

„Wenn einer anfängt, geht es meist ganz schnell“

DIE NACHBARSTAATEN TUN ES LÄNGST, DIE ZULIEFERER SIND VORBEREITET, DIE KUNDEN HÄT- TEN NICHTS DAGEGEN: AUF DEM VDB FORUM SÜD WURDE GANZ KONKRET ÜBER SALZREDUKTION IN BACKWAREN GESPROCHEN.

+ „Auch wenn es zurzeit in Deutschland so scheint, dieses Thema wird uns nicht loslassen. Und es ist hochspannend.“ – So begrüßte Prof. Dr. Bärbel Kniel in ihrer Funktion als Vizepräsidentin der Vereinigung Der Backbranche die Teilnehmer des VDB Forums Süd. Und sie hatte insofern schon einmal Recht, als die Veranstaltung eine sehr interessante und informative rund um das Thema Salzreduzierung wurde.

Zunächst erläuterte Prof. Dr. Klaus Dieter Jany, Vorsitzender des CEF-Panels, der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, warum es überhaupt eine Diskussion darüber gibt, den Salzgehalt in Lebensmitteln zu reduzieren. Er ging auf Studien ein, die belegen, dass Salz die Entstehung von Bluthochdruck fördern kann. Der wiederum begünstigt den Schlaganfall. In Deutschland erleiden 200.000 Menschen jährlich einen Schlaganfall, für 90.000 verläuft er tödlich. In einer Nationalen Verzehrsstudie, die 2005/2006 entstand, konnte gezeigt werden, dass deutsche Männer 8,8 g/Tag und deutsche Frauen 6,3 g/Tag Salz zu sich nehmen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt 5 – 6 g/Tag.

„Die Politiker sorgen sich um unsere Gesundheit“, so Jany. Deshalb gebe es die Debatte um eine Salzreduktion in Lebensmitteln. Aber er und mit ihm viele Fachleute halten diesen Ansatz für den falschen Weg. Er sei aufwendig und bringe wenig.

„Salz ist zur Vermeidung von Herz-Kreislaufkrankungen sicherlich nicht der ausschlaggebende Faktor“, fasste der Wissenschaftler seine Ausführungen zusammen. „Wer wirklich ein Risiko zu Bluthochdruck und Herz-Kreislaufkrank-

vdb
Vereinigung Der Backbranche

Vereinigung Der Backbranche e.V.
In den Diken 33, 40472 Düsseldorf
Tel: 0211 – 65 30 87
Fax: 0211 – 65 30 88
E-Mail: info@vdb-ev.net

kungen hat, dem hilft nur eine echte Lebensstiländerung mit viel Bewegung, Gewichtsreduktion, Stressvermeidung, weniger Alkohol und mehr Obst und Gemüse.“

Dass das kaum das letzte Wort in dieser Angelegenheit sein kann, macht gleich der nächste Referent deutlich: „Wir werden den Salzgehalt in den Backwaren reduzieren müssen, unabhängig davon, ob es ernährungsphysiologisch sinnvoll ist oder nicht“, sagte Helmut Martell, Hauptgeschäftsführer des Verbands deutscher Großbäckereien und Geschäftsführer der VDB. In seiner Funktion als Geschäftsführer der Internationalen Vereinigung der Großbäcker (AIBI) hat er einen Überblick über die Aktivitäten in allen weiteren europäischen Staaten und weiß, dass Deutschland so ziemlich als einziges Land unter ihnen noch nicht in Sachen Salzreduktion aktiv geworden ist.

In Belgien und Frankreich gibt es bereits Gesetze dazu, in



Informierten die Teilnehmer über ernährungsphysiologische, rechtliche, backtechnische und viele weitere Aspekte rund um das Thema Salz:

++ Bild 1 (von links) Prof. Michael Kleinert, Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Stefan Keller, Ralf Neumann und Helmut Martell

++ Bild 2 (von links) Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Helmut Martell, Stefan Keller, Prof. Michael Kleinert und Ralf Neuman



Skandinavien müssen Warnhinweise auf den Packungen stehen, wenn bestimmte Werte überschritten werden. In Frankreich, England und auch der Schweiz gibt es Stufenpläne, bis wann welche Menge Salz aus dem Brot reduziert worden soll. Sie basieren auf Selbstverpflichtungen der Wirtschaft. Die EU empfiehlt zurzeit solche Selbstverpflichtungen der Wirtschaft, während die WHO einen politischen Eingriff fordert. „In Europa sehe ich jedoch keine Neigung, die WHO-Forderung zu unterstützen“, so die Einschätzung von Martell.

Neben der politischen Schiene gibt es noch eine zweite Ebene, auf der Salzreduzierung diskutiert wird. Dabei geht es um die Höchstmengen von Salz in Backwaren, die vom Europäischen Parlament festgelegt werden und die anschließend relevant sind für die Health-Claims-Verordnung. Wer nach ihrer Festlegung die Salzwerte verfehlt, darf auch über keinen weiteren gesunden Bestandteil in seinem Brot mehr sprechen – nicht mehr über gesundes Vollkorn oder Omega 3 oder weitere Bestandteile.

„Wann der endgültige Vorschlag für die Nährwertprofile kommt, ist noch nicht klar, frühestens im September 2009“, sagte Martell. Aber die Auswirkungen auf die Werbemöglichkeiten für ein an sich gesundes Lebensmittel hält er für äußerst nachteilig.

Warum ausgerechnet das Brot zum Sündenbock der Politik geworden ist, belegte Martell mit einer Grafik, aus der hervorging, dass die Lebensmittelgruppe Brot und Backwaren 28% Anteil an der Salzzufuhr eines Menschen pro Tag hat. Fleisch- und Wurstwaren tragen lediglich 19% bei, Käse und Quark nur 7,1%. Das liegt an der großen Menge, die jeder gerade an Brot und Backwaren täglich verzehrt.

Bis zu welcher Menge das Salz im Brot reduziert werden kann, ohne dass der Konsument etwas bemerkt, hat Prof. Michael Kleinert von der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation/Bäckereitechnologie, untersucht. Seine Studien zeigen, dass Bäcker in der Schweiz ihre Brote im Durchschnitt mit einem Salzgehalt von 1,8% aufs Mehl gerechnet backen und die Konsumenten ungefähr 0,2% Salzreduzierung nicht bemerken. „Wenn er es allerdings vorher weiß, schmeckt der Kunde die Salzreduktion auch“, gab der Professor aus Wädenswil einschränkend zu bedenken.

In einer weiteren Um-

frage hatte sich der Wissenschaftler mit dem Wissen der schweizerischen Verbraucher über Brot und Ernährungslehre in Bezug auf Salz beschäftigt. Das Ergebnis: Nur ein kleiner Teil der Befragten wusste, wie hoch etwa der Salzgehalt in Brot- und Backwaren ist oder wie viel Salz er am Tag zu sich nimmt oder nehmen soll. Das Bewusstsein der Bevölkerung zum Thema Salz in der Ernährung scheine in der Schweiz nicht sehr hoch zu sein, und dass, obwohl auch dort Industrie und Handel längst an einer schrittweisen Lösung zur Salzreduktion in Backwaren arbeiten.

Niemand sollte auch in Deutschland Bestrebungen übersehen, die darauf hindeuten, dass hier allmählich erste Schritte in Richtung Salzreduktion gegangen werden. So will Unilever freiwillig den Salzgehalt in ihren Produkten heruntersetzen. Auch Lidl will erste Programme starten. Die Backmittelhersteller sind längst vorbereitet. Sie haben so genannte Saltreplacer, Salzersatzstoffe, entwickelt, mit denen sie auf den Markt gehen könnten, wenn es in Deutschland einen Bedarf geben sollte.

Davon berichtete Dipl.-Ing. Ralf Neumann, Category Manager für den Bereich Brot bei der niederländischen CSM, zu deren Gruppe unter anderem BakeMark Deutschland gehört. „Salz ist ein günstiges Backmittel“, sagte Neumann. Und wenn es im Teig fehle, ändere sich nicht nur der Geschmack, sondern auch die rheologischen Eigenschaften und die Teigstabilität der Backware. Mit fallendem Salzgehalt verschlechterten sich beispielsweise beim Brötchen neben dem Geschmack die Gärtoleranz, Ausbund, Form und Volumen.

„Muss das durch andere Inhaltsstoffe wieder kompensiert werden, ist das zwar möglich, aber das wird nicht günstiger“, erklärte der Fachmann. Optionale Inhaltsstoffe seien beispielsweise Emulgatoren, Enzyme, Oxydations- und Reduktionsmittel sowie Vital Gluten. CSM/BakeMark hat einen

ANZEIGE





++ Bild 3 + 4

Salz oder Salzersatz? Die Teilnehmer des VDB Forums Süd hatten ihre Schwierigkeiten, das herauszuschmecken.

Salzersatz entwickelt, der 25% weniger Salz im Produkt ermöglicht, ohne dass es weniger salzig schmeckt.

Die Teilnehmer des VDB Forums konnten den Test machen. Referent Neumann hatte Proben von Toastbrot und Roggenmischbrot mit unterschiedlichen Salzmengen und in zwei Varianten seines Saltreplacers zum Verkosten mitgebracht. Die Anwesenden versuchten herauszuschmecken, welche Backware mit welchem Anteil Salz oder Salzersatz gebacken worden war. Das Ergebnis des Testes war eindeutig: War es für die geschulten und kritischen Gaumen der Anwesenden schon nicht wirklich möglich, die Replacer eindeutig herauszuschmecken, so wird es für den Kunden keinen Geschmacksunterschied geben.

Wer sehr aufmerksam ist, wird höchstens beim Blick auf die Zutatenliste etwas bemerken. Dort müssen – je nach verwendetem Salzersatz – Stoffe wie Kaliumchlorid (E508), Weizensauerteig getrocknet, Molkereierzeug-

nis oder Aroma zusätzlich deklariert werden. CSM hat auch eine Käuferbefragung durchgeführt. Sie hat ergeben, dass die Kaufbereitschaft für salzreduziertes Toastbrot in Deutschland bei 50% liegt. Auch einen höheren Preis würden die Kunden dafür zahlen.

Dass die Salzreduktion Deutschland erfassen wird, wie sie inzwischen ja bereits weite Teile Europas erfasst hat, darüber hatten die Referenten keinen Zweifel. „Die Industriebäcker werden sich dem Druck des Handels nicht verschließen können. Die Handwerksbäcker hingegen werden weiterhin nach ihren alten Rezepten backen. Wer soll die denn auch kontrollieren?“ So prognostizierte Helmut Martell am Rande des Forums. „Und wenn einer anfängt, geht es ja meist ganz schnell.“ Das waren Worte von Prof. Dr. Bärbel Kniel aus ihrem Grußwort, die aber auch zeigen, dass das salzreduzierte Toastbrot jederzeit in den Regalen deutscher Supermärkten auftauchen kann. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de

Werden Sie **Holzofenbäcker!**

● Einzigartig ● Innovativ ● Gewinnbringend



**Holzbacköfen
für Laden
und Backstube**
Wir sind führender
Hersteller und
beraten Sie gern
mit unserem
guten Fachwissen.

HAÜSSLER
SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Karl-Heinz Häussler GmbH, D-88499 Heiligkreuztal
Tel. ++49 7371 / 9377-0, www.Backdorf.de