



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



01/20

Foto: © CSM Bakery Solutions

„ICH BIN EIN BERLINER“: VOM RUSTIKALEN SCHMALZGEBÄCK ZUM GEFÜLLTEN FASCHINGSKRAPPEN S. 04-09 // „GUT DING WILL WEILE HABEN“: DIE LANGZEITFÜHRUNG MIT SAUERTEIG SETZT NEUE IMPULSE S. 10-13 // POSITIV BROTVERRÜCKT: EIN RÜCK- UND AUSBLICK ZUR FORTBILDUNG „GEPRÜFTER BROT-SOMMELIER“ S. 14-15 // WENIGER ZUCKER, VOLLER GESCHMACK! S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: LOW CARB MÜSLI, BROT & CO. S. 18-19 //

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN



BRANCHENNEWS



CHRISTOF CRONE
1. Vorsitzender und Geschäftsführer,
Wissensforum Backwaren e.V.

Liebe Leser,

ich freue mich, Ihnen in unserer ersten Ausgabe 2020 wieder aktuelle Themen präsentieren zu können, die sich ganz am Puls der Zeit bewegen und die Trends unserer Branche aufgreifen.

So gibt Ihnen Dr. Peter Stolz einen fundierten Einblick in die Langzeitführung mit Sauerteig und worauf es dabei ankommt. Sauerteigbrote und generell Brote mit einer langen Teigruhe werden von Verbrauchern immer stärker nachgefragt, und auch für die innerbetrieblichen Abläufe bringen sie einige Vorteile. Der Artikel fasst diese für Sie übersichtlich zusammen.

Ein Update zur Ausbildung zum Brot-Sommelier geben Ihnen Bernd Kütscher und Stefan Keller. Bereits 2017 hatten wir Ihnen diese besondere Ausbildungsmöglichkeit in einer Ausgabe der backwaren aktuell vorgestellt. Heute, fünf Jahre nachdem die Ausbildung ins Leben gerufen wurde und fast 100 erfolgreiche Absolventen später, ist es Zeit für eine erneute Zwischenbilanz.

Das Thema Zuckerreduzierung ist in aller Munde. Petra Blümel erklärt, welche technologischen Aspekte bei einer Zuckerreduzierung in Backwaren zu beachten sind und auch, welche rechtlichen Vorgaben bei der Auszeichnung und Bewerbung solcher Produkte gelten.

Den Abschluss bildet unsere Kolumne „Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts“ der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH. Dieses Mal hat sich Anwältin Bärbel Ines Hintermeier die Frage vorgenommen, ob eine Bewerbung von Produkten mit „low carb“ erlaubt oder unzulässig ist. Eine Frage, die schon einige Gerichte beschäftigt hat.

Beginnen möchten wir aber wie so oft mit einem kulturhistorischen Ausflug in die Geschichte einer berühmten Leckerei. Wir begleiten Irene Kraus zu den Ursprüngen des Schmalzgebäcks Berliner, je nach Region auch bekannt als Krapfen oder Pfannkuchen.

Ich wünsche Ihnen wie immer viel Spaß beim Lesen!

CHRISTOF CRONE
1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.



TERMINE DER BRANCHE

5. MAI 2020

BERLIN – DEUTSCHLAND
Tag des Deutschen Brotes des ZVB (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.)

15. – 16. JUNI 2020

DETMOLD – DEUTSCHLAND
Lebensmittelrechtstag für Getreideerzeugnisse der AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.)

05. – 07. JUNI 2020

BERLIN – DEUTSCHLAND
Jahrestagung der VDB (Vereinigung der Backbranche e.V.)

21. – 23. AUGUST 2020

HEIDELBERG – DEUTSCHLAND
Jahrestagung des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V.

WAS MACHEN SIE DA, FRAU THALHAMMER?



LENA THALHAMMER, 29 ...
Master of Arts (MA), Kommunikationswissenschaft

... ist seit 2016 im Headquarter von backaldrin in Österreich tätig und arbeitet im Bereich PR und Presse.

„Mein Aufgabengebiet ist sehr vielseitig, es reicht von der klassischen Pressearbeit über die redaktionelle Leitung der backaldrin-Magazine bis zur Betreuung weiterer Kommunikationskanäle. Ein wesentlicher Bestandteil ist es, sowohl die Mitarbeiter intern als auch das externe Umfeld laufend über aktuelle und geplante Vorhaben zu informieren. Einen großen Teil machen dabei Produkteinführungen aus, daher bin ich regelmäßig im Austausch mit unserem Produktmarketing sowie der Produktentwicklung. Meine Arbeit umfasst viel Recherche, also Informationen zusammentragen, die dann aufbereitet werden und zwar passend für jeden Kommunikationskanal – von Pressinformationen über Kunden- und Mitarbeitermagazine bis hin zu Website und Social Media, wobei letztere nicht direkt in mein Aufgabengebiet fallen. Aber auch ohne digitale Kanäle ist es abwechslungsreich, immer wieder geht es auch ins Ausland. Ein Fixpunkt jedes Jahr ist die Südback in Stuttgart bzw. alle drei Jahre die iba in München, wo ich der Fachpresse Neuprodukte präsentieren darf. Da auch Filme in meine Verantwortung fallen, hat mich ein Projekt aber auch schon bis nach Nairobi geführt, um über das dortige Hilfsprojekt von backaldrin – die „Angel Bakery“ – zu berichten. Insgesamt also ein wirklich spannender Job.“

Foto: © Lena Becker



ZITAT DER BRANCHE

„Anfang des Jahres zeigte das ZDF eine Dokumentation mit der gewagten These, die deutsche Brotkultur sei heute nur noch ein Mythos. Die Arbeit des Deutschen Brotinstituts oder die Ausbildung zum Brot-Sommelier werden dabei unerwähnt gelassen. Dabei zeigen gerade diese, dass die deutsche Brotkultur immer noch sehr viel Wertschätzung erfährt und keineswegs nur ein Mythos ist. Leider mangelt es in dem Beitrag an entscheidender Stelle an einem Beleg für aufgestellte Behauptungen.“

PASCAL LÖCHTE
Redaktion BÄKO-Magazin

Foto: © sabinevanerp on Pixabay



KURIOSES DER BRANCHE

Seit 1. Januar 2020 gilt die Bonpflicht. Besonders zur Faschingszeit brachte das neue Gesetz allerhand Kuriositäten hervor, wie Krapfen mit einer eingebackenen Quittung aus Zucker oder Ganzkörperkostüme aus nicht mitgenommenen Kassenbons.



ZAHL DER BRANCHE

2 MILLIONEN KILOMETER ... mehr Bonpapier werden durch die Bonpflicht bzw. durch die zusätzlichen verpflichtenden Informationen auf den Kassenzetteln laut einer Hochrechnung des EHI Retail Institute pro Jahr im Handel verbraucht. Dies entspräche rund 12,54 Millionen Kilogramm Holz.



PRODUKTKUNDE

Leszeit 15 Min

„ICH BIN EIN BERLINER“

VOM RUSTIKALEN SCHMALZGEBÄCK ZUM GEFÜLLTEN FASCHINGSKRAPFEN

Fettgebäcke haben eine lange Tradition: Ein spannender historischer Exkurs begibt sich auf die Spuren des Gebäcks und führt von den alten Ägyptern und Römern über das Mittelalter hin zur Wiener Krapfen Hochburg und endet bei der Vielfalt heutiger Berliner & Co.

BERLINER, KRAPFEN ODER PFANNKUCHEN

Am populärsten unter den Fettgebäcken, auch Siedegebäcke oder früher Schmalzgebäcke genannt, sind wohl die mit Konfitüre gefüllten und mit Zucker bestreuten „Berliner“. Wobei der schwimmend ausgebackene süße Klassiker regional unterschiedliche Bezeichnungen tragen kann: In Bayern und Österreich spricht man in der Regel vom „(Faschings-)Krapfen“, in Hessen heißen die Siedegebäcke „Kräppel“, in Berlin sowie in großen Teilen Ostdeutschlands „(Berliner) Pfannkuchen“. Die Kurzform „Berliner“ ist in Westdeutschland (ohne Hessen und Bayern) sowie in der Schweiz üblich.

Von der Namensvielfalt einmal abgesehen, wird einem beim Blättern in historischen Kochbüchern klar, dass der mit Konfitüre gefüllte „Berliner“ zwar der berühmteste Vertreter seiner Art sein mag, es aber ein schier unüberschaubares Repertoire an Fettgebackenem gibt. Und das nicht nur in Deutschland. Auch in Österreich oder der Schweiz sind die Namen all dieser Krapfen und Küchle oder wie sie landauf, landab heißen mögen, ebenso vielfältig wie ihre Formen. Hochsaison haben die meisten Fettgebäcke jedoch in der regional als Fasching, Fas(t)nacht oder Karneval benannten Zeit!

„JETZ CHUNNT DIE LUSCHTIG FASNACHTSZEIT...“

wo 's Brotwürst rägnet und Chüechli schneit“ verrät denn auch eine alte kindgerechte Wetterregel aus dem schwäbisch-alemannischen Raum. Fette Würste und eierhaltige, fettreiche Schmalzgebäcke mussten es in den Tagen der Fastnacht also sein! Nicht umsonst hat der im Süden Deutschlands viel zitierte „schmotzige“ Donnerstag, der früher den eigentlichen Auftakt zum häuslichen Küchlebacken bildete, seinen Namen danach erhalten. „Schmotzig“ bedeutet nämlich nichts anderes als „fettig“ oder „schmalzig“.

ZUR EINFÜHRUNG: VOM KUCHEN AUS DER PFANNE

Warum es früher zur Fastnacht gerade Schmalzgebackenes gab, erklärt sich in erster Linie aus der unmittelbar bevorstehenden vierzigstägigen Fastenzeit mit ihrer ursprünglich strikten Fastendisziplin. Diese sah nämlich mindestens bis zum 16. Jahrhundert sowohl das Verbot von Fleisch und Wurst als auch von tierischen Produkten vor, also von Milch, Käse, Butter, Schmalz und Eiern. Das bedeutete einen radikalen Einschnitt ins Wirtschaftsjahr. Demzufolge mussten die entsprechenden Rohstoffe zügig aufgebraucht werden, weshalb in der häuslichen Küche eben Gebäcke in siedendem Butter- oder Schweineschmalz zubereitet wurden. Auch geschlachtet hat man und das anfallende Fleisch in großen Mengen verzehrt, seit dem 13. Jahrhundert häufig in öffentlichen und manchmal ausufernden Gelagen.

„AN DER FASNACHT BRAUCHT JEDER SEINE PFANNE SELBER“

Für die Beliebtheit der verschiedenen Küchle gibt es neben der Notwendigkeit, Vorräte aufzubrechen auch eine kochtechnische Begründung: Krapfen sind typische Herdgebäcke, das heißt, man benötigte zu ihrer Herstellung keinen Backofen, sondern lediglich eine große und weite (Schmalz-)Pfanne über dem offenen Feuer oder der Herdplatte. Zudem war die Gebäckzubereitung in heißem Fett ebenso schnell wie einfach und ließ sich gut in der heimischen Küche bewerkstelligen. Schließlich darf man nicht übersehen, dass früher keineswegs in jedem Haushalt ein Backofen stand. Brot wurde vielfach im Gemeinbackofen gebacken und einen Kuchenteig hat man vielerorts noch bis ins 20. Jahrhundert zum Bäcker gebracht. Für Schmalzgebäcke dagegen benötigte man als Kochutensil im Wesentlichen die seit dem 16. Jahrhundert in alten Kochbüchern empfohlene „weyete pfanne“.

Dass die Spannweite einer solchen Schmalzpfanne durchschnittlich 40 cm betrug und in größeren Haushalten auch schon mal 80 cm sein konnte, hatte praktische Gründe. Zum einen musste die eingefüllte Schmalzmenge ausreichend sein, um die Gebäcke mehrfach wenden und mit Schmalz übergießen zu können. Zum anderen pflegte man meist eine große Teigmenge zu verarbeiten, da sich der Heizaufwand sonst nicht gelohnt hätte. Dass die Schmalzpfanne gerade zur Fastnacht praktisch von morgens bis abends in Gebrauch war, wurde als Erfahrungswert sogar in einer schwäbisch-alemannischen Volksweisheit festgehalten, die da lautete: „An der Fasnacht braucht jeder seine Pfanne selber.“

NICHT NUR EIN FASTNACHTSGBÄCK

Indes darf nicht vergessen werden, dass Krapfen keineswegs ausschließlich zur Fastnacht gebacken wurden. Hochkonjunktur hatten die in Fett gebackenen Küchlein auch während der kalten Jahreszeit, weil es sich, wenn es kalt war, empfahl, reichlich und fettreich zu essen, um etwas zum „Zuzulegen“ zu haben. In ganz frühen Kochbüchern erschienen Schmalzgebäcke als das Backwerk und die Backmethode schlechthin; es wurde beinahe ganzjährig zubereitet. Demzufolge waren die Rezepte so populär, dass man, wenn von „Backen“ oder „Gebackenem“ die Rede war, fast ausschließlich an Schmalzgebäcke dachte. Formen und Größen all dieser Gebäcke waren unterschiedlich: Sie konnten länglich, rechteckig oder oval sein, rhombenförmig, quadratisch oder gekrümmt. Sie erschienen in runder Ballenform oder platt gepresst und waren mit glatten oder gezackten Rändern versehen. Bei flüssigem Teig verwendete die Hausfrau ein Formeisen, festen Teig dagegen formte sie mit der Hand. Angesichts solcher Vielfalt lässt sich hier die volkscundliche Regel anwenden, die besagt, dass eine Erscheinung umso älter ist, je vielgestaltiger und formenreicher sie ist. Wer also bei Schmalzgebäcken heute nur an den flaumigen, goldgelben, mit Marmelade gefüllten und dann mit Staubzucker bestreuten Berliner denkt, der irrt gewaltig. Eher handelte es sich ursprünglich um einfache, bodenständige Schmalzgebäcke der bäuerlichen Küche. Eine typische Alltagspeise eben aus weniger feinem Mehl, Milch, Eiern und Hefe, die nahrhaft war und in Deutschland wie in Österreich als ebenso kraftspendende wie sättigende Nahrung galt, süß oder ohne Süße und zum Teil mit Kraut oder Fleisch gefüllt. Vor allem während

der Dresch- und Erntezeit war Fettgebackenes als deftige, sättigende Kost üblich, um den Kalorienbedarf des schwer arbeitenden Menschen zu decken. Der geflügelte Lehrspruch hieß denn auch: „Sparen muß beim Mehl, nicht beim Schmalz!“. Eine solche Aussage ist vor dem Hintergrund der reichlichen Butteorräte zu verstehen, vor allem in der Bergbauernwirtschaft, und der verhältnismäßig geringen Mehlbestände. Zudem wurden und werden „Küchle“ aus feinem Weizenmehl auch als Festtagsgebäcke am Kirchweihfest und bei Hochzeiten auf dem Land aufgetischt.

Für die Zubereitung von Krapfen benötigte man keinen Backofen, sondern lediglich eine große und weite (Schmalz-)Pfanne über dem offenen Feuer oder auf der Herdplatte.
Foto: © Irene Krauß



AUF SPURENSUCHE BEI DEN ÄGYPTERN UND RÖMERN

Fettgebäcke aus Hefeteig waren bereits vor Jahrtausenden bekannt. Wie uns Grabmalereien beweisen, kannten bereits die Bediensteten der sumerischen und ägyptischen Könige ein erstaunlich großes Sortiment an in Fett schwimmenden Gebäcken. Auf einer weltberühmten Bildtafel, die die Hofbäckerei Ramses III. zu Theben zeigt (1198-1166 v. Chr.), sind zwei Personen zu erkennen, die mithilfe von zwei Stäben ein spiralförmiges Gebäck aus einer großen, über einem offenen Feuer stehenden Pfanne herausnehmen – einen in siedendem Öl gebackenen, kleinen krapfenähnlichen Kuchen.

Auch in der durchaus raffinierten Küche der Griechen und Römer gehörten Fettgebäcke aus Milch und Mehl zum Süßwaren-Repertoire. So hinterließ der römische Politiker Cato d. Ä. (234-149 v. Chr.) eine Reihe von Rezepten, darunter eine Backanleitung zu Fettgebäcken. „Globuli“ (Kügelchen) nannte er ein Backwerk, das als Urahne unseres Krapfens erhalten könnte, wenngleich es keine Füllung hatte:

„Mische geronnene Milch mit Spelzmehl (= Dinkel, Anm. d. Verf.), mache Kugeln daraus. Koche diese in heißem Fett, nimm sie heraus, bestreiche sie mit Honig [...].“

Abschließend wurde das Gebäck mit Mohn bestreut. Jahrhunderte später findet man solche mit Honig übergossenen Festtagskrapfen auch in Österreich.

Vermutlich haben die römischen Kolonisten solche Fettgebäcke über die Alpen Richtung Österreich getragen. Sie treten hier erstmals mit dem Namen „Chraphe“ (althochdt. „krapfun, chrapfo“; mittelhochdt. „krapfe“) auf, was Haken oder Krallen bedeutet und auf die Form hinweist. Dabei handelte es sich um längliche Gebäcke mit zwei gebogenen spitzen Enden, ähnlich einem Hörnchen. Der Krapfen war also keineswegs immer ein kugeliges Gebilde.

AUF DIE FÜLLUNG KOMMT ES AN ...

Auch Füllungen sind in der Krapfenküche nicht neu. Der redegewandte Bußprediger Berthold von Regensburg beispielsweise muss um 1250 gefüllte Krapfen gekannt haben, bezeichnete er sie doch in einer Predigt als Gegenbild zu einem maßvoll lebenden Menschen, der eben „ze allen ziten niht vol ist als ein krapfe“. Auch im ältesten bekannten deutschen Kochbuch, dem Würzburger „Buch von guter spise“ aus dem Jahre 1350, spricht man bereits von einem Gemenge aus gewürfelten und gewürzten Äpfeln, die in den Krapfen eingefüllt wurden. Aus der Riesenanzahl der Rezepte sei denn auch eine entsprechende Backanleitung hieraus genannt:

„So du denne wilt einen wasten krapfen machen so nim welche winber und nim als vil epfele dorunder und stoz sie cleine und tuo würtze dor zuo und fülle in die krapfen.“

In „modernisierte“ Textform gebracht, bedeutet das: „Willst du einen Fastnachtskrapfen machen, so nimm Rosinen und viele Äpfel, zerkleinere und würze sie und fülle sie in die Krapfen.“

Auch im ausgehenden 16. Jahrhundert fehlte es nicht an Rezepten von „Krapfen oder gefüllten Oblaten“ mit Apfel- oder Marmeladefüllungen nach Wahl (z. B. Kirsch-, Himbeer- oder Hagebuttenmarmelade). Diese wurden in die Mitte einer Backoblate gestrichen, mit einer zweiten Oblate bedeckt und in einen Ausbackteig aus Mehl, Weißwein und Ei getaucht. Zum Schluss wurden die Krapfen schwimmend in heißem Fett ausgebacken. Aber nicht nur Marmelade, auch Äpfel und Birnen, Spinat, Salbeiblätter oder gar Veilchen konnten als Füllmasse herangezogen werden.

BERLINER PFANNKUCHEN

aus: Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für einfache und feine Küche. Leipzig, um 1930

Zutaten

1 Pfund erwärmtes Mehl
50 Gramm aufgelöste Hefe
1/2 Liter lauwarme Milch
4 Pfund feines Mehl
1 Pfund Zucker
1 Pfund Butter
abgeriebene Schale zweier Zitronen
etwas Kardamom
lauwarme Sahne oder auch Milch
Marmelade oder Pflaumenmuzz
Backfett
Zucker und Zimt

Zubereitung

Es wird von 1 Pfund erwärmtem Mehl, 50 Gramm aufgelöster Hefe, 50 Gramm Zucker und 1/2 Liter lauwarmen Milch ein Hefenstück angestellt.

Sowie solches im vollen Aufgehen ist, werden 4 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, die abgeriebene Schale zweier Zitronen, etwas Kardamom und die erforderliche lauwarme Sahne oder auch Milch hinzu gegeben.

Hierauf knetet man den Kuchenteig so lange herzhafte durch, bis er sich von den Händen selber löst, und setzt ihn nunmehr zum Aufgehen an einen warmen Ort.

Ist er aufgegangen, so werden fingerdicke Kuchen davon ausgerollt. Auf diese werden in entsprechender Entfernung vom Rande kleine Häufchen Marmelade oder Pflaumenmuzz gesetzt und darüber wird dann die leergebliebene Seite des ausgerollten Kuchen geklappt.

Hiervon schneidet man mit einem Backrädchen die Pfannkuchen ab, drückt sie fest zusammen, um sie hiernach auf einem mit Mehl bestäubten Backbrette aufgehen zu lassen.

Schließlich werden sie noch in heißgemachtem Backfette schön braun gebraten und mit Zucker sowie gestoßenem Zimt bestreut.

Man nimmt zur Füllung sowohl Kirsch= als auch Pflaumen=, Himbeer= und Aprikosenmarmelade. Das Pflaumenmuzz muß man vor Verwendung gut versüßen, mit gehackten Mandeln, abgeriebener Zitrone und einigen Löffeln Wein vermischen, sich aber dabei versehen, daß es nicht zu dünn wird.



DIE WIENER FASCHINGSKRAPFEN

Runde, ballförmige Krapfen wurden im Mittelalter in den größeren Städten, beispielsweise in Wien, in öffentlichen Schmalzkocheereien gewerbsmäßig hergestellt. Immerhin ernährte sich in Wien seit dem 15. Jahrhundert ein ganzer Berufsstand – nämlich der der Krapfenpacher(innen) – davon. Der Ruf der weiblichen Gewerbetreibenden war allerdings nicht der beste, weil in den Hinterzimmern der Backstube offenbar gelegentlich auch andere Genüsse angeboten wurden.

Die Spätstufe der Schmalzgebäcke, nämlich die verfeinerte städtische Abart des Krapfens, tauchte erst seit der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts verstärkt auf und unterschied sich beträchtlich von den rustikaleren Artgenossen. Nicht nur, dass der Wiener Faschingskrapfen aus feinstem Weizenmehl, Milch, Butter, Eidotter und Zucker hergestellt sowie mit Konfitüre gefüllt war, nein, es galt auch die Regel: je kleiner, desto feiner. Darüber hinaus war er exakt rund geformt. Und nicht zu vergessen der typische rundherum tadellose helle „Kragen“ oder, wie der Österreicher sagt, das „Ranftl“ (= Rand, Ring). „Die Krapfen müssen nämlich so leicht sein, daß sie nicht die Hälfte in das heiße Schmalz sinken, und hierdurch das weiße Ränftchen erhalten“, schrieb einst ein Meisterkoch und Kochbuchautor des frühen 19. Jahrhunderts, Franz Georg Zenker.

DER GEFÜLLTE KRAPFEN ALS LIEBLING DER WIENER

Der mit Konfitüre gefüllte Krapfen war im Wien des 18. und 19. Jahrhunderts bei der bürgerlichen Stadtbevölkerung en vogue. Beim Hofball, bei großen Festen, in den Salons und an den gehobenen Tafeln ließ man das Backwerk servieren und es fand begeisterte Aufnahme! Ab 1786 waren in der „Wiener Zeitung“ laufend und gleich seitenweise Annoncen für gefüllte oder ungefüllte Faschingskrapfen zu finden. Vielfach konnte man sogar die Art der Füllung wählen. Die bekanntesten Preisangaben belegen aber auch, dass das Gebäck nicht eben billig war. Musste man 1786 noch 2 Kreuzer für einen gefüllten Krapfen hinlegen, waren es 3 Jahre später bereits 3 bis 4 Kreuzer und 1806 gar 4 bis 8. Zum Vergleich: Für 10 bis 12 Kreuzer, also rund 1/3 mehr, bekam man um 1800 ein mehrgängiges Mittagessen.

Dessen ungeachtet wurden die gefüllten Krapfen auf den Straßen Wiens überall zum Verkauf angeboten. Allein im Kongressjahr 1815 verzehrte man in Wien beinahe 10 Millionen Krapfen, die überall auf den Straßen zu kaufen waren. Diese gewaltig wirkende Zahl erscheint vorstellbarer, wenn man sich klarmacht, dass Wien – mit den zum Verwaltungsbereich gehörenden Vorstädten – damals rund 238 000 Einwohner zählte. Damit war Wien nach London und Paris die drittgrößte Stadt Europas. Gemäß dieser Aufschlüsselung dürfte jeder Bürger in den rund drei „nährischen“ Monaten – der Fasching beginnt in Wien im Januar nach dem Dreikönigstag und endet genau wie in Deutschland am Aschermittwoch – etwa 42 Krapfen gegessen haben. Also jeden zweiten Tag einen! Johann Baptist Strauß (Johann Strauß Sohn) komponierte 1869 sogar eine Polka, die er „Im Krapfenwaldl“ nannte. Gemäß einer Sage soll im Wiener Krapfenwaldl ein wandernder Handwerksgehilfe dem Teufel seine Seele verschrieben haben – für eine Schüssel Krapfen.



So dürfte es auf die Frage nach dem Ursprung des Krapfens für einen Österreicher nur eine Antwort geben: eben Wien. Zumal es noch jene bekannte (Märchen-)Geschichte von der legendären Wiener Bäckerin Cäcilie (Cilli) Krapf gibt, die um 1690 erstmals die sogenannten „Cillykugeln“ gebacken haben soll, ein krapfenähnliches Hefeteiggebäck, das mit Früchten gefüllt war.

Aber so sehr uns der Krapfen zunächst als ein wienerisches Thema erscheint, so können die Österreicher doch nicht das Erstgeburtsrecht reklamieren, denn es ist – wie bereits beschrieben – nachzuweisen, dass es solche Gebäcke schon viel früher und vielerorts gegeben hat.

PFANNKUCHEN IN UND AUS BERLIN

Hinsichtlich des Bekanntheitsgrades ergibt sich die grundlegende Frage: Wie ist das nun mit dem Krapfen in Berlin? Schließlich ist der Begriff „Berliner“ als Bezeichnung für den mit Konfitüre gefüllten „Berliner Pfannkuchen“ buchstäblich in aller Munde. Und wie kam es dazu? Bereits vor rund 600 Jahren sollen in Berlin Schmalzgebäcke angeboten worden sein. Fahrende Händler aus Bayern oder Württemberg mögen die Ersten gewesen sein, die einfache, ungefüllte Krapfen zum Karneval in die Stadt gebracht haben. Einen unaufhaltsamen Siegeszug dürfte das Schmalzgebäck jedoch erst Ende des 17./Anfang des 18. Jahrhunderts erlebt haben. In dieser Zeit nämlich stiegen die Bevölkerungszahlen rasant an. Vom Ende des Dreißigjährigen Krieges im Jahr 1648 mit rund 7.500 Bewohnern wuchs die Einwohnerzahl bis zum Jahr 1709 auf 57.000 an. Rund 80 Jahre später, 1786, zählte Berlin bereits 147.000 Einwohner. Damit einher ging ein starker Zuzug von Gewerbetreibenden und auch das Bäckereiwesen in Berlin blühte stark auf. Straßenbäckereien, in denen Siedengebäcke hergestellt wurden, waren besonders beliebt.

Naturgemäß war das Sieden von Gebäck in großen Pfannen bei offenem Herdfeuer die schnellste und einfachste Art der Zubereitung. So „haute“ der Zuckerbäcker bei großem Andrang schnell und in großen Mengen runde, ballförmige Teigstücke in die Fettpfanne, die rasch gebacken waren. Man nannte diese „Kuchen aus der Pfanne“ sinnigerweise „Pfannkuchen“, genauer gesagt „Berliner Pfannkuchen“, die vielfach schlichtweg als „Berliner“ bezeichnet wurden. Ob sie gefüllt waren, darüber ist leider nichts Genaues bekannt.

POPULÄR IM AUFSTREBENDEN BERLIN

In den 1795 in Berlin notierten Rezepten von Friedérique Charlotte Fontane, der Großmutter Theodor Fontanes, sind ebenfalls entsprechende Rezepte für ungefüllte Pfannkuchen oder „Kreppels“ vermerkt. Auch im Ausland setzte sich das Gebäck durch; in der Schweiz beispielsweise wurde es 1795 unter den Namen „Berliner-Zuckerbrod“ oder „Berlinerbrod“ aufgeschrieben. Überhaupt müssen Berliner Pfannkuchen im späten 18., vor allem aber im 19. Jahrhundert, zu den ganz vornehmen Gebäcken gezählt haben.

Wie genau, wann genau und wodurch der gefüllte Berliner Pfannkuchen gerade in Berlin populär wurde, davon kündigt leider kein genauer Bericht. Spätestens um 1880 boten die Straßen-Pfannkuchenbäckereien das Backwerk überall an. Dass die Preußen beim Wiener Kongress und den damit verbundenen verschwenderischen Banketten in Wien den gefüllten Wiener Krapfen kennengelernt und nach Berlin „exportiert“ haben könnten, muss aber reine Spekulation bleiben. Schließlich waren ungefüllte Pfannkuchengebäcke vor allem zu Silvester und Neujahr in Berlin ja schon lange bekannt, ebenso in Ost- und Westpreußen, wo man den gefüllten Berliner in den ländlichen Gebieten allerdings erst ab 1920 kennengelernt hat.

DIE HERSTELLUNG HEUTE

Die Herstellung des Berliners ist heute fast ausschließlich eine Domäne der Bäcker und Konditoren. Aber auch wenn die Fettgebäcke kaum noch in reiner Handarbeit Stück für Stück aus der Schmalzpfanne gehoben, sondern in großen automatischen Fritieranlagen in meist pflanzlichem Fett/Öl gesiedet werden, so müssen die Fachleute immer noch viel Sorgfalt und Zeitaufwand darauf verwenden. Für die Qualität des Backwerks sind hochwertiges Fett sowie ein hoher Eidottergehalt bedeutsam. Der geknetete Teig mit den Grundzutaten Mehl, Hefe, Eigelb/Eier, Fett, Zucker, Salz und Flüssigkeit wird zunächst durch eine Teigteil- und -wirkmaschine geplättet, um dann mit Hilfe runder Messerscheiben in kleine Kreise geschnitten zu werden. Diese werden anschließend durch Rütteln in kleine runde „Teiglinge“ gewirkt. Im warmen Gärraum lässt man die Teigstücke „gehen“, bis sich ihr Volumen etwa verdreifacht hat. Diese Größe und die damit verbundene geringe relative Dichte sind Voraussetzung dafür, dass der Berliner nicht in der Fritteuse untergeht, sondern tatsächlich auf dem Fett schwimmt. Dadurch wird die Mitte nicht mit gebacken und bleibt in Form eines hellen Randes rund um das Gebäck stehen. Dieser sogenannte Kragen gilt als ausgesprochenes Qualitätsmerkmal. Zum Schluss füllt man den Berliner mit Hilfe einer Füllmaschine, die auf Druck die Konfitüre in das Gebäck presst. Früher wurde das süße Innenleben des Berliners mit der Hand in die Teiglinge „eingekniffen“ und mit gebacken.

KREATIVITÄT BEI DER FÜLLUNG

Heute sind längst nicht mehr alle süßen Krapfen allein mit Konfitüre gefüllt, sondern auch mit Vanillecreme und Nougat, Eierlikör oder Pflaumenmus. In Österreich besteht die klassische Füllung nach wie vor aus Marillen-/Aprikosenkonfitüre. Auch das Dekor passt sich den Gelegenheiten an und macht nach außen hin das Leben bunt: giftgrüne Glasur und blutrote Kirschfüllung zu Halloween oder mit Osterhasenmotiv und Eierlikör zu Ostern. Kreativität ist gefragt. Weniger angenehm dagegen dürfte eine „Scherzfüllung“ mit Senf sein. Getarnt mit Zuckerguss sieht dieser „scharfe Berliner“ zum Vergnügen der Silvester- oder Faschingsgäste dem mit Konfitüre gefüllten Krapfen zum Verwechseln ähnlich. Erst der erste Biss des Uneingeweihten bringt den kleinen Unterschied an den Tag.

ZUSAMMENFASSUNG

Am populärsten unter den Fettebäcken zur Fastnachtszeit sind wohl die mit Konfitüre gefüllten und zuckerbestreuten Krapfen, die in Deutschland beinahe jeder unter dem Begriff „Berliner“ kennt. Das Erstgeburtsrecht kann Berlin deshalb aber noch lange nicht für sich in Anspruch nehmen, denn bereits im Altertum kannte man Fettgebäcke aus Hefeteig. Seit dem Mittelalter finden sie in Deutschland und den Alpenländern Erwähnung. Tatsache ist, dass in der bäuerlichen Küche Österreichs schon im 14. Jahrhundert eine Vielzahl an in Fett ausgebackenen Krapfen auf den Tisch kam, damals meist ungesüßt, mit Fleisch, Kraut, Fisch, Obst oder Nüssen gefüllt. Solche Backwerke scheinen sehr beliebt gewesen zu sein, wurde in Wien doch bereits im 15. Jahrhundert der Berufsstand der Krapfenbäcker und – für die damalige Zeit geradezu spektakulär – der Krapfenbäckerinnen gegründet.

Eine Verfeinerung des Krapfens durch eine Konfitürenfüllung gab es allerdings erst im 18. Jahrhundert. Auch wenn die lokalgeschichtliche Fabel die Entstehung des feinen, gefüllten Siedengebäcks der Wiener Krapfenbäckerin Cäcilie Krapf zuschreiben möchte, so ist die historische Wahrheit wie so oft etwas weniger spektakulär. Als Abkömmling des schon lange bekannten, derberen Bauernkrapfens wurde der verfeinerte, mit Konfitüre gefüllte Faschingskrapfen im Wien des 18. und vor allem des 19. Jahrhunderts „en vogue“. Der „Export“ einer solchermaßen beliebten Nascherei nach Berlin im 19. Jahrhundert muss aber Spekulation bleiben, denn auch hier waren (ungefüllte) Pfannkuchen schon lange bekannt. Immerhin waren einfache Backmethoden gefragt. Ähnlich wie in Wien wurden auch in Berlin die schnell zubereiteten kleinen Kuchen vor den Augen der Passanten in großen Pfannen gefertigt. Und so begann der unaufhaltsame Siegeszug der „Berliner Pfannkuchen“.





FACHARTIKEL

Lesezeit 15 Min.

„GUT DING WILL WEILE HABEN“

DIE LANGZEITFÜHRUNG MIT SAUERTEIG SETZT NEUE IMPULSE

Die Langzeitführung mit aktiven Betriebssauerteigen oder inaktiven Sauerteigen bringt zahlreiche Vorteile mit sich, sowohl für die Qualität der Backwaren als auch für die Betriebsabläufe in den Bäckereien. Wertvolle Tipps weisen darauf hin, was dabei zu beachten ist.

Die Langzeitführung, zu der auch die Gärverzögerung und Gärunterbrechung gehören, ist eine Teigführungsart zur Herstellung von Teiglingen, speziell von Brot und Kleingebäck aller Art. Bei der Langzeitführung geht es nicht um die Führung von Hefevorteigen oder Sauerteigen, sondern um die Verlängerung der Gärprozesse des gesamten Teiges oder des bereits geformten Teiglings, in der Regel unter kühleren Bedingungen (bei 4-12°C). Diese Herstellungsweise erlaubt vor allem Handwerksbäckern und Filialbäckereien eine zeitlich flexible Arbeitsweise sowie eine bedarfsgerechte Herstellung der Backware. Speziell wenn Sauerteig für die Herstellung verwendet wird, wirkt sich dies positiv auf Textur, Frischhaltung, Aroma und Geschmack aus. Langzeitführungen sind Verfahren, die bestens geeignet sind, qualitativ hochwertige Brote mit einem ausgeprägten Aromaprofil herzustellen. Langzeitgeführtes Brot und Kleingebäck mit Sauerteig kann sich durch eine deutlich längere Frischhaltung auszeichnen, vor allem wenn man das Verfahren nutzt, um auch höhere Teigausbeuten zu realisieren. Die Möglichkeiten, inaktive „ready-to-use“ Sauerteigprodukte oder aktive Betriebssauerteige in die Rezepturen und Prozessabläufe zu integrieren, sind vielfältig, man sollte aber die Vor- und Nachteile von aktiven und inaktiven Sauerteigen in den unterschiedlichen Langzeitführungsmethoden kennen und berücksichtigen, um tatsächlich Premiumqualitäten herstellen zu können.



DR. PETER STOLZ

Diplom Ernährungswissenschaftler mit Promotion am Institut für Lebensmitteltechnologie an der Universität Stuttgart Hohenheim zum Thema Sauerteig. Von 1995 – 2002 arbeitete er bei der Ernst BÖCKER GmbH als Leiter F&E und QS. Ab 2006 dann als Leiter Geschäftsentwicklung, Anwendungstechnik und technischer Verkauf. In der Zeit von 2002-2006 arbeitete er bei CSM als Leiter des Kompetenz-Centers Bread Ingredients.

Darüber hinaus bieten Langzeitführungen die Möglichkeit, Produktionsabläufe in backenden Betrieben flexibler zu gestalten. Der anhaltende Fachkräftemangel erfordert ein Umdenken in der Bäckerwelt. Durch Verfahren wie die Langzeitführung kann Nacharbeit reduziert werden, da einige Herstellungsschritte auf den Tag verlagert werden können. So können Bäcker für eine größere Mitarbeiterzufriedenheit in ihren Betrieben sorgen. Allein aus diesem Grund macht es Sinn, sich intensiver mit der Thematik von Langzeitführungen zu beschäftigen.

LANGZEITFÜHRUNG IST NICHT GLEICH LANGZEITFÜHRUNG

Anfangen hat alles mit langzeitgeführten Brötchen vor ungefähr 40 Jahren, damals mittels Gärunterbrechung. Heutzutage sind so hergestellte Brötchen Standard in circa 90 Prozent der deutschen Bäckereien. Derzeit sind Langzeitführungen Verfahren mit vielfältigen Möglichkeiten. Auch Brot und Feine Backwaren werden mittlerweile langzeitgeführt hergestellt. Sprechen wir heute von diesen Verfahren, sollte eigentlich sichergestellt sein, dass zeitlich flexibel Premiumgebäck hergestellt werden und der gesamte Teig (beziehungsweise Teigling) bei Temperaturen geführt wird, bei denen tatsächlich mehr Quellvorgänge, enzymatische sowie Fermentationsprozesse, also mikrobiologische Prozesse, ablaufen können.

Aus praktischen Gründen kann man zwischen zwei Methoden der Langzeitführung unterscheiden:

1. Langzeitführungen bei Raumtemperatur über 2 bis 4 Stunden
2. Langzeitführungen über 4 bis 16 Stunden über die Kühlung (teilweise auch länger).

In beiden Fällen können entweder aktive Betriebssauerteige oder inaktive „ready-to-use“ Sauerteigprodukte zum Einsatz kommen. Eine Tiefkühlung der Teiglinge im Anschluss an die Langzeitführung ist in beiden Fällen möglich.

Bei beiden Methoden lassen sich die Vorteile von Sauerteig für die Gebäckqualität nutzen, aber nur die Langzeitführung über die Kühlung bietet ein deutliches Plus an Flexibilität und somit Einsparungsmöglichkeiten für Nacharbeit sowie mehr Sicherheit für den gesamten Herstellungsprozess.

Sauerteig ist heutzutage, gerade auch bei langzeitgeführten Broten, zu einem wichtigen Qualitätsparameter geworden. Vor allem in der Kommunikation Richtung Verbraucher ein nicht zu unterschätzender Wettbewerbsvorteil.





Im Folgenden sind die Vorteile der Langzeitführung im Allgemeinen (ohne Sauerteig) und im Fall der Anwendung von Sauerteig aufgeführt:

VORTEILE DER LANGZEITFÜHRUNG ÜBER DIE KÜHLUNG IM ALLGEMEINEN

- Arbeiten mit reduzierten Hefemengen, Verlangsamung der Gasbildung
- Verlangsamung der Stückgare durch Absenkung der Teigtemperatur/Kerntemperatur
- Höhere Teigstabilität durch Kühlung
- Längere Verquellzeiten des Mehls, dadurch Vorteile bei der Frischhaltung, besonders in Verbindung mit höheren Teigausbeuten [1]
- Reduzierung der Nacharbeit / dadurch höhere Mitarbeiterzufriedenheit
- Flexible Bereitstellung gegarter Teiglinge und Abbacken der Teiglinge nach Bedarf

Anmerkung:

Ein wichtiger Aspekt: Wer zu wenig Kühlkapazität in seinem Betrieb hat, kann nicht so flexibel produzieren und kann keine Nacharbeit einsparen.

VORTEILE DER LANGZEITFÜHRUNG ÜBER DIE KÜHLUNG MIT AKTIVEM BETRIEBSSAUERTEIG

- Verbesserte Krumen-Elastizitäten und bessere Schneidbarkeit der Brote durch Sauerteig [2]
- Längere Verquellzeiten des Mehls bei tieferen pH-Werten. Diese fördern die Wasseraufnahme der Pentosane des Mehles, was weitere Vorteile bei der Frischhaltung bringt.
- Für die Herstellung von langzeitgeführten Broten mit aktivem Sauerteig empfiehlt es sich, kleinere Gebäckstücke herzustellen. Sie kühlen schneller ab, dadurch erfolgt eine geringere Nachsäuerung der Teiglinge.
- Roggen- und Roggenmischbrote mit höherem Teiggewicht und höheren Sauerteigmengen sollte man unter Tiefkühlbedingungen „anschocken“, um eine schnelle Absenkung der Kerntemperatur auf <10 °C zu erreichen. In diesem Fall können sogar „normal hohe“ Sauerteigmengen im Brotteig verarbeitet werden (30-50% versäuerte Roggenmehlmenge).
- Die Tribleistung sollte generell durch Zugabe einer geeigneten Menge Backhefe (0,3-1%) gesteuert werden.
- Eine weitere Möglichkeit, die Nachsäuerung zu verringern, ist, die Menge an aktivem Sauerteig im Brotteig zu reduzieren, beispielsweise auf 50% der normal versäuerten Mehlmenge. Die fehlende Säure kann dann über eine geeignete Gärzeit- und Temperatursteuerung nachgebildet werden. Nachteil dieser Methode ist, dass die Fermentation des Brotteiges exakt über die Stehzeit und Temperatursteuerung erfolgen muss, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Die Langzeitführung mit Sauerteig ist die Methode der Wahl zur Herstellung von Brot mit vergleichsweise niedrigerem glykämischen Index (GI) [3]. Aber auch andere positive Einflüsse auf den Nährwert von Brot und Gebäck werden derzeit erforscht. Zum Beispiel ist der Gehalt an FODMAP's bei langzeitgeführten oder sauerteighaltigen Weizenbroten reduziert und auch Phytinsäure wird (wie bei jeder sauren Führung) abgebaut [4, 5]. Der Abbau von Phytinsäure und die Verstoffwechslung von vergärbaren FODMAP's durch aktive Sauerteigflora und/oder Backhefe ist natürlich eine Funktion der Stehzeit der Teige, des Sauerteiges und des Brotteiges.

VORTEILE DER ANWENDUNG VON INAKTIVEN SAUERTEIGEN BEI LANGZEITFÜHRUNGEN

- Das Arbeiten mit inaktiven „ready-to-use“ Sauerteigen in der Langzeitführung ist einfacher, sicherer und zeitlich flexibler im Vergleich zur Verwendung von aktivem Sauerteig in der Langzeitführung.
- Inzwischen wird eine Vielzahl an „ready-to-use“ Sauerteigen angeboten, wodurch eine große Auswahl an Aroma- und Geschmacksrichtungen für Brot und Kleingebäck sowie Feine Backwaren zur Verfügung steht.
- Einige Produkte sind insbesondere für die Herstellung von langzeitgeführten mediterranen Brotsorten [6] entwickelt worden.
- Die Mehlverquellung sowie die mehleigenen Enzyme arbeiten von Beginn an im sauren pH-Bereich. Der gewünschte pH-Wert des Brotes kann passend zur Brotsorte/Gebäck durch die richtige Dosierung des Sauerteigproduktes eingestellt werden.
- Die Wasseraufnahme der Pentosane des Mehls ist von Beginn an begünstigt, was die Frischhaltung positiv beeinflusst.
- Eine Nachsäuerung des Brotteiges in der Kühl- und Gärphase ist nicht möglich. Die gewünschten Brot-pH-Werte und Säuregrade werden einfach über die Dosierung eingestellt und verändern sich nicht.
- Die Tribleistung wird nur über die zugegebene Backhefemenge gesteuert.
- Ein zusätzlicher Vorteil von inaktiven „ready-to-use“ Sauerteigen ist die längere Haltbarkeit und die konstante Qualität der Produkte.

Anmerkung:

Für wissenschaftlich belegbare Aussagen zu ernährungsphysiologischen Vorteilen von mit Sauerteig hergestellten Broten sind noch mehr Forschung und medizinische beziehungsweise ernährungswissenschaftliche Studien notwendig.



ZUSAMMENFASSUNG

Die Langzeitführung mit aktiven Betriebssauerteigen oder inaktiven Sauerteigen bringt zahlreiche Vorteile mit sich, sowohl für die Qualität der Backwaren als auch für die Betriebsabläufe in den Bäckereien. Bewährt haben sich vor allem inaktive Sauerteige, die es in Form von „ready-to-use“ Produkten in getrockneter, flüssiger oder pastöser Form gibt. Der Einsatz dieser Produkte bringt zusätzliche Flexibilität in die Betriebe, da diese Sauerteige jederzeit verfügbar sind. Ein wichtiger technologischer Vorteil von inaktiven Sauerteigen gegenüber aktiven Betriebssauerteigen ist, dass keine Nachsäuerung in der Kühl- und Gärphase der Gebäckteiglinge stattfinden kann, wodurch Säuregradschwankungen ausgeschlossen sind.

Langzeitgeführte Brote mit Sauerteig können ernährungsphysiologische Vorteile bieten, die auf den hohen fermentierten Mehlanteil der Brote zurückzuführen sind. Zum Beispiel haben langzeitgeführte Sauerteigbrote einen vergleichsweise niedrigeren glykämischen Index und können unter Umständen auch reduzierte Mengen an FODMAP's aufweisen (bei langzeitgeführten oder sauerteighaltigen Weizenbroten). Wie bei jeder sauren Führung wird zudem Phytinsäure abgebaut. Die Zukunft wird zeigen, ob sich noch mehr positive Eigenschaften von langfermentierten Sauerteigbroten nachweisen lassen.





POSITIV BROTVERRÜCKT

EIN RÜCK- UND AUSBLICK ZUR FORTBILDUNG „GEPRÜFTER BROT-SOMMELIER“

Strenge Zulassungsvoraussetzungen, 8 Module, davon 6 Unterrichtsmodule mit insgesamt 144 Präsenzstunden, zahlreiche Selbstlernstunden und eine Projektarbeit von 40 bis 60 Seiten: Die berufsbegleitende Fortbildung „Geprüfter Brot-Sommelier/Geprüfte Brot-Sommelière“ an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim hat es in sich. Trotzdem sind die Kurse stets weit im Vorfeld ausgebucht. Im März hat die Zahl der Absolventen die 100er-Marke überschritten. Zeit für eine Zwischenbilanz.



BERND KÜTSCHER
Direktor Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim



STEFAN KELLER
Brot-Sommelier, CSM Bakery Solutions, Vorsitzender der Prüfungskommission

Deutschland ist Weltmeister in Sachen Brot. Nirgends gibt es eine größere Vielfalt als hierzulande. Mit circa 3.200 eingetragenen Brotsorten hat es die Deutsche Brotkultur sogar in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO geschafft. In der jüngeren Vergangenheit ist das Wissen über dieses wichtige Grundnahrungsmittel in der breiten Bevölkerung jedoch zunehmend verloren gegangen. Brotverzehr wurde mehr und mehr zur Nebensache.

Dem Brot in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit den Wert zurückzugeben, den es verdient, ist daher eines der Hauptanliegen, das die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks mit der Weiterbildung zum Brot-Sommelier verfolgt. Konsumenten sollen zu Brot-Fans werden und Brot ähnlich wertig beschreiben können wie Wein. Hierzu sollen sie mit der Sprache des Brotes vertraut gemacht werden; sollen anfangen, es zu betrachten, es akustisch wahrzunehmen, sich des Dufts von Kruste und Krume sowie des Geschmacks bewusst zu werden. Um dies zu erreichen, zählen unter anderem die „Weinheimer Brotsprache“ sowie rhetorische Schulungen und Medientrainings zu den Fokusthemen der knapp einjährigen berufsbegleitenden Fortbildung, die die Bundesakademie gemeinsam mit der Handwerkskammer entwickelt hat. Zugelassen werden dazu ausschließlich Fachkräfte der Backbranche wie etwa Bäckermeister oder Lebensmitteltechniker. Im Rahmen der Fortbildung werden sie zu Brotexperten, die alles über Brot wissen und dazu in der Lage sind, dieses Wissen an Verbraucher weiterzugeben.

VOM EXOTEN ZUM ERFOLGSSCHLAGER

Der erste Kurs zum Geprüften Brot-Sommelier startete im Jahr 2015. Zu diesem Zeitpunkt war längst nicht jeder in der backenden Branche vom neuen Konzept überzeugt. Zwar gab es von Beginn an Befürworter und Unterstützer, es war aber auch viel Überzeugungsarbeit nach innen nötig (vgl. Beitrag „Brot-Sommeliers: Unterwegs im Auftrag der Deutschen Brotkultur“, Sandra Ganzenmüller, backwaren aktuell 02/2017). Heute, 5 Jahre und bald 100 erfolgreiche Absolventen später, hat sich die Fortbildung zu einer nicht mehr wegzudenkenden Größe im Programm der Bundesakademie Weinheim entwickelt, deren Wert von den Meinungsbildnern der Branche durchweg anerkannt ist.

„Bei der Fortbildung zum Geprüften Brot-Sommelier treffen sich die positiv Brot-Verrückten. Sie sind wie trockenes Holz: Man braucht nur ein paar Funken, dann brennt es lichterloh vor Leidenschaft.“

Bernd Kütscher, Direktor Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

ELEKTRISIERENDE ERKENNTNISSE

Während ihrer Ausbildung legen die angehenden Brot-Sommeliers den Grundstein für ihr späteres Tätigkeitsfeld, denn zu den Prüfungsanforderungen zählt unter anderem eine 40- bis 60-seitige Projektarbeit. Darin gilt es, neues Wissen rund um Brot zu schaffen.

Die Fülle der Projekte spiegelt dabei die Vielfalt der Interessen und Positionierungen der Teilnehmer und ihrer Betriebe wider. So stehen mal regionale oder gesellschaftliche Aspekte im Mittelpunkt, mal geht es um die Neubelebung alter Traditionen und mal liegt der Fokus des Interesses auf einer besonders ausgefallenen Idee mit dem Ziel, ein großes mediales Echo zu erzeugen und so möglichst viele Menschen für das Thema Brot zu sensibilisieren. Das zeigen auch die folgenden Beispiele:

- „Brot im Überfluss? Verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln!“ (Klaus Borchers, Bäckerei Borchers, Hannover)
- „Macht Brot fit oder fett?“ (Tobias Exner, Backhaus Exner GmbH, Beelitz)
- „Das Brötchen meiner Kindheit – So schmeckt der Osten!“ (Jens Henning, Backhaus Henning GmbH, Zwenkau)

ZUSAMMENFASSUNG

Nach anfänglicher Skepsis innerhalb der backenden Branche hat sich die berufsbegleitende Fortbildung „Geprüfter Brot-Sommelier/Geprüfte Brotsommelière“ zu einer anerkannten Größe im Programm der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim entwickelt. Ziel ist es, dem Brot in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit den Wert zurückzugeben, den es verdient, und Konsumenten zu Brot-Fans zu machen.

Um dieses Ziel zu erreichen, legen die Handwerkskammer Mannheim und die Bundesakademie Weinheim hohe Maßstäbe an, sowohl bei den Zulassungsvoraussetzungen als auch bei Umfang und Inhalten. Teilnehmen können nur qualifizierte Fachkräfte wie etwa Bäckermeister. Im Anschluss an sechs arbeitsreiche Unterrichtsmodule, die verschiedene Facetten des Themas „Brot“ beleuchten, besteht eine zusätzliche Kernaufgabe darin, neues Wissen rund um Brot zu schaffen und dieses im Rahmen einer 40- bis 60-seitigen Projektarbeit aufzubereiten.

Informationen zu beispielhaften Projektarbeiten sowie Stimmen erfolgreicher Absolventen gibt es online unter <https://youtu.be/kf4BHCUjqMo>. Details zur Weiterbildung sind verfügbar unter <https://www.akademie-weinheim.de/seminare/seminar-beschreibung/2114/>.

- „Wirkung einer Beschallung mit Musik auf die Reifung von Sauerteig“ (Axel Schmitt, Bäckerei Schmitt GmbH, Frankenwinheim)

„Es hat mich vom ersten Moment an elektrisiert, wie kreativ die Teilnehmer an die Sache herangehen und mit welcher Leidenschaft sie sich mit den verschiedenen Facetten von Brot auseinandersetzen. Viele der Themen, die bislang erarbeitet wurden, wären es sicherlich wert, in der Branche veröffentlicht zu werden.“

Brot-Sommelier Stefan Keller, CSM Bakery Solutions, Vorsitzender der Prüfungskommission

BROT-SOMMELIERS IM EINSATZ

Nach Abschluss der Fortbildung setzen die geprüften Brot-Sommeliers und Brot-Sommelières ihr Engagement als B(r)otschafter und Missionare in handwerklichen Backbetrieben fort. Sie entwickeln neue Konzepte für Bäckereien, führen Verkostungsaktionen für Verbraucher durch und setzen sich für ein positives Image des Brotes mit all seinen Facetten ein. Dahinter steht die Überzeugung, dass Brot nicht nur Beilage oder Belagträger ist, sondern auch Kulturgut. Dass ihre Arbeit ankommt, zeigt sich sowohl in den positiven Reaktionen von Medien und Öffentlichkeit als auch in wirtschaftlichen Erfolgen. So konnten viele der Absolventen durch Marketing und Events ihre Brotumsätze deutlich steigern, teilweise sogar verdoppeln oder verdreifachen.

WEICHENSTELLUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Zu den Inhalten der Fortbildung zählen auch aktuelle Trends wie etwa „Bread-Pairing“. Unter diesem Motto erleben die Teilnehmer, wie eine perfekte Harmonie zwischen Brot, Käse und Wein aussehen kann. Damit das Angebot attraktiv und am Puls der Zeit bleibt, prüfen die Verantwortlichen zudem kontinuierlich potenzielle neue Inhalte.

Die jüngsten Brot-Sommeliers haben ihre Ausbildung im März beendet und ihre Reise in Sachen Imagegewinn für das Kulturgut Brot begonnen, ein weiterer Abschluss wird im November 2020 sein. Auch der darauffolgende Kurs ist ausgebucht, doch im Kurs 11 ab Mai 2021 sind derzeit noch ein paar wenige Plätze frei.





FACHARTIKEL
Lesezeit 15 Min.

WENIGER ZUCKER ...

... VOLLER GESCHMACK!

Konsumenten ernähren sich zunehmend bewusster, die Nachfrage nach zuckerreduzierten Gebäcken steigt. Aber ist es überhaupt möglich, zuckerreduzierte Gebäcke herzustellen und dabei den vollen Geschmack zu erhalten? Diese Frage lässt sich eindeutig mit „Ja“ beantworten.

Bäcker können zur Herstellung zuckerreduzierter Backwaren entweder durch Backversuche mit anschließender sensorischer Beurteilung eigene Rezepturen entwickeln oder inzwischen auch auf das Angebot der Zulieferindustrie zurückgreifen. Grundsätzlich gibt es bei der Herstellung von zuckerreduzierten Gebäckrezepten aber einige Punkte, die unbedingt beachtet werden müssen. Es reicht nicht aus, den Zuckeranteil einzelner Komponenten im fertigen Gebäck zu reduzieren. Denn für die Herstellung beispielsweise eines zuckerreduzierten Obstkuchens, muss nicht nur die Rührmasse an sich weniger Zucker enthalten – der Obstkuchen insgesamt muss weniger Zucker enthalten; also auch der gegebenenfalls verwendete Mürbteig, die Kaltcreme und die Streusel.



PETRA BLÜMEL

Studium der Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Getreidetechnologie an der HS OWL in Lemgo, Praxissemester und Diplomarbeit in der Produktentwicklung bei Dr. Oetker, Leitung Produktentwicklung Konditorei und stellvertretende Leiterin der F&E bei der Martin Braun KG, Hannover

Wenn eine Zuckerreduzierung ausgelobt werden soll, muss das ganze Gebäck weniger Zucker enthalten – und zwar mindestens 30 Prozent weniger als ein marktübliches Vergleichsgebäck (siehe Infokasten rechts oben). Vor jeder Entwicklung steht eine umfangreiche Marktrecherche an, um festzustellen, wie hoch der Zuckeranteil von Vergleichsgebäcken ist. Neben dem um 30 Prozent reduzierten Zuckeranteil darf insgesamt auch der Brennwert des Gebäckes im Vergleich zu marktüblichen Gebäcken nicht höher sein. Es muss also genau darauf geachtet werden, welche Rohstoffe in welcher Menge eingesetzt werden, damit der Brennwert nicht erhöht wird. Zucker einfach zu reduzieren kann im ungünstigsten Fall in der Brennwertbilanz bezogen auf das ganze Gebäck auch zu einer Erhöhung des Brennwertes führen.

REZEPTUREN MIT WENIGER ZUCKER ENTWICKELN

Zucker hat in Gebäcken nicht nur eine süßende Eigenschaft, sondern beeinflusst zusätzlich vielfältige technologische Aspekte wie Viskosität der Massen und Teige, Gebäckvolumen und Bräunungsverhalten. Dies muss man berücksichtigen, wenn man Teile der Zuckermenge reduziert. Als Ersatz für Zucker gibt es zwar viele unterschiedliche Süßungsmöglichkeiten, aber Zucker muss nicht 1:1 durch süßende Rohstoffe ausgetauscht werden. Die sensorisch und technologisch erforderliche Menge an Zucker kann auch durch andere Zutaten ersetzt werden. Im Idealfall werden bereits in der Rezeptur enthaltene Rohstoffe wie Mehl, Milchpulver, Fruchtpulver und Ähnliches verwendet.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE

Bei der Angabe „zuckerreduziert“ handelt es sich um eine „nährwertbezogene Angabe“ laut EU-Verordnung 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (sogenannte Health Claims-Verordnung). Die Angabe ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Zuckers mindestens 30 Prozent gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht und wenn der Brennwert des Produkts mit dieser Angabe gleich oder geringer ist als der Brennwert bezüglich des Vergleichs.

Zu beachten bei einer solchen Auslobung sind zudem die Kennzeichnungsverpflichtungen nach Art. 9 (vergleichende Angaben) der VO (EG) 1924/2006.

Das Nährwertprofil der zuckerreduzierten Gebäcke sollte im besten Fall optimiert werden, das heißt insgesamt darf der Brennwert nicht höher als bei dem Vergleichsgebäck sein und kein schlechteres Profil im Hinblick auf Fett aufweisen. Optimal ist auch ein höherer Ballaststoffgehalt im Vergleich zu nicht zuckerreduzierten Gebäcken. Um dies zu erreichen, kann man in einigen Rezepturen beispielsweise Inulin einsetzen. Inulin ist ein prebiotischer Ballaststoff und wird aus der Zichorienwurzel gewonnen.

ES MUSS IMMER NOCH SCHMECKEN

Empfehlenswert ist während des Entwicklungsprozesses der zuckerreduzierten Gebäckrezepte die Durchführung von Sensoriktests, um herauszufinden, welchen Süßungsgrad der Endverbraucher bevorzugt. Zur Beurteilung und Bewertung von Gebäcken während der Rezepturentwicklung bedient sich die Zulieferindustrie beispielsweise eines internen Panels: Der Süßeindruck wird dabei mithilfe einer „Just about right“-Skala („Just about right“ bedeutet „genau richtig“) beschrieben. Interessant ist, dass die Süße oft als ausreichend bzw. „genau richtig“ bewertet wird, das Gebäck an sich aber nicht „harmonisch“ ist und somit überarbeitet werden muss.

Ganz besonders wichtig ist bei der Entwicklung der Backzutaten für zuckerreduzierte Gebäcke die Verbraucherakzeptanz; deshalb gehören umfangreiche Akzeptanztests mit einem externen Verbraucherpanel ebenfalls zu den Tools in der Produktentwicklung. Diese können

beispielsweise so aussehen: Eine bestimmte Anzahl an Prüfern wird in Bezug auf ihr Einkaufs- und Verzehrverhalten von Bäckereiartikeln für die einzelnen Verkostungen ausgewählt. So wird sichergestellt, dass Konsumenten das Gebäck bewerten, das sie auch im Alltag in der Bäckerei kaufen bzw. verzehren. Die Tester bewerten jeweils Gebäcke mit unterschiedlichen Zuckergehalten (Standard, -20 % und -30 %) und beantworten Fragen zum Süßeindruck, aber auch zu speziellen Gebäckeeigenschaften wie Cremigkeit und Frischeindruck eines Käsekuchens oder Saftigkeit eines Apfelkuchens. Mithilfe einer „Just about right“-Skala wird die Verbrauchermeinung hinsichtlich des Süßeindrucks erfasst.

Die Auswertungen geben sehr hilfreiche Hinweise für die Optimierung der Rezepturen: Der Zuckeranteil kann so angepasst werden, dass die Süße von einer großen Mehrheit der Tester als „gerade richtig“ bewertet wird. Zusätzlich können die Rezepturen optimiert werden, um eine möglichst hohe Akzeptanz zu erreichen: So lässt sich der Säureeindruck eines Käsekuchens anpassen, um einen weniger trockenen, dafür aber cremigeren Geschmackseindruck zu hinterlassen. Der Fruchtanteil eines Blechkuchens lässt sich erhöhen, die Aromatisierung einer Sahnetorte durch Verwendung von Fruchtpürees verbessern.

EINBINDUNG BESONDERER KUNDEN

Für die Zulieferindustrie spielt neben der Verbrauchermeinung die Bewertung durch ihre Kunden ebenfalls eine große Rolle. Um potenzielle Kundenbedürfnisse zu berücksichtigen, ist es generell sinnvoll, spezielle Kunden in ein Entwicklungsprojekt einzubinden. So kann man ausgewählte Kunden, die sich bereits mit dem Thema Zuckerreduzierung beschäftigten, an der Produktentwicklung beteiligen. In einem Workshop lässt sich gemeinsam mit ihnen sowie der Marketing- und F&E-Abteilung über Zuckerreduzierung diskutieren und die Gebäcke, die bereits von einem Verbraucherpanel getestet wurden, in diesem Rahmen vorstellen, verkosten und bewerten.

NÄHRWERTBERECHNUNGEN

Um die Gebäcke erfolgreich verkaufen zu können, ist eine Kennzeichnung als „zuckerreduziert“ nötig. Die dafür erforderliche Reduzierung von 30 Prozent muss zwingend durch umfangreiche Nährwertberechnungen oder auch Nährwertanalysen der hergestellten Gebäcke sichergestellt sein.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Nachfrage nach Lebensmitteln mit weniger Zucker steigt. Bei der Herstellung von Gebäcken mit weniger Zucker müssen jedoch verschiedene Aspekte beachtet werden, denn neben seinem süßen Geschmack übernimmt Zucker beim Backen verschiedene technologische Funktionen. Ein verringerter Zuckeranteil sollte daher durch andere Zutaten ausgeglichen werden. Zudem muss das Nährwertprofil der Produkte im Auge behalten werden, da sich dies durch eine Reduzierung des Zuckeranteils auch verschlechtern kann. Zu guter Letzt gilt es, durch verschiedene Panels und Akzeptanztests die sensorische Qualität zuckerreduzierter Produkte sicherzustellen und Rezepturen ggf. zu optimieren. Neben internen Panels sollten unbedingt auch Verbraucher und im Fall der Zulieferindustrie auch Kunden miteinbezogen werden.

Um die Auslobung „zuckerreduziert“ vornehmen zu dürfen, müssen entsprechende Produkte laut Health Claims-Verordnung mindestens 30% weniger Zucker als vergleichbare Produkte enthalten und dürfen keinen höheren Brennwert als der Vergleich aufweisen.



KOLUMNE

NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTEL- RECHTS

Hier schreiben meyer.rechtsanwälte darüber, was in der Welt des Lebensmittelrechts vor sich geht. Was gibt es Neues? Was gilt es zu beachten? Und welche Kuriositäten gibt es zu berichten?



BÄRBEL INES HINTERMEIER, LL.M.

Rechtsanwältin im Lebensmittelrecht mit dem Schwerpunkt Werbung & Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung sowie Risk Assessment & Krisenmanagement



LEBENSMITTELRECHT

Lesezeit 10 Min.

LOW CARB MÜSLI, BROT & CO.

BEWERBUNG MIT „LOW CARB“ ERLAUBT ODER UNZULÄSSIG – WAS DENN NUN?

Der Jahreswechsel bietet für viele die Gelegenheit für neue Vorsätze, so beispielsweise den, nach den Feiertagen den Kilos auf der Hüfte den Kampf anzusagen. Gerade in dieser Zeit greifen viele Menschen zu „low-carb“ Produkten. Doch diese Werbeangabe verspricht oft mehr als zulässig; so haben sich bereits einige Gerichte mit dieser Angabe beschäftigt.

OLG HAMBURG

Bereits 2014 entschied das OLG Hamburg (Urteil vom 24.04.2014, Az. 3 W 27/14), dass die Bezeichnung eines Müslis mit dem Titel „Low Carb“ als nicht zugelassene nährwertbezogene Angabe nach Art. 8 Abs. 1 Health Claims Verordnung (EG) 1924/2006 (kurz HCVO) wettbewerbswidrig sei. Das Gericht führt hierzu aus:

„[Die Angaben „low carb“] werden vom angesprochenen Verkehr, zu denen auch die Mitglieder des Senats gehören, dahin verstanden, dass lediglich ein geringer Kohlenhydratgehalt des Produkts versprochen wird und nicht ein geringerer Gehalt an Kohlenhydraten, was auf ein – auch unbenanntes – Vergleichsobjekt hinweisen könnte. Die Angabe wird vom Verkehr daher [...] nicht dahin verstanden, dass ein – gegenüber welchem Vergleichsobjekt auch immer – reduzierter Kohlenhydratanteil werblich hervorgehoben wird. Denn es heißt nicht „LowerCarb“ oder „mit weniger Kohlenhydraten“.“

Weiter argumentiert das Gericht, dass eine solche Angabe gerade nicht im Anhang der Health Claims Verordnung zu finden ist. Insofern ergebe sich auch nichts anderes daraus, dass im Anhang zur HCVO die Verwendung der Angabe „reduzierter Kohlenhydrate-Anteil“ zugelassen wurde. Insofern müsse deutlich zwischen den Begriffen „gering“ und „reduziert“ unterschieden werden. Letzterer impliziere nämlich stets einen Vergleich zu dem konkreten Nährwertgehalt anderer

Produkte der gleichen Gattung, demgegenüber eine niedrigere Menge hervorgehoben werden dürfe. Gegen einen solchen Vergleich spreche aber bereits das Verkehrsverständnis, nach dem die Angabe „low“ bzw. „gering“ nicht auf ein Vergleichsobjekt hinweise, sondern vielmehr eine generelle, individuelle Aussage über den geringen Kohlenhydrat-Anteil treffe. Selbst aber, wenn man eine Gleichstellung der Angabe mit dem Begriff „reduziert“ annehmen wolle, erfordere Art. 9 Abs. 1 Satz 2 HCVO allerdings stets, dass ein Vergleich erfolge, also der Unterschied in der Menge des Nährstoffs im Vergleich zu Lebensmitteln derselben Kategorie und in Bezug auf dieselbe Menge angegeben werde. Dies sei nicht geschehen.

ALS

Auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) hält in seiner Stellungnahme 2017/10 die Angabe für unzulässig, da diese mit „geringer Kohlenhydratgehalt“ gleichzusetzen sei und die zugelassene Angabe „reduzierter Kohlenhydratgehalt“ inhaltlich in direktem Widerspruch zu der englischsprachigen Fassung stünde.

LG MÜNCHEN

Demgegenüber vertrat das LG München I in einem Hinweisbeschluss vom 8.5.2018 (Az. 1 HK O 1318/18) die Rechtsauffassung, dass die streitgegenständliche Werbung auf dem streitgegenständlichen Flyer für das „low carb Müsli“ keine nährwertbezogene Angabe im Sinne des Art. 8 HCVO darstelle, sondern nur eine Bezeichnung, die ein Produkt im Rahmen eines **allgemeinen Ernährungstrends** bewirbt. Es komme nicht auf die korrekte grammatikalische Übersetzung an, sondern darauf, wie die angesprochenen Verkehrskreise „low carb“ verstehen.

ANMERKUNG

Beide Ansichten sind sehr extrem in die eine und die andere Richtung und übersehen dabei, dass grundsätzlich davon auszugehen ist, dass nicht alle Verbraucher des Englischen mächtig sind und damit die Angabe „low carb“ nicht eindeutig verstehen. Insofern ist es ohnehin empfehlenswert, der Angabe die gewünschte Aussage auf Deutsch hinzuzufügen. Erfüllt das Produkt beispielsweise die Anforderungen an die Angabe „energiearm“ oder „energiereduziert“, so kann diese Angabe beigefügt werden und damit den Bedeutungsgehalt der Aussage „low carb“ für Verbraucher beeinflussen und klarstellen. Angaben, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung haben, sind nach der HCVO zulässig, sodass in dieser Hinsicht die Angabe auch rechtlich zulässig sein kann.

Es bleibt also festzuhalten, dass nicht jegliche Verwendung der Angabe „low carb“ ausgeschlossen und eine rechtlich zulässige Verwendung möglich ist. Das Verbraucherverständnis der Angabe „low carb“ ist im Einzelfall unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung zu ermitteln und kann ebenfalls nicht ohne Weiteres pauschalisiert werden (EuGH, Urt. v. 4.6.2015, C-195/14 – Himbeer-Vanille-Abenteuer).

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

LITERATURANGABEN

Gut Ding will Weile haben – Die Langzeitführung mit Sauerteig setzt neue Impulse, S. 10-13

| | |
|----|--|
| 1. | Corsetti et.al., 1998 |
| 2. | Arendt et.al., 2007, Galle et.al., 2013 |
| 3. | Kati Katina et.al., 2005, Kaisa Poutanen, Sept. 2015, 6th Internat. Sourdough Symposium |
| 4. | Ziegler et.al., 2016: Wheat and the irritable bowel syndrome – FODMAP levels of modern and ancient species and their retention during bread making. <i>Journal of Functional Foods</i> 25 (2016) 257-266 |
| 5. | Hollmann, Sciurba und Themeier, 2018: FODMAP-Gehalte verschiedener Roggen- und Weizenbackwaren in Abhängigkeit von der Backprozessführung. Vortrag Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold |
| 6. | Hansen und Schieberle, 2005, Rehmann et.al., 2006 |

Was steckt in unseren Backwaren?

Auf www.wissenwasschmeckt.de wird aktuelles Fachwissen rund um Backwaren und Backzutaten einfach und verständlich vermittelt. Gleich vorbeischaun!



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

| Herausgeber und Vi.S.d.P.: | Geschäftsbereich Deutschland: | Geschäftsbereich Österreich: |
|--|--|--|
| RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V. | Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9 | Smolagasse 1 1220 Wien Hotline +43 (0) 810 /001 093 |
| Redaktion: Prof. Dr. Bärbel Kniel Sarah Fischer, kommunikation.pur | www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de | www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at |
| Gestaltung: Daniel Erke GmbH & Co. KG kommunikation.pur, München | | |