

# Gefahr für Aufbackstationen

*Gewichtskontrollenstatistik mit geeichten Waagen – wenn sich die Rechtsauffassung von Eichämtern und Amtsgericht Bad Kreuznach durchsetzt, können Backwaren mit mehr als 250 g Gewicht kaum noch in Ladenbackstationen fertiggebacken werden.*

Backstationen von Filialisten und im Handel haben viele Feinde. Frankreich versuchte diese Angebotsform zu diskriminieren, indem für im Laden fertiggestellte Backwaren andere Bezeichnungen gefordert wurden als für die Baguettestange vom Handwerksbäcker. Italien brachte ähnliche Gesetze mit ähnlich geringem Erfolg auf den Weg und Griechenland wollte gar vorschreiben, dass wo ein Ladenbackofen auch ein separates Mehllager sein müsse, und durfte vor dem Europäischen Gerichtshof dafür eine Niederlage einstecken. All diese Misserfolge haben deutsche Behörden nicht daran gehindert, eine neue Variante der selbstverständlich nicht beabsichtigten Behinderung zu entdecken.

Immer mehr Eichbehörden fordern hierzulande, dass in Aufbackstationen nach dem Aufbacken Gewichtskontrollen der Aufbackwaren durch den Betreiber der Aufbackstationen vorzunehmen sind, sofern es sich um Gebäcke mit mehr als 250 g Einzelgewicht handelt. Eine westdeutsche Großbäckerei wurde gar zu einem Bußgeld verdonnert, weil das Unternehmen die Brotgewichte nicht nach statistischen Methoden durch Rückstellmuster eine Stunde nach dem Backprozess kontrolliert hatte. Der Bäcker legte Rechtsbeschwerde beim Oberlandesgericht Koblenz ein und das rheinland-pfälzische Schwerpunktgericht für Lebensmittelrecht, ein Amtsgericht in Bad Kreuznach, sprach Ende März das Urteil: Die Eichämter, so die Richter, forderten die Kontrollen zu Recht, ihr Ansinnen entspreche den Buchstaben des deutschen Eichrechts.

Nun ist die Entscheidung aus Bad Kreuznach kein letztinstanzliches Urteil, dennoch ist der Richterspruch dazu geeignet, Betreibern und Lieferanten von Backstationen die Stirn in



Ladenbackstation von Wiesheu

Sorgenfalten zu legen. Denn an kaum einem Ladenbackofen-Standort bestehen auch nur die räumlichen Möglichkeiten, die entsprechenden Rückstellmuster jeder Backcharge zu lagern, geschweige denn gibt es dort die geeichten Waagen, um die notwendigen Gewichtsprüfungen durchzuführen.

Das Problem bekommt Brisanz durch die Tatsache, dass nicht nur Baguettes in Ladenbackstationen fertiggebacken werden, sondern zunehmend auch Brote. Die Verringerung der Haushaltsgrößen und die Veränderung der Konsumgewohn-

heiten treiben seit langem die Brotgewichte nach unten und alles, was die 500-g-Schwelle unterschreitet, ist tendenziell Backstations-fähig. Die Qualitätsanforderungen für solche Produkte sind deutlich anders als im bisherigen Brotsortiment, die Ware muss frisch gebacken gut schmecken und sich gut schneiden lassen. Längerfristige Haltbarkeit ist nicht erforderlich, weil kein Rest bleibt, der aufgehoben wird und am nächsten Tag noch Schmackhaftigkeit und Frische bieten muss. Ein ideales Terrain für Tiefkühlware.

Der Markt der Brotprodukte aus den Ladenbackstationen ist in Deutschland noch in den Kinderschuhen und umso entscheidender ist der Richterspruch aus Bad Kreuznach, der diesen Markt noch vor der Blüte verdorren lassen könnte.

Entsprechend großkalibrig sind denn auch die Geschütze, die die beklagte Großbäckerei und der Verband der Großbäckereien in Stellung bringen. Die Eichämter, so heißt es, verwechselten den Zeitpunkt, zu dem die Gewichte einzuhalten seien (Referenzgewicht) mit dem Zeitpunkt, wann die innerbetriebliche Gewichtskontrolle stattzufinden habe. Diese aber finde bei der Herstellung der Backwaren statt, wobei die Ausbackverluste, die in der Aufbackstation entstehen können, dergestalt berücksichtigt würden, dass den Rohlingen ein entsprechend höheres Gewicht gegeben werde. In der Fertigpackungsverordnung werde lediglich gefordert, dass der Hersteller dafür zu sorgen habe, dass die Produkte im Mittel das Nenngewicht einhielten, nicht aber, wann sie das täten. Die aufgestellte Forderung, die Prüfung habe eine Stunde nach endgültiger Fertigstellung zu erfolgen, entspringe lediglich einer Verwaltungsvorschrift, die an die Eichämter adressiert sei, also deren Vorgehensweise beschreibe, nicht aber als Norm für die innerbetriebliche Kontrolle der Hersteller gelten könne. Zudem würde eine Kontrolle, wie sie von den Eichämtern gefordert werden, keine direkte Rückkopplung auf den Produktionsprozess und damit auf die Korrektur des Stückgewichts zulassen, die bisherige Praxis der Kontrolle bei der Produktion aber durchaus.

Rechtsmittel gegen das Urteil von Bad Kreuznach wurden inzwischen eingelegt. Dem Konflikt kommt grundsätzliche Bedeutung nicht nur für Filialbetriebe und Backwarenindustrie zu, sondern auch für Handel, Tankstellen und alle übrigen Standorte, an denen Brot aus dem Ladenbackofen verkauft wird, die für den Fall, dass sich die Eichämter mit ihrer Auffassung durchsetzen, nicht nur massenhaft Waagen anschaffen und regelmäßig Eichgebühren dafür zahlen, sondern auch Räume und Personal für dieses Kontrollverfahren vorhalten müssten.

Sorgt für  
Kribbeln im Bauch...



Das mild-aromatische  
Dinkel-Vollkorn-  
Sonnenblumenkernbrot:

## Schapfen Schwabenkorn

Das Echte!



SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!  
Telefon 07 31 / 9 67 46-28  
Telefax 07 31 / 9 67 46-56  
[www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

Schapfen  
Mühle

seit 1452

