

# Wissensforum Backwaren

## Das steckt in unseren Backwaren

### **Das Wissensforum Backwaren e.V. klärt auf**

Brot, Brötchen und andere Backwaren bestehen nicht nur aus Mehl und Wasser. Damit sie aufgehen, braucht es Triebmittel wie Backpulver, Hefe oder Sauerteig. Aber auch damit ist es in der Regel nicht getan. Für Konsistenz, Frischhaltung und Aroma werden verschiedene Stoffe zugesetzt, sogenannte Backmittel. Sie erleichtern den Bäckern die Verarbeitung des Teiges und sorgen für eine stabile Qualität. Denn Rohstoffe wie Getreide unterliegen den Launen der Natur und so können die Backeigenschaften von Mehlpäckung zu Mehlpäckung variieren.

### **Natürliche Schwankungen**

Erfahrene Hobbybäcker kennen das: Am einen Tag geht der Kuchen wunderbar auf und wird fluffig und saftig, am anderen Tag fällt er in sich zusammen. Diese natürlichen Schwankungen auszugleichen, ist eine Wissenschaft für sich und erfordert viel technisches und handwerkliches Know-how sowie Wissen um Rohstoffe und Zusatzstoffe.

### **Bäcker kriegen's gebacken**

Backmittel sind keine neue Erfindung, sie kommen schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts zum Einsatz. Natürlich wurden sie im Laufe der Zeit immer weiterentwickelt, und bis heute wird daran geforscht, wie sie die Produktion von Backwaren noch weiter verbessern können. Der Begriff Backmittel ist ein etablierter Oberbegriff für Gemische aus funktionalen Backzutaten wie Malzen, Quellmehlen, Milchprodukten, Zuckerarten und Fetten. Ergänzend kommen Rohstoffe wie Milcheiweiße, Lecithin, aber auch spezielle Stärken und Enzyme zum Einsatz. Backmittel sind also im lebensmittelrechtlichen Sinne zusammengesetzte Zutaten, bei vielen der Komponenten handelt es sich um zugelassene Zusatzstoffe.



Backmittel sorgen für eine stabile Qualität von Backwaren und gleichen natürliche Schwankungen der Rohstoffe aus.  
© pixabay

## Enzyme – gut oder böse?

Beim Wort Zusatzstoffe schrillen bei vielen allerdings gleich die Alarmglocken – oft zu Unrecht. Dass bei der Herstellung von Brot beispielsweise Enzyme verwendet werden, ruft bei den meisten Verbrauchern erst mal Skepsis hervor. Sind sie in Gesichtscremes oder Obst enthalten, wird dies wiederum begrüßt. Das besonders Paradoxe daran: Enzyme werden beim Backen inaktiv und verschwinden quasi. Sie können sich also im Falle von Backwaren weder positiv noch negativ auf die Gesundheit auswirken. Was sie jedoch bewirken können, sind eine schön gebräunte, knusprige Brotkruste und eine Backware, die sich mehrere Tage lang frisch hält.

## Fundierte Informationen

Wer mehr darüber erfahren will, was in unseren Backwaren steckt, kann auf [wissenwasschmeckt.de](http://wissenwasschmeckt.de) nachlesen oder im Blog auf [wissensforum-backwaren.de](http://wissensforum-backwaren.de) stöbern. Hier informiert das Wissensforum Backwaren e.V. Fachkräfte, aber auch Verbraucher über den Einsatz und die Wirkungsweise von Backmitteln und Backzutaten. Neben dem Fachmagazin backwaren aktuell, das drei Mal im Jahr vom Verband herausgegeben wird, stehen auf der Webseite auch Broschüren zu verschiedenen Spezialthemen zum kostenlosen Download zur Verfügung. Die Broschüre „Was sind Backmittel?“ wurde erst kürzlich inhaltlich und grafisch überarbeitet und neu aufgelegt. Sie enthält eine umfassende Definition von Backmitteln sowie eine Übersicht über die Entwicklung von Backmitteln im Laufe der Zeit. Die natürlichen Backeigenschaften von Getreide werden erläutert und wie

Backmittel diese beeinflussen können. Sie wurde zudem erweitert um die aktuellen Leitsätze für Backmittel des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL). Zielgruppe der Fachbroschüre sind Bäcker, Berufsschüler, aber auch interessierte Verbraucher. Sie stehen als Download unter <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/> zur Verfügung. Bei Anfragen größerer Mengen an das Wissensforum Backwaren e.V. werden die Broschüren zudem auch als Printversionen angeboten.



**Die Fachbroschüre informiert fundiert und wissenschaftlich korrekt über Backmittel.**  
© Wissensforum Backwaren e.V.

## Über das Wissensforum Backwaren e.V.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen.

„Uns ist es wichtig, modern, aktuell und wissenschaftlich korrekt zu kommunizieren“, so der Geschäftsführer des Verbands, Christof Crone, zum aktuellen Relaunch der Fachbroschüre. „Nach und nach werden wir weitere Fachbroschüren überarbeiten, um uns in einer einheitlichen und zeitgemäßen Optik präsentieren und inhaltlich den neuesten Stand sicherstellen zu können.“ Als Nächstes sollen die Fachbroschüren zu den Themen „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung“, „Sauerteig“ „Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung“ sowie „Hefe“ relaunched werden.



# Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien