehrende Bezeichnung darf man nicht verwenden, z. B. „Printen nach Aachener Art“, wenn die Printen nicht in Aachen hergestellt sind.

Printen sind rechteckig geformte Gebäcke aus einem würzigen braunen Lebkuchenteig mit eingebackenen Kandisstückchen.

Man unterscheidet unter anderem „Gewürzprinten“ und „Weichprinten“.

ABC-Trieb

Diese Bezeichnung des Backtriebmittels Hirschhornsalz ist abgeleitet von der chemischen Bezeichnung „Ammoniumbicarbonat“ (NH_4HCO_3).

Abflämmen

Kurzzeitiges Überbacken einer Produkt-Oberfläche, um ihr etwas Farbe zu geben (z. B. bei leichter Schaummasse).

Abfressen

So bezeichnet man das Nachlassen des Gärungstriebes bei Hefeteigen.

Bei Sauerteigen kennzeichnet man damit das Übersäuern infolge zu langer Reifezeit.

Abmahnung (Lebensmittel- und Gewerberecht)

Bei Verstößen gegen Bestimmungen des Lebensmittel- und Gewerberechts ist eine Abmahnung das mildeste Mittel der zuständigen Ordnungsbehörde gegen Beschuldigte.

Die Abmahnung dient der Belehrung des Zuwiderhandelnden und hat das Ziel, künftige Verstöße im gleichen Rechtsbereich auszuschließen.

Die Belehrung kann mündlich oder schriftlich erfolgen.

Sie enthält unter Hinweis auf die Rechtslage die Feststellungen des Verstoßes dagegen.

Daneben wird im Regelfall auch angedroht, dass bei künftiger Nichtbeachtung oder/und Nichtbeseitigung eines bemängelten Zustands eine Bußgeldmaßnahme eingeleitet wird.

Abrösten

Abrösten ist ein Arbeitsschritt bei der Herstellung von Brandmasse.

Beim Abröstvorgang will man eine weitgehende Verkleisterung der Mehlstärke erzielen.

Bei Röstmasse röstet man die Zuckergrundmasse mit den Kernen zusammen ab.

Absorber

Der Absorber ist Teil einer Kältemaschine.

In deren Füllung löst sich gasförmiges Kältemittel, und aus der tritt es durch Erwärmung wieder aus.

Absorptionskältemaschine

Das ist eine Kältemaschine, die Kälte über Absorber und Verdampfer erzeugt.

Absplittern

Absplittern nennt man einen Mangel bei Gebäcken.

Beim Absplittern löst sich die Kruste von der Krume des Gebäcks ab.

Abstehzeit, auch: Reifezeit

Die Abstehzeit ist die Zeit, die für die Reifung von gärenden Teigen erforderlich ist.

Absterben

Als „Absterben“ bezeichnet man das Auskristallisieren von Zucker in Glasuren, wodurch die Glasur blind und trocken wird.

Abtropfgewicht

Das Abtropfgewicht ist das Gewicht der festen Einlage von Konserven, also das Gewicht ohne die abgetropfte Aufgussflüssigkeit.

Acetate

Das sind Salze der Essigsäure, die man zusammenfassend als „Acetate“ bezeichnet (z. B. Natriumacetat ist ein Schutzmittel gegen Fadenziehen).

ADI-Werte

Die Zusatzstoff-Richtlinien der EU sehen differenzierte Regelungen für die zulässige Verwendungsmenge von Zusatzstoffen vor:

- ohne Begrenzungsangabe (nach technologischem Zweck = Quantum-satis-Prinzip),
- mengenmäßige Begrenzung mit Höchstwerten.

Die Mengenbegrenzung für die Verwendung von Zusatzstoffen erfolgt dann, wenn für den betreffenden Stoff ein ADI-Wert vorliegt.

Der ADI-Wert (acceptable daily intake) kennzeichnet für eine Substanz den durchschnittlichen Wert in mg/kg Körpergewicht, der von einem Menschen ohne gesundheitliche Gefährdung zeitlebens täglich mit der Nahrung aufgenommen werden kann.

Für die Festlegung von ADI-Werten werden alle zur Zeit verfügbaren statistischen, toxikologischen und gesundheitlichen Erkenntnisse herangezogen.

Die ADI-Werte sind durch Codex Alimentarius definiert und gelten international.

AE

AE ist die Abkürzung für Amylogramm-Einheit (Mehlbeurteilung).

Agavendicksaft

Agavendicksaft gewinnt man aus bestimmten Agavenpflanzen. Er enthält ein Gemisch aus 65 % Fructose und 35 % Dextrose. Agavendicksaft verwendet man als alternatives Süßungsmittel.

Ahornsirup

Ahornsirup ist ein Sirup, den man aus Ahorn gewinnt. Der Sirup enthält Saccharose und Wasser. Man verwendet ihn als alternatives Süßungsmittel.

Äpfelsäure

Äpfelsäure ist ein lebensmittelrechtlich zugelassener Zusatzstoff mit saurer Wirkung.

Ätherische Öle

Ätherische Öle sind Stoff-Gemische mit starkem Geruch und Geschmack. Die ätherischen Öle zieht man aus Pflanzenteilen aus. Die ätherischen Öle sind wichtiger Bestandteil der Gewürze und Aromen.

Aflatoxine

Beim Schimmelwachstum auf Lebensmitteln werden deren Nährstoffe abgebaut. Versimmelte Produkte sind verdorben und genussuntauglich. Etliche Schimmelpilze bilden beim Nährstoffabbau auch gefährliche Gifte (Mykotoxine). Zu diesen Giften zählen die Aflatoxine. Sie sind ein gefährliches krebserregendes Lebergift. Die von den Schimmelpilzen gebildeten Aflatoxine werden weder durch Verdünnung, Erhitzung oder andere Verfahrensschritte unschädlich.

Es gehört daher zu den Sorgfaltspflichten der Lebensmittelproduzenten, schimmelhaltige Rohstoffe auszusondern und nicht für die Produktion zu verwenden. Besondere Aufmerksamkeit im Hinblick auf mögliche Aflatoxinbildung durch Schimmel ist erforderlich bei

- allen Getreideprodukten (Reis, aber auch Brot und Backwaren),
- allen Ölsamen (Kerne, Nüsse, Kokosraspel, Mohn, Sesam usw.),
- allen Halbfertigprodukten und Rohmassen, die ausschließlich aus den vorgenannten Rohstoffen hergestellt sind.

Für die mittel- und kleingewerblichen Back- und Süßwarenbetriebe ist im Rahmen

der ihnen zumutbaren Kontrollen keine Möglichkeit gegeben, den Aflatoxingehalt angelieferter Rohstoffe zu prüfen.

Beim Wareneinkauf sind aber beispielsweise folgende Vorgehensweisen praktikabel:

Annahmeverweigerung offensichtlich schimmelhaltiger Waren

Produktspezifikation bei der Bestellung unter Bezug auf lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Anforderungen

Von den Zulieferern beigebrachte Zertifikate nachprüfen (Sorgfaltspflicht)

Zulieferer nach ihrer Bonität auswählen

Agar-Agar

Agar-Agar ist ein Quellstoff, der chemisch den Kohlenhydraten nahesteht.

Es wird aus Rotalgen gewonnen.

In der Bäckerei und Konditorei benutzt man es als Bindemittel, zum Beispiel für Speiseeis.

Agar-Agar ist ein beschränkt zugelassener Zusatzstoff.

Albertkeks

Als „Albertkeks“ bezeichnet man einen Hartkeks.

Albertkeks muss auf 100 Teile Getreidemahlerzeugnisse mindestens 12 Teile Butter/Margarine enthalten.

Albumine

Die Albumine sind wasserlösliche Eiweißstoffe.

Die Albumine kommen vor allem in Milch und Eiern vor.

Die Albumine spielen bei der Teigbildung keine Rolle.

Die Albumine sind aber bei Massen mit Aufschlag bei deren Auflockerung beteiligt, indem sie Luft einschließen.

Die Albumine gerinnen durch Hitze.

Aleuronschicht

Die Aleuronschicht bildet die äußere Schicht des Mehlkörpers.

Die Aleuronschicht ist fast frei von Stärke, enthält aber viel Eiweiß, Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine sowie Enzyme.

Die Aleuronschicht ist damit ein ernährungsphysiologisch wichtiger Teil des Kornes.

Die Aleuronschicht ist besonders in dunklen Mehlen und Backschroten enthalten.

Da die Zellen der Aleuronschicht sehr stabil sind, verhindern die Zellhäute, dass die ernährungswertvollen Bestandteile bei der Verdauung vollständig ausgenutzt werden können.

In einigen patentierten Verfahren zur Mehlgewinnung schließt man die Aleuronschicht so auf, dass die wertvollen Bestandteile im Körper nutzbar sind (zum Beispiel beim Schlütermehl).

Alginate

Die Salze der Alginsäure bezeichnet man zusammenfassend als „Alginate“. Einige Alginate sind als Bindemittel (Zusatzstoffe) üblich.

Allergien

Der Kontakt mit bestimmten Stoffen und der Verzehr von Lebens- und Genussmitteln kann bei vielen Menschen zu einer immunologischen Reaktion führen (= allergisch bedingte Krankheitssymptome).

Die Allergie gegenüber Mehl- und Backmittelstäuben ist für Beschäftigte in Bäckereien/Konditoreien eine gesundheitliche Beeinträchtigung.

Die Allergie kann je nach Schwere von Hauterscheinungen über Heuschnupfen bis zu schwerem Asthma führen.

Diese Erkrankung ist eine Kontaktallergie, d. h. die allergenen Substanzen werden nicht über den Verdauungstrakt aufgenommen.

Lebensmittelunverträglichkeiten, die zu Reaktionen nach dem Verzehr bestimmter Produkte führen, sind zum Teil echte Lebensmittelallergien, die durch Immunglobulin E (IgE) bedingt sind.

Zu den pseudoallergischen Reaktionen zählen die nicht immunvermittelten Reaktionen (z. B. Reaktionen auf Lebensmittelzusatzstoffe, enzymatische Intoleranzen).

Für Allergiker und für Personen, die von nicht-allergisch-bedingten Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, ist die Kenntnis der Lebensmittelinhaltsstoffe sehr wichtig, da sie zumeist selbst gut einschätzen können, inwieweit sie bestimmte Stoffe und Zusammensetzungen meiden müssen (auch auf ärztlichen Rat hin).

Der Vielfältigkeit allergischer oder psychoallergischer Reaktionen entsprechend gibt es für die Betroffenen keine Diät als besondere Ernährungsform.

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und die Ausweisung von Zutatenlisten sind für Lebensmittel-Allergiker oft unabdingbare Informationen (Informationspflicht über so genannte Allergene).

Bei einigen Empfindlichkeitsreaktionen ist deren Rolle im Immunmechanismus noch nicht hinreichend geklärt.

Das trifft zum Beispiel für die **Glutenunverträglichkeit (Zöliakie/Sprue)** und das so genannte Ökosyndrom zu.

Für diese Kranken gibt es allerdings umschriebene Diätformen.

Im Fall der Glutenunverträglichkeit müssen die Betroffenen beispielsweise alle Lebensmittel mit einem Gehalt an kleberbildenden Getreiden meiden.

Die Anbieter glutenfreier Erzeugnisse (Diätwaren) müssen garantieren, dass weder über die Zusammensetzung, die Zubereitungs- und Aufbewahrensverfahren Spuren von Gluten (z. B. über Brotgetreidemahlerzeugnisse) in die Diätwaren gelangen.

Allergen-Information

Bestimmte Zutaten eines Lebensmittels können bei Allergikern zu allergischen Krankheitserscheinungen führen.

Diese Allergene sind in der Anlage zur Lebensmittelkennzeichnungs-VO aufgeführt.

Für Produkte der Bäckerei sind insbesondere folgende Allergene wesentlich: glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Eier und Eiprodukte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Wenn Back- und Süßwaren diese Zutaten enthalten, muss man beim Bereitstellen der Produkte zum Verkauf über den Gehalt an Allergenen informieren.

Das erfolgt bei vorverpackten Waren durch eine Hervorhebung im Zutatenverzeichnis.

Für unverpackt angebotene Waren kann die Information über verschiedene Arten im Verkaufsbereich erfolgen.

All-in-Verfahren

Als „All-in-Verfahren“ bezeichnet man die Herstellung eines Teiges oder einer Masse in einem Arbeitsgang.

Dabei verarbeitet man alle Zutaten gleichzeitig.

Alpenbrot

Alpenbrot ist die Bezeichnung für kleinstückige Lebkuchengebäcke, die mit Alpenkräutern und sonst nicht üblichen Gewürzen bereitet sind.

Alpha-Amylase

Alpha-Amylase ist ein stärkeabbauendes Enzym.

Man bezeichnet sie auch als „Auswuchs-Amylase“.

Altbackenwerden

Gebäcke altern und verlieren dabei ihre Frischemerkmale.

Das Altbackenwerden beginnt unmittelbar nach dem Ausbacken.

Für das Altbackenwerden sind vor allem zwei Vorgänge verantwortlich:

Die verkleisterte Stärke gibt gebundenes Wasser wieder ab.

Das Wasser aus der Krume wandert zur Kruste und verdunstet.

Die Vorgänge des Altbackenwerdens laufen besonders schnell bei Temperaturen um

den Gefrierpunkt herum ab.

Das Altbackenwerden von Gebäcken unterbindet man durch Tiefgefrieren bei -18 °C sowie bei der Warmlagerung bei Temperaturen um 55 °C (Warmlagerung).

Altfettentsorgung

Als „Altfette“ gelten gebrauchte bzw. verbrauchte, zum Teil auch verunreinigte oder überlagerte und verdorbene Frittier-, Brat- und Backfette sowie Grill- und Speisefette. Von diesen muss sich der Besitzer entledigen, bzw. er muss sich von ihnen entledigen.

Hierzu bedarf es einer geordneten Entsorgung (Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz).

Gebrauchte bzw. verbrauchte Frittierfette darf man keinesfalls als Verarbeitungshilfsstoffe (z. B. als Formentrennfette) oder gar als Zutat für Backwaren verwenden.

Ebenso ist es verboten, diesen Abfall über die der Kanalisation vorgeschalteten Fettabscheider zu entsorgen.

Eine Kompostierung ist wegen der fehlenden biologischen Wertigkeit dieser Stoffreste für Pflanzen und im Hinblick auf bestehende Verfahrensprobleme abzulehnen.

Auch die Beseitigung auf Hausmülldeponien ist nur mit Ausnahmeregelung möglich.

Altmärker Brot

Das ist die Gattungsbezeichnung für ein angeschobenes (kastenförmiges) Roggenmischbrot mit bemehlter Oberfläche.

Altdeutscher Backofen

„Altdeutscher Backofen“ ist eine andere Bezeichnung für den Holzbackofen.

Ameisensäure

Ameisensäure ist eine starke organische Säure.

Ameisensäure ist für bestimmte Zwecke als Konservierungsstoff zugelassen, zum Beispiel für Obstpülpfen.

Aminosäuren

Aminosäuren sind die Bausteine der Eiweißstoffe.

Aminosäuren sind stickstoffhaltige organische Säuren, die für die menschliche Ernährung eine besondere Bedeutung haben

Aus Aminosäuren baut der menschliche Organismus sein körpereigenes Eiweiß auf.

Dabei sind einige Aminosäuren unverzichtbar.

Man bezeichnet diese Aminosäuren als essenzielle Aminosäuren.

Das sind zum Beispiel die Aminosäuren Lysin, Arginin und Tryptophan.

Amerikaner

Amerikaner sind runde Flachgebäcke, die man auf der flachen Seite mit Fondant glasiert.

Amerikaner stellt man aus leichter Rührmasse her.

Amerikaner lockert man mit chemischen Backtriebmitteln.

Wenn die Amerikaner trocken ausbacken, darf man Hirschhornsalz zur Lockerung verwenden.

Ammonium

Mit Ammonium bezeichnet man in der Praxis oftmals kurz den ABC-Trieb (Ammoniumhydrogencarbonat).

Das ist ein Bestandteil des chemischen Lockerungsmittels „Hirschhornsalz“.

Amygdalin

Amygdalin ist ein Inhaltsstoff der bitteren Mandeln.

Beim enzymatischen Abbau des Amygdalins entsteht die giftige Blausäure.

Amylasen

Das ist eine Gruppe von stärkeabbauenden Enzymen.

Amylogramm

Als „Amylogramm“ bezeichnet man die Aufzeichnung einer Mehlanalyse in einem Amylographen.

Bei dieser Mehlanalyse erhitzt man eine Mehlaufschlämmung.

Beim Erhitzen zeichnet man eine Kurve auf.

An dieser Kurve kann man verschiedene Werte ablesen.

Das sind die Werte: Beginn der Verkleisterung, Temperatur beim Verkleisterungsoptimum und beim Ende der Verkleisterung.

Die Festigkeit des Mehlkleisters im Verkleisterungsoptimum misst man in Amylogramm-Einheiten (= AE).

Amylopektin

Das Amylopektin ist der Hauptbestandteil der Stärke.

Je nach Herkunft enthält die Stärke zwischen 70 und 85 % Amylopektin.

Amylopektin hat eine verzweigte Molekülstruktur aus Glucoseresten.

Amylopektin verquillt mit heißem Wasser.

Es ist für das Wasserbindevermögen der Stärke besonders wichtig.

Amylose

Die Amylose ist der Stärkebestandteil mit linearer Molekül-Struktur aus Glucoseresten.

Die Amylose ist in ein Netz aus Amylopektin eingebettet.

Je nach Herkunft enthält die Stärke 15 bis 30 % Amylose.

Ananas

Das sind die Früchte der aus Mittel- und Südamerika stammenden Ananaspflanzen.

Die Ananasfrüchte zeichnen sich durch ein süß-säuerliches Aroma aus.

Ananas-Fruchtfleisch nutzt man zur Herstellung von Obsttorten.

Ananaskonfitüre dient zur Herstellung von Füllungen.

Anfrischsauer

Der Anfrischsauer ist die erste Stufe eines dreistufigen Sauerteigs.

Der Anfrischsauer ist die Stufe, in der man die Sauerteighefe besonders fördert.

Den Anfrischsauer führt man im Allgemeinen weich und mittel-warm.

Die Reifezeit des Anfrischsauers beträgt 2 bis 4 Stunden.

Angelika

Angelika sind die Stängel der Engelswurz.
Angelika dient als Dekor für Torten.

Anschlagmaschine

Das ist die wichtigste Maschine zum Herstellen von geschlagenen Massen.
Neben der Rühr- und Anschlagmaschine haben Planetenrührmaschinen für diese Zwecke eine Bedeutung.

Anstellgut

Ein Anstellgut dient dazu, die in einem Vorteig oder Sauerteig erwünschten Kleinlebewesen einzubringen.
Man bezeichnet das Anstellgut auch als Starter-Kultur.
Bei Sauerteigführungen gewinnt man das Anstellgut, indem man einen Teil des reifen Sauerteigs der letzten Stufe abnimmt.

Antioxidationsmittel

Antioxidationsmittel (auch: Antioxidantien) sind Stoffe der Zusatzstoff-Kategorie.
Die Antioxidationsmittel sollen das Ranzigwerden von Fetten und die Zerstörung von sauerstoffempfindlichen Farb- und Aromastoffen sowie Vitaminen verhindern.
Die für Backzutaten wichtigsten Antioxidationsmittel sind

- Tocopherol (Vitamin E), z. B. als Schutz vor Fettranxidität,
- Ascorbinsäure (Vitamin C), z. B. als Schutz vor Braunverfärbungen von Obstzubereitungen,
- Gallate (E 310, E 311), Citrate (E 331 bis E 333) und Lactate (E 325 bis E 327).

Die Verwendung von Antioxidationsmitteln muss man bei vorverpackten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis ausweisen. Beim Angebot von unverpackten Back- und Süßwaren muss man das auf einem Schild bei der Ware oder in anderer Weise für die Kunden kenntlich machen („mit Antioxidationsmittel“).

Aperitif

Als „Aperitif“ bezeichnet man ein appetitanregendes Getränk (nicht nur alkoholischer Art).
Einen Aperitif reicht man beispielsweise vor dem Essen.

Apfelkrapfen

Apfelkrapfen sind Siedegebäcke aus Brandmasse (zum Teil auch aus Berliner Teig), in die Apfelstücke eingebacken sind.

Apfelkuchen

Apfelkuchen ist der Oberbegriff für alle Feinen Backwaren mit Äpfeln als namengebender Zutat.

Sehr verbreitet sind Apfelkuchen als Blechkuchen auf der Grundlage eines Hefefeinteigs.

Apfelstrudel

Apfelstrudel sind wickelartige Feine Backwaren mit Äpfeln als namengebender Zutat. Als Teige für Apfelstrudel sind üblich: Strudelteig, Blätterteig oder Mürbeteig.

Apfelsüße

Die Apfelsüße ist ein alternatives Süßungsmittel, das man aus Äpfeln gewinnt. Die Apfelsüße enthält etwa 45 % Fructose, 40 % Glucose und 5 % Sorbit.

Apostelkuchen

Apostelkuchen ist eine andere Bezeichnung für Brioche.

Aprikosen

Das sind pfirsichähnliche Kuchenfrüchte, die man in der Bäckerei zumeist als Dunstobst verarbeitet.

Aprikotur

Vor dem Glasieren von Gebäcken trägt man heiß eine dünne Schicht von Aprikosenkonfitüre auf.

Diese Aprikotur verbindet die Kruste mit der Zuckerglasur.

Die Aprikotur verhindert das vorzeitige Absterben und Absplittern der Glasur.

Außerdem wirkt die Aprikotur frischhaltend, und sie verbessert den Geschmack der Gebäcke.

Arbeitsstätten (Bäckerei/Konditorei)

Die Betriebsstätte einer Bäckerei und Konditorei unterliegt den Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung.

Diese gesetzesnachfolgende Verordnung (zum Arbeitsschutzgesetz) enthält zahlreiche Bestimmungen über die Gestaltung von Arbeitsstätten.

Diese Bestimmungen sind in Richtlinien weiter detailliert behandelt (ASR).

Neben den arbeitstechnischen und sicherheitstechnischen Aspekten der Vorschriften der Arbeitsstättenverordnung haben etliche Regelungen im Bereich der Bäckerei und Konditorei eine Bedeutung für die Lebensmittelhygiene.

In dieser Hinsicht wirken beispielsweise die Vorschriften über Sozialräume als Elemente der betrieblichen Grundhygiene und der Personalhygiene.

Arkady-Vervielfältigungsregel

Das ist die von der ehemaligen Backmittelfirma Arkady entwickelte Formel, mit der man berechnet, wie viel Mehl man für eine Sauerteigstufe zugeben muss.

Die Regel für die Stufe eines mehrstufigen Sauerteigs lautet: Mehlmenge der vorhandenen Stufe x Reifezeit der herzustellenden Stufe = Mehlmenge in der herzustellenden Stufe.

Die Mehlszugabe für diese Stufe ermittelt man, indem man von der errechneten Mehlmenge die Menge abzieht, die bereits in der vorherigen Stufe enthalten ist.

Aromastück

Als „Aromastück“ bezeichnet man eine Vorstufe bei der Teigführung.

Im Aromastück sollen sich durch enzymatische Prozesse, durch die Wirkung von Kleinlebewesen oder besondere Behandlungsverfahren aromatische Stoffe bilden.

Wenn man zum Beispiel aus Mehlen, Schrotten, ganzen Körnern oder Saaten ein Kochstück bereitet und dieses mit einer Starterkultur fermentiert, kann man dadurch ein malzig-süßliches Brotaroma erzielen.

Aromen

Unter dem Oberbegriff „Aromen“ versteht man alle Zubereitungen, die ausschließlich zur Aromatisierung von Lebensmitteln bestimmt sind.

Sie geben den Produkten einen besonderen Geruch und/oder Geschmack.

Nach der EU-AromenVO gehören dazu: natürliche Aromen, Aromaextrakte, Reaktionsaromen, Raucharomen sowie aromatisierende Lebensmittel (z. B. Erdbeermark).

Im rechtlichen Sinne zählen nicht zu den Aromen: Zucker und Kochsalz sowie Stoffe mit aromatisierenden Eigenschaften, wenn sie nicht zu diesem Zweck verwendet werden (z. B. Malzmehl, das zur Gärförderung zugesetzt wird).

Arrak

Arrak ist ein alkoholisches Getränk (ein Branntwein).

Arrak gewinnt man durch Vergärung von Reismaischen, Zuckerrohr- oder Palmsäften und anschließender Destillation.

Arrak verwendet man in der Konditorei zur Aromatisierung von Gebäcken (oft auch in Läuterzucker-Tränken).

Aschegehalt

Der Aschegehalt ist der Mineralstoffgehalt in einer Getreideprobe (z. B. Mehl).

Beim Verbrennen des wasserfreien Mehles bleiben die unverbrennbaren Mineralstoffe als Asche zurück.

Der Aschegehalt ist die Messgröße für die Zuordnung der Handelsmehle zu Typen. Beispielsweise darf der Aschegehalt für Type 550 zwischen 0,490 und 0,580 % der verbrannten Mehlmenge liegen.

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure ist die chemische Bezeichnung für Vitamin C.

Ascorbinsäure ist ein wichtiges Mittel zur Mehlbehandlung.

Um die Backfähigkeit der Mehle zu stabilisieren, behandelt man sie in der Mühle im Allgemeinen mit einem Zusatz von 1,5 bis 3 % Ascorbinsäure.

Aspergillus

Aspergillus ist der Gießkannenschimmel, der häufig als Brotschimmel auftritt.

Aspik

Aspik ist eine gallertartige Masse aus Eiweißstoffen.

Aspik benutzt man beispielsweise zum Abglänzen von Oberflächen pikanter Zubereitungen (Snacks).

Aufläufe

Aufläufe sind zusammengesetzte Speisen aus rohen und/oder vorgegarten Zutaten.

Die Abdecksoße der Aufläufe enthält einen Eianteil.

Aufläufe muss man durchgaren.

Aufschlagvolumen

Bei Massen mit Aufschlag misst man das Volumen, um den erzielten Grad der Auflockerung exakt zu bestimmen.

Als Maßzahl für das Aufschlagvolumen verwendet man das Litergewicht.

Das heißt: Das Gewicht, das 1 Liter der Masse hat, kennzeichnet dessen Volumen.

Leichte Massen mit hohem Aufschlagvolumen haben demnach ein niedriges Litergewicht.

Schwere Massen mit einem geringen Aufschlagvolumen haben ein hohes Litergewicht.

Schlagsahne mit einem guten Aufschlagvolumen hat beispielsweise ein Litergewicht von 320 bis 400 g (je nach Aufschlaggerät).

Ausbund

Als „Ausbund“ bezeichnet man den erwünschten Aufbruch der Gebäckkruste an einer vorbezeichneten Stelle.

Beispielsweise ist bei Ausbundbrötchen (wie Schnittschrappen) ein guter Ausbund ein Qualitätsmerkmal, weil damit zumeist eine zart-splittrige Kruste verbunden ist.

Ausmahlungsgrad

Der Ausmahlungsgrad kennzeichnet die Menge des ermahlenden Mahlprodukts in Prozent des gereinigten Getreides.

Ein niedriger Ausmahlungsgrad kennzeichnet ein helles Mehl.

Ein hoher Ausmahlungsgrad kennzeichnet ein dunkles Mehl.

Weizenmehl der Type 550 hat beispielsweise einen Ausmahlungsgrad von 0 bis 65 %.

Das heißt: 35 % des gereinigten, schalenlosen Weizenkorns aus den äußeren

Partien des Kornes sind nicht in diesem Mehl enthalten.
Darum ist Type 550 ein helles Weizenmehl.

Ausrollmaschinen

Ausrollmaschinen haben als zentrales Werkzeug ein Walzenpaar, das sich in der Höhe verstellen lässt.

Durch dieses Walzenpaar lässt man den Teig, den man flachrollen will, zumeist in mehreren Durchläufen hindurchgehen. Dabei verringert man jeweils den Walzenabstand.

Ausrollmaschinen haben zumeist zusätzliche Einrichtungen, zum Beispiel zum Langwirken von Teigstücken oder zum Füllen von Teigteilchen.

Ausrollmaschinen in ihrer weitesten Fortentwicklung sind vollautomatische Feingebäcklinien.

Auswaschen (Kleber)

Das Auswaschen ist eine Methode, um aus einem Weizenteig den Feuchtkleber zu herauszulösen.

Aus dem aufgefangenen Waschwasser kann man die Weizenstärke gewinnen.

Auswuchs

Als „Auswuchs“ bezeichnet man den enzymatischen Abbau im Getreidekorn, der bei feucht-warmen Erntebedingungen auftritt. Das aus Auswuchsgetreide gewonnene Mehl hat eine hohe enzymatische Kraft.

Die Stärke ist zum Teil abgebaut.

Auswuchsmehl enthält darum auch mehr lösliche Zuckerstoffe als ein normales Mehl.

Beim Verbacken kann Auswuchsmehl weniger Wasser binden als normales Mehl.

Die Gebäckkrume bleibt feucht und unelastisch.

Auszugsmehl

Als „Auszugsmehl“ bezeichnet man ein sehr helles Mehl.

Das Auszugsmehl gewinnt man beim Vermahlen aus der Mitte des Getreidekorns (= es wird ausgezogen).

Die Type 405 ist ein Weizen-Auszugsmehl.

Auszugsmehl ist stärkereich.

Es enthält aber weniger Klebereiweiß als ein Mehl der Type 550.

Auszugsofen

Der Auszugsofen ist ein Backofen, bei dem sich Herdflächen aus dem Ofenkörper nach vorn herausziehen lassen.

Man kann die Herdflächen somit außerhalb des Backofens bestücken und entleeren.

Avitaminosen

Avitaminosen ist der Sammelbegriff für Krankheiten, die bei einer Unterversorgung mit einem Vitamin auftreten.

aw-Wert

Das ist die abgekürzte Bezeichnung für den Wasser-Aktivitätswert.

Es ist die Maßzahl für das freie Wasser in einem Lebensmittel, das für die Lebenstätigkeit von Mikroben verfügbar ist.

B

Backemulsionen

Backemulsionen sind fett- und wasserhaltige Zubereitungen, die man als Trennmittel (z. B. bei angeschobenen Broten) sowie als Backzutat verwendet (z. B. als Aufschlagmittel oder Teigzutat).

Backemulsionen lassen sich in Teigen und Massen besonders fein verteilen.

Backemulsionen haben daher günstige Wirkungen auf die Beschaffenheit von Teigen und Massen.

Backfähigkeit

Die Backfähigkeit ist das Gesamtverhalten eines Mehles oder eines anderen Getreidemahlerzeugnisses bei der Herstellung von Gebäcken.

Zur Backfähigkeit eines Mehles gehören verschiedene Merkmale.

Solche Merkmale sind: die erzielbare Teigausbeute (Wasserbindevermögen), das Gasbildevermögen (Anteil löslicher Zucker), das Gashaltevermögen (Klebergüte), die Gärtoleranz (Unempfindlichkeit gegen Übergare) sowie die erzielbaren Gebäckmerkmale wie Volumen, Krustenausprägung und Krumeneigenschaften.

Backferment

Backferment ist eine Starterkultur aus Hefestämmen, Milchsäurebildnern und Fermenten.

Backferment verwendet man für Vorteige, insbesondere zur Herstellung von Bio-Backwaren und alternativen Backwaren.

Backformen

Backformen sind teils offene, teils mit Deckeln verschließbare Gefäße, in denen man Teige und Massen zum Backen einfüllt.

Backformen gibt es aus Metall oder anderen Materialien (z. B. Silikon).

Backgutträger

Backgutträger sind Einrichtungen, mit deren Hilfe man die Teigstücke in den Backofen einbringt oder wieder ausbackt, zum Beispiel: Kipptrögel, Aufsetzapparate oder Beschickungs- und Entleerungsbänder.

Backhefen

Als „Backhefen“ ordnet man die Hefestämme ein, die man besonders für die Lockerung von Hefeteigen verwendet.

Die Backhefen züchtet man in Fabriken.

Die Backhefen gibt es in verschiedenen Handelsformen, wie Presshefe, Beutelhefe oder Hefemilch.

Die Backhefen vergären Einfachzucker.

Die Backhefen bilden bei der Gärung das Lockerungsgas Kohlendioxid und Alkohol (= alkoholische Gärung).

Die Backhefen brauchen Temperaturen von 30 bis 35 °C für die alkoholische Gärung (bei Abwesenheit von Sauerstoff).

Die Backhefen stellen unterhalb von -7 °C ihre Gärtätigkeit ein.

Die Backhefe-Zellen sterben bei Temperaturen von etwa 60 °C ab.

Backkästen

Backkästen sind mehrere, miteinander verbundene Metallformen, in denen man üblicherweise kastenförmige Backwaren backt.

Man backt darin offen oder mit geschlossenem Deckel.

Backkrem

Backkrem sind Backgrundstoffe aus Fetten, Emulgatoren, Zuckern, Milcherzeugnissen, Dickungsmitteln.
Backkrem verwendet man zu Feinteigen.
Backkrem verbessern die Teigeigenschaften und die Gebäckqualität.

Backmalz

Backmalz stellt man durch Keimen und Darren von Getreidekörnern her.
Beim Keimen entstehen durch enzymatischen Abbau der Stärke lösliche Zucker, vor allem Malzzucker.
Backmalz gibt es als enzym-aktives Backmalz.
Im enzym-aktiven Backmalz sind die stärkeabbauenden Enzyme noch wirksam.
Das enzym-aktive Backmalz wirkt noch im Teig stärkeabbauend.
Backmalz gibt es auch als enzym-inaktives Backmalz.
Im enzym-inaktiven Backmalz sind die stärkeabbauenden Enzyme nicht mehr wirksam.
Das enzym-inaktive Backmalz wirkt im Teig nur gärfördernd, und zwar mit dem in ihm enthaltenen Malzzucker.

Backmargarine

Backmargarine ist eine Spezialmargarine für Hefefeinteige.

Backmittel

- Backmittel sind pulverförmige, pastenförmige, kremartige oder flüssige Zubereitungen aus Lebensmitteln (z. B. Backzutaten) und/oder Lebensmittelzusatzstoffen sowie Verarbeitungshilfsstoffen.
- Backmittel sind dazu bestimmt, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern oder zu vereinfachen.
- Backmittel sind dazu bestimmt, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen.
- Backmittel setzt man bei der Teigbereitung meist in einer Menge von weniger als zehn Prozent zu (auf die Mehlmenge bezogen).
- Backmittel dienen dazu, natürliche Schwankungen in den Eigenschaften der Backwarenrohstoffe und der Backwaren im Interesse einer verbrauchergerichten Produktqualität in Geschmack, Genusswert, Frische, Rösche, Porung und Aussehen auszugleichen sowie Backwaren vor vorzeitigem Verderb zu schützen.

Nicht als Backmittel gelten die Rohstoffe (Getreidemahlerzeugnisse, Zucker, Butter, Eier usw.) und die Rohstoffvormischungen.

Backmittel kann man nach Inhaltsstoffen und nach den beabsichtigten Wirkungen einteilen.

Es gibt Backmittel für Roggenmehl- und Schrothaltige Brote und andere Backwaren.

Es gibt Backmittel für Weizenbrot und Feine Backwaren.

Es gibt Backmittel zur Verbesserung der Haltbarkeit und Frischhaltung aller Backwaren.

Die Anwendungsmengen der Backmittel richten sich nach dem jeweiligen Zweck.

Die Anwendungsmengen der Backmittel werden von den Herstellern der Backmittel angegeben.

Wenn ein Backmittel Stoffe enthält, deren Anwendung aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorschrift beschränkt ist oder eine Kenntlichmachung bei damit hergestellten Gebäcken erfordert, so muss auf den Behältnissen/Packungen deutlich auf den zulässigen Anwendungsbereich und/oder auf die Verpflichtung zur Kenntlichmachung hingewiesen werden.

Im Hinblick auf die Kennzeichnungspflicht gemäß LMKV gelten Backmittel als zusammengesetzte Zutaten. Bei der Kennzeichnung muss man daher die einzelnen Bestandteile des Backmittels aufführen.

Abweichend davon führt man sie allein mit ihrer Verkehrsbezeichnung in der Zutatenliste der Packung aus (z. B. als „Backmittel“), wenn ihr Anteil am fertigen Gebäck geringer als 2 % ist.

Davon unberührt bleibt die Pflicht zur Kennzeichnung der im Backmittel enthaltenen Zusatzstoffe sowie der Substanzen, die Unverträglichkeiten auslösen können (so genannte Allergene).

Beim Angebot von unverpackten Backwaren besteht eine Pflicht zur Kenntlichmachung, wenn Backmittel bestimmte Zusatzstoffe als wirksame Bestandteile enthalten, die eine technologische Wirkung im fertigen Gebäck haben (z. B. zur Haltbarmachung zugesetzte Konservierungsstoffe).

Backmischungen

Als Backmischungen im engeren Sinne bezeichnet man Fertigmehle und pulverförmige Fertigprodukte.

Fertigmehle bestehen aus Getreidemahlerzeugnissen, denen die trockenen Zutaten in rezeptmäßiger Menge zugemischt sind. Den Fertigmehlen muss man zur Teigbereitung zumeist nur noch die Teigflüssigkeit zusetzen.

Pulverförmige Fertigprodukte sind gebrauchsfertig vorbehandelte Mischungen für bestimmte Backwaren, zum Beispiel für Brandmasse, Röstmasse und Krems.

Den Fertigprodukten muss man bei ihrer Verarbeitung zum Teil noch flüssige Zutaten zusetzen, beispielsweise Eier.

Backoblaten

Backoblaten, auch Oblaten genannt, sind dünne, blattartige, meist weiß aussehende Erzeugnisse, die aus einer flüssigen Masse aus Weizenmehl und/oder Stärken und Wasser zwischen erhitzten Flächen gebacken werden.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Backparameter

Als „Backparameter“ bezeichnet man zusammenfassend die Backbedingungen, zum Beispiel: Backtemperatur, Backzeit, Schwadeneinwirkung.

Backpulver

Backpulver sind Gemische oder Zusammenstellungen von Stoffen, aus denen bei der Gebäckherstellung Kohlendioxid (= CO₂) als Lockerungsgas frei wird.

Backpulver enthalten im Allgemeinen:

- Kohlendioxid-Träger, vor allem Natriumhydrogencarbonat (NaHCO₃)
- Kohlendioxid-Entwickler, z. B. Salze der Wein- oder Zitronensäure bzw. der Ortho- und Pyrophosphor oder Gemische von Säuresalzen
- Trennmittel, vor allem Stärke- oder Getreidemehle oder Calciumcarbonat/Mischungen

Backpulver enthält unmittelbar nach der Herstellung in der für 500 g Mehl bestimmten Gebrauchsmenge mindestens 2,35 g und höchstens 3,0 g wirksames CO₂.

Backpulver wird in Kleinpackungen in den Verkehr gebracht, deren Inhalt zur Verarbeitung von 500 g Mehl oder einem ganzzahligen Vielfachen dieser Menge ausreicht.

Backpulver haben nur eine technologische Wirkung bei der Gebäckherstellung, nicht aber im fertigen Erzeugnis.

Backpulver gelten deshalb nicht als Zusatzstoffe.

Backschrote

Backschrote sind Getreidemahlerzeugnisse aus Brot- und Nichtbrotgetreide.

Backschrote enthalten die Kornbestandteile mit Ausnahme der äußeren Schale und des Kornkeimlings.

Backschrote gibt es in verschiedenen Feinheitsgraden, z. B. „grob“ oder „fein“.

Außerdem sind Backschrote unterschiedlich ermahlen, zum Beispiel eher „weich“ oder „scharf“.

Backsirup

Backsirup ist ein zuckerhaltiger Sirup, den man den Teigen zusetzt.

Durch den Zusatz von Backsirup kann man eine saftige Krume, einen süßlich-aromatischen Geschmack sowie eine lange Frischhaltung erzielen.

Backverlust

Der Backverlust entsteht im Wesentlichen durch Wasserverdampfung während des Backvorgangs.

Praktisch rechnet man aber auch die Gewichtsverluste beim Einwiegen und Gären hinzu.

Den Backverlust weist man üblicherweise in Prozent der Teigeinlage aus.

Backversuche

Backversuche dienen dazu, die Mehqualität zu beurteilen oder aber die Wirkung von Backzutaten und Führungsbedingungen auf die Gebäckqualität zu beurteilen.

Es gibt standardisierte Backversuche, zum Beispiel den Hefebackversuch und den Rapid-Mix-Test.

Baguettes

Baguettes (auch „Pariser Brot“) sind stangenförmige Weizenbrote mit starker Krustenausprägung und unruhig-grob georteter Krume.

Baguette-Brötchen

Baguette-Brötchen stellt man aus Baguette-Teig her.

Baguette-Brötchen sind mit 80 bis 100 g Stückgewicht etwa doppelt so groß wie andere Brötchen.

Bärentatzen

Als Bärentatzen bezeichnet man Spritzgebäcke aus Spritzmürbeteig, die mit grober Sterntülle zu Tatzenformen aufdressiert sind.

Die „original Bärentatzen“ sind aus einer Masse hergestellt, ähnlich wie Wiener Masse.

Diese Bärentatzen werden mit der Bezeichnung „Nienburger Bärentatzen“ gehandelt. In Österreich bezeichnet man Hefengebäck in Form eines Hahnenkamms als Bärentatzen.

Bain marie

Als „bain marie“ bezeichnet man in der Küchenfachsprache ein Heißwasserbad. Das Heißwasserbad nutzt man zum Warmhalten von Speisen.

Baiser

Baiser sind Dauerbackwaren besonderer Art.

Baiser stellt man ausschließlich aus Saccharose und/oder anderen Zuckerarten und mindestens 20 Hundertteilen Hühnereiklar durch Trocknen her.

Eine andere Bezeichnung für Baiserteile ist Meringen.

Wenn man Baisermassen mit frischem Eiklar herstellt, das beim Abtrennen von Eidotter anfällt, muss man beim Trocknen unbedingt in den Baiserteilen die Kerntemperatur von 70 °C erreichen und mindestens 10 Minuten einhalten.

Damit werden über die rohen Bestandteile der Hühnereier eventuell eingebrachte Salmonellen mit Sicherheit abgetötet. Für nicht durchgebackene Baisermassen (z. B. abgeflämmte Gitter auf Obstkuchen) muss man pasteurisierte Eiprodukte verwenden.

Bakterien

Bakterien sind Kleinlebewesen der Gruppe „Spaltpilze“.

Bakterien vermehren sich durch Zellteilung unter Spaltung des Zellkerns.

Bakterien ernähren sich mit organischen Substanzen.

Einige Bakterien nutzt man in der Bäckerei, zum Beispiel die Milchsäurebakterien.

Andere Bakterien haben schädigende Wirkung, zum Beispiel: Fäulniserreger und Fadenzieher-Bakterien.

Bakterienamylasen

Bakterienamylasen sind stärkeabauende Enzyme, die man in Bakterienkulturen gewinnt.

Im Unterschied zu Malzprodukten handelt es sich hierbei um reine Amylasen, also ohne Anteile weiterer Enzyme.

Bakterienamylasen sind gegen Hitze widerstandsfähiger als die Getreideamylasen.

Bakterienamylasen überdauern daher zum Teil den Backprozess.

Ballaststoffe

Als „Ballaststoffe“ bezeichnet man zusammenfassend die Gerüstsubstanzen von Pflanzen, die in Lebensmitteln enthalten sind. Ballaststoffe sind zum Teil löslich, aber zum großen Teil vom Körper nicht ausnutzbar.

Backwaren enthalten Ballaststoffe des Kornes.

Backwaren tragen wesentlich zur Versorgung des Körpers mit Ballaststoffen bei.

Backwaren sind daher wichtig für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Kost.

Bamberger Hörnchen

Bamberger Hörnchen sind Gebäcke aus zuckerarmem Plunderteig.
Bamberger Hörnchen enthalten Butter als Tourierfett.
Bamberger Hörnchen sind ungefüllte Frühstücksgebäcke.

Bananen

Bananen sind die Früchte einer baumähnlichen, tropischen Staude.
Bananen verwendet man in der Bäckerei als Belag für Obsttorten sowie als Zutat für Süßspeisen und Milchmixgetränke.

Basen

„Basen“ ist eine andere Bezeichnung für Laugen.

Baseler Leckerli

Baseler Leckerli sind feine braune Honigkuchen mit Mandeln, Orangeat und Zitronat sowie Kirschwasser-Aromatisierung. Baseler Leckerli backt man flächig auf Backblechen.
Baseler Leckerli erhalten nach dem Backen eine Fadenzuckerglasur.
Baseler Leckerli schneidet man zu kleinen Rechtecken auf.

Basterdzucker

Basterdzucker ist Kristallzucker mit einem Zusatz von etwa 5 % Invertzucker.

Bauernbrot

Bauernbrot und Landbrot sind Verkehrsbezeichnungen für rustikale Brote.
Bei Broten mit mehr als 20 % Roggenanteil muss mindestens zwei Drittel der verwendeten Säuremenge aus Sauerteig stammen.

Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte

Die Baumkuchenmassen enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett und mindestens 200 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse.

Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und/oder Nugat zugesetzt. Backpulver wird nicht verwendet.

Die Verwendung von Emulgatoren ist nicht üblich.

Sie werden in dünnen Schichten gebacken.

Der Überzug besteht aus Schokoladeüberzugsmasse oder Zuckerglasur.

Bei Kenntlichmachung darf man als Überzug auch kakaohaltige Fettglasur verwenden.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Baumwollsaatöl

Baumwollsaatöl ist das Fett aus den Samen der Baumwollpflanze.

Baumwollsaatöl verwendet man gehärtet oder ungehärtet zur Herstellung von Margarine.

Bayerische Creme

Bayerische Creme ist eine Schüsselcreme (Süßspeise) aus Milch, Eidotter, Zucker, Sahne, Gelatine und Vanillearoma.

Diese Grundcreme wandelt man häufig durch Zugabe anderer Aromaträger ab, z. B. Zusatz von Fruchtpaste, Likör, Nussgries.

Bayerische Brezn

Bayerische Brezn sind die in Bayern üblichen Laugenbrezeln.

Bayerische Brezn sind im Unterschied zu den schwäbischen Laugenbrezeln nicht bauchig geformt.

Ihre Ärmchen sind also dicker.

Bayerische Brezn schneidet man nicht vor dem Backen.

Ihre Kruste reißt deshalb unregelmäßig auf.

Die Kruste der bayerischen Brezn ist heller als bei schwäbischen Laugenbrezeln.

Bayerisches Hausbrot

Bayerisches Hausbrot ist eine Gattungsbezeichnung für Roggen- oder Weizenmischbrot.

Bayerisches Hausbrot backt man freigeschoben in länglicher Laibform.

Bazillen

Bazillen sind stäbchenförmige Kleinlebewesen, die zu den unbeweglichen Spaltpilzen zählen.

Zu den Bazillen gehören die meisten Säurebildner im Sauerteig.

Auch die Erreger des Fadenziehens gehören zu den Bazillen, zum Beispiel der bacillus mesentericus.

Bedarfsgegenstände

Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (= LFGB) enthält eine umfangreiche Liste von Gegenständen und Mitteln, die als Bedarfsgegenstände im Sinne des Gesetzes gelten.

Umfassend und mit einer Bedeutung für Produktion/Umgang mit Back- und Süßwaren sind

- die Gegenstände, die dazu bestimmt sind, beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen oder beim Verzehr von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder auf diese einzuwirken, z. B. Maschinen, Geräte, Verpackungen,
- die Reinigungs- und Pflegemittel für Bedarfsgegenstände sowie Mittel zur Bekämpfung von Mikroorganismen bei solchen Bedarfsgegenständen, z. B. Spülmittel, Desinfektionsmittel.

Es ist verboten, Gegenstände als Bedarfsgegenstände gewerbsmäßig so zu verwenden oder für solche Verwendungszwecke in den Verkehr zu bringen, dass von ihnen Stoffe auf Lebensmittel oder deren Oberflächen übergehen, z. B. Verbot nicht lebensmittelgeeigneter Packstoffe.

Ausgenommen von diesem Verbot sind gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile in Lebensmitteln, die technisch unvermeidbar sind.

Beerenobst

Beerenobst ist die Sammelbezeichnung für beerenartige Früchte, zum Beispiel: Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren.

Die meisten Beerenfrüchte sind nicht backfest.

Beerenfrüchte verwendet man als Tortenbelag und als Zutat für Konditoreiwaren.

Benzoessäure

Benzoessäure und ihre Salze (= Benzoeate) sind beschränkt zugelassene chemische Konservierungsmittel.

Berliner Knüppel

Berliner Knüppel ist ein Weizenkleingebäck aus einem festen Brötchenteig mit Milch- und Fettanteil.

Typisch für Berliner Knüppel ist die stumpfe, fast eckige Form.

Diese erzielt man durch Flachdrücken und Einschlagen des Teigstücks sowie durch kopfseitiges Anschieben der Gärlinge beim Backen.

Berliner Kurzsauer

Der Berliner Kurzsauer ist eine einstufige Sauerteigführung mit einer Reifezeit von nur 3 Stunden.

Um diese rasche Reifung zu ermöglichen, muss man bestimmte Bedingungen einhalten.

Diese Bedingungen sind: 20 % des Sauerteigmehls als Anstellgut, Teigausbeute 190 und 35 °C Sauerteigtemperatur über die gesamte Reifezeit.

Berliner Landbrot

Berliner Landbrot ist eine Gattungsbezeichnung für dunkles Roggen- oder Roggenmischbrot mit kräftigem Aroma und kräftiger, bemehlt gemaseter Kruste

Berliner Pfannkuchen (kurz: Berliner)

Berliner Pfannkuchen sind Siedegebäcke aus eireichem, geschlagenem Hefefeinteig.

Berliner Pfannkuchen backt man grundsätzlich schwimmend im Fettbad.

Berliner Pfannkuchensind gefüllt (z. B. mit Mus, Konfitüre oder Vanillekrem).

Berliner Pfannkuchen gibt es aber auch ungefüllt.

Berliner Pfannkuchen wälzt man nach dem Backen in Kristallzucker oder glasiert sie auf der Oberfläche mit Fondant.

Für Berliner Pfannkuchen gibt es regional unterschiedliche Bezeichnungen wie Berliner, Ballen, Krapfen oder Kreppel.

Berliner Schrippen

Berliner Schrippen sind längliche Weizenkleingebäcke aus einem kühl geführten Brötchenteig.

Berliner Schrippen haben einen Ausbund, der über die gesamte Oberfläche der Schrippen geht.

Berliner Schrippen backt man mit knapper Gare.

Typische Merkmale für Berliner Schrippen sind ihre unruhig geportete Krume und ihr aromatischer Geschmack.

Berufsausbildung

Für die Ordnung der Berufsausbildung im deutschen Back- und Süßwarengewerbe bestehen zur Zeit folgende Ausbildungsordnungen:

1. Handwerk:

- Bäcker/Bäckerin
- Konditor/Konditorin
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt „Bäckerei“ und Schwerpunkt „Konditorei“

2. Industrie:

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Süßwarentechnik

Die vorgenannten Ausbildungsberufe sind staatlich anerkannt.

Die in den entsprechenden Verordnungen aufgeführten Regelungen sind bindende Rechtsvorschriften:

- Dauer der Ausbildung (im Regelfall 36 Monate),
- Gliederung nach Grund- und Fachbildung,
- Ausbildungsberufsbild, Ausbildungsrahmenplan (mit inhaltlicher und sachlicher Gliederung der Ausbildung),
- Berichtsheftführung (Ausbildungsnachweise),
- Anforderungen und Gliederung der Zwischen- und Abschlussprüfung (Gesellenprüfung).

Der Auszubildende hat die einschlägigen rechtlichen Vorschriften für die Berufsausbildung zu beachten (z. B. Ausbildungsverordnung, Jugendarbeitsschutzgesetz).

Die zuständige Stelle (Kammer) überwacht die Ausbildung und berät Auszubildende und Lehrlinge.

In der Innung ist der Lehrlingswart für Fragen der Berufsausbildung zuständig.

Während der Berufsausbildung ist in den handwerklichen Berufen des Backgewerbes zur Ermittlung des Ausbildungsstands eine Zwischenprüfung durchzuführen.

Die Zwischenprüfung soll vor Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Zum Ende der Ausbildungszeit findet die Abschluss- und Gesellenprüfung statt.

Die Prüfungen werden von einem von der zuständigen Stelle berufenen Prüfungsausschuss abgenommen.

Mit der Bekanntgabe der bestandenen Abschlussprüfung endet die Berufsausbildung.

Berufskrankheiten

Die Anerkennung einer Krankheit als Berufskrankheit erfolgt, wenn

- eine Person durch ihre berufliche Tätigkeit gesundheitlich geschädigt wird,
- die Erkrankung in der Berufskrankheitenverordnung (BeKV) erfasst ist und
- zusätzlich (z. B. bei Hautkrankheiten und Bäckerasthma) alle schädigenden Tätigkeiten unterlassen werden.

Für Berufskrankheiten hat die Berufsgenossenschaft (gesetzliche Unfallversicherung) Leistungen zu erbringen (z. B. Medikamente, Arztkosten, Kuren, Umschulungen, Renten).

Daher muss der Unternehmer im Falle einer Erkrankung eine Anzeige der Berufskrankheit bei der Berufsgenossenschaft erstatten.

Die Berufsgenossenschaft ist dann verpflichtet, von sich aus die notwendigen Schritte zur Abklärung der Krankheit und zur sogenannten Berufshilfe einzuleiten.

Häufig vorkommende Berufskrankheiten entstehen hauptsächlich durch eine Allergie gegen Berufsstoffe.

Solche Berufsstoffe sind bei den Bäckern/Konditoren vor allem Mehlstaub, Backmittelstaub, Amylasen, Schimmelpilze und Allergene von Vorratsschädlingen. Bei Kontakt mit diesen Allergenen kommt es bei den Erkrankten zu einer Reaktion des Immunsystems, die überschießend und unnormal ist (also bei Nichtbetroffenen bei Kontakt mit diesen Stoffen nicht auftritt).

Für das Auftreten allergisch bedingter Berufskrankheiten ist eine (wahrscheinlich erblich bedingte) Veranlagung ursächlich, daneben aber sicherlich die Höhe der Mehlstaubeinwirkung am Arbeitsplatz und weitere Belastungen, z. B. Schadstoffe aus dem Backprozess, klimatische Einflüsse, Stress durch ungünstige Arbeitsorganisation und hygienische Mängelsituationen.

Beugel

Beugel sind hörnchenförmige Gebäcke aus schwerem Hefefeinteig (auch mürber Teig genannt).

Beugel sind oft mit Nuss- oder Mohnmasse gefüllt.

Beugel sind auf der Oberfläche mit Ei abgestrichen und haben dadurch eine typische kräftig braune Kruste.

Bienenstich

Bienenstich ist ein gefüllter oder ungefüllter Hefekuchen.

Bienenstich ist zu mindestens 20 % des Teiggewichtes mit einem Belag versehen, der Ölsamen, gebunden in einer karamellartigen Masse aus Zuckerarten, Fett und eventuell Milch, enthält.

Der Anteil der Ölsamen in der Masse des Belags beträgt mindestens 30 Prozent.
Die Verarbeitung von anderen Ölsamen, außer Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln, wird kenntlich gemacht.

Mandelbienenstich enthält als Ölsamen nur Mandeln.

Bei Bezeichnungen wie „Mandelbienenstich“ muss man bei vorverpackten Gebäcken die QUID-Kennzeichnung beachten.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Bio-Produkte

Für die Mitgliedsstaaten der EU ist mit der „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ eine Vereinheitlichung der Rahmenbedingungen für die Herstellung, Kontrolle und Kennzeichnung von Bio- und Öko-Produkten geschaffen worden. Es dürfen die entsprechenden Kennzeichnungen (wie „Bio“, „Öko“, „ökologisch“, „naturnah“) nur verwendet werden für Lebensmittel und Agrarerzeugnisse, die den Anforderungen der Verordnung entsprechen.

Auch die Produkte, die auf Speisekarten oder Verpflegungsplänen als „Bio“, „Öko“, „ökologisch“ oder ähnlich angepriesen werden, müssen den Vorgaben der Verordnung EWG Nr. 2092/91 entsprechen (gilt also auch für den Café- und Imbissbetrieb der Bäckerei und Konditorei beim Angebot von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle).

Die Angebote von „Bio-Produkten“ unterliegen der Melde- und Überprüfungspflicht gegenüber den staatlichen Kontrollbehörden.

In der Werbung darf man Begriffe, die auf Eigenschaften der Bio-Produkte hinweisen nur dann verwenden, wenn diese Merkmale tatsächlich erfüllt werden und im übrigen damit keine Täuschung der Verbraucher erfolgt.

Im weiteren Sinne gilt das auch für Produkte, bei deren Auslobung man auf „Umweltfreundlichkeit“ hinweist.

Das ist nur dann zulässig, wenn das Produkt im Vergleich zu ähnlichen Erzeugnissen eine deutliche Verbesserung im Hinblick auf umweltschädliche Auswirkungen aufweist

(OLG Düsseldorf, Urteil vom 05.06.1986)

Biologische Lockerung

Es ist die Lockerung mit Kohlendioxid als Lockerungsgas, das durch die alkoholische Gärung durch Backhefe oder Sauerteighefen gebildet wird.

Biologische Wertigkeit

Die biologische Wertigkeit ist ein Maß für die Ernährungsbedeutung von Eiweißstoffen.

Der biologische Wert gibt an, wie viel Gramm körpereigenes Eiweiß man aus 100 g

eines Lebensmittel-Eiweißstoffes aufbauen kann.

Die biologische Wertigkeit von tierischen Eiweißstoffe ist allgemein höher als bei pflanzlichen Eiweißstoffen.

Tierische und pflanzliche Eiweißstoffe haben zusammen eine günstige Wirkung durch ihren biologischen Ergänzungswert.

Birnenbrot

Birnenbrot ist ein Früchtebrot, dem als Fruchtzusatz nur getrocknete Birnen beigegeben sind.

Bei bestimmten Mischungen von Fruchtzusätzen bezeichnet man die Brote als Kletzenbrot (vor allem in Österreich und Südtirol).

Biskuit

Biskuit wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Zuckerarten und Vollei oder entsprechenden Volleiprodukten hergestellt.

Der Volleianteil beträgt mindestens 66,7 Prozent des Gewichts an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken.

Eiaustauschstoffe werden nicht verwendet.

Der Masse wird kein Fett zugesetzt.

Eibiskuit und andere hervorhebende Qualitätsbezeichnungen erfordern den doppelten Ei Gehalt, bezogen auf den Anteil an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken.

Als Überzugsmassen werden bei Feinen Backwaren, die mit der Bezeichnung „Biskuit“ in den Verkehr gebracht werden, verschiedene Überzüge und Glasuren verwendet.

Unter anderem ist auch die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur zulässig, wenn beim Inverkehrbringen der Biskuitgebäcke die rechtlich geforderte Kennzeichnung erfolgt.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Biskotten

Als „Biskotten“ bezeichnet man in Österreich die Löffelbiskuits.

Bittermandelöl

Bittermandelöl ist ein Aromastoff, den man aus Aprikosenkernen durch Destillation gewinnt, zum Teil auch aus Mandelkernen.

Blätterteiggebäck

Blätterteiggebäcke sind Gebäcke aus Teigen ohne Triebmittel.

Bei ihrer Herstellung werden mindestens 68,3 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse, verwendet.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Bobbes

Bobbes sind Mürbeteiggebäcke (auch schwere Hefefeingebäcke) mit eingebackenen Trockenfrüchten wie Rosinen, Orangeat und Zitronat sowie zerkleinerten Ölsamen. Die Teilchen sind zumeist auf der Oberfläche mit Streusel eingestreut und nach dem Backen mit Puderraffinade bestäubt.

Bobbes haben wegen ihrer Zusammensetzung eine lange Frischhaltung (so genannte Dauergebäcke).

Blechkuchen

Als „Blechkuchen“ bezeichnet man allgemein die Kuchen, die man flächig ausgerollt auf Backblechen backt.

Diese Kuchen haben zumeist Hefefeinteige oder Rührmassen als Basis.

Blechkuchen stellt man mit verschiedenen Belägen und Füllungen, mit Aufstreu und Decken her.

Blechkuchen schneidet man nach dem Backen zumeist in verkaufsfertige Stücke auf.

Botulinus

Botulinus-Bakterien wachsen ohne Sauerstoff in luftdicht verschlossenen Konserven, wenn diese nicht auf etwa 120 °C erhitzt wurden.

Botulinus-Bakterien scheiden Giftstoffe aus, die eine tödliche Wirkung haben.

Man erkennt Konserven, die durch Botulinus verdorben sind, an dem Aufwölben der Dosen (= Bombagen genannt).

Brandblasen

Als Brand- oder Süßblasen bezeichnet man einen Krustenmangel bei roggenhaltigen Broten.

Bei diesem Mangel hebt sich die Kruste blasenartig und dunkel von der Krume ab.

Der Qualitätsmangel wird durch auswuchshaltiges Mehl und durch zu wenig Säuerung des Brotteigs verursacht.

Brandigwerden

Das ist der Fachbegriff für einen mangelhaften Mürbeteig.

Der Mürbeteig wird brandig, wenn man ihn aus zu warmen Zutaten bereitet oder zu intensiv knetet.

Die Mehlbestandteile des Mürbeteigs durchbrechen dann die Fettbindung.

Der Mürbeteig bröseln und lässt sich nicht verarbeiten.

Brandmasse

Brand- oder Brühmasse stellt man aus Mehl, Wasser/Milch und Fett her.

Diese Zutaten röstet man zusammen ab.

Ziel des Abröstens ist es, die Stärke des Mehles zu verkleistern und den Kleber zu gerinnen.

Dadurch kann die abgeröstete Masse viel Eier aufnehmen.

Die Eier arbeitet man nach und nach unter die abgeröstete und etwas abgekühlte Masse ein.

Brandmassegebäcke

Aus Brand- oder Brühmasse stellt man Vorprodukte für Desserts her, zum Beispiel für Windbeutel, Eclairs, Lucca-Augen sowie Böden für Torten, zum Beispiel für Flocken-Sahnetorte.

Aus Brand- oder Brühmasse stellt man auch Siedegebäcke her wie Spritzkuchen, Rheinische Krapfen und Quarkballen.

Brandmasse findet spezielle Verwendung für Spritzornamente als Dekor für Torten und Desserts.

Brauchtumsgebäcke

Brauchtumsgebäcke sind Gebäcke und Brote, die für bestimmte Anlässe gebacken und zum Teil aus überlieferten Gründen verschenkt werden, zum Beispiel:

Patenbrote, Fastnachtswecken, Dambedi.

Besonders geformte Gebäcke bezeichnet man auch als Gebildbrote.

Braune Lebkuchen

Das ist die Gruppe der Lebkuchengebäcke, die man aus Teigen herstellt.

Braune Lebkuchen müssen einen Süßungsmittelanteil von mindestens 50 Teile auf 100 Teile Getreidemahlerzeugnisse haben. Der zugesetzte Fettanteil beträgt maximal 3 %.

Braune Lebkuchen backt man nicht auf einer Unterlage aus Backoblaten.

Als Honigkuchen bezeichnete Braune Lebkuchen enthalten 50 % ihrer Süßungsmittel in Form von Bienenhonig.

Ungefüllte Braune Lebkuchen sind zum Beispiel: Spitzkuchen, Pfeffernüsse, Printen.

Zu den gefüllten Braunen Lebkuchen gehören zum Beispiel: Dominosteine, St. Galler Biberle, Liegnitzer Bomben.

Brennwertverminderte Backwaren

Lebensmittel darf man nur dann als „brennwertvermindert“ bezeichnen, wenn sie gegenüber Lebensmitteln vergleichbarer Art einen geringeren Brennwert haben. Die Brennwertverminderung ist daher immer eine relative Aussage (bezogen auf das Lebensmittel, mit dem verglichen wird).

Bei Lebensmitteln allgemein darf man auf einen geringen Brennwert nur hinweisen, wenn ihr Brennwert nicht mehr als 210 kJ oder 50 kcal pro 100 Gramm/100 Milliliter beträgt (Absolutangabe).

Auf einen verminderten Brennwert bei Backwaren darf man nur hinweisen, wenn folgende Brennwerte pro 100 g verzehrfertigen Produkts nicht überschritten werden:

- für Brot: 840 kJ oder 200 kcal,
- für Obstkuchen: 840 kJ oder 200 kcal,
- für Feine Backwaren (ohne Obstkuchen), Dauerbackwaren sowie Knabberartikel auf Getreide- und Kartoffelbasis: 260 kJ oder 300 kcal.

Den Brennwert muss man als durchschnittlichen Wert in den Einheiten Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) angeben.

Die Kennzeichnung muss man an einer in die Augen fallenden Stelle in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift angeben.

Bei vorverpackten Lebensmitteln weist man die Angaben auf der Verpackung, der Umhüllung oder auf einem mit der Packung verbundenen Etikett aus.

Beim Angebot loser Backwaren erfolgen die Angaben auf einem dem Produkt zugeordneten Schild/Hinweiszettel.

Bei Abgabe von Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle (z. B. im Café) müssen die Angaben in einer Aufzeichnung enthalten sein, die dem Verbraucher zugänglich ist. Und man muss den Verbraucher auf diese Aufzeichnung aufmerksam machen.

Zusätzlich zu den Angaben über den verminderten Brennwert muss man angeben:

- durchschnittlicher Gehalt an verwertbaren Eiweißstoffen, Kohlenhydraten, Zucker, Fetten, gesättigten Fettsäuren sowie Kochsalz,
- Art der Nährstoffveränderung,
- Art und Menge der nährstoffvermindernden Bestandteile.

Brioche

Brioche ist ein ursprünglich französisches Gebäck aus einem ei- und fettreichen Hefefeinteig.

Brioche bezeichnet man auch als Apostelkuchen.

Brioche sind rosettenförmig mit einer aufgesetzten Kugel.

In Österreich bezeichnet man davon abweichend viele Weißgebäcke (z. B. Flechten) aus mittelschwerem Hefefeinteig mit Hagelzuckerdekor als Brioche.

Bremer Klaben

Bremer Klaben sind stollenartige Gebäcke aus schwerem Hefefeinteig.

Bremer Klaben enthalten Sultaninen, die man nicht in Rum trinkt.

Breslauer Schluss-Semmel

Breslauer Schluss-Semmeln sind helle Druckbrötchen.

Breslauer Schluss-Semmeln fügen man aus zwei Rundlingen als Doppelwecken zusammen.

Diese Wecken bezeichnet man auch als Schlesische Brötchen.

Brezel

„Brezel“ ist die Sammelbezeichnung für Gebäcke aus einem verschlungenen Teigstrang.

Brezellaug

Die Teiglinge für Laugenbrezeln taucht man in eine Brezellaug.

Brezellaug ist verdünnte Natronaug (NaOH) in einer Konzentration bis zu 4 %.

Brezellaug ist ein Gefahrstoff.

Beim Umgang mit Brezellaug muss man Bestimmungen zum Arbeitsschutz beachten, zum Beispiel: Schutzbrille und Schutzbekleidung tragen.

Brezellaug darf man nicht in Glasbehältern aufbewahren, insbesondere nicht in Gefäßen, die man mit Trinkgefäßen verwechseln kann.

Brezelsalz

Brezelsalz ist besonders grobes Kochsalz.
Brezelsalz verwendet man als Aufstreu für Laugengebäcke und für Salzstangen.

Brötchen

„Brötchen“ ist die Sammelbezeichnung für Kleingebäcke.
Dabei kann es sich unter anderem um Weizen-, Dinkel-, Roggen- oder Mehrkornkleingebäcke handeln.
In manchen Regionen verwendet man die Bezeichnung „Semmeln“ anstelle von „Brötchen“.

Brot

Die „Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches“ enthalten folgende Begriffsbestimmung für „Brot“:
„Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit, sowie von anderen Lebensmitteln (z. B. Leguminosen-, Kartoffelerzeugnisse) in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteigs hergestellt.
Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.“

Anmerkungen:

- 1. Die Begriffsbestimmungen sind so allgemein gehalten, dass es zu Schwierigkeiten bei der Einordnung bestimmter Gebäcke kommen kann (z. B. Buttertoast als Brot oder Butterzopf als Feine Backware).*
- 2. Die Abgrenzung von „Brot“ einerseits und „Feiner Backwaren“ andererseits erfolgt durch den Grenzwert 5 % Fett im Endprodukt (während für „Brot“ der Bezug auf Getreidemahlerzeugnisse besteht). Das kann beispielsweise zu unterschiedlichen Handhabungen bei den erlaubten Zusatzstoffmengen führen.*
- 3. Backwaren mit einer Zusammensetzung/Herstellung, die von den Leitsätzen abweichend ist, sind bei genügender Kenntlichmachung verkehrsfähig.*

Brotgetreide

Nach den Begriffsbestimmungen in den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ sind Weizen und Roggen die Brotgetreide (auch Dinkel und andere).

Zu den Nicht-Brotgetreidearten zählen Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und Triticale. Buchweizen ist ein Knöterichgewächs, wird aber den Nicht-Brotgetreiden zugerechnet.

Erzeugnisse von all diesen Getreiden in gereinigter Form und ggf. Zerkleinerung werden als „Getreideerzeugnisse“ bezeichnet.

Die Zuordnung von Getreidearten zu den Nicht-Brotgetreiden ist wesentlich für deren Verwendung zu Broten mit besonderen Merkmalen und den dafür üblichen Anteilen an diesen Getreideprodukten.

Brotgewicht (unverpackter Brote)

Unverpacktes Brot gleichen Gewichts, mit einem Gewicht von mehr als 250 Gramm darf gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Gewicht leicht erkennbar und deutlich lesbar auf dem Brot oder durch ein Schild auf oder neben dem Brot angegeben ist.

Die früher als verbindlich festgelegten Gewichtsreihen für Brot, die ein Mehrfaches von 250 g waren, sind rechtlich nicht gefordert.

Hinsichtlich der Nenngewichte von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren, die nach Gewicht in den Verkehr gebracht werden, gilt, dass sie gewerbsmäßig nur so hergestellt werden dürfen, dass ihr Gewicht zum Zeitpunkt der Herstellung im Mittel das Nenngewicht nicht unterschreitet.

Backwaren dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Minusabweichung vom Nenngewicht das Zweifache des Wertes nicht überschreitet, der für das jeweilige Nenngewicht festgelegt ist (z. B. bei Broten zwischen 500 und 1000 g bis 30 g Minusabweichung, bei Broten von 1000 bis 10000 g Nenngewicht bis zu 3 % Minusabweichung vom Nenngewicht).

Die einzelnen Werte für geduldete Minusabweichungen sind in einer tabellenmäßig vorgegeben.

Wenn man unverpacktes Brot gleichen Nenngewichts anbietet, muss man den Grundpreis ausweisen.

Es gibt eine Ausnahme: Befreiung für kleine Verkaufsstellen des Einzelhandels, wozu auch Bäckereien und Konditoreien zählen, die nicht in einem Filialsystem geführt werden.

Brotgewicht (vorverpacktes Schnittbrot)

Bei vorverpacktem Brot muss die Füllmenge in Gramm oder Kilogramm auf der Umhüllung oder einem mit der Umhüllung verbundenen Etikett angegeben sein. Für vorverpacktes Scheibenbrot mit einer Füllmenge von 100 g oder weniger ist die Gewichtsangabe nicht erforderlich.

Abweichungen vom Nenngewicht (das ist das auf der Verpackung, auf oder an der Ware ausgewiesene Sollgewicht) werden beim Einzelbrot oder bei Brot in

Fertigpackungen bis zu bestimmten Höchstgrenzen geduldet.
Diese Werte sind bezogen auf den Zeitpunkt der erstmaligen Bereitstellung zum Verkauf (in den Verkehr bringen).

Zum Zeitpunkt der Herstellung dürfen die Minusabweichungen nicht mehr als die Hälfte der Werte in der Tabelle betragen. Als Zeitpunkt der Herstellung gilt bei unverpacktem Brot etwa eine Stunde nach dem Backen (nach Ausdampfen des frischen Brotes), bei Brot in Fertigpackungen das Gewicht zum Zeitpunkt der Herstellung der Packung.

Brot (Mitverwendung zur Herstellung von Brot)

Die Verwendung von verkehrsfähigem, hygienisch einwandfreiem Brot bei der Brotherstellung ist üblich.

Der Zusatz darf betragen: bei Brot mit überwiegendem Weizenanteil bis zu 6 Prozent, bei überwiegendem Roggenanteil bis zu 20 Prozent, jeweils berechnet als Frischbrot.

Das mitverwendete Brot darf im Enderzeugnis mit bloßem Auge nicht erkennbar sein.

Anmerkungen:

- *Die Prozentangaben beziehen sich auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse.*
- *Bei der Dosierung muss man den Feuchtigkeitsgehalt beachten.*
- *Die oben genannten Grenzwerte bedeuten eine Dosierung von 4 % getrocknetem Brot mit überwiegendem Weizenanteil und 14 % mit überwiegendem Roggenanteil.*
- *Durch den Bezug auf „Frischbrot“ wird zum Ausdruck gebracht, dass die Mitverwendung sich auf Brot innerhalb der Mindesthaltbarkeitsdauer bezieht.*
- *Durch die Mitverwendung von Brot zu Brotteigen muss man die für die Brotgruppen (nach Verkehrsbezeichnung) geltenden Werte für die jeweiligen Getreidemahlerzeugnisse und gegebenenfalls für Sauerteig einhalten.*
- *Das heißt beispielsweise: Durch die Mitverwendung eines Weizenmischbrots zum Teig für Roggenmischbrot darf im fertigen Brotteig nicht ein so hoher Weizenanteil vorliegen, dass die Verkehrsbezeichnung „Roggenmischbot“ nicht mehr zulässig ist.*
- *Konserviertes Brot darf man nur zur Herstellung von Brot verwenden, das selbst konserviert werden darf und entsprechend gekennzeichnet wird.*
- *Brote, die man ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Backhefe oder Sauerteig und Speisesalz herstellt, dürfen keine Konservierungsstoffe enthalten.*

Brotfehler = Brotmängel

Als "Brotfehler" bezeichnet man **Qualitätsmängel bei Brot**.

Solche Qualitätsmängel sind alle Abweichungen von den allgemein erwarteten Qualitätsmerkmalen eines Brotes, zum Beispiel: Mehltreue auf einer glänzenden Brotkruste, Wasserstreifen in der Brotkrume oder Trockenkrümeln beim Aufschneiden des Brotes.

Brotfehler sind also Mängel, die durch fehlerhafte Rohstoffe und durch fehlerhafte Herstellungsschritte entstehen.

Im Unterschied dazu entstehen Brotkrankheiten durch die Einwirkung von Kleinlebewesen, zum Beispiel: Fadenziehen und Schimmel.

Brotfermentation

Die Brotfermentation ist eine besondere Sauerteigführung.

Für die Brotfermentation verwendet man eine spezielle Starterkultur.

Ansatz und Reifung des Sauerteigs erfolgen im Sauerteigautomaten.

Man ersetzt einen Teil der Getreidemahlerzeugnisse für den Sauerteig durch geriebenes Brot, das dann im Sauerteig fermentiert wird.

Die Brotfermentation erbringt Brote mit aromatischem Geschmack und langer Frischhaltung.

Brotkrankheiten

Als Brotkrankheiten stuft man die Qualitätsminderungen von Brot ein, die durch die Lebenstätigkeit von Mikroben verursacht sind (in Abgrenzung zu „Brotmängeln“).

Zu den Brotkrankheiten gehören Schimmeln und Fadenziehen.

Brown-and-Serve-Verfahren

Die Bezeichnung stammt aus den USA und bedeutet in etwa: „Backen und Wiederaufbacken“.

Üblich ist das Teilbacken (z. B. Unterbruch-Backmethode bei Brot oder teilgebackene Kleingebäcke und Snacks).

Dabei backt man die Teilgebackenen nach einer gewissen Bevorratung zu Ende.

So kann man ein stetiges Frischeangebot im Verkauf gewährleisten.

Auch für das häusliche Fertigbacken gibt es etliche teilgebackene Produkte, die in Fertigpackungen als Kühl- oder Tiefkühlware angeboten werden.

Brühbrot

Dieses Brot wurde vor allem in Ostdeutschland gebacken.
Ein Teil des Mehles wird dabei vor dem Backen mit heißem Wasser überbrüht.
Dadurch erzielt man ein feuchteres und länger frisches Brot.
Heute gibt es ein spezielles Brühverfahren für einen Teil des Mehles.
Man bezeichnet es als „Aromastück“.
Das Aromastück hat das Ziel, mehr Brotaroma zu gewinnen.

Brühstück

Ein Brühstück ist eine Quellstufe.
Ein Brühstück verwendet man bei der Verarbeitung von grob-schrotigen Getreidemahlerzeugnissen und Ölsaaten zu Brotteig.
Das Brühstück setzt man mit heißem Wasser an.
Das Brühstück steht zur Quellung 4 bis 6 Stunden ab, je nach Temperatur während des Abstehens.

Buchteln

Als Gebäcke sind Buchteln süße Hefengebäcke aus Österreich, die mit Aprikosen-/Marillenkönfitüre, Pflaumen-/Powidlmus oder Quark (= Topfen) gefüllt sind.
Als „Buchteln“ bezeichnet man auch Hefefeingebäcke, die man dicht aneinandergesetzt auf dem Blech backt.

Buchweizenbrot

Buchweizenbrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Mindestanteil von 20 Prozent Buchweizen (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).
(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Bundesimmissionsschutzgesetz

Das Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG) ist Teil des Umweltschutz-Verwaltungsrechts in Deutschland.
Als Immissionen gelten alle auf einen bestimmten Ort einwirkende Beeinträchtigungen.
Immissionen sind laut BImSchG: Luftverunreinigungen (Gase, Dämpfe, Stäube), Geräusche, Erschütterungen, Wärme, Strahlen, Licht und andere Einflüsse, die auf

Menschen, Tiere und Pflanzen einwirken.

Diese Umwelteinflüsse sind jeweils mit einer bestimmten Schädlichkeit behaftet. Der Grad der Schädlichkeit von Umwelteinflüssen einer gewerblichen Tätigkeit bestimmt, in welchem Umfang die Bestimmungen des BImSchG anzuwenden sind. Die handwerklichen Bäckereien/Konditoreien unterliegen aufgrund ihrer üblichen gewerblichen Tätigkeit keinem Genehmigungsverfahren nach BImSchG. Sie haben aber die Pflicht, die schädlichen Umwelteinwirkungen zu verhindern bzw. so weit wie technisch möglich zu beschränken.

Für Bäckereien/Konditoreien haben aber die Bestimmungen für Kleinfeuerungsanlagen eine Bedeutung, und zwar hinsichtlich der Ableitbedingungen für Abgase von Feuerungsanlagen, der zulässigen Brennstoffe und der zulässigen Emissionen sowie der Abgasverluste

Bundesinfektionsschutzgesetz

Für die Beschäftigten in Bäckereien sind unter anderem die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes (= IfSG) anzuwenden. Nach diesen Vorschriften gilt für Personen mit bestimmten, übertragbaren Krankheiten ein Beschäftigungsverbot, wenn diese mit bestimmten Lebensmitteln in Berührung kommen.

Zu den betreffenden Lebensmitteln zählen im Bäckereibereich:

- Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Auflagen,
- Back- und Süßwaren mit Sahne- und Kremfüllungen,
- Produkte mit Roheigehalt und Eiprodukte,
- Milch, Milcherzeugnisse und Milchmischgetränke,
- Speiseeis und Eisspeisen,
- Snacks mit rohem Hackfleisch, mit nicht durcherhitzten Fleisch- und Wurstauflagen.

Als betroffener Personenkreis kommen alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Produktion, Beförderung und Verkauf in Frage, die direkt oder indirekt mit den gefährdeten Lebensmitteln in unverpackter Form in Berührung kommen bzw mit Bedarfsgegenständen für den Umgang mit diesen Lebensmitteln hantieren.

Die vorgenannten Personen müssen sich vor ihrer erstmaligen Beschäftigung einer Belehrung unterziehen.

Das Gesundheitsamt oder ein von ihm beauftragter Arzt führt diese Belehrung durch und erteilt darüber eine Bescheinigung.

Nach der Belehrung muss die Person schriftlich erklären, dass dem Belehrten keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Die Bescheinigungen und die Erklärung dürfen am ersten Arbeitstag nicht älter als drei Monate sein.

In der Folgezeit muss der Arbeitgeber die Beschäftigten einmal jährlich über Tätigkeitsverbote und Informationspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz belehren (lassen).

Der Arbeitgeber muss die Nachweise über durchgeführte Belehrungen aufbewahren.

Bei Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung müssen diese Unterlagen auf Verlangen vorgezeigt werden.

Die gesetzlich geforderten Vorkehrungen gegen das Ausbreiten ansteckungsfähiger, seuchenartiger Erkrankungen betreffen

- akut an Tuberkulose, Typhus, Paratyphus, Salmonellose, Ruhr, Diphtherie, Scharlach, ansteckungsfähiger Hepatitis, ekelerregenden Haut- und Geschlechtskrankheiten erkrankte Personen oder dessen verdächtig sind,
- zeitweilig oder dauernd die Erreger von Typhus, Paratyphus, Salmonellose, Ruhr und Scharlach ausscheiden, dessen verdächtig sind oder mit solchen Personen in Wohngemeinschaft leben, die an vorgenannten Krankheiten leiden oder die Erreger ausscheiden bzw. dessen verdächtig sind..

Buns

Als Buns bezeichnet man runde oder längliche Weichbrötchen (Softbrötchen).

Buns verwendet man zur Herstellung von Hamburgern oder ähnlichen Snacks.

Buns zeichnen sich durch eine wattige Krume mit kurzem Biss aus.

Buns halten sich lange frisch.

Bei Buns erzielt man diese Gebäckmerkmale durch einen Zusatz von etwa 5 % Fett und/oder Zucker (auf Getreidemahlerzeugnisse bezogen) und durch die Verwendung entsprechender Weizenbackmittel.

Butter

Butter gewinnt man aus Milch oder Sahne (Rahm).

Handelsklassen für Butter sind in Deutschland:

„Deutsche Markenbutter“ und „Deutsche Molkereibutter“.

Butter darf nach Handelsklassen in den Verkehr gebracht werden, wenn sie bestimmte Herstellungsvorschriften und die Qualitätsanforderungen erfüllt, die in regelmäßigen Butterprüfungen kontrolliert werden.

Bei der hier angewendeten Bewertung nach dem 5-Punkte-Schema muss „Deutsche Markenbutter“ in jedem Merkmal mindestens 4 Punkte und „Deutsche Molkereibutter“ mindestens 3 Punkte erzielen.

Butter der Handelsklassen darf nur unter Verwendung von Wasser, Speisesalz (auch jodiertes Speisesalz) und E 160 a Beta-Carotin hergestellt werden.

„Deutsche Markenbutter“ darf nur unmittelbar aus pasteurisierter Sahne hergestellt werden.

Butter der Handelsklassen muss einer der folgenden Buttersorten entsprechen:

Sauerrahmbutter (hergestellt aus gesäuerter Erzeugnisgrundlage mit pH-Wert nicht höher als 5,1)

Süßrahmbutter (hergestellt aus ungesäuerter Erzeugnisgrundlage mit pH-Wert nicht unter 6,4)

Mildgesäuerte Butter (hergestellt weder als Sauer- noch als Süßrahmbutter, mit pH-Wert in der Erzeugnisgrundlage unter 6,4)

Butter darf auch im Erzeugerbetrieb als Rohmilcherzeugnis hergestellt werden.

Sie wird als „Deutsche Landbutter“ gehandelt.

In Deutschland werden weitere Buttererzeugnisse hergestellt und gehandelt, und zwar

- Dreiviertelfettbutter,
- Halbfettbutter,
- Milchstreichfett X vom Hundert (z. B. mit 45 % Fett).

Für das Backgewerbe gibt es wichtige Produkte als Milchfett-Erzeugnisse:

Butterreinfett: wasserfreies Butterfett, mindestens 99,8 % Fettgehalt

Butterfett/Butteröl: Höchstwassergehalt 0,2 %, mindestens 96 % Fettgehalt

Butterfett, fraktioniert: mittels Kristallisation veränderte Butter, mindestens 99,8 % Fettgehalt

Für die Herstellung von „Buttergebäck“ werden sowohl Anforderungen hinsichtlich der für verschiedene Backwaren erforderlichen Mindestmenge als auch hinsichtlich der zu verwendenden Butterfettart gestellt.

Butterbrot

Als „Butterbrot“ kann man verschiedene Brotsorten herstellen (z. B. Buttertoastbrot, Butterzopf).

Für diese Brote gelten die unter Ziffer 1 im folgenden Stichwort unter „Buttergebäck“ aufgeführten Anforderungen.

Beachten Sie, dass bei Überschreiten des Fettanteils von 5 % der verwendeten Getreidemahlerzeugnisse der Bereich der „Feinen Backwaren“ erreicht wird.

Butterflorentiner

Es sind Florentiner, die als zugesetztes Fett ausschließlich Butter enthalten.

Buttergebäck

Für die Ausweisung des Begriffs „Butter“ in der Verkehrsbezeichnung von Back- und Süßwaren gelten Mindestzusatzmengen und Bestimmungen über die Art des Butterzusatzes:

1. **Butterbrot:** Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 5 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett zugegeben. Andere Fette (außer als Trennfette) werden nicht verwendet; die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt. (Leitsätze für Brot und Kleingebäck)
2. **Buttergebäck, allgemein:** Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett zugegeben.

3. **Butterkuchen:** Es ist Hefekuchen, der im Teig und in der Auflage nur Butter enthält. Der Butteranteil (Teig einschließlich Auflage) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.
4. **Butterstreuselkuchen:** Es ist Hefekuchen mit einem Streuselbelag. Der Teig und die Streusel enthalten als Fett nur Butter. Der Butteranteil (Teig einschließlich Streusel) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.
5. **Butterstollen:** Sie enthalten mindestens 40 kg Butter oder die entsprechenden Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett..., bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

(Nr. 2 bis 5 nach „Leitsätzen für Feine Backwaren“)

Für den **Ersatz von Butter** gelten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der Fette folgende Werte:

10 kg Butter entsprechen

– 8,2 kg Butterreinfett,

– 8,2 kg fraktioniertes Butterfett,

– 8,6 kg Butterfett/Butteröl.

Bei der Verwendung von Butterreinfett/Butterfett sind im Zusammenhang mit der Gebäckbezeichnung Hinweise auf die Reinheit und Naturbelassenheit der Butter nicht zulässig (z. B. „mit guter Butter“).

Bei der Verwendung von fraktioniertem Butterfett ist die Verkehrsbezeichnung „Buttergebäck“ nach einem Urteil des OLG Hamburg unzulässig, weil dem so bezeichneten Gebäck ein wertbestimmender Teil fehle, nämlich der gute Nimbus, mit dem Butter verbunden sei.

(*OLG Hamburg, Urteil vom 31.08.1989*)

Butterkrem

Die Bezeichnung „Butterkrem“ darf für Füll- und/oder Garnierkremes oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung von Torten und Desserts nur verwendet werden, wenn die Krem als zugesetzten Fettanteil ausschließlich Butter in der Mindestmenge von 20 % enthält.

Es ist dabei unerheblich, welcher Art der Kreme die Butterkrem zuzuordnen ist (z. B. Deutsche Krem, Französische Krem, Italienische Krem).

Zusätzlich zu der Verkehrsbezeichnung gibt man üblicherweise die Geschmacksrichtung an (z. B. „Nussbutterkrem“).

Anmerkung:

In der Verbraucherschaft wird oftmals der Begriff „Butterkrem“ verwendet.

Die Verbraucher verbinden damit im Allgemeinen nicht die lebensmittelrechtlich geforderten Anforderungen.

Deshalb muss man auch im Verkaufsgespräch darauf achten, dass diese Verkehrsbezeichnung nur dann verwandt oder stillschweigend bestätigt wird, wenn

*es sich um Butterkrem und nicht um eine Fettkrem handelt.
Ansonsten könnte eine bewusste Täuschung der Verbraucher angenommen werden.*

Buttermilch

Buttermilch ist der wässrige Rückstand bei der Herstellung von Butter.
Buttermilch enthält etwa 87 % Wasser, 3,5 % Milcheiweiß, 5 % Milchfett, 4 % Milchzucker und 0,5 % Mineralstoffe.

Buttermilchbrot

Buttermilchbrot kann man aus beliebigen Getreidemahlprodukten und mit beliebigen Mischungen herstellen.

Buttermilchbrot muss auf 100 Teile Getreidemahlprodukte mindestens 15 Liter Buttermilch oder eine entsprechende Menge an Trockenprodukten der Buttermilch enthalten.

Butterreinfett

Butterreinfett ist Butter, aus der das Wasser entzogen ist.

Alle anderen Bestandteile der Butter sind aber noch darin enthalten.

Butterreinfett hat einen Fettgehalt von 98 bis 100 %.

Butterreinfett darf man zur Herstellung von Buttergebäck anstelle von üblicher Butter verwenden.

Man reduziert dabei die Zusatzmenge im Vergleich zu der jeweils geforderten Buttermenge entsprechend.

C

Cake

"Cake" ist das englische Wort für „Kuchen“.

Bei den Bezeichnungen einiger Kuchen verwendet man in der Fachsprache das Wort Cake, zum Beispiel: Cake-Masse, English Cake.

Canache

Canache ist eine andere Fachbezeichnung für Pariser Krem.
Canache ist eine gekochte Sahnekrem mit Kuvertüre.

Cappuccino

Cappuccino ist ein Kaffeegetränk, das man aus Espresso mit aufgeschäumter Milch in der Tasse anrichtet.
Auf die Milchhaube streut man etwas Kakaopulver auf.

Carry-over-Prinzip

Bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendete Verarbeitungshilfsstoffe (z. B. Trennmittel) oder Zusatzstoffe in den Rohstoffen können in das neue Produkt übergehen (carry over = hinübertragen).

Solche technisch unvermeidbaren und technologisch im Lebensmittel unwirksamen Reste in gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklichen Mengen sind lebensmittelrechtlich zulässig.

Selbst wenn man den unbeabsichtigten Übergang solcher Reste in ein Lebensmittel im konkreten Fall kennt, ist rechtlich keine Kennzeichnung gefordert.

Aber für Verbraucher mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien kann ein Carry-over eventuell gesundheitliche Probleme bereiten, zum Beispiel wenn ein Streumehl verwendet wird und Reste davon in ein als „glutenfrei“ angebotenes Erzeugnis gelangen.

Da in diesem Fall gesundheitliche Nachteile für Verbraucher entstehen, muss man ein Carry-over von schädigenden Resten vermeiden.

Der Produzent muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht vorbeugende Maßnahmen gegen ein Carry-over ergreifen (z. B. im Rahmen des „Konzepts für betriebseigene Maßnahmen“, BMK und HACCP-System).

Catering

„Catering“ ist die englische Bezeichnung für die gewerblich betriebene Versorgung mit Speisen und Getränken (z. B. Partyservice, Bankette außer Haus).

Cerealien

„Cerealien“ ist die Sammelbezeichnung für Getreide (auch Getreideerzeugnisse), zum Beispiel Haferflocken oder Keimlinge.
Diese Lebensmittel gehören zum Körner-Frühstücksangebot.

Ceylon-Zimt

Zimt ist ein natürliches Gewürz, das man aus der Rinde des Zimtbaumes gewinnt.
Zimt enthält von Natur aus Cumarin.
Das ist ein Stoff, der bei starkem Verzehr eine gesundheitsschädigende Wirkung hat.
Ceylon-Zimt ist die Bezeichnung für Zimt aus dem Staat Sri Lanka.
Ceylon-Zimt hat einen geringeren Cumaringehalt als Zimt aus anderen Anbaugebieten.
Ceylon-Zimt hat aber eine geringere Aromastärke als Zimt aus anderen Anbaugebieten.

Charge

Als Charge bezeichnet man in der Bäckerei die Menge an Teig, die man in einem Arbeitsgang herstellt.
Die Teigmenge einer Charge bezieht man meistens auf die Belegungsmenge des Backofens.
Das heißt: Eine Charge entspricht einer Backofenfüllung.
Bei genügender Gärtoleranz des Teiges kann eine Charge sich auch auf mehrere Backofenfüllungen beziehen.

Charlotten

Charlotten sind Schüssel- oder Sturzkrems, die man mit Sahnekrem zubereitet.
Charlotten enthalten Einlagen aus Früchten, kleinen Makronen, Schokoladespänen und getränkten und aromatisierten Biskuitstückchen.
Charlotten bringt man in einer kuppelartigen Form zum Erstarren
Charlotten sind an der Seite mit Löffelbiskuits oder mit Rouladenringen umfasst.
Kleine Charlotten werden als Dessert genossen.

Chemische Lockerung

Als chemische Lockerung bezeichnet man die Lockerungsverfahren für Backwaren, bei denen das Lockerungsgas Kohlendioxid aus einer Trägersubstanz durch chemische Einwirkung freigesetzt wird.

Die chemischen Lockerungsmittel sind

- Backpulver,
- Hirschhornsalz,
- Pottasche,
- bedingt auch Natron.

Ciabatta

Ciabatta ist eine aus Italien stammende mediterrane Weizenbrotspezialität.

Der Teig für Ciabatta enthält etwas Olivenöl.

Den Teig für Ciabatta führt man kühl und sehr weich.

Ciabatta soll eine lockere und großporige Krume haben.

Daher arbeitet man den weichen Teig mehlig und ohne Wirkdruck zu eckigen, flachen Teiglingen auf.

Die Bezeichnung Ciabatta geht wegen der flachen, fast eckigen Form auf den italienischen Begriff für Pantoffel zurück.

Chiasamen

Chia ist eine einjährige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (*Salvia hispanica*).

Chia stammt ursprünglich aus Mexiko, wird aber heute verbreitet in Lateinamerika angebaut.

Die Samen der Pflanze (= Chiasamen) enthalten etwa 40 % Kohlenhydrate, 30 % Fett und 20 % Eiweiß.

Chiasamen enthalten auch viel Ballaststoffe und nennenswerte Mengen an Omega-3-Fettsäuren.

Chiasamen haben aufgrund ihrer Zusammensetzung bestimmte funktionelle Wirkungen.

Es gibt aber bisher keine zugelassenen Health-Claims für die Bewerbung von Chiaprodukten.

Chiasamen ist als „neuartige Lebensmittelzutat“ zur Verwendung in Brot und Backwaren zugelassen.

Die Zusatzmenge ist jedoch auf 10 % begrenzt worden.

Beim gewerblichen Angebot der Lebensmittel muss ein Hinweis auf den Gehalt an Chiasamen erfolgen.

Bei vorverpackten Waren lautet die Ausweisung im Zutatenverzeichnis „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“.

Chiasamen enthalten kein Gluten.

Chiasamen sind daher bei der Allergenkennzeichnung nicht zu berücksichtigen.

Chiasamen haben aufgrund ihrer Zusammensetzung technologische Wirkungen auf Teig und Gebäck.

Chiasamen haben ähnlich wie Leinsamen ein hohes Quellvermögen.

Der Fett- und Eiweißanteil der Chiasamen macht den Teig kurz-wollig.

Die Gebäckkrume ist feinporig-weich.

Die Auswirkungen auf Teig und Gebäck sollte man in Backversuchen erproben.

Die höchstzulässige Zusatzmenge von 10 % dürfte nämlich bei einigen Brot- und Gebäcksorten nicht möglich sein.

Chinois

Das sind kleine überzuckerte Früchte und Fruchtstücke der grünen Orange, der Bitterorange (auch der Kumquats), deren saures Fruchtfleisch zur Aromatisierung von Konfitüren, Marmeladen und Likören genutzt wird.

Clean label

Aus dem englischen/amerikanischen Sprachgebrauch des Lebensmittelrechts stammt der Begriff „clean label“ (= saubere Klebmarke, sauberes Etikett).

Damit soll floskelartig verdeutlicht werden, dass ein Lebensmittel ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe hergestellt ist (keine Zusatzstoffe, keine E-Nummern in der Zutatenliste auf dem Etikett).

Codex Alimentarius

Für den internationalen Handel mit Lebensmitteln sind im Auftrag der Welternährungsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) Standards erarbeitet worden.

Diese Standards enthalten grundlegende Darlegungen zu Herstellungspraktiken, zu Merkmalen der Lebensmittel, zu Hygieneanforderungen und zu Kennzeichnungsregeln.

Nach der Kommissionsbezeichnung wurden diese Standards als „Codex Alimentarius“ benannt.

Sie wurden inzwischen von rund 140 Staaten als Regeln für den Lebensmittelhandel anerkannt und als Grundlage für nationale Vorschriften herangezogen (u. a. auch für die EG-Richtlinien).

Für das Backgewerbe haben die Grundsätze des „Codex Alimentarius“ eine besondere Bedeutung, weil viele Rohstoffe, Zutaten und Halbfabrikate aus dem Ausland bezogen werden.

Die Beachtung der Codex-Standards garantiert so dem hiesigen Verarbeiter von

importierten Rohstoffen deren Qualitätsmerkmale und deren gesundheitliche Unbedenklichkeit.

Compounds

Als „Compounds“ bezeichnet man halbflüssige oder cremige Fruchtzubereitungen. Compounds verwendet man zur Aromatisierung von Feinen Backwaren.

Convenienceprodukte

Als Convenienceprodukte bezeichnet man industriell vorgefertigte Rohstoffmischungen oder gebrauchsfertige Halbfabrikate. Der Begriff kommt aus dem Englischen, wo es als „Bequemlichkeit“ verstanden wird. Für die Bäckerei übliche Convenienceprodukte sind zum Beispiel: Rohmassen, Konfitüren, Fertigmehle, Backmischungen und vorgefertigte Produkte wie Teiglinge, TK-Frostlinge, Halbgebäckene.

Crêpes

Crêpes sind dünne Fladen aus einer Masse mit Eiern, Milch, Zucker, Mehl und Gewürzen.

Crêpes backt man sehr dünn beidseitig in der Pfanne aus.

Nach dem Backen werden die Fladen mit Konfitüre oder alkoholisiertem Läuterzucker bestrichen, gezuckert und aufgerollt. Die Crêpes werden warm verzehrt.

Als „klassische Zubereitung“ gelten die „Crêpes Suzette“, die mit Butter, Orangensaft, Puderzucker und Grand-Marnier-Likör sowie mit Orangenscheiben angerichtet werden.

Vor dem Servieren werden sie flambiert (mit Alkohol versetzt, der angezündet wird). Crêpes bietet man auch pikant gefüllt als Snacks an.

Croissants

Die Bezeichnung dieser Plunderhörnchen stammt aus dem Französischen und bezieht sich auf die Hörnchenform der Gebäcke.

Ungefüllte Croissants verwendet man als Frühstücksgebäck und als Basis für Snacks.

In der Schweiz sind das die Kipferl (Gipferl).

Ähnlich sind die Bamberger Hörnchen und die Kissinger Hörnchen sowie die Butter-Kipfel.

Süß gefüllte Croissants sind Kaffeegebäcke.

Pikant gefüllte Croissants sind Snacks.

Cryogene Kälte

Als „cryogene Kälte“ bezeichnet man die Teigkühlung mit CO₂-Schnee während der Teigknetung.

Cumarin

Cumarin ist ein aromagebender Stoff, der in vielen Pflanzen natürlicherweise vorkommt, z. B. in Waldmeister, Erdbeeren, Zimtrinde.

In Cassia-Zimt, der aus Indonesien und China stammt, finden sich hohe Konzentrationen an Cumarin.

In aus Sri Lanka sind dagegen die Cumaringehalte niedrig.

Die Aromastärke dieser Zimtsorte ist aber auch geringer.

Deswegen und wahrscheinlich wegen des geringeren Preises verwendet man als Zimtaroma hauptsächlich den Cassia-Zimt.

Cumarin kann bei empfindlichen Personen und Kindern die Leber schädigen.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (=EFSA) hat den Grenzwert für Gesundheitsgefährdungen durch Cumarin mit 0,1 Milligramm pro kg Körpergewicht festgelegt.

Die möglichen täglichen Verzehrsmengen sind vom Gesundheitszustand, vom Körpergewicht und natürlich vom Cumarin-Gehalt der einzelnen Lebensmittel abhängig.

Dabei muss man auch die Summierung aus verschiedenen Quellen beachten ist (z. B. Zimtzucker und Müsli-Riegel und Zimtsterne oder Waldmeisteraroma).

Mit Zimt aromatisierte Feine Backwaren der handwerklichen Bäckereien und Konditoreien (z. B. Apfel-Zimt-Füllungen, Zimtsahne) enthalten auch Cumarin. Der Gehalt dürfte bei den üblichen Zugabemengen aber deutlich unter dem zulässigen Höchstwert liegen. Bei dem von Fachinstitutionen empfohlenen Einsatz von Ceylon-Zimt kann der Cumaringehalt in den Gebäcken als unbedeutend angesehen werden.

Curacao

Curacao ist ein Likör, der nach der Antillen-Insel Curacao benannt ist.

Curacao ist mit Auszügen aus den Schalen von unreifen Pomeranzen aromatisiert.

Curacao verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zum Aromatisieren von Krems

und Schlagsahnezubereitungen.
Curacao schenkt man im Café als edlen, exotischen Likör aus.

Cystein

Cystein ist eine Aminosäure.

Cystein hat in der Bäckerei eine Bedeutung bei Backmitteln, die den Kleber entspannen sollen.

Man verwendet solche Backmittel für Dauerbackwaren und Pastetenteige, die nicht zäh und elastisch sein sollen.

Cystin

Cystin ist eine Aminosäure.

Cystin besteht aus zwei Molekülen Cystein.

Cystin ist Bestandteil von Backmitteln, die den Kleber fester und belastbarer machen sollen.

Lebensmittelrechtlich gilt Cystin als beschränkt zugelassener Zusatzstoff.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“

Autor: Claus Schönemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

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