Alphabetisches Fachwörter-Lexikon
Fachwörter von W bis Z und ihre Erklärungen

Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von W bis Z

W

Waffeldauergebäck

Waffelblätter werden aus einer meist flüssigen, dünnen Masse zwischen erhitzten Flächen gebacken.
Abhängig von der Zusammensetzung des Teiges können die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam sein.
Für die Weiterverarbeitung werden sie meist geschnitten oder ausgestanzt.
Hinsichtlich ihrer Gestalt unterscheidet man zwischen Flach- und Formwaffeln, auch in Gebildeform. Sie gelangen gefüllt oder ungefüllt in den Verkehr.

- ***Ungefüllte Waffeln*** sind teils zum unmittelbaren Genuss, teils zum späteren Füllen bestimmt, z. B. mit Speiseeis.
- Bei ***gefüllten Waffeln*** wird die Füllung, die in manchen Fällen nur eine dünne Schicht bildet, zwischen Waffelblätter eingebracht oder in Hohlwaffeln eingefüllt.

Für besondere Arten gefüllter Waffeln ist auch die Verkehrsbezeichnung Oblaten üblich, jedoch nur in Verbindung mit einer Ortsangabe, z. B. „Karlsbader Oblaten“.
(Leitsätze für Feine Backwaren)

Waldhonig

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.

Weizengluten (Weizenkleber, Weizenprotein)

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 ***Teigknete***n 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 (z. B für Schrot- oder Vollkornbrötchen) herstellt.
Weiterhin ist Weizengluten notwendig für die Herstellung nährwertveränderter Gebäcke, hier vor allem bei der Herstellung von „eiweißangereichertem Brot“.

Weizenkeimbrot

Weizenkeimbrot wird durch Zugabe von mindestens 10 Hundertteilen Weizenkeime hergestellt, bezogen auf die Gesamtmenge der verwendeten Getreideerzeugnisse.
Die Weizenkeime enthalten mindestens 8 Hundertteile Weizenkeimöl in ihrer Trockensubstanz.
(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Werbung

Jede Werbung im gewerbsmäßigen Bereich muss wahr und klar sein.
Werbung darf nicht unlauter sein.
Werbung darf nicht zur Irreführung geeignet sein.
Eine wichtige Orientierung für Werberegeln ist das „Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb“ (UWG).

Im Hinblick auf die beworbenen Produkte der Bäckerei/Konditorei muss man beachten, dass die Werbung nicht zu einer Irreführung der Verbraucher führt. Maßgebend ist hierfür nicht das Verständnis des Gewerbetreibenden, sondern der jeweilige Eindruck, den die Werbung bei den Verbrauchern erweckt.
Nach der ständigen Rechtsprechung des BGH zum UWG ist eine Irreführung schon dann gegeben, wenn ein „nicht unmaßgeblicher Teil der angesprochenen Verkehrskreise“ (Grenze bei etwa 10 %) von der Werbung getäuscht werden kann.
Im Folgenden sind einige Beispiele für ***als unzulässig erkannte Werbung***, die für den Bäckerei- und Konditoreibereich bedeutsam sein können.

Werbung (anlehnende)

Als *anlehnende Werbeaussagen* gelten solche, die beispielsweise auf Lebensmittel mit Herkunftsangaben Bezug nehmen (z. B. „…nach Oldenburger Art“).
Dieses ist ***unzulässig*** bei geschützten Herkunftsbezeichnungen (nach EG-VO) und bei Bezeichnungen, bei denen die Verbraucher bestimmte typische Merkmale erwarten dürfen, die eine anlehnende Bezeichnung nicht zulassen (z. B. ist **verboten**: „Printen nach Aachener Art“).

Werbung (für Bio-Produkte)

Rechtsgrundlage für das Ausloben von Lebensmitteln mit Attributen wie „Bio“ oder „Öko“ ist die EG-Verordnung über den ökologischen Landbau.
Durch diese Verordnung nicht geregelt ist die Belastung der Lebensmittel mit Schadstoffen.
Deshalb ist die Etikettierung von Lebensmitteln als „ökologisch“ keine Aussage zur Schadstoff- oder Rückstandsfreiheit.
Die entsprechenden Kennzeichnungen (wie „schadstofffrei“, „naturrein“) sind daher **verboten**.
(Urteil des BVerwG 3 G 18.86 vom 12.02.1987)

Werbung (Hinweis: ohne chemische Zusätze)

Das Wort „Zusätze“ lässt im Gegensatz etwa zu „Rückständen“ oder „Schadstoffen“ kein anderes Verständnis zu als das des aktiven Zusetzens bei der Brotproduktion.
Daher sind Angaben wie „ohne chemische Zusätze“ oder „ohne fremde Zusätze“ zulässig, wenn zu dem Brot tatsächlich keine Zusatzstoffe beigegeben wurden.
(OLG Frankfurt, Urteil vom 20.09.1984 -6-U 133/82 -)

Werbung (als Irreführung)

Werbeaussagen dürfen nicht irreführend sein.
Das kann aber zum Beispiel gegeben sein, wenn zutreffende Sachverhalte durch Werbeaussagen in einen falschen Zusammenhang gestellt und damit bei den Verbrauchern unzutreffende Erwartungen geweckt werden.
Die Auflistung von „Vitamin C“ (= Antioxidationsmittel) in einem Zutatenverzeichnis oder anstelle des Farbstoffs Carotin die Bezeichnung „Provitamin A“ sind eine solche Irreführung, da diese Stoffe nicht in einer physiologisch bedeutsamen Menge verwendet werden.
Außerdem wäre mit der unzutreffenden Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis eine Irreführung über den wirklichen Verwendungszweck gegeben.

Werbung (mit Nährwertbezug)

Das steigende Ernährungsbewusstsein der Verbraucher führt dazu, dass in der Werbung für Lebensmittel mehr und mehr nährwertbezogene Aussagen verwendet werden.
Das gilt auch für das Angebot von „normalen“ Back- und Süßwaren über die Anwendungsbereiche hinausgehend, für die aufgrund rechtlicher Vorgaben eine Nährwert-Kennzeichnung erforderlich ist (z. B. bei brennwertverminderten Backwaren).
Für die Werbung mit Nährwertbezug gilt grundsätzlich, dass die Verbraucher durch die Aussagen nicht getäuscht werden dürfen (Verbot gemäß LFGB).
Gattungstypische Merkmale können bei der Werbung zwar herausgestellt werden (z. B. „leichtverträglich“, „ballaststoffhaltig“), ihre offene Aussagerichtung darf aber nicht so gebraucht werden, dass dem beworbenen Produkt dieses Merkmal als besonderes Unterscheidungsmerkmal gegenüber den gleichartigen Produkten anderer Hersteller zugeschrieben wird.

Inwieweit der Nährwertbezug in der Werbung die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung auslöst, ist unterschiedlich zu beurteilen:

- ***Produktübergreifende Werbung*** mit Nährwertbezug löst keine Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung aus (z. B. „Wir verwenden Jodsalz zu unseren Backwaren“).
- ***Werbung mit Gattungsmerkmalen*** von Lebensmitteln löst keine Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung aus (z. B. „Vollkornbackwaren als Ballaststoff-Lieferanten“).
- ***Werbung mit nährwertbezogenen Angaben*** löst die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus (z. B. „Vollkornbrot mit hohem Selengehalt“), und zwar auf der Packung, Umhüllung oder einem mit der Packung verbundenen Etikett einer Packung (keine P Deklaration der Nährwertangaben im Werbetext).
- ***Werbung mit nährwertbezogenen Angaben*** für unverpackte Back- und Süßwaren und für diese Waren in offenen Packungen löst die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus (z. B. „kalorienarme Obstkuchen“, und zwar auf einem Plakat in der Verkaufsstelle, einem Schild neben den so beworbenen Produkten oder in Handzetteln u. ä.).
- ***Werbung mit freiwilligen Nährwertkennzeichnungen*** ist in Deutschland erlaubt, soweit nicht durch eine nährwertbezogene Angabe die Pflicht zur Kennzeichnung ausgelöst wird und sich der Gegenstand der Werbeaussage auf die in der LMIV genannten Stoffe beschränkt (z. B. Werbung mit freiwilliger Ausweisung des Energiegehalts, des Gehalts an Eiweißstoffen, Kohlenhydraten und Fetten).

Werbung (mit Superlativen)
Die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Begriffen, die eine Spitzenqualität erwarten lassen (z. B. „extra“, „exquisit“, „extra feine“, „feinste“, „Delikatess“, „Meister…“, „1a“, „beste“, „super“) ist nur dann zulässig, wenn diese sich qualitativ deutlich vom durchschnittlichen vergleichbaren Lebensmittelangebot unterscheiden.
(u. a. LG Köln, Urteil vom 08.06.1993, Az.: 81 0 212/92)

Werbung (mit dem Begriff „umweltfreundlich“)
Der Begriff „umweltfreundlich“ hat zwar keine festumrissene Bedeutung.
Die Werbung mit diesem Attribut gilt als irreführend, wenn das so ausgelobte Produkt in Bezug auf seine Umweltwirkungen keine entscheidende Verbesserung gegenüber vergleichbaren anderen Erzeugnissen aufweist.
(OLG Düsseldorf, Urteil vom 05.06.1986)

Werbung (Vollwerternährung)
Für Vollwerternährung (nach Kollath) gilt der Grundsatz, dass die Nahrung so natürlich wie möglich sein soll (Verzicht auf Bearbeitungsstufen).
In der Weiterentwicklung dieser Ernährungsform (u. a. durch Leitzmann) ist neben dem Bezug zur Gesundheit (Inhalt der Nahrung) auch die Umwelt- und Sozialverträglichkeit zu berücksichtigen.
Als „weitgehend naturbelassen und deshalb für die Vollwertkost geeignet“ dürfen Brot und Gebäck bezeichnet werden, wenn die Getreideerzeugnisse (Vollkornprodukte) und Zutaten möglichst naturbelassen sind.
Die Verkehrsbezeichnung „Vollwertbrot“ wurde für nach der Schnitzer-Methode hergestellte Weizen- und Roggenbrote als zulässig erachtet.
(VG Minden, Urteil vom 23.08.1989, Az.: 4 K 1564/88)

Anmerkung:
Es ist strittig, ob das Gericht bei seiner Entscheidung das oben genannte weite Spektrum der Vollwerternährung hinreichend beachtet hat.
Es empfiehlt sich daher, bei Erfüllung der Anforderungen in der Werbung für Vollkornbrote lediglich „auf die Eignung für eine vollwertige Ernährung“ hinzuweisen.

Wiener Masse

Wiener Masse wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie Zuckerarten, Fett und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt.
Auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 66,7 Prozent Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse und mindestens 6 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette verwendet.
(Leitsätze für Feine Backwaren)

Wiener Desserts

Wiener Desserts sind rechteckige, quadratische oder trapezförmige Feine Backwaren, die aus Wiener-Masse-Kapseln zusammengesetzt sind.
Neben Konfitürefüllungen sind vor allem Butterkrems oder andere dünnschichtige Füllungen üblich. Die Desserts sind mit Fondant überzogen, mit Kuvertüreornamenten und Belegfrüchten dekoriert.
In Papierkapseln eingesetzt werden sie zum Verkauf angeboten.

Wiener Schokolade

Wiener Schokolade ist eine Trinkschokolade mit einem Schuss Weinbrand und einer Sahnehaube als Abdeckung.

Windbeutel

Windbeutel sind mit Schlagsahne gefüllte Gebäcke aus Brandmasse mit einem Dekor aus Puderraffinade (Dekorpuder = süßem Schnee).

Wochenendstuten

Wochenendstuten sind Großgebäcke aus mittelschwerem Hefeteig mit Zusatz an Trockenfrüchten.
Sie behalten für mehrere Tage ihre wertbestimmenden Frischemerkmale.

X

Xanthan

Xanthan ist ein Quellstoff, der durch bakterielle Umwandlung von Traubenzucker gewonnen wird.
Xanthan ist lebensmittelrechtlich ein beschränkt zugelassener Zusatzstoff, von dem in 1 kg Fertigerzeugnis höchstens 20 g enthalten sein dürfen.

Xylit

Xylit (E 967) ist ein Polyalkohol mit nur 5 C-Atomen.
Er hat eine Süßkraft wie der Rübenzucker.
Im Körper kann Xylit ohne Insulinwirkung verstoffwechselt werden.
Für mit Xylit hergestellte Waren muss man die Kenntlichmachung nach den Vorschriften für Süßungsmittel beachten.

Z

Zedratfrucht

Das ist die dickschalige, grün geerntete Frucht einer Zitrusart.
Die kandiert haltbar gemachten Schalen ergeben das Zitronat.

Zeilensemmeln (Reihensemmeln)

Zeilensemmeln sind Weizenkleingebäcke geringer Größe, die durch Zusammenbacken zu Zeilen (Reihen) geformt sind.
Sie lassen sich leicht trennen, sind wegen des seitlichen Anbackens krustenarm.

Zellglas

Zellglas ist ein aus Zellstoffsubstanz gewonnener klar-durchsichtiger Kunststoff.
Zellglas setzt man für das Verpacken von Back- und Süßwaren ein, oft als Tüten, z. B. für Teegebäck.
„Zellglas wetterfest“ ist auf der Oberfläche lackiert und daher undurchlässig für Wasserdampf.
Davon gibt es auch heißsiegelfähige Sorten.

Zelten

Zelten sind für Österreich und Südtirol typische flache Weihnachtsgebäcke mit Früchten, die meistens auf der Oberfläche kunstvoll mit Dekorfrüchten und Mandeln verziert sind.

Ziehfette

Das ist der Oberbegriff für Fette, die man zum Tourieren (Ziehen) von Teigen verwendet: Ziehmargarinen, Tourierbutter und fraktioniertes Butterfett.

Zimt (Kaneel)

Zimt ist das gemahlene Gewürz aus der getrockneten Rinde des in Ostasien wachsenden Zimtlorbeers. In der Bäckerei/Konditorei verwendet man Zimt vor allem

in Gewürzmischungen für Weihnachtsgebäcke. Zimt allein verwendet man aber auch für würzige Mürbeteiggebäcke oder für herbstliche Zwetschen- und Apfelkuchen.

Zimtkuchen

Das sind rechteckige, ungefüllte, unglasierte Braune Lebkuchen, die vor dem Backen in Zimtzucker gewälzt worden sind.

Zider (Cider, cidre)

Das ist ein französischer Apfelwein aus der Normandie.
Er wird als prickelndes Kaltgetränk genossen, bildet auch die Grundlage für den Calvados (Branntwein). Dem Zider ähnliche Apfelweine sind der Ebbelwoi aus Hessen oder der Blaue Bock aus Österreich.

Zimtsterne

Das sind kleine sternförmig ausgestochene Weihnachtsgebäcke aus einer Masse mit Zucker, Eischnee, Zimtaroma und mindestens 25 % Mandeln.
Die Oberfläche besteht aus einer mitgebackenen weißen Fondantglasur.
Zedernbrot ist ein halbmondförmiges Gebäck aus abgewandelter Zimtsternmasse. Sie enthält Zitronensaft anstelle von Zimt.

Zitronat (Sukkade)

Zitronat besteht aus kandierten Fruchtschalen der Zedratfrucht.
Die gewürfelten, grünlichen kandierten Schalen bezeichnet man auch als Sukkade.
Sukkade ist eine typische Zutat für Fruchtmischungen, zum Beispiel für Stollen.

Zitronen

Das sind die Früchte des in der Mittelmeerregion wachsenden Zitronenbaums.
Zitronenschalenaroma und Zitronenaroma setzt man in der Bäckerei/Konditorei zu vielen Back- und Süßwaren ein.

Zitroneneis

Das ist ein Fruchteis mit mindestens 10 % Zitronensaft in der Eismasse.

Zitronenkuchen

Das sind Sandkuchen aus einer schweren Sandmasse mit einem wertbestimmenden Zusatz an natürlichem Zitronenaroma.

Zöliakie (Sprue bei Erwachsenen)

Die Zöliakie ist eine Erkrankung mit Veränderungen der Dünndarmschleimhaut und daraus resultierenden Verdauungs- und Resorptionsstörungen.
Ursache dieser Krankheit ist eine Glutenunverträglichkeit, die wahrscheinlich anlagebedingt ist.
Beim Verzehr glutenhaltiger Nahrung kommt es zur Schädigung der Dünndarmzotten.
Die Erkrankten fallen durch fahle Hautfarbe und Gewichtsabnahme auf, klagen über Leibschmerzen und Durchfälle.
Die Zöliakie erfordert eine konsequent glutenfreie Nahrung.
Da Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer und Gerste glutenhaltige Getreide sind, dürfen die damit hergestellten üblichen Back- und Süßwaren von den Erkrankten nicht verzehrt werden.
Sie müssen spezielle, glutenfreie Gebäcke zu sich nehmen.
Diese enthalten glutenfreie Getreidesorten und andere glutenfreie Zutaten.

Zubereitungen (Füllungen und Auflagen)

Grundsätzlich besteht keine Pflicht, die Füllung von Back- und Süßwaren besonders zu benennen.
Allerdings muss die Bezeichnung des Gebäcks der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen und das Gebäck hinreichend beschreiben.
Die Mindestanforderungen an Füllungen sind in den „Leitsätzen für Feine Backwaren“ beschrieben, zum Beispiel:

- ***Canache:*** Sahnekrem aus zwei Teilen dunkler Schokoladeüberzugsmasse und einem Teil Schlagsahne (geschmacksgebende Zutaten wie Rum, Mokka, Weinbrand, Kirschwasser, Vanille)
- ***Eierkrem:*** Mindestgehalt von 15 % Vollei oder die entsprechende Menge an Eiprodukten
- ***Fruchtfüllungen oder Fruchtkremfüllungen:*** wesentlicher Anteil an Früchten oder Fruchterzeugnissen
- ***Mandel- und Nussfüllungen:*** Mindestgehalt von 15 % Haselnuss- oder Walnusskerne oder Mandeln, namengebende Ölsamen in überwiegenden

Anteilen, aber keine Persipanrohmasse oder Rohmasse aus anderen Ölsamen

- ***Marzipanfüllung:*** Mindestgehalt von 20 % Marzipanrohmasse oder entsprechende Menge Marzipan, aber keine anderen Ölsamen oder anderen Rohmassen
- ***Mohnfüllung:*** Mindestgehalt von 20 % Mohnsamen mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt
- ***Nugatfüllung:*** Mindestgehalt von 10 % Nugatmasse oder entsprechende Menge Nugat, bei Hinweis auf „Nugat“ bei der Verkehrsbezeichnung ist keine andere Rohmasse oder angemischte Masse enthalten
- ***Persipanfüllung:*** Mindestgehalt von 15 % Persipanrohmasse oder entsprechende Menge Persipan, aber keine anderen Ölsamen oder anderen Rohmassen
- ***Schokoladekrem:*** Mindestgehalt von 5 % Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung, aber keine weiße Schokolade
- ***Weinkrem:*** Mindestgehalt von 50 % Wein in der verwendeten Flüssigkeit

Bei Füllungen und Auflagen aus Convenienceprodukten muss man die Angaben der Hersteller über die Zusammensetzung der Produkte beachten.
Danach ist zu beurteilen, ob man die damit hergestellte Füllung als wertbestimmende Zutat ausgeweisen kann.
Bei Nichterfüllung der Mindestanforderung muss man bei vorverpackten Back- und Süßwaren die Verkehrsbezeichnung erweitern mit dem Hinweis „gefüllt“ oder „mit Füllung unter Verwendung von ...“.
Auch muss man beachten, dass man deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in den Füllungen enthalten sind, kenntlich machen muss.
Das gilt auch für das Angebot unverpackter Waren.

Zucker

Zucker ist der Oberbegriff für alle Zuckerarten.
Zucker oder Zuckerstoffe sind die umgangssprachlichen Begriffe für Kohlenhydrate als Nährstoffe, z. B. Traubenzucker, Milchzucker oder Stärke.

Zuckeralkohole

Das sind mehrwertige Alkohole mit süßenden Eigenschaften.
Zuckeralkohole verwendet man in der Bäckerei/Konditorei als Süßungsmittel.

Zuckerarten

Das sind die nach der Zuckerarten-VO unterschiedenen Zucker.
Zuckerarten unterscheiden sich nach ihrer Herkunft (z. B. Rohr- oder Rübenzucker), nach ihrer Zusammensetzung (z. B. Aufbau aus Glucose und Fructose), nach ihren Gütemerkmalen (z. B. Rohzucker oder Raffinadezucker) sowie nach ihrer Beschaffenheit (z. B. kristalline oder flüssige Zucker mit Wasseranteil).

Zuckeraustauschstoffe

Als Zuckeraustauschstoffe gelten Mannit, Sorbit und Xylit.
Isomaltulose (E 953) ist zwar ein technologisch guter Ersatz für den Zuckerzusatz in Teigen und Massen. Sie gilt aber nicht als Zuckeraustauschstoff.

Zuckerfarbe

Das ist die umgangssprachliche Bezeichnung für Zuckerkulör.
Kulör gewinnt man in verschiedenen farblichen Abstufungen durch Auflösen von Karamell.
Kulör verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zum Einfärben von Lebensmitteln und zur geschmacklichen Abrundung.

Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus)

Die Zuckerkrankheit ist eine Stoffwechselkrankheit als Folge einer gestörten Hormontätigkeit und einer großen Empfindlichkeit gegenüber den Kohlenhydraten, die im Stoffwechsel zu Traubenzucker abgebaut werden.
Die Behandlung der Zuckerkrankheit erfolgt mit einer eingestellten Hormonzufuhr (mit Tabletten oder Spritzen).
Wichtig sind auch begleitende Maßnahmen zur Gewichtskontrolle und zur Mobilitätsförderung.
Spezielle Back- und Süßwaren für die Ernährung bei Diabetes sind nicht erforderlich.

Zuckerkuchen

Zuckerkuchen stellt man als Blechkuchen aus einem mittelschweren Hefefeinteig her.
Der Belag für Zuckerkuchen besteht aus Margarine und Streuzucker.
Ähnlich wie Zuckerkuchen wird der Butterkuchen hergestellt.
Butterkuchen muss aber mindestens 30 Teile Butter auf 100 Teile Getreideerzeugnisse enthalten.

Als zugesetztes Fett für Teig und Belag ist ausschließlich Butter oder ein entsprechendes Butterfett zulässig.

Zuckerkrustenpralinen

Das sind Pralinen mit flüssigen oder halbfesten Füllungen, die oft alkoholhaltig sind.
Die Zuckerkruste der Pralinen wird durch das Auskristallisieren von Zucker aus der Pralinenfüllung gebildet.
Sie ist mit Kuvertüre überzogen.

Zuckerlösung

Zucker kann man in Wasser auflösen.
Das Wasser kann aber nur eine bestimmte Menge an Zucker lösen.
Wenn das Wasser die gesamte zugesetzte Zuckermenge löst, ist das eine ungesättigte Lösung.
Wenn das Wasser die zugesetzte Zuckermenge nicht löst und ein Rest von ungelöstem Zucker verbleibt, ist das eine übersättigte Lösung.

Die Lösungskraft des Wassers ist von dessen Temperatur abhängig.
Je wärmer das Wasser ist, desto mehr Zucker kann man darin lösen.
Beispielsweise kann man bei 20 °C Wassertemperatur etwa 2 kg Zucker in einem Liter Wasser lösen; bei 90 °C aber die doppelte Menge.
Die Lösungskraft des heißen Wassers nutzt man beim Kochen von Läuterzucker.
Der Zucker löst sich beim Kochen vollständig im Wasser.
Beim Erkalten und Abstehen kristallisiert der Zucker wieder aus.
Durch erneutes Erwärmen lösen sich die Zuckerkristalle wieder im Wasser auf.

Zuckerreif

Mit dem Fachbegriff „Zuckerreif“ bezeichnet man einen Mangel in der Qualität von Pralinen mit Kuvertüreüberzug.
Zuckerreif entsteht bei zu feuchter Lagerung der Pralinen in wechselnden Temperaturen.
Dabei bildet sich Kondenswasser auf der Kuvertüre.
Dieses Kondenswasser kann Zuckeranteile aus der Kuvertüre lösen, die sich dann auf deren Oberfläche als Zuckerreif ablagern.
Die Pralinen sind unansehnlich, nicht verkaufsfähig, aber noch genusstauglich.

Zuckerwaren (Süßwaren)

Zuckerwaren (auch als „Süßwaren“ bezeichnet) sind eine vielfältige Gruppe von Lebensmitteln, die durch Zucker und/oder andere verkehrsübliche Zuckerarten ggf. Zuckeralkohole, Süßstoffe oder andere süße Zutaten meist einen ausgeprägt süßen Geschmack haben.
Unter der Bezeichnung „Konfekt“ werden höherwertige Zuckerwaren in Bissengröße mit Hinweisen auf wert- oder geschmacksgebende Zutaten angeboten, z. B. Sahne- oder Nusskonfekt.
Zuckerwaren unterscheiden sich

- von *Dauerbackwaren* (z. B. Waffeln), indem das Volumen der Zuckermasse an dem Erzeugnis größer ist als das Volumen des gebackenen Anteils,
- von *Kakaoerzeugnissen*, indem sie die in der Kakaoverordnung genannten Erzeugnismerkmale nicht erfüllen. So können beispielsweise Marzipanbrote oder Riegel ihrem Schokoladeanteil entsprechend entweder „gefüllte Schokolade“ oder „schokoladeüberzogene Zuckerware“ sein.

Schokoladestreusel, Schokoladeflocken und Schokoladeraspeln sind eindeutig Kakaoerzeugnisse und keine Zuckerwaren.
Die „Richtlinie für Zuckerwaren“ weist die Merkmale für Zusammensetzung und Beschaffenheit der Zuckerwarengruppen aus:
– Hart- und Weichkaramellen
– Fondant und Fondanterzeugnisse
– Gelee-Erzeugnisse, Gummibonbons und Fruchtpasten
– Schaumzuckerwaren
– Lakritzwaren
– Dragées
– Komprimate/Pastillen
– Marzipan-, Persipan- und Nugaterzeugnisse
– Trüffelmassen und Trüffel
– Eiskonfekt
– Krokant
– Weißer Nugat
– Kaugummi
– Kandierte Früchte und andere kandierte Pflanzenteile
– Brausepulver
– Getränkepulver
– Limonadenpulver und -tabletten
– Glasur-, Füllungs- und Konfektmassen
– Pralinen
– Krems

Zugaben (Wettbewerb)

Zur Regelung des Wettbewerbs gelten bestimmte Einschränkungen, „im geschäftlichen Verkehr, neben einer Ware oder einer Leistung eine Zugabe anzubieten, anzukündigen oder zu gewähren“.

Eine Zugabe liegt auch dann vor, wenn die Zuwendung nur gegen ein geringfügiges, offenbar bloß zum Schein verlangtes Entgelt gewährt wird.
Das gleiche gilt, wenn zur Verschleierung der Zugabe einer Ware oder Leistung mit einer anderen Ware oder Leistung zu einem Gesamtpreis angeboten wird, obwohl Angebote zu einem Gesamtpreis ansonsten erlaubt und üblich sind, z. B. eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen.
Ein Verstoß liegt vor, wenn Bestimmungen des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) verletzt werden.

Kein Verstoß gegen Wettbewerbsrecht liegt beispielsweise vor
– bei der Zugabe geringwertiger Gegenstände (Bonbons oder Kekse an Kinder),
– bei der Zugabe von Kundenzeitschriften,
– bei der Zugabe handelsüblichen Zubehörs (Öffner, Verpackung),
– bei der Gewährung von Auskünften und Ratschlägen.

Es ist verboten,
– die zulässigen Zugaben von einer Verlosung oder einem anderen Zufall abhängig zu machen,
– die zulässigen Zugaben als Geschenk auszuloben.

Zusatzstoffe

Als Zusatzstoffe im rechtlichen Sinne gelten solche Substanzen, die vorrangig aus technologischen Gründen verwendet werden.
Sie haben im Allgemeinen keinen Nähr- oder Genusswert.
Zusatzstoffe müssen für ihre Zulassung bestimmte Voraussetzungen erfüllen:
1. Sie müssen ungiftig sein (toxikologisch unbedenklich sein).
2. Sie müssen technologisch notwendig sein.
3. Sie dürfen keine Täuschung der Verbraucher bewirken.
4. Sie dürfen nicht durch andere Verfahren ersetzbar sein.

Zu den Zusatzstoffen ***zählen nicht die Verarbeitungshilfsstoffe***, die als unvermeidbare Rückstände in dem Lebensmittel bleiben (gesundheitliche Unbedenklichkeit vorausgesetzt).
Diese Reste muss man nicht in das Zutatenverzeichnis aufnehmen.
Auch ist für diese Verarbeitungshilfsstoffe keine rechtliche Zulassung vorgesehen.
Der Übergang (Carry-over) in das Endlebensmittel muss allerdings ohne technologische Zielsetzung erfolgen.
Das ist beispielsweise gegeben, wenn ein Rest eines Formtrennmittels an einem Gebäck haftet.
Trennmittel mit Wirkung am Produkt (z. B. zur Trennung von Schnitten) sind dagegen Zusatzstoffe.

Nach den lebensmittelrechtlichen Grundsätzen darf man bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen abschwächende Angaben (z. B. „leicht“, „unschädlich“, „handelsüblich“) oder ähnlich wirkende Formulierungen nicht gebrauchen.
Insbesondere „natürlich“, „naturrein“ oder ähnliche Bezeichnungen darf man nicht bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen verwenden.

Zusatzstoffe können aus pflanzlichen oder tierischen Substanzen gewonnen werden (als Bestandteil von Lebensmitteln).
Sie werden aber auch chemisch erzeugt.
Die beabsichtigten technologischen Wirkungen durch die Verwendung von Zusatzstoffen sind sehr unterschiedlich.
Für den Bereich der Bäckerei/Konditorei sind vor allem folgende Kategorien der Zusatzstoffe wesentlich:
● Backtriebmittel (z. B. Hirschhornsalz zur Lockerung trockener Flachgebäcke)
● Emulgatoren (z. B. Lecithin in Weizenbackmitteln)
● Farbstoffe (z. B. Beta-Carotin für Krems)
● Geliermittel (z. B. Alginate für Tortenguß)
● Konservierungsstoffe (z. B. Sorbinsäure zur Schimmelhemmung in Schnittbrot)
● Säuerungsmittel (z. B. Natriumacetat zur Bekämpfung des Faden-ziehens bei Weizenbroten)
● Säureregulatoren (z. B. Fumarsäure zur pH-Wert-Regulierung in Massen)
● Süßungsmittel (z. B. Sorbit)
● Stabilisatoren (z. B. Carrageen zur Bindung von Füllmassen)
● Trennmittel/Produkttrennmittel (z. B. Talcum für Zuckerwaren)
● Verdickungsmittel (z. B. Guarkernmehl in Kaltkrempulver)

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist rechtlich eingeschränkt.
Einige Zusatzstoffe sind *allgemein zugelassen*.
Das trifft zum Beispiel zu für Backtriebmittel oder Lecithin.
Für andere Zusatzstoffe ist exakt festgelegt,
– welchen Lebensmitteln welche Stoffe zugesetzt werden dürfen,
– welche Verwendungsbeschränkungen bestehen (Höchstzusatzmengen pro kg Fertigerzeugnis),
– welche Reinheitskriterien die Zusatzstoffe erfüllen müssen,
– welche Probenahmeverfahren und Analysenmethoden anzuwenden sind.
Sämtliche Zusatzstoffe unterstehen einer laufenden Kontrolle
– hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit,
– hinsichtlich der Notwendigkeit ihrer Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln.

Zusatzstoffe (Deklaration)

Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln enthalten sind, muss man bei der Bereitstellung der Waren zum Verkauf kenntlich machen (Deklarationspflicht).
Bestimmte Zusatzstoffe muss man sowohl bei unverpackt als auch bei verpackt angebotenen Lebensmitteln deklarieren.
Auch bei unverpackten Back- und Süßwaren sind zu deklarieren:
– die Verwendung von Antioxidationsmitteln,
– die Verwendung von Konservierungsstoffen (ohne spezifische Stoffbezeichnung),
– die Verwendung von Farbstoffen (auch Riboflavin und Beta-Carotin),
– die Verwendung von Geschmacksverstärkern,
– die Verwendung von Süßungsmitteln,
– die Verwendung geschwefelter Zutaten (ab 10 ppm So2).

Die vorgenannten Zusatzstoffe muss man nicht ausweisen,

- wenn ein Zutatenverzeichnis vorliegt (auf einer Verpackung),
- wenn alle bei der Herstellung der Produkte verwendeten Zusatzstoffe in der Verkaufsstelle in einem für den Kunden zugänglichen Verzeichnis ersichtlich sind und darauf hingewiesen wird,
- wenn die über Zutaten in das Lebensmittel eingebrachten Zusatzstoffe im Lebensmittel keine technologische Wirkung haben.

Die in der EU zugelassenen Zusatzstoffe tragen eine E-Nummer.
In allen Bereichen der Ernährungsbranche ist die Tendenz erkennbar, die Verwendung von Zusatzstoffen zu verringern.
Ziel ist das „clean label“, das von EU-Nummern freie Etikett.

Zutaten (Allergene)

Sehr viele Menschen leiden an Unverträglichkeiten oder Allergien beim Verzehr bestimmter Nahrungsmittel. Beispielsweise Zusatzstoffe oder auch natürlich enthaltene Inhaltsstoffe der Lebensmittel können solche krankmachenden Folgen haben. Für die betroffenen Verbraucher ist es also wichtig, sich verlässlich über die Zusammensetzung ihrer Nahrung informieren zu können.
Die in einem Produkt enthaltenen Zutaten mit allergener Wirkung muss man bei der Bereitstellung dieser Waren zum Verkauf kenntlich machen (untere Liste).
Zur Erleichterung der Information kann man die Angaben in einer für die Kunden zugänglichen Datei in der Verkaufsstelle bereitstellen (mit Hinweis auf diese Produktinformationen).

Bei vorverpackten Produkten sowie bei lose angebotenen Waren muss man auf folgende allergenen Zutaten hinweisen:

- Glutenhaltiges Getreide (d. h.: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und Eiererzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und bestimmte Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose (Milchzucker)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse und Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesam und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als Schwefeldioxid
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zutatenliste

Nach den Bestimmungen der LMIV muss man auf der Packung von vorverpackten Lebensmitteln unter anderem ein Verzeichnis der Zutaten ausweisen.

Zutaten im Sinne dieser Vorschrift sind alle Stoffe, einschließlich der Zusatzstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden sind.
Besteht eine Zutat eines Lebensmittels aus mehreren Zutaten (zusammengesetzte Zutat), so gelten diese als Zutaten des Lebensmittels.
Daraus ergibt sich, dass die Rezeptur der Entscheidungsfaktor für die Ausweisung der Zutaten ist und keine Produktanalyse des Enderzeugnisses verlangt ist.
Demnach kann auch von einem Händler nicht verlangt werden, die Richtigkeit eines Zutatenverzeichnisses zu prüfen, weil die Zutaten sich im Herstellungsprozess verändern.
(Urteil des Verwaltungsgerichts Aachen vom 18.07.1984 - 3 K 494/84)

Stoffe, die unbeabsichtigt in das Enderzeugnis gelangen, ***gelten nicht als Zutat (Carry-over-Prinzip)***.
Das gilt beispielsweise für Formtrennmittel, die vom Brot aufgenommen werden.
Auch sind Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, die in Zutaten des Lebensmittels enthalten waren, nicht in das Zutatenverzeichnis zu übernehmen, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben.
Eine technologische Wirkung bezieht sich auf wesentliche Beschaffenheitsmerkmale des Lebensmittels (z. B. Geruch, Geschmack, Aussehen, Struktur, Frische, Haltbarkeit, Verderb).
So ist zu folgern, dass eine Zutat dann keine technologische Wirkung im Endprodukt hat, wenn sie fehlen könnte, ohne dass dieses Folgen für irgendeine Eigenschaft des Lebensmittels hätte.
Das ist beispielsweise gegeben bei Verwendung einer Konfitüre mit Konservierungsstoff als mitzubackende Füllung in einem Feingebäck.
Das Feingebäck selbst wird nämlich durch den Anteil des Konservierungsstoffs in der Konfitüre nicht haltbar gemacht.

Zutatenverzeichnis

Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung der Zutaten eines Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.
Der Aufzählung muss man einen geeigneten Hinweis voranstellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint. Die Zutatenliste muss deutlich erkennbar und für den Verbraucher leicht auffindbar sein.
Dadurch soll eine umfassende Verbraucherinformation ermöglicht werden.
Deshalb sind auch ergänzende Angaben erlaubt, jedoch darf dadurch keine Täuschung der Verbraucher erfolgen.
Bei der Zusammenstellung der Zutatenliste für Backwaren muss man einige Sonderbestimmungen beachten:

1. Zutatenverzeichnis: Flüchtige Zutaten

Zugefügtes Wasser (Schüttflüssigkeit) und andere flüchtige Zutaten muss man nach ihrem Gewichtsanteil im Enderzeugnis einzuordnen.
Der Wasseranteil ist durch Abzug der Summe der Gewichtsteile von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses zu ermitteln.
Beispiel:
Teiggewicht = 10,0 kg
– Brotgewicht = 9,0 kg
= Backverlust = 1,0 kg
Wasserzugabe laut Rezept = 3,0 kg
abzüglich Wasserverlust = 1,0 kg
= Restwasser = 2,0 kg

Flüchtige Zutaten muss man nicht in das Zutatenverzeichnis aufnehmen, wenn der errechnete Anteil am Fertigprodukt nicht mehr als 5 Gewichtshundertteile beträgt.

2. Zutatenverzeichnis: Zusammengesetzte Zutaten
Mischungen aus einzelnen Zutaten gelten als zusammengesetzte Zutaten (z. B. Brot, Backmittel, Sauerteig, Fertigmehl, Marzipan, Konfitüre).
Diese gibt man mit ihrer Verkehrsbezeichnung angeben oder mit dem Begriff, für den eine allgemeine Verkehrsauffassung besteht.
Den Verkehrsbezeichnungen fügt man die einzelnen Bestandteile der zusammengesetzten Zutat hinzu.
Für die zusammengesetzte Zutat „Sauerteig“ erfolgt das zum Beispiel so: „Sauerteig (Roggenmehl, Wasser)“.
Zusammengesetzte Zutaten kann man mit ihren Bestandteilen auch mit anderen Zutaten des Lebensmittels aufrechnen.
Das erfolgt zum Beispiel, indem der Sauerteig mit seinem Roggenmehlanteil zum Mehl zugeschlagen und das Wasser bei der Ermittlung des Restwasseranteils im Brot berücksichtigt wird.
Auch Mehlmischungen gelten als solche zusammengesetzte Zutat.
Mehlmischungen kann man mit dem Klassennamen „Mehl“ ausweisen, wenn man die Getreidearten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils nachfügt, zum Beispiel: „Mehl (Roggen, Weizen)“.
Zusammengesetzte Zutaten darf man auch miteinander vermischt ausweisen (z. B. Backvormischung).
Wenn für die Mischung keine neue Verkehrsbezeichnung oder allgemein übliche Umschreibung besteht, muss man eine ausreichende Erklärung für die Verbraucher anfügen (z. B. „Backmischung“, ergänzt mit den darin eingebrachten Einzelzutaten).
Eine Aufzählung der einzelnen Zutaten der zusammengesetzten Zutat kann entfallen, wenn der Anteil der zusammengesetzten Zutat im Enderzeugnis unerheblich ist, z. B. bei Gewürzmischungen.
In einem solchen Fall muss man aber Zusatzstoffe angeben, die in der zusammengesetzten Zutat enthalten sind und im Enderzeugnis eine technologische Wirkung haben.
Außerdem muss man grundsätzlich die Zutaten mit allergener Wirkung ausweisen.

3. Zutatenverzeichnis: Konzentrierte oder getrocknete Zutaten
Für die Rückverdünnung von konzentrierten Lebensmitteln (z. B. Kondensmilch) oder das Auffüllen getrockneter Lebensmittel mit Wasser gilt, dass man die Zutaten in der Rangfolge ihres Anteils an dem in seinem ursprünglichen Zustand zurückgeführten Lebensmittel angegeben kann, sofern das Verzeichnis der Zutaten eine Angabe

enthält wie „Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses“ (z. B. Milchpulver als „Milch“).

4. Zutatenverzeichnis: Zusatzstoffe
Grundsätzlich muss man alle Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung im Enderzeugnis in das Verzeichnis der Zutaten aufnehmen.
Ihre Einordnung erfolgt nach ihrem Anteil am Gesamtgewicht des Enderzeugnisses oder als Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat bei dessen Aufgliederung.
Zutaten der Anlage 1 der LMKV kann man mit dem Namen ihrer dort aufgeführten Klasse angeben, wenn sie Zutat eines anderen Lebensmittels sind.
Zutaten der Anlage 2 der LMKV muss man mit den dort aufgeführten Klassenbezeichnungen ausweisen.

5. Zutatenverzeichnis: Aromen und Farbstoffe
Bei der Ausweisung von Aromen fügt man ergänzende Angaben zu, wenn man auf natürliches Aroma oder wertbestimmendes und namengebendes Aroma hinweist.
In diesen Fällen können sich auch Konsequenzen für die Verkehrsbezeichnung ergeben, wenn das Aroma wertbestimmender Bestandteil ist (z. B. „Krem mit Vanillegeschmack“ anstelle von „Vanillekrem“, wenn Vanillin zugesetzt ist).
Mehrere Farbstoffe können in beliebiger Abfolge im Zutatenverzeichnis eingeordnet sein.
Bei den Farbstoffen sind auch färbende Lebensmittel zu berücksichtigen, wenn sie zum Zweck der Färbung zugesetzt sind.

6. Zutatenverzeichnis: Hervorhebung von Zutaten
Wenn man Zutaten wegen ihres besonders hohen oder niedrigen Gehalts hervorhebt, ist a) die Mindestmenge, bei Hervorhebung eines geringen Gehalts b) die Höchstmenge der verwendeten Zutat in Gewichtshundertteilen anzugeben, (Beispiele: zu a) „Rosinenbrot mit extra viel Rosinen, 20 % der Mehlmenge“ oder zu b) „Leichte Quarkstollen mit wenig Butterzusatz, nur 15 % der Mehlmenge“).
Diese Angaben erfolgen im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung oder bei der Ausweisung der hervorgehobenen Zutat im Zutatenverzeichnis.
Diese Regelung gilt nicht für durch rechtliche Normen zwingend vorgeschriebene Angaben oder für Zutaten, die man in geringer Menge ausschließlich zur Geschmacksgebung verwendet.
Die Hervorhebung von Zutaten erfolgt auch durch Verkehrsbezeichnungen oder andere Angaben mit Bezug auf eine Zutat.
In diesen Fällen muss man die quantitative Ausweisung der Zutaten in Prozent am Fertigerzeugnis vornehmen (= QUID).
Wenn auch durch die vorbezeichneten Bestimmungen etliche konkrete Festlegungen für das Zutatenverzeichnis gegeben sind, bleiben für Hersteller von Back- und Süßwaren noch „Spielräume“ für die Ausgestaltung und die damit verbundene Information der Verbraucher.

Zwei-Kessel-Masse

Als Zwei-Kessel-Masse bezeichnet man eine Masse, die man in zwei getrennten Arbeitsgängen herstellt.
Beispielsweise kann man eine leichte Biskuitmasse in zwei Arbeitsgängen bereiten.

Dabei schlägt man in einem Kessel das Eiklar mit Zucker auf.
Im zweiten Kessel rührt man das Eidotter, zumeist mit weiteren Zutaten.
Dann gibt man beide Teilmassen zusammen.

Zweistufenführung

Das ist eine Sauerteigführung mit zwei Stufen, einem Grundsauer und einem Vollsauer.
Man verzichtet bei dieser Sauerteigführung auf die gezielte Hefevermehrung.
Bei der Zweistufenführung kann man den Vollsauer mit kurzer Reifezeit oder mit langer Reifezeit führen (= Vollsauer über Nacht).

Zwetschen (Zwetschgen)

Zwetschen sind Früchte einer Pflaumengattung.
Zwetschen ordnet am dem Steinobst zu.
Zwetschen haben im Unterschied zu den Pflaumen ein festeres Fruchtfleisch, das sich leicht entsteinen lässt.
Der Wassergehalt des Fruchtfleisches ist auch geringer als bei Pflaumen.
Man verwendet daher die Zwetschen zum Backen von Zwetschenkuchen, während man die Pflaumenarten (Pflaumen, Mirabellen und Renekloden) vor allem für Konfitüre und Mus verwendet.

Zwetschenkuchen

Das sind Kuchen mit einer Auflage von Zwetschen.
Für Zwetschenkuchen als Blechkuchen verwendet man als Grundlage vor allem Hefefeinteig.
Man kann dem Hefefeinteig auch Mürbeteig zumischen.
Dadurch erhält man eine stabilere Teiggrundlage.
Der gebackene Zwetschenkuchen weicht auch nicht so schnell durch.
Zum Teil ist es üblich, den Zwetschenkuchen mit Streusel, Quarkmasse oder Vollei-Schaummasse abzudecken.
Offen gebackene Zwetschenkuchen glänzt man mit Gelee ab.

Zwieback

Zwieback ist ein durch zweimaliges Erhitzen meist unter Verwendung von Hefe hergestelltes knuspriges Gebäck.
Nährzwieback enthält auf 100 kg Getreidemehl 10 kg Butter und 10 kg Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb und als Anteigflüssigkeit nur standardisierte Vollmilch.
Anstelle von Vollmilch kann man Milcherzeugnisse verwenden mit entsprechenden Mengen Milchtrockenmasse, die der Zusammensetzung der Vollmilchtrockenmasse

entspricht.
(Leitsätze für Feine Backwaren)

Zwiebelbrot, Zwiebelbrötchen

Das sind spezielle Brote bzw. Kleingebäcke, die in beliebiger Mischung von Getreidemahlerzeugnissen hergestellt werden können.
Für die Verkehrsbezeichnung maßgeblich ist ein Zusatz an Röstzwiebeln, der im Fertigprodukt geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein muss.

Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen ist zumeist ein Blechkuchen aus einem Hefeteig, der als Auflage eine gedünstete Zwiebelmasse enthält, zum Teil mit Speck-, Ei- und Kümmelzusatz.

Zwiebelsuppe

Zwiebelsuppe wird aus einer Grundbrühe unter Zusatz von fein geschnittenen, glasig gedünsteten Zwiebeln hergestellt.
Gratinierte Zwiebelsuppe (= Französische Zwiebelsuppe) wird mit einer Auflage aus einer Weißbrotscheibe und geriebenem Parmesankäse überbacken.

Zwischengärschränke

Das sind Teile einer Brot- oder Brötchenanlage, in denen gewirkte Teiglinge entspannen und angären, bevor sie weiter geformt werden.
Die Zwischengärschränke sind zumeist als Durchlaufstation gestaltet.
Die Teiglinge werden darin auf Bändern oder in Mulden transportiert.
Ein hygienisches Problem besteht, wenn die Bänder oder Mulden der Zwischengärschränke mit Schimmel besetzt sind.
Um das zu vermeiden, muss man auf regelmäßiges Reinigen und Trocknen der Gäranlagen achten.
Es gibt auch Tuchbespannungen aus Materialien, die gegen Schimmeln geschützt sind.

Zwischengare

Das ist der Zeitraum zwischen dem Wirken eines Teiglings und seiner weiteren Formgebung.
Die Zwischengare dient dazu, dass sich der Teig entspannt und etwas auflockert, so

dass er besser zu formen ist.
In vollautomatischen Brot- und Brötchenanlagen nutzt man dafür Zwischengärschränke, die die Teiglinge auf Gärträgern langsam durchlaufen.

Zylinderrundwirker

Das ist eine Wirkmaschine, bei der die Teigstücke zum Wirken in einer Rinne an einer zylinderförmigen, rotierenden Metalltrommel entlanggeführt werden.
Durch eine besondere Beschichtung des Metalls oder durch Beölung kann man in dieser Wirkmaschine die Teigstücke ohne Staubmehl rundwirken.

Zymase

Das ist das Gärungsenzym der Backhefe.

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