

Verbraucherwissen

8. Dezember 2021

Neue Leitsätze für Brot und Kleingebäck

München. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in diesem Jahr neue Leitsätze für Brot und Kleingebäck herausgegeben. Für den Verbraucher bedeuten sie mehr Klarheit über Definition und Zutaten von Brot. TÜV SÜD erklärt die neue Transparenz an Beispielen.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat die mehr als 25 Jahre alten „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ überarbeitet. Neu ist die Beschreibung wichtiger Qualitätseigenschaften unterschiedlicher Brote. Auch ist festgelegt, welche Zutaten und Herstellungsverfahren in Brot zulässig sind und wie man mit bestimmten Brotnamen werben darf. „Die Leitsätze des Lebensmittelbuches sind kein Gesetz. Sie beschreiben, was Verbraucher erwarten dürfen. Experten nennen dies die ‚allgemeine Verkehrsauffassung‘“, erklärt TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger. Für Hersteller, Handel und Brot-Marketing geben sie Orientierung, ihre Einhaltung kontrolliert die Lebensmittelüberwachung.

„Traditionelle Herstellung“ ist geschützt

Mit „traditioneller Herstellung“ darf jetzt nur noch geworben werden, wenn dem Teig keine Zusatzstoffe oder Enzyme zugesetzt wurden. Ausnahmen gibt es aber: Eine Zutat, die maßgeblich den Produktcharakter einer Backware prägt – wie z.B. eine Natronlauge bei Laugengebäck – darf auch weiterhin Bestandteil sein. Eine traditionelle Rezeptur oder Herstellung bedeutet nun auch, dass die Herstellung nicht durch Tiefkühlung oder Fertigbacken andernorts unterbrochen wurde. Das Brot darf nicht ausschließlich durch Maschinen geformt werden. Gebacken werden muss ununterbrochen im Ofen.

Original Holzofenbrot, Holzofenbrot, Steinofenbrot

Diese Brotsorten werden wie in früheren Jahrhunderten frei in den Ofen geschoben. Sie werden direkt in mit naturbelassenem Holz befeuerten Öfen gebacken. Angaben wie „traditionell“, „klassisch“, „echt“, „althergebrachte Weise“ und „wie früher“ sind dem Wort „Original“ gleichgestellt. Der Backvorgang muss in einem abgeschlossen werden und ohne Nachheizen erfolgen. Die Backräume sollten aus Stein oder steinartigem Material sein. Wichtig ist: Das Holz muss sich bei der originalen Herstellung im Backraum

befinden. Wenn es verbrannt und die Asche entfernt ist, wird der Teig eingeschoben. Wichtig ist: Eine separate Brennkammer, in der auch Holz-Pellets verwendet werden, ist nur beim Holzofenbrot erlaubt. Ein Steinofenbrot hingegen wird nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- oder Kunststein, Schamott oder sonstige geeignete steinartigen Materialien bestehen. Bildet ein Hersteller einen Holzofen auf der Verpackung ab, so muss das Brot auch den Kriterien des Holzofenbrotes entsprechen.

Glutenfreies Brot

Mit „Brot“ ist in den Leitsätzen immer ein Brot auf Getreidebasis oder Getreideerzeugnissen gemeint. Bei glutenfreiem Brot gibt es Ausnahmen, da die herkömmlichen Getreidesorten Gluten enthalten. Deshalb sind hier die nicht-glutenhaltigen Getreide (z.B. Mais, Reis, Hirse) oder so genannte „Pseudogetreide“ (z.B. Buchweizen, Amarant, Quinoa) erlaubt. Für glutenfreies Brot dürfen auch Esskastanienmehl, glutenfreie Weizen- oder Tapiokastärke eingesetzt werden.

Mehr Verwendung von Altbrot möglich

Altes Brot durfte zu geringen Anteilen früher schon beim Backen von neuem Brot verwertet werden. Die neuen Leitsätze besagen, dass bis zu 20 Prozent altes Brot in Form von Semmelbröseln mit verbacken werden darf. Dadurch soll ermöglicht werden, dass Brot, das nicht mehr tagesfrisch ist, aber in seinen Inhaltsstoffen nicht wertgemindert ist, noch eine Verwendung als Lebensmittel bzw. Zutat findet. Dies gilt aber nur für Brot, das vorher nicht in der Selbstbedienungstheke angeboten wurde.

Moderne Backwaren

Tortilla, Baguette, Ciabatta und Bagel sind neu in die Leitsätze aufgenommen worden. Damit sind diese ein bisschen internationaler geworden.

Viele weitere Informationen über das Kulturgut Brot und das Bäckereihandwerk finden Verbraucher beim Deutschen Brotinstitut unter <https://www.brotinstitut.de/>.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de