



PFANNEBERG

# **Alphabetisches Fachwörter-Lexikon**

## **Fachwörter von K bis M und ihre Erklärungen**

### **Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von K bis M**

#### **K**

##### **Kältemittel**

Halogenisierte Kohlenwasserstoffe dürfen nicht als Kältemittel eingesetzt werden. Grund dafür ist, dass diese Stoffe bei ihrer Freisetzung und Ansammlung in den oberen Schichten der Erdatmosphäre die schützende Ozonschicht zerstören. Anstelle des Kältemittels R 12 kann R 22, MP 39 oder R 502 eingesetzt werden. Das macht oft auch weitere technische Veränderungen notwendig, so dass die Neuanschaffung eines Geräts ohne FCKW-haltige Kältemittel als wirtschaftliche Alternative gilt.

##### **Käseblätterteig**

Aus Käseblätterteig stellt man würzige Snacks und Partygebäcke her. Für Käseblätterteig setzt man dem Blätterteig beim Tourieren geriebenen Hartkäse und Gewürze zu.

##### **Käse-Fours**

Das sind kleine pikante Gebäcke aus Käseblätterteig- oder Käsemürbeteig oder Brandmasse, die zumeist mit Käsekrem gefüllt sind.

##### **Käsegebäck**

Das sind Dauerbackwaren (wie Käsestangen, Käseplätzchen), die zumeist zu Bier und Wein genossen werden.

## **Käsekuchen (Käsetorte)**

Käsekuchen oder auch Käsetorten kann man in offener, gedeckter oder gefüllter Form herstellen.

Auf 100 kg Teig werden dafür mindestens 150 kg Käsemasse verwendet.

Zur Herstellung der Käsemasse werden mindestens 30 Prozent Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte verwendet.

*(Leitsätze für Feine Backwaren)*

## **Käsekrem**

Käsekrem ist eine pikante Zubereitung zum Füllen von Snacks und Käsefours.

Käsekrem kann man als schwere Füllkrem aus Butter, fein geriebenem Käse und Kräutern bereiten.

Käsekrem kann man als leichte Füllkrem aus Weichkäse, Sahne und Kräutern bereiten.

## **Käsemürbeteig**

Käsemürbeteig ist ein zuckerfreier Mürbeteig, den man mit einem Zusatz von geriebenem Hartkäse zubereitet.

Käsemürbeteig verwendet man zur Herstellung von pikanten Backwarensnacks und Partygebäcken.

## **Käsesahne-Torte, Käsesahne-Desserts**

Für diese Torten und Desserts verwendet man eine Schlagsahnezubereitung, der man Quark, Zucker, Zitronen- oder Rumaroma zusetzt.

Diese Zubereitung bindet man mit Gelatine.

Die Torten und Desserts bereitet man mit Biskuitböden, häufig auf einem Unterboden aus Mürbeteig zur Stabilisierung.

Käsesahnetorten und -desserts darf man auch bei Sahneanteilen unter 60 % an der Gesamtfüllung mit der Verkehrsbezeichnung „Sahne...“ anbieten.

Die Bezeichnung als „Sahnekrem...“ ist rechtlich also nicht gefordert.

## **Käsespätzle**

Käsespätzle ist ein Gericht aus Teigwaren (= Spätzle).

Die Spätzle kocht man in Salzwasser.

Nach dem Abtropfen gibt man sie schichtweise wechselnd mit geriebenem Hartkäse in eine Schüssel. Auf die Oberfläche gibt man Zwiebelstücke, die in Butter gebräunt sind.

Käsespätzle muss man heiß servieren.

## **Kaffee-Getränke**

Kaffee-Getränke sind aus gemahlenen Kaffeebohnen zubereitete Aufgussgetränke.

Man stellt sie in verschiedenen Brühverfahren her, zum Beispiel: durch Kochen, durch Filtern, durch Druckbrühen.

Kaffee-Getränke kann man auch aus kaltlöslichen Kaffeeprodukten herstellen, den so genannten Instant-Kaffees.

Kaffee-Getränke bereitet und serviert man mit unterschiedlichen Beigaben, zum Beispiel: mit Milch, mit Sahne, mit Zucker, auch gemischt mit alkoholischen Getränken.

## **Kaffeeobers**

Das ist die in Österreich übliche Bezeichnung für Kaffeesahne.

## **Kaffeesahne**

Kaffeesahne ist ein Milcherzeugnis mit einem Mindestfettgehalt von 10 %.

## **Kaiserschmarrn**

Kaiserschmarrn ist eine süße Speise aus Eierpfannkuchen.

Dafür zerteilt man gebackenen Pfannkuchen und schwenkt die Stücke kurz in heißer Butter.

Kaiserschmarrn bestaubt man mit Puderzucker und serviert ihn zumeist mit Preiselbeeren oder Konfitüre.

## **Kaisersemmeln**

Kaisersemmeln (auch: Kaiserbrötchen) sind Weizenkleingebäcke mit einer typischen eingeschlagenen fünfteiligen Oberfläche, die heute zumeist mit Stüpfelautomaten ausgeformt wird.

Beim Backen bildet sich nur ein geringer Ausbund der Kruste.

Zum Teig für Kaisersemmeln kann die Schüttflüssigkeit zum Teil aus Milch bestehen. Auch geringe Fett- und Zuckerzusätze sind üblich.

## **Kakao**

Kakaopulver enthält mindestens 20 Hundertteile Kakaobutter (bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse) und höchstens 9 Hundertteile Wasser.

Fettarmes oder mageres Kakaopulver (stark entölter Kakao) hat einen Mindestgehalt an Kakaobutter von 8 Hundertteilen (bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse).

Gezuckertes Kakaopulver ist durch Mischen mit Saccharose gewonnen und enthält mindestens 32 Hundertteile Kakaopulver.

Für Getränke aus Kakao/Schokolade gelten folgende Richtwerte:

- für 1 Tasse Kakao: 6 g Kakaopulver
- für 1 Liter Kakao: 40 g Kakaopulver
- für 1 Tasse Schokolade: 20 g Schokolade
- für 1 Liter Schokolade: 150 g Schokolade

Kakaohaltige Getränke aus Instant-Getränkepulver darf man nur dann als „Trinkschokolade“ anbieten, wenn sie den vorgeschriebenen Kakaoanteil enthalten. Anderenfalls müssen sie als „kakaohaltiges Getränk“ bezeichnet sein.

## **Kakaobutter**

Kakaobutter ist das hellgelbe Fett, das man durch Auspressen aus der Kakaomasse gewinnt.

Kakaobutter hat einen Schmelzbereich zwischen 32 und 34 °C.

Sie gibt daher den Schokoladewaren ihren zarten Schmelz.

In der Bäckerei/Konditorei verwendet man Kakaobutter zum Abglänzen von Marzipanerzeugnissen. Außerdem dient sie zum Verdünnen von Kuvertüre.

## **Kakaoerzeugnisse**

Als Kakaoerzeugnisse gelten die in der Anlage der Kakaoverordnung aufgeführten Produkte aus Kakaobohnen unter Verwendung bestimmter zugelassener Zutaten (z. B. Milch, Sahne, Zucker, Mandeln oder Nüsse).

Neben Halbfertigprodukten wie Kakao, Kuvertüre und Kakaobutter zählen zu dieser Gruppe viele Fertigwaren wie Schokolade, Gianduja und Pralinen.

Die Zuordnung von Fertigwaren zur Gruppe der Kakaoerzeugnisse ist abhängig davon, ob die einzelnen Produkte die Kriterien und Beurteilungsmerkmale nach der

Kakaoverordnung erfüllen (z. B. die Zusammensetzung der kakaohaltigen Produktanteile, die Größe der Stücke, der Schokoladenteil an der Gesamtmasse). Werden diese nicht erfüllt, kann bei einem überwiegenden Anteil an zuckerhaltigen Bestandteilen die Zuordnung als Zuckerware in Betracht kommen.

## Kakaohaltige Fettglasur

Die kakaohaltige Fettglasur ist ein Erzeugnis, das der Kuvertüre ähnlich ist. Bei der Herstellung von kakaohaltiger Fettglasur werden aber pflanzliche Fette mitverarbeitet, die ganz oder teilweise die Kakaobutter ersetzen. Nach den gesetzlichen Vorgaben darf man nachgemachte Lebensmittel oder damit hergestellte Produkte gewerbsmäßig nur *unter Kenntlichmachung* in den Verkehr bringen.

So soll eine Täuschung der Verbraucher ausgeschlossen werden.

Wenn man kakaohaltige Fettglasur zu Back- und Süßwaren verwendet, muss man das bei der Bereitstellung dieser Waren zum Verkauf kenntlich machen (Deklarationspflicht).

Die Deklaration muss unter Verwendung der Worte „*mit kakaohaltiger Fettglasur*“ erfolgen.

Bei unverpackt angebotenen Waren erfolgt die Kenntlichmachung auf einem Schild, das gut lesbar und eindeutig der Ware oder einer Warengruppe zuzuordnen ist.

Bei Angeboten zum Sofortverzehr (Imbiss, Café) erfolgt die Kenntlichmachung in der Speisekarte.

Bei vorverpackten Waren erfolgt die Kenntlichmachung im Zutatenverzeichnis auf dem Etikett oder der Umhüllung.

Ein zusätzlicher Hinweis im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung ist *nicht gefordert*.

Allerdings darf man mit kakaohaltiger Fettglasur hergestellte Waren nicht so bezeichnen, dass die Verbraucher den Eindruck haben können, dass es sich um ein Schokoladenerzeugnis handle.

In einigen Ländern der EU ist die Kenntlichmachung von kakaohaltiger Fettglasur nicht gefordert.

Bei einem Import solcher Waren nach Deutschland ist lediglich die Aufführung der Fettglasur in der Zutatenliste notwendig (in Anwendung des Urteils des EuGH vom 26.10.1995 -C-51/94 zur Gewährleistung des freien Warenverkehrs gemäß Artikel 30 EG-Vertrag).

Zur Vereinheitlichung der Rechtslage in der EU sind in Deutschland die „Leitsätze für Feine Backwaren“ dahingehend geändert worden, dass auch für Erzeugnisse der Spitzenqualität die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur nicht mehr ausgeschlossen ist.

Das gilt zum Beispiel für Florentiner, Oblatenlebkuchen, Mandelmakronen, Printen, Baumkuchen und Sachertorte.

Wenn man zu diesen Erzeugnissen kakaohaltige Fettglasur verwendet, muss man das zur Information der Verbraucher kenntlich machen.

Da kakaohaltige Fettglasur eine *zusammengesetzte Zutat* ist, kann diese im Zutatenverzeichnis als solche auch aufgesplittet werden in die Bestandteile (ohne Nennung der Bezeichnung „kakaohaltige Fettglasur“). Hier muss im Einzelfall geprüft werden, ob damit eine Täuschung der Verbraucher gegeben ist.

## **Kalorie**

Das ist die (nicht mehr gesetzliche) Maßeinheit für Arbeit, Energie und Wärmeenergie.

Eine Kalorie (Kurzzeichen: cal) entspricht 4,19 Joule.

## **Kalkrem**

Als Kalkrem bezeichnet man eine Vanillegrundcreme, die man ohne Kochvorgang mit einem Kalkrempulver herstellt.

Kalkrempulver ist vorverkleisterte Stärke, die ohne Erhitzungsvorgang die Flüssigkeit binden kann.

## **Kameruner**

Kameruner sind Siedegebäcke aus Hefefeinteig (z. T. mit Zumischung von Mürbeteig).

Kameruner sind flach geformt und in der Mitte durchschlungen.

Sie werden nach dem Backen gezuckert.

## **Kanapees**

Kanapees sind kleine Partygebäcke, die man aus Brotschnitten bereitet, zum Teil auch aus speziellen Kleingebäcken.

Typisch für Kanapees sind die pikanten, farblich vielfältig gestalteten Beläge.

Bei empfindlichen Belägen glänzt man die Oberfläche der Kanapees mit Aspik ab.

## **Kandierte Früchte**

Das sind mit Zucker und/oder Zuckeralkoholen haltbar gemachte Früchte, deren Gehalt an Trockensubstanz mindestens 65 % beträgt.

Kandierte Früchte werden als Süßwaren angeboten (Kanditen).

Zu Konditoreiwaren verwendet man sie vor allem als Dekorteile.

## **Kandis**

Kandis ist die Sammelbezeichnung für grob auskristallisierte Zucker.

Kandis kann hell-farblos sein, auch mit Karamell hellbraun bis dunkelbraun eingefärbt sein.

Nach der Größe unterscheidet man Krümelkandis und Würfelkandis.

## **Kanditen**

Das sind kandierte Früchte, die als Zuckerwaren angeboten werden.

## **Kaneel**

Das ist die getrocknete Rinde des hauptsächlich auf Sri Lanka und in China wachsenden Zimtlorbeerbaums.

Kaneel wird stangenförmig für Haushaltszwecke benutzt.

In Pulverform ist es das Zimtgewürz.

## **Karamell**

Karamell ist ein Kochzuckerprodukt.

Beim Erhitzen des Zuckers kann man verschieden gebräunte Karamellstufen erzielen (von gelb über hellbraun bis dunkelbraun).

Der Geschmack verändert sich dabei von mild-süß bis bitter.

Karamell verwendet man zu figürlichen Zuckerarbeiten, für Krems, Füllungen und Süßwaren.

Karamell entsteht auch beim Backen in der Gebäckkruste.

## **Kaschierte Kunststoff-Folien**

Das sind Folien, bei denen zwei Grundstoffe miteinander verklebt sind.

Dadurch erzielt man bestimmte Merkmale (z. B. Transparenz oder Heißsiegelfähigkeit).

## **Kasein**

Kasein ist der Hauptteil der Eiweißstoffe in der Milch.

Es ist in der Milch an Calcium gebunden.

Daher gerinnt es nicht beim Erhitzen der Milch.

Kasein gerinnt durch Zusatz von Lab-Enzym oder Säure in der Milch.  
So gewinnt man den Frischkäse (Quark).

## Katenbrot

Das ist die Gattungsbezeichnung für ein Roggenmischbrot mit einem Schrotanteil über 10 % der Getreidemahlerzeugnisse.  
Die Oberfläche der Brote ist zumeist mit Backschrot eingestreut.

## Kefirbrot

Kefirbrot stellt man aus Teigen mit unterschiedlichen Getreideanteilen her.  
Auf 100 Teile Getreideerzeugnisse muss man mindestens 15 Teile Kefir oder entsprechende Mengen an Kefirpulver verwenden.  
Das typische Kefiraroma prägt den Geschmack der Brote.  
Durch die im Kefir enthaltenen Eiweißstoffe wird die biologische Wertigkeit der Brote erhöht.  
Den Stoffwechselprodukten der Kefirbakterien werden prebiotische Wirkungen zugeschrieben.

## Kekse und Kräcker

Kekse (Keks) sind aus kleinen oder mäßig großen Stücken bestehende, nicht süße oder mehr oder minder süße Gebäcke aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt („Dressiergebäck“) oder geschnitten („Schnittgebäck“) wird.

**Mürbekeks** enthält mindestens 16,5 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

**Albertkeks** enthält mindestens 9,9 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

**Butterkeks** enthält mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett oder Butterfett auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

**Spekulatius** ist eine gewürzte oder nicht gewürzte Gebäckbackware.

**Kräcker** sind ein flaches, kleinstückiges oder mäßig großes, fetthaltiges, infolge von Walz- und Falzvorgängen meist blättriges Gebäck, das zuweilen gesalzen oder mit Salz bestreut wird.

*(Leitsätze für Feine Backwaren)*



## **Kenntlichmachung**

Zur Information der Verbraucher kann man Eigenschaften und Merkmale der Back- und Süßwaren kenntlich machen.

Das ist beispielsweise der Sinn der Produktinformationen.

Neben dieser „freiwilligen Kenntlichmachung“ von Eigenschaften der Produkte gibt es die lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Kenntlichmachung (= Deklaration).

Sie soll gewährleisten, dass die Verbraucher nicht getäuscht oder irregeführt werden.

Die Kenntlichmachung ist rechtlich im Grundsatz gefordert:

- bei Verwendung von Ersatzrohstoffen (nachgemachten Lebensmitteln) wie Persipanrohmasse oder kakaohaltiger Fettglasur,
- bei Verwendung von Farbstoffen,
- bei Verwendung von Zusatzstoffen (wie Konservierungsstoffen, Stabilisatoren oder Trennmitteln),
- bei Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial (wie Nüssen, Milch oder glutenhaltigen Getreideerzeugnissen).

Die Kenntlichmachung muss bei der Bereitstellung der Waren zum Verkauf erfolgen.

Das heißt: Waren sind bereits mit Kenntlichmachung zu versehen, wenn sie noch nicht in den Einrichtungen des Ladens platziert sind, wohl aber zum Verkauf bereitstehen (z. B. im Nebenraum zum Laden).

Die Kenntlichmachung ist in Art und Umfang für unverpackte und vorverpackte Produkte unterschiedlich.

Beim Angebot unverpackter Waren erfolgt die Kenntlichmachung meistens auf einem Schild neben dem Erzeugnis.

Bei Vorverpackungen erfolgt die Kenntlichmachung auf dem Etikett durch die Verkehrsbezeichnung und vor allem im Zutatenverzeichnis.

## **Kennzeichnungspflicht**

Mit der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) sind mehrere EG-Richtlinien in deutsches Recht umgesetzt worden.

Damit wurde eine einheitliche Grundkennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln erreicht, die dazu bestimmt sind, an die Verbraucher abgegeben zu werden.

Die Vorschriften der LMKV gelten nicht für bestimmte Lebensmittelgruppen (z. B. für Kakaoerzeugnisse, Zuckerarten oder Honig) und für Milcherzeugnisse (nur soweit für anwendbar erklärt).

Die Vorschriften der LMKV gelten nicht für Kennzeichnungen von Packungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an Verbraucher hergestellt und dort abgegeben werden.

Aufgrund dieser Festlegung sind unverpackte Waren generell von der Kennzeichnungspflicht nach der LMKV ausgenommen.

Die Kennzeichnung hat jedoch in vollem Umfang zu erfolgen, wenn Brot, Schnittbrot oder Kuchen in verpackter Form an Wiederverkäufer oder Großverbraucher geliefert werden oder wenn verpackte Backwaren zur Selbstbedienung angeboten oder abgepackt zum Verkauf in Filialen bereitgestellt werden.

Elemente der Grundkennzeichnung nach LMKV sind:

- die Verkaufsbezeichnung (Produktbezeichnung),
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers (Herstellerangabe),
- das Verzeichnis der Zutaten (Zutatenliste), mit Hervorhebung verwendeter Allergene
- das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Die vorgenannten Angaben sind auf den Packungen oder auf einem mit der Packung verbundenen Etikett an einer in die Augen fallenden Stelle, leicht verständlich, deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Die Angaben können auch in einer anderen als der deutschen Sprache angegeben werden, wenn dadurch die Information der Verbraucher nicht beeinträchtigt wird.

Die Kennzeichnungselemente dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen getrennt oder verdeckt werden.

Einzelne Elemente können auch an anderen Stellen der Verpackung ausgewiesen werden (z. B. auf dem Clip-Verschluss), wenn im Sichtfeld der Kennzeichnungselemente darauf verwiesen wird.

## **Kieler Semmeln**

Das sind Kleingebäcke, deren Teiglinge auf gefetteten Tellern gewirkt und nach Stückgare auf Blechen gebacken werden.

Die Kleingebäcke haben eine flache Form und einen unregelmäßigen Ausbund.

## **Kinderzwieback**

Dieser Zwieback entspricht dem Haushaltszwieback.

Dafür sind etwa 6 % Fett und etwa 10 % Zucker üblich (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse).

Kinderzwieback wird zur Zubereitung von Breinahrung verwendet.

## **Kipfel**

Das ist die in Süddeutschland, in Österreich und der Schweiz übliche Bezeichnung für hörnchenförmige Gebäcke unterschiedlicher Art.

## **Kirschkremtorte**

Kirschkremtorte entspricht allgemein in der Zusammensetzung der Schwarzwälder Kirschtorte.

Sie wird jedoch mit einer Krem (z. B. Butterkrem) anstatt mit Sahne gefüllt, zumeist auch ohne Kirschwasser in der Füllung hergestellt.

## **Kirschwasser**

Kirschwasser ist ein Obstbrandtwein.

Er wird aus einer Basis hergestellt, die ausschließlich durch Vergären frischer Kirschen oder deren unveränderten Säften (ohne Zuckerzusatz) gewonnen wird. Kirschwasser hat meistens einen Alkoholgehalt von 40 Vol-%.

Kirschwasser verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zum Aromatisieren von Krem- und Sahnezubereitungen.

In der Füllung der Schwarzwälder Kirschtorte muss Kirschwasser mit einem deutlich sensorisch wahrnehmbaren Anteil sein.

## **Klaben, Bremer Klöben**

Das sind speziell in Norddeutschland angebotene Großgebäcke aus schwerem Hefefeinteig mit viel Rosinen, die in einer Kastenform gebacken sind.

Der Bremer Klaben (Klöben) ist ein stollenähnliches Großgebäck in eckiger Form ohne Mandeln, Zitronat und Orangeat.

Auch die Rosinen werden nicht in Rum getränkt.

## **Kleberbrote**

Dem „Kleberbrot“ wird Trockenkleber (= isolierter Weizeneiweißstoff) zugesetzt. Der zugesetzte Kleber bleibt bei der Berechnung der Getreideanteile im Brot unberücksichtigt.

Er gilt damit als sonstige Zutat.

## **Kleberfreie Brote**

Kleberfreie Brote (glutenfreie Brote) entsprechen den Anforderungen der Diät bei Zöliakie.

Zu ihrer Herstellung verwendet man glutenfreie Getreide (z. B. Reis, Mais, Hirse), Kastanienmehl und etliche quellungsfördernde Zutaten, wie Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl.

## **Kleiebrote**

Kleiebrot wird unter Zugabe von mindestens 10 kg Weizenspeisekleie mit mindestens 50 % Gesamtballaststoffen in der Trockenmasse auf 100 kg Getreideerzeugnisse hergestellt.

Die Dosierungen anderer Speisekleien und/oder Ballaststoffkonzentrate richtet sich nach ihrem jeweiligen Gesamtballaststoffgehalt im Verhältnis zur Weizenspeisekleie. Der Stärkegehalt der Weizenspeisekleie überschreitet nicht 15 Prozent in der

Trockenmasse.

Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung auf andere Zutaten hingewiesen, werden diese in solchen Mengen verwendet, dass die durch sie bezweckten besonderen Eigenschaften bei den typischen Erzeugnismerkmalen sensorischer Art deutlich oder bei solchen ernährungsphysiologischer Art wertbestimmend in Erscheinung treten. Wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf Schrotanteile durch Zusätze wie „mit Schrotanteil“ hingewiesen, so werden bei der Herstellung mindestens 10 Prozent Getreideschrot, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, verwendet.  
(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

## **Kleingebäcke**

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ des Deutschen Lebensmittelbuches entsprechen Kleingebäcke in ihren Anforderungen denen für vergleichbare Brote (sofern nicht abweichende Beurteilungsmerkmale festgelegt sind).

Zur Zeit gibt es hinsichtlich der Zusammensetzung und Bezeichnung von roggenhaltigen Kleingebäcken keine einheitliche Auffassung.

So wird empfohlen, bereits Brötchen mit einem Roggenanteil von mehr als 50 % (bezogen auf Getreideerzeugnisse) als „Roggenbrötchen“ zu bezeichnen (anstelle der zutreffenden Bezeichnung „Roggenmischbrötchen“).

Bei Vollkorn-Kleingebäcken ist bei den enthaltenen Getreideerzeugnissen ein Vollkornanteil von mindestens 90 % einzuhalten.

Für Stückgewichte von Kleingebäcken gibt es keine Vorschriften.

Es gilt nur das Höchstgewicht von 250 g.

Kleingebäck darf in jedem Gewichtswert unter 250 g ohne Angabe des Gewichts angeboten werden. Das gilt auch für Kleingebäcke in Vorverpackungen (z. B. Brötchen in Tüten für die Selbstbedienung).

Für Brötchen ist in mehreren Streitfällen eine Orientierung an „ortsüblichen Gewichten“ als maßgebend festgelegt worden.

Gewichtsvergleiche ohne Berücksichtigung der erwarteten Qualitätsmerkmale sind jedoch nicht möglich, insbesondere bei der heute anzutreffenden Vielfalt allgemein üblicher Kleingebäcksorten.

Werden Kleingebäcke für besondere Verwendungszwecke angeboten, ist eine spezielle Kenntlichmachung zu empfehlen (z. B. als „Partybrötchen“, „Tafelbrötchen“ oder „Miniwecken“).

Die Vorschriften zur Preisangabe entsprechen denen für Brot (also bei unverpackter Ware auf einem zugeordneten Schild).

Die Angabe des Grundpreises ist bei nach Stück gehandelten Kleingebäcken nicht erforderlich.

## **Kleingebäck-Sorten**

Kleingebäcke werden in Deutschland überwiegend als Weißbackware (Weißgebäcke) mit einem Mindestanteil an Weizenmahlerzeugnissen von 90 % hergestellt (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

Die Erzeugnisse werden als Brötchen, Semmeln, Wecken oder Schrippen bezeichnet (regional unterschiedliche, aber gleichsinnige Bezeichnungen).

Für Kleingebäcke werden als Verkehrsbezeichnung solche Begriffe verwendet, die sich beziehen können

- auf eine bestimmte Form (Knüppel, Kaiserbrötchen, Sternsemmel, Baguette-Brötchen, Hamburger Rundstück),
- auf die Art der Formgebung (Drückbrötchen, Schnittbrötchen, Einschlagbrötchen, Breslauer Schluss-Semmel, Zeilensemmel, Doppelweck),
- auf besondere Zutaten (Milchbrötchen, Buttermilchbrötchen, Quarkbrötchen, Leinsamenbrötchen, süße Weichbrötchen, Sojabrötchen, Rosinenbrötchen, Zwiebelbrötchen, Käsebrötchen, Schinkenbrötchen),
- auf besondere Verfahren der Herstellung (Laugengebäcke),
- auf die Art der Oberflächenbestreuung (Sesambrötchen, Mohnbrötchen, Kümmelbrötchen, Salzwecken, Leinsamenbrötchen).

Für Kleingebäcke aus Schrot- und Vollkornmahlerzeugnissen, unter Verwendung von Roggenmahlerzeugnissen und Nichtbrotgetreide gelten die Beurteilungsmerkmale wie für Brot und die sich daraus ableitbaren Verkehrsbezeichnungen.

Da für roggenhaltige Kleingebäcke zur Zeit keine einheitliche Verkehrsauffassung feststellbar ist, empfiehlt es sich, bei Kleingebäcksorten mit Mischungen aus Weizen- und Roggenerzeugnissen diese mit Fantasiebezeichnungen oder nötigenfalls mit den abgeleiteten Verkehrsbezeichnungen für Brote zu benennen, z. B.

„Roggenmischbrötchen“ bei Roggenanteilen über 50 % und weniger als 90 %.  
(nach den Darstellungen in den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“)

## **Kletzenbrot**

Dieses Früchtebrot ist eine süddeutsche Spezialität.  
Es enthält als Früchte ausschließlich Dörrbirnen (= Kletzen).

## **Klopferbrot**

Das ist ein gut ausgebackenes Spezialbrot, zu dem man feingeschrotete Roggenvollkornерzeugnisse verwendet.

Ziel der besonderen Herstellungsart ist die Bekömmlichkeit und die Verwertung von Schalenteilen des Kornes im Stoffwechsel.

## **Knäcke Brot**

Knäcke Brot wird als Trockenflachbrot – unter Verwendung von Vollkornschrot, Vollkornmehl oder Mehl aus Roggen, Weizen, anderen Getreidearten oder Mischungen derselben, sowie anderer Lebensmittel – mit Hefelockerung oder

Sauerteiggärung oder Luft einschlag auf physikalische Weise oder mit sonstigen Lockerungsverfahren hergestellt.

Knäckebrot wird nicht durch Heißextrusion hergestellt.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses beträgt höchstens 10 Prozent.

Wird Knäckebrot unter Verwendung von Nichtbrotgetreide als Mehrkornbrot hergestellt, so ist jede Nichtbrotgetreideart mit mindestens 5 Prozent vertreten (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

Andere Trockenflachbrote können durch Heißextrusion hergestellt werden.

Sie entsprechen im übrigen den Anforderungen an Knäckebrot.

*(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)*

## **Knödelbrot**

Damit bezeichnet man (vor allem im süddeutschen Raum) die Weißgebäcke, die in der Küche in zerkleinerter Form für die Herstellung von Knödeln verwendet werden.

## **Knopfsemmeln**

Knopfsemmeln sind geflochtene Kleingebäcke, die man zumeist aus nur einem Strang formt.

Sie haben eine knotenartige Knopfform.

Daher bezeichnet man sie auch als „Knoten“.

## **Knüppel**

Das sind beidseitig eingeschlagene, längliche Brötchen.

Sie werden auch als „Berliner Knüppel“ bezeichnet.

## **Königsberger Marzipan**

Das ist die **Gattungsbezeichnung** (*keine Herkunftsbezeichnung*) für ein Gütemarzipan mit geringem Zuckerzusatz beim Anwirken.

Typische Merkmale des Königsberger Marzipans sind seine Formen, die durch Kneifen hergestellt werden, die durch Abflämmen bräunliche Oberfläche und die Dekors mit Belegfrüchten/Glasuren.

## Königskuchen

Königskuchen wird aus Sandmasse hergestellt, die in 100 kg Masse mindestens 20 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse sowie mindestens 20 kg Butter oder entsprechende Mengen Milcherzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette enthält.

Je 100 kg Masse werden mindestens 20 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen und auch Zitronat und Orangeat zugesetzt. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

**Königskuchen rheinischer Art** wird in einer mit Blätterteig ausgelegten Form gebacken.

Der Blätterteigboden in der Form wird mit Konfitüre bestrichen.

Die nach dem Zusatz des im Mehl gehackten Fettes eingefüllte Königskuchenmasse wird vor dem Backen mit einem Blätterteiggitter überdeckt.

Eine Mitverwendung von kandierten Kirschen ist üblich.

## Kohlenhydrate

Als Kohlenhydrate bezeichnet man in der Fachsprache zusammenfassend die Zuckerstoffe.

Die Bezeichnung bezieht sich auf den chemischen Aufbau aus Kohlenstoff-Wasserstoff-Molekülen.

## Kokken

Das sind kugelförmige Bakterien, die Infektionen verursachen.

Wenn Kokken bei Untersuchungen von Back- und Süßwaren festgestellt werden, so lässt das Rückschlüsse auf Hygienemängel zu.

Die Kokken gelangen beispielsweise in die Produkte, wenn Beschäftigte mit ungeschützten eitrigen Verletzungen mit Backwaren hantieren.

## Kokosmakronen

Kokosmakronen sind makronenähnliche Gebäcke aus Kokosraspeln, Zucker und Eiklar.

Ein Zusatz von bis zu 3 % Stärke/Mehl (bezogen auf die Gesamtmasse) ist zulässig. Kokosmakronen muss man zur Unterscheidung von Makronen als solche kenntlich machen.

Das kann einfach durch Ausweisung der Verkehrsbezeichnung als „Kokosmakronen“ erfolgen.

## **Kolatschen (Golatschen)**

Das sind flache, rundliche Feine Backwaren aus Hefe-, Plunder- oder Mürbeteig. Sie enthalten üblicherweise eine Füllung aus Quarkmasse, Mohnmasse und/oder Pflaumenmus.

## **Kolibakterien**

Das sind weit verbreitete Bakterienarten, die durch Verschmutzungen auch in Lebensmittel gelangen können.

Ihr Nachweis lässt immer den Verdacht auf gleichzeitiges Vorkommen krankmachender Keime zu.

Daher wird beispielsweise bei der Untersuchung von Speiseeis die Gesamtzahl koliformer Keime festgestellt.

## **Kommissbrot**

Die Verkehrsbezeichnung „Kommissbrot“ ist eine Gattungsbezeichnung, mit der folgende Brotmerkmale gekennzeichnet werden: Roggenbrot oder dunkles Roggenmischbrot, in Kästen oder angeschoben gebackenes Brot.

## **Komplexbildner**

Als Kategorie der Zusatzstoffe werden unter der Bezeichnung „Komplexbildner“ solche Stoffe zusammengefasst, die mit Metallionen Komplexe bilden, ein chemisches Gemenge.

Diese Zusatzstoffe haben im Bereich der Bäckerei/Konditorei keine Bedeutung.

## **Kondensmilch**

Kondensmilch ist ein Milcherzeugnis.

Dafür wird Rohmilch entweder pasteurisiert oder ultrahocherhitzt und nach Einstellen des gewünschten Gesamtfettgehalts im Vakuum bei etwa 60 °C bis 70 °C schonend eingedampft.

Diesen Vorgang nennt man Evaporieren.

Das Sterilisieren der Kondensmilch erfolgt erst in der Verpackung, z. B. in Tetrapack. Ungezuckerte Kondensmilch gibt es in vier Fettgehaltsstufen:

- Kondensmilch mit hohem Fettgehalt (mindestens 15 % Fett),
- Kondensmilch als kondensierte Vollmilch (mindestens 7,5 % Fett),
- Kondensmilch aus teilentrahmter Milch (mehr als 1 % und weniger als 7,5 % Fett),
- Kondensmagermilch (höchstens 1 % Fett).



Gezuckerte Kondensmilch gibt es in drei Fettgehaltsstufen.  
Bei gezuckerter Kondensmilch entfällt die Sterilisation, weil sie durch den zugesetzten Zucker haltbar ist.

## Konfitüren

Für Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse“ gibt es folgende Erzeugnisse:

- „Konfiüre extra“ und „Konfitüre“
- „Gelee extra“ und „Gelee“
- „Marmelade“
- „Maronenkrem“
- „Apfelkraut“, „Birnenkraut“, „gemischtes Kraut“
- „Pflaumenmus“

Für diese Erzeugnisse sind die jeweiligen Ausgangserzeugnisse und Verwendungsmengen lebensmittelrechtlich festgelegt.

Für die Herstellung der obigen Erzeugnisse ist die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe erlaubt; Schwefeldioxid mit der Maßgabe, dass ein Restgehalt von mehr als 30 Milligramm je Kilogramm des Fertigerzeugnisses in der Zutatenliste mit dem Wort „Schwefeldioxid“ auszuweisen ist.

Nach der Konfitüren-VO dürfen Erzeugnisse gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn auf den Vorverpackungen

- die nach der LMKV vorgeschriebenen Kennzeichnungen sind,
- die in der KonfV auf den Anwendungsfall bezogenen Angaben sind (z. B. Fruchtgehalt, Gesamtzuckergehalt).

Bäckereien und Konditoreien, die selbthergestellte Erzeugnisse im Sinne der Konfitürenverordnung anbieten (oder von nicht gewerblichen Erzeugern erworbene Produkte dieser Art im Zusatzangebot führen), müssen die Packungen mit den geforderten Kennzeichnungen versehen.

So wurde beispielsweise ein regional traditionell bekanntes Erzeugnis als „Friedeburger Pumpelstöcke“ angeboten, das aus Zucker, Wasser, Löwenzahnblüten und Zitronensaft hergestellt ist.

Die Lebensmittelüberwachung beanstandete das gewerbsmäßige Inverkehrbringen unter der vorgenannten Bezeichnung.

Da außerdem die Zutaten nicht ordnungsgemäß auf den Etiketten aufgeführt waren, verfügte die Behörde ein Bußgeld wegen Ordnungswidrigkeit gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen.

Bäckereien und Konditoreien, die Erzeugnisse nach der Konfitürenverordnung als Zutat verarbeiten, können die für ihre Zwecke erforderlichen Angaben von den Etiketten auf den Gebinden entnehmen. Die damit hergestellten Füllungen werden nach der für das jeweilige Erzeugnis verwendeten Obstart namengebend bezeichnet. Die Menge der als Füllmasse verwendeten Erzeugnisse nach der Konfitürenverordnung ist bei wertbestimmendem Zusatz so hoch zu bemessen, dass diese sensorisch deutlich wahrnehmbar ist.

## Konservierungsstoffe

Im lebensmittelrechtlichen Sinne sind „Konservierungsstoffe“ die rechtlich zugelassenen Zusatzstoffe mit Wirkung gegen mikrobiellen Verderb.

Von den Konservierungsstoffen abzugrenzen sind Lebensmittel mit haltbarmachendem Effekt (z. B. Alkohol, Salz, Zucker, Essigsäure und ihre Salze).

Diese zählen nicht zu den chemisch wirkenden Konservierungsstoffen.

Ihre Verwendung als Zutat in Lebensmitteln muss man daher nicht kenntlich machen.

Die rechtlich in Deutschland zugelassenen chemischen Konservierungsstoffe sind:

1. Sorbinsäure E 200, Natriumsorbat E 201, Kaliumsorbat E 202, Calciumsorbat E 203
2. Benzoessäure E 210, Natriumbenzoat E 211, Kaliumbenzoat E 212, Calciumbenzoat E 213
3. para-Hydroxybenzoessäure-äthylester (PHB) E 214,  
para-Hydroxybenzoessäure-äthylester (Natriumverbindung) E 215,  
para-Hydroxybenzoessäure-n-propylester E 216,  
para-Hydroxybenzoessäure-n-propylester (Natriumverbindung) E 217,  
para-Hydroxybenzoessäure-n-methylester E 218,  
para-Hydroxybenzoessäure-n-methylester (Natriumverbindung) E 219
4. Ameisensäure E 236, Natriumformiat E 237, Calciumformiat E 238
5. Propionsäure E 280, Natriumpropionat E 281, Calciumpropionat E 282, Kaliumpropionat E 283
6. Biphenyl (Diphenyl) E 230
7. Orthophenylphenol E 231
8. Thiabendazol (2-(4-Thiazolyt)-Benzimidazol) E 232

Die Zulassung der Konservierungsstoffe bezieht sich auf

- die Lebensmittel, denen sie grundsätzlich nur zugesetzt werden dürfen,
- die Höchstzusatzmengen, in denen der Konservierungsstoff den zugeordneten Lebensmitteln zugesetzt werden darf.

Für die Produkte des Backgewerbes bestehen folgende Verwendungsmöglichkeiten für chemische Konservierungsstoffe:

- in verpackter Form angebotenes Schnittbrot,
- Brot mit reduziertem Brennwert,
- Feine Backwaren mit reduziertem Brennwert,
- Feine Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 22 vom Hundert,
- Kuchen mit feuchter Auflage oder Füllung,
- Weichbrötchen,
- vorgebackene Backwaren, die als solche in den Verkehr gebracht werden,
- halbfeuchte Fertigteige,
- Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln; Makronen-, Nussmakronen- und Makronenersatzmassen; mit Zutaten von Milch, Frucht- und anderen Stoffen versehene wasser- oder fetthaltige Massen für Zucker-, Schokoladen- und Dauerbackwaren und für Backwaren anderer Art.

Von den Rohstoffen der Bäckerei/Konditorei können beispielsweise mit Konservierungsstoffen behandelt werden:

Trockenobst, zerkleinerte Schalen von Zitrusfrüchten, Zitronat, Orangeat, Oberflächen von Zitrusfrüchten, wasserhaltige Aromen, Trennemulsion, Margarinen, Flüssigeiprodukte, Obstzubereitungen (Pulpe, Mark).

Hier ist zu beachten, dass bei unbeabsichtigtem Übergang der enthaltenen

Konservierungsstoffe in Back- und Süßwaren (ohne eine technologische Wirkung im Endprodukt) eine Kenntlichmachung entbehrlich ist (Carry-over-Prinzip).

Die Verwendung von Konservierungsstoffen ist bei der Bereitstellung damit behandelter Lebensmittel zum Verkauf kenntlich zu machen, und zwar:

- bei unverpackten Lebensmitteln durch einen Hinweis beim Lebensmittel (Schild oder sonstiger Hinweis),
- bei vorverpackten Lebensmitteln durch Aufnahme in das Zutatenverzeichnis.

Anmerkungen:

*1. Es ist strafbar, beim gewerbsmäßigen Herstellen von Lebensmitteln*

- für die Lebensmittel nicht zugelassene Konservierungsstoffe zu verwenden,*
- über die festgesetzten Höchstmengen hinausgehende Konservierungstoffzusätze vorzunehmen,*

*– die Verwendung von Konservierungsstoffen nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich zu machen.*

*2. Beim Angebot unverpackter Backwaren kann anstelle der Kenntlichmachung verwendeter Konservierungsstoffe bei der Backware selbst durch Auslage von Listen oder sonstigen Schriften eine Kenntlichmachung erfolgen.*

*Bei dieser Option für die Kenntlichmachung sind allerdings alle für die Backwaren verwendeten Zusatzstoffe auszuweisen.*

*3. Beim Angebot von vorverpackten Broten und Backwaren wird oft mit dem Aufdruck geworben „Ohne chemische Konservierungsstoffe“.*

*Wenn dies auch in der Werbung für ganze Brote geschieht, wird hiermit eine nach den in Deutschland zur Zeit geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen selbstverständliche Herstellungsweise betont.*

*Die Verbraucher könnten daraus schließen, dass Brote anderer Hersteller mit Konservierungsstoff hergestellt seien.*

*Weil bei den Verbrauchern in diesen Fragen Unsicherheit bestehe, wurde in einem Gerichtsurteil die zum Zwecke der sachlichen Aufklärung von Verbrauchern vorgenommene Ausweisung „ohne Konservierungsstoffe“ als gerechtfertigt bezeichnet.*

*Andererseits rechtfertige es aber das Informationsbedürfnis der Käufer nicht, solche Angaben blickfangmäßig und besonders auffällig herauszustellen.*

*Das würde über die Bedeutung der Aussage täuschen und zu der Annahme führen, dass gleichartige Brote der Mitbewerber diese Eigenschaft nicht erfüllen.*

*(Urteil des LG Hamburg vom 23.06.1982 - 15 O 266/82)*

## **Kopenhagener Plunder**

Das ist eine besonders fettreiche Plundergebäckart, zu deren Herstellung man auf 1 kg Grundteig 700 bis 1000 g Ziehfett verwendet.

Als Ziehfett ist Ziehmargarine üblich.

Ausschließlich Butter wird für „Kopenhagener-Butter-Plunder“ verwendet.

Die zumeist dreieckigen Taschen sind mit Konfitüre oder Marzipanmasse gefüllt.

## **Korbbrote**

Das sind Brote mit unterschiedlichen Mehlmischungen.  
Für „Korbbrot“ werden die Teiglinge in Körben auf Gare gesetzt.

## **Koriander**

Das ist ein Gewürz aus den Früchten einer in den Mittelmeerländern wachsenden Doldenpflanze.

Koriander hat eine etwas scharfe Aromanote.

Man verwendet es als Brotgewürz.

Koriander ist auch Bestandteil von Lebkuchengewürzen.

## **Korinthen**

Das sind blau-schwarze, kleinbeerige und kernlose Trockenfrüchte von Korinthen-Weinstöcken.

Die Bezeichnung soll sich auf den Hafen von Korinth beziehen, von wo aus die griechischen Trockenfrüchte in Ton-Amphoren in alle Welt verschifft wurden.

Korinthen verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zu Korinthenbrot, Stuten, Stollen und Königskuchen sowie für Füllungen.

## **Kräcker**

Das sind Knabbergebäcke.

## **Kranzkuchen**

Allgemein bezeichnet man damit Gebäcke in Ringform, zum Beispiel: Plunderkränze. In Österreich bezeichnet man mit Kranzkuchen gefüllte Gebäcke aus verschiedenen Feinteigen, von denen längs wie ein Strick verdrehte Teigstreifen kranzförmig abgesetzt auf Blechen gebacken werden.

## **Krapfen**

Das ist eine insbesondere in Norddeutschland gebräuchliche Bezeichnung für Berliner Pfannkuchen.

Als Ableitung davon wird auch in anderen Regionen die Bezeichnung „Kreppel“ benutzt.

## Kreideschimmel

Das ist eine Hefeart, die schimmelartige, weiße Kolonien bildet.

Darauf bezieht sich der Name „Kreideschimmel“.

Er tritt besonders häufig in der warmen Jahreszeit bei Schnittbrot auf.

Die Erreger des Kreideschimmels sind gegen Hitze und Konservierungsstoffe wenig empfindlich.

## Krem (auch: Creme)

Das ist die Sammelbezeichnung für Kremzubereitungen.

### Beispiele:

**Vanillekrem** wird als gekochte Grundkrem aus Milch, Zucker, Eidotter und Krempulver bereitet. Die Bindung erfolgt durch Stärkeverkleisterung. Vanillekrem kann auch auf kaltem Wege durch Anrühren mit Kaltkrempulver hergestellt werden.

**Sahnekrem** wird aus Schlagsahne und zugesetzten Geschmacksträgern hergestellt, mit Gelatine gebunden.

**Fettkrem** wird aus aufgeschlagenem Kremfett unter Einrühren von Vanillegrundkrem hergestellt.

**Butterkrem** enthält als zugesetztes Fett ausschließlich Butter.

**Schüsselkrem** ist eine Süßspeise, die auch als Sturzkrem mit einer Bindung aus Gelatine oder mit Eigelb bis „zur Rose“ abgezogen gebunden werden kann.

## Kremeis (Rahmeis)

Das ist die höchste Speiseis-Qualität.

Es enthält mindestens 50 % Milch.

Je Liter Milch muss man mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb zusetzen.

Die Beschreibung aller Speiseeissorten finden Sie unter dem Stichwort "Speiseeissorten".

## Krems

Die Unterscheidung von Krems erfolgt nach Zutaten und Herstellungsart.

Stärkekrems stellt man aus Milch, Zucker sowie Stärke als Bindemittel.

Eine Eigelbzugabe ist üblich.

Zur Aromatisierung dienen verschiedene geschmacksgebende Stoffe.

Wenn man keine natürlichen Aromen verwendet, muss man dieses in der Verkehrsbezeichnung wie folgt deutlich machen: „mit...Geschmack“ (z. B. bei Verwendung von Vanillin: „mit Vanillegeschmack“ anstelle von „Vanillekrem“).

Wenn man leichte Vanillekrem auf Stärkekremgrundlage durch Auflockerung mit Eischnee herstellt und anschließend nicht mit einem Erhitzungsverfahren behandelt,

das mit Sicherheit Salmonellen abtötet, dürfen die Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung

- auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung abgegeben werden oder
- tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

Diese Regelungen muss man nicht einhalten, wenn man anstelle von Frischei pasteurisierte Eiprodukte verwendet.

**Sahnekrems** bestehen aus Schlagsahne, Aromen, Bindemittel und anderen Bestandteilen, wobei der Sahneanteil weniger als 60 % und mehr als 20 % der Gesamtmasse beträgt.

Die Bezeichnung als „Sahnekrem“ ist nicht erforderlich bei Käse-, Wein- und Joghurtfüllungen mit Schlagsahne, weil bei diesen ein höherer Anteil der namengebenden Zutat zur Erzielung des erwünschten Geschmacks erforderlich ist.

Sahnekrem aus Kuvertüre und Schlagsahne wird als „Canache“ bezeichnet.

Sahnekrem, der als „Schokoladesahnekrem“ bezeichnet werden soll, muss mindestens 5 % Schokolade enthalten.

**Fetthaltige Krems** werden nach verschiedenen Herstellungsarten mit unterschiedlichen Bestandteilen zubereitet:

- Deutsche Krem (Stärkegrundkrem und aufgeschlagene Butter oder Margarine)
- Französische Krem (Aufgeschlagene Volleimasse und aufgeschlagene Butter oder Margarine)
- Italienische Krem (Aufgeschlagene Eiklar-Zucker-Masse und aufgeschlagene Butter oder Margarine).

**Butterkrems** der vorstehenden Herstellungsarten enthalten als zugesetztes Fett ausschließlich Butter in einer Mindestmenge von 20 % (oder Butterreinfett und/oder Butterfett in entsprechender Menge); anderes Fett wird nicht verwendet.

**Fettkrems** enthalten mindestens 20,5 % Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreien Fettes.

Butterkrems und Fettkrems enthalten namengebende, geschmacksgebende Zutaten in sensorisch deutlich wahrnehmbarer Menge (z. B. Nusskrem, Ananaskrem);

Mindestzusatzmengen muss man beachten

- für Schokoladekrem (5 % Schokolade),
- für Eierkrem (15 % Vollei),
- für Nugatkrem (10 % Nugat).

Natürliche Aromen muss man verwenden, zum Beispiel

- für hochwertige Erzeugnisse (z. B. Frankfurter Kranz),
- für in der Qualität besonders herausgestellte Erzeugnisse (z. B. „mit feinsten Cremefüllung“),
- für Erzeugnisse mit der geschmacksgebenden Zutat in der Verkehrsbezeichnung (z. B. „Mandarinenkrem“).

Die Verwendung zugelassener Farbstoffe für Krems ist bei entsprechender Kenntlichmachung erlaubt.

Die *Verwendung zugelassener Konservierungsstoffe* unter Beachtung der Höchstzusatzmengen für Krems ist bei entsprechender Kenntlichmachung erlaubt („mit Konservierungsstoff“).

## Kremtorten, Kremdesserts

Kremtorten und -desserts sind mit verschiedenen Krems hergestellte Backwaren. Für einige Kremtorten mit Gattungsbezeichnungen gibt es Merkmale, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung erwartet werden.

### Beispiele:

**Frankfurter Kranz** ist ringförmig, besteht aus einem Sandmasseboden, der mit Vanillebutterkrem gefüllt ist; die Oberfläche des Frankfurter Kranzes ist mit Krokant eingestreut.

**Prinzregententorte** ist aus einzeln gebackenen flachen Böden zusammengesetzt, mit Schokoladenkrem gefüllt und mit Kuvertüre überzogen; auch ein Überzug mit kakaohaltiger Fettglasur ist zulässig.

**Herrentorte** ist aus einzeln gebackenen Dobosböden zusammengesetzt, mit Weinkrem gefüllt und mit Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur überzogen.

## Krokant

Krokant ist ein Zuckerprodukt, das man aus gekochtem Zucker und Mandeln und/oder Nüssen herstellt.

Hartkrokant verwendet man kleingestoßen zu Dekorzwecken.

Weichkrokant verwendet man zu Pralinen, Speiseeis und anderen Konditoreiwaren.

Blätterkrokant verwendet man zu Süßwaren.

## Kulör

Damit bezeichnet man eine dunkelbraune Zuckerlösung.

Kulör bereitet man durch Auflösen von Karamell in Wasser.

Zuckerkulör (auch: Couleur) verwendet man zum Braunfärben von Lebensmitteln und zur Geschmacksgebung.

## Kuppeltorten

Als „Kuppeltorten“ bezeichnet man Torten mit einer Kuppelform, unabhängig von ihrer Füllung und Zusammensetzung.

Kuppeltorten sind oft mit Marzipan eingedeckt oder mit Kuvertüre überzogen, damit ihre Oberfläche stabil bleibt.

## Kuvertüre (Schokoladeüberzugsmasse)

Nach der Definition in der Anlage der Kakaoverordnung ist Kuvertüre eine Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31 Hundertteile und an entölter Kakaotrockenmasse 2,5 Hundertteile beträgt.

Falls die Schokoladeüberzugsmasse als „dunkle Schokoladeüberzugsmasse“ bezeichnet wird, enthält sie mindestens 31 Hundertteile Kakaobutter und 16 Hundertteile entölte Kakaotrockenmasse.

Für „Milchschokoladeüberzugsmasse“ oder auch „weiße Kuvertüre“ ist lediglich der Anteil von 31 Hundertteilen Kakaobutter festgelegt. Der Zuckeranteil ist nicht begrenzt.

**Kuvertüre** wird gehandelt mit Kennzeichnung der Bestandteile (z. B. 70:30 oder 60:40).

Diese Zahlen kennzeichnen die Anteile an Kakaobestandteilen zu Zucker.

Wird zusätzlich eine dritte Zahl ausgewiesen, gilt diese für den Gehalt an Kakaobutter.

Nach den Bestimmungen der Kakaoverordnung dürfen Bezeichnungen für Lebensmittel in Deutschland durch die Worte „Kakao“ oder „Schokolade“ nur dann ergänzt werden, wenn diese Lebensmittel Kakaobestandteile enthalten, sie mit Kakao und Kakaoerzeugnissen nicht verwechselt werden können und die Ergänzung der Bezeichnung der Verkehrsauffassung entspricht.

Kuvertüre darf man nach deutschem Recht nicht mit Fremdfetten verarbeitungsfähig machen, z. B. mit Kokosfett.

Nach einer EU- Richtlinie dürfen Kuvertüren und Schokoladen aber bis zu 5 % bestimmter Fremdfette enthalten.

Es handelt sich um die folgenden Fette:

Illipe (auch „Borneo-Talg“ genannt), Palmöl, Sal, Shea, Kokum gurgi und Mangokernöl.

Diese Fette dürfen einzeln oder in Kombination miteinander mit einem Anteil von 5 % an der Gesamttrockenmasse (nach Abzug der erlaubten weiteren Zutaten, wie Milchpulver) zugesetzt werden. Kakaobutter-Substitute sind nicht zugelassen. Diese sind nur bei „kakaohaltiger Fettglasur“ erlaubt.

Die Verwendung der zugelassenen Pflanzenfette zu Schokoladeerzeugnissen ist kennzeichnungspflichtig mit folgenden Worten: „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“. Diese Deklaration ist auch erforderlich, wenn Bäcker/Konditoren zum Verdünnen von Kuvertüre die zugelassenen pflanzlichen Fette im Rahmen der zulässigen Höchstmenge von 5 % zusetzen.

Für Schweizer Schokolade gilt übrigens diese Zulassung von Fremdpflanzenfetten nicht. Hier ist eine Deklaration als „Schokolade aus der Schweiz“ möglich.

Die zugelassenen Pflanzenfette gelten in ihrer Qualität als Kakaobutter-Äquivalente (CBE). Sie sind also der Kakaobutter ähnlich. Ihre Verwendung hat im Wesentlichen folgende Vorteile: Sie sind billiger als Kakaobutter und Milchfett. Sie unterliegen keinen Qualitätsschwankungen, was bei Kakaobutter je nach Herkunftsland möglich ist. Sie ermöglichen individuell einstellbare Fettmischungen mit gewünschten Merkmalen. Sie erlauben das Verändern des Erstarrungsverhaltens der Kakaobutter. Sie machen Schokoladeerzeugnisse wärmostabiler. Sie haben eine fettreihemmende Wirkung. Sie sind raffiniert und vollkommen geschmacksneutral. Die CBE mindern also nicht die Qualität der Schokolade. Ihre Deklaration erfolgt nicht aus dem Grund, dass die Schokoladeerzeugnisse als „nachgemachtes Lebensmittel“ gelten. Demnach darf man diese Schokoladen/Kuvertüren auch zu Spitzenerzeugnissen wie Pralinen oder anderen Schokoladewaren verwenden. Bei



der Auswahl der zulässigen Pflanzenfette wurde neben dem Qualitätsaspekt auch eine entwicklungspolitische Zielsetzung beachtet. Die Fette kommen aus Schwellenländern, denen damit ein Zutritt zu den Exportmärkten eröffnet wurde.

## **L**

### **Lactose**

Lactose ist Milchzucker.  
Lactose gilt als Allergen.

### **Lactose-Intoleranz**

Als Lactose-Intoleranz bezeichnet man eine Erkrankung, bei der die Betroffenen verschiedene Beschwerden nach dem Verzehr von milchzuckerhaltiger Nahrung haben.  
Die Betroffenen müssen Nahrungsmittel mit einem Gehalt an Milchzucker meiden.  
Es gibt dafür lactosefreie Produkte, auch laktosefreie Milch.  
Alternativ können die Betroffenen auch ein Enzym einnehmen, das für sie die Lactose verträglich macht.

### **Ladenbackofen**

Mit einem Ladenbackofen backt man in der Verkaufsstelle im Blickfeld der Kunden.  
Ladenbacköfen beheizt man zumeist elektrisch.  
Sie sollten geräuscharm und möglichst emissionsarm arbeiten.

### **Ladenöffnungszeiten**

Die Ladenöffnungszeiten sind in Deutschland nach Landesrecht geregelt und können daher von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich sein.  
Auch gibt es unterschiedliche Regelungen über Verkaufszeiten zu bestimmten Sonderveranstaltungen (z. B. Messezeiten, Volksfeste).  
Die Arbeitszeitregelungen für das Verkaufspersonal sind unabhängig von den landesrechtlich festgelegten Ladenöffnungszeiten, z. B. die Regelungen über Wochenendeinsatz und Ausgleichszeiten.

## **Läuterzucker**

Das sind durch Kochen und Eindicken von aufgelöstem Zucker hergestellte Zuckerlösungen.

Läuterzucker wird zu verschiedenen Zwecken in der Konditorei eingesetzt werden (z. B. aromatisierter Läuterzucker zum Tränken von Tortenböden).

## **Landbrot**

Das ist eine Gattungsbezeichnung, unter der man rustikal gebackene Brotsorten anbietet.

Bei Landbrot/Bauernbrot mit einem Roggenanteil über 20 % stammt die zugesetzte Säuremenge zu zwei Dritteln aus Sauerteig.

## **Landbutter**

Das ist eine Butterhandelssorte für Butter, die im Milcherzeugerbetrieb hergestellt ist. Für Landbutter gelten geringere Qualitätsanforderungen als für Markenbutter und Molkereibutter.

## **Langsemmel**

Das ist die in Österreich übliche Bezeichnung für Drückbrötchen.

## **Laugengebäcke**

Laugengebäcke stellt man aus einem festen, fetthaltigen, ungesüßten Weizenhefeteig her.

Das besondere Herstellungsverfahren besteht darin, dass man die geformten und aufgelockerten Teiglinge (z. B. Wecken, Brezeln, Stangen) vor dem Backen in verdünnte Natronlauge taucht.

Die Lauge löst die Eiweißstoffe in den äußeren Teigschichten an.

Das führt zu einer weichen Kruste, die typisch kupferbraun gefärbt ist und aromatisch schmeckt.

Laugengebäcke werden auf der Oberfläche zum Teil bestreut, häufig mit grobem Kochsalz, aber auch mit Ölsamen oder mit geriebenem Käse (z. B. für Laugen-Snacks).

Die zum Belaugen nötige Natronlauge ist ein für diesen Verwendungszweck zugelassener Zusatzstoff.

Die auf die Gebäcke aufgebrachte Natronlauge wird durch den Backvorgang für die menschliche Gesundheit unbedenklich.

Die Brezellauge greift Metalle an, zum Beispiel das Aluminium in Aluminium-Backblechen.

Dabei wird Aluminium in die Lauge und in die Teiglinge eingetragen.

Dadurch entstehen gesundheitsschädliche Einflüsse.

Man darf daher beim Herstellen von Laugengebäcken *keine ungeschützten Aluminiumbleche* verwenden.

## Laugendauergebäcke

Laugendauergebäcke sind knusprige Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 12 Prozent.

Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit wässriger Natronlauge behandelt.

Dies verleiht den Gebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften wie Beschaffenheit der Außenschicht (Farbe, Konsistenz oder Kruste) und Geschmack.

Die Gebäcke haben oftmals eine Brezel- oder Stangenform.

Sie können mit Salz oder Gewürzen und/oder Ölsamen bestreut sein.

## Lebensmittel

Nach der Definition im Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (=LFGB) sind Lebensmittel alle Stoffe, „die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuss verzehrt zu werden“, z. B. Medikamente.

Das LFGB stellt den Lebensmitteln gleich die Umhüllungen, Überzüge und sonstigen Umschließungen, die dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden oder bei denen der Mitverzehr vorzusehen ist.

Zu den Lebensmitteln gehören die beiden großen Gruppen der Nahrungsmittel – mit deutlichem Gehalt an Nährstoffen – und der Genussmittel – mit anregender Wirkung, jedoch unbedeutendem Nährstoffanteil.

Zusatzstoffe sind keine Lebensmittel, müssen aber den rechtlichen Anforderungen genügen, die an Lebensmittel gestellt werden.

***Es ist verboten,***

1. Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen;
2. Stoffe, deren Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen;
3. Erzeugnisse, die keine Lebensmittel sind, derart herzustellen und zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen, dass infolge ihrer Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln eine Gesundheitsgefährdung bei Kindern und anderen Verbrauchern hervorgerufen wird.

Zum Schutz der Gesundheit enthält das LFGB auch Vorschriften über die Beschaffenheit der Bedarfsgegenstände, bestimmte Verbote und Ermächtigungen zum Erlassen von Verordnungen (zur weiteren Ausführung der gesetzlichen

Bestimmungen).

Zum Schutz der Verbraucher ist es durch das LFGB **verboten**,

- zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen;
- nachgemachte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen;
- zugelassene Zusatzstoffe oder zugelassene Bestrahlungen auch bei Kenntlichmachung so anzuwenden, dass sie die Verbraucher über den Wert oder die Brauchbarkeit der Lebensmittel täuschen können;
- in der Werbung oder im Umgang mit Lebensmitteln solche Bezeichnungen oder Angaben zu verwenden, die auf Natürlichkeit, Naturreinheit, oder Freisein von Rückständen hindeuten, wenn die Lebensmittel zugelassene Zusatzstoffe oder zulässige Rückstände enthalten oder einem zulässigen Bestrahlungsverfahren unterzogen wurden;
- Lebensmittel unter Bezeichnungen oder mit Angaben oder Aufmachungen gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die eine Irreführung der Verbraucher bewirken können.

## **Lebensmittelbuch, Deutsches**

Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln beschrieben werden, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind. Die Leitsätze werden von den zuständigen Bundesministerien veröffentlicht. Die Veröffentlichung erhebt die Leitsätze nicht zu Rechtsnormen.

Für das Backgewerbe wesentliche Leitsätze sind insbesondere:

- Leitsätze für Brot und Kleingebäck
- Leitsätze für Feine Backwaren
- Leitsätze für Speiseeis
- Leitsätze für Teigwaren
- Leitsätze für verarbeitetes Obst
- Leitsätze Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse

## **Lebensmittelgesetz**

In Deutschland gilt für den gewerbsmäßigen Umgang mit Lebens- und Futtermitteln das „Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch– LFGB) vom 01. September 2005 (BGI. I S. 2618, ber. S. 3007) in der jeweils neuesten Fassung.

Es ist ein umfangreiches Gesetzbuch mit 11 Artikeln und einem Umfang von etwa 75 Seiten.

## **Lebensmittelhygiene**

In der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene wird folgende Begriffsbestimmung vorgenommen:

Lebensmittelhygiene (im folgenden „Hygiene“ genannt): alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten.

Diese Vorkehrungen und Maßnahmen umfassen alle auf die Urproduktion (wie etwa die Ernte, Schlachtung und das Melken) folgenden Stufen während der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Anbietens zum Verkauf oder zur Lieferung an den Verbraucher. Diese Begriffsbestimmung für „Lebensmittelhygiene“ wurde zwar nicht wörtlich in die deutsche Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) übernommen, ist aber sinngemäß mit den dort genannten allgemeinen Hygieneanforderungen und der Begriffsbestimmung für „nachteilige Beeinflussung“ übersetzt worden.

Im Sinne der weitgehenden Definition durch die EG-Verordnung umfasst der Begriff der „Lebensmittelhygiene“ damit nicht nur die Abwehr mikrobiologischer Gefahren, sondern auch die der physikalischen und chemischen Gefährdungsmomente für die Lebensmittelsicherheit.

## **Lebensmittel, leichtverderbliche**

Nach den Begriffsbestimmungen in der „Verordnung über Lebensmittelhygiene“ gelten als leichtverderbliche Lebensmittel solche „Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verzehrbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.“

Aus dem Angebotsbereich der Bäckerei/Konditorei zählen zu den leichtverderblichen Lebensmitteln insbesondere:

- Feine Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen und Auflagen
- Feine Backwaren mit einem Anteil an Schlagsahne- und Kremzubereitungen
- Feine Backwaren mit nicht durcherhitzten roheihaltigen Massen
- Backwaren mit hohem Feuchtigkeitsgehalt
- Imbiss-Speisen mit Gemüse- und/oder Fleischzubereitungen
- Speiseeis und Zubereitungen mit Speiseeis

Sind leichtverderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen versehen (nach LMKV), so müssen diese Temperaturen

bis zur Abgabe an die Verbraucher eingehalten werden.

Sofern eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird, darf von den angegebenen Temperaturen kurzfristig abgewichen werden (z. B. beim Be- und Entladen oder Befördern in der Betriebsstätte).

Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgegebenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhalten bei der Zubereitung oder beim Bereitstellen leichtverderblicher Lebensmittel zum Verzehr/zum Verkauf.

Für die Kühl Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel bei der Bereitstellung zum Verzehr/zum Verkauf gilt im allgemeinen eine Kühlung auf +7 °C als ausreichend, für warm zu verzehrende Speisen eine Erhitzung auf eine Temperatur von 70 °C.

## **Lebensmittelkontrolle**

Aufgabe und Ziel der amtlichen Lebensmittel-Überwachung ist es, die Verbraucher von Lebensmitteln vor gesundheitlichen und wirtschaftlichen Nachteilen zu schützen. Zu diesem Zweck wird durch die zuständigen Behörden (nach Landesrecht geregelt) im Zuge regelmäßiger Überprüfungen und Probenahmen die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften überwacht (nach Probenplan).

Die Lebensmittel-Überwachung wird durch fachlich ausgebildete Personen durchgeführt, die bei Gefahr im Verzuge auch durch Beamte der Polizei unterstützt werden können.

Bei der Beurteilung von gezogenen Proben wirken unter anderem Chemische Untersuchungsämter oder Hygiene-Institute mit.

Für die Durchführung der Lebensmittel-Überwachung gelten die einschlägigen grundsätzlichen Regelungen des LFGB und die dazu erlassenen Verwaltungsvorschriften der Länder.

Grundsätzlich sind die mit der Lebensmittel-Überwachung beauftragten Personen befugt,

- die Grundstücke und Betriebsräume eines Lebensmittelunternehmens sowie die zugehörigen Geschäftsräume während der üblichen Betriebs- und Geschäftszeit zu betreten,
- zur Verhütung dringender Gefahren für die öffentliche Sicherheit und Ordnung auch außerhalb der üblichen Betriebs- und Geschäftszeiten die entsprechenden Örtlichkeiten zu betreten, auch die Wohnräume der zur Auskunft verpflichteten Personen (unter Einschränkung des Grundrechts der Unverletzlichkeit der Wohnung),
- alle geschäftlichen Unterlagen jeder Art (Schrift- und Datenträger usw.) über die bei der Herstellung verwendeten Stoffe einzusehen, Abschriften oder Auszüge zu fertigen sowie Einrichtungen und Geräte zur Beförderung der Waren zu besichtigen,
- von natürlichen und juristischen Personen und nicht rechtsfähigen Personenvereinigungen alle erforderlichen Auskünfte zu verlangen, insbesondere über die Herstellung und Herkunft der zur Verarbeitung zu Lebensmitteln kommenden Stoffe.

## **Lebensmittel-Monitoring**

Zum frühzeitigen Erkennen von Gesundheitsgefährdungen werden anhand repräsentativer Proben einzelner Lebensmittel oder der Gesamtnahrung wiederholt Beobachtungen, Messungen und Bewertungen über den Gehalt unerwünschter Stoffe in der Nahrung durchgeführt.

Dieses System des „Lebensmittel-Monitorings“ bezieht sich zur Zeit insbesondere auf den Schadstoffgehalt an Schwermetallen (Cadmium, Blei), Pflanzenschutzmitteln und Mykotoxinen (z. B. Aflatoxine) in den Lebensmitteln.

Für das Lebensmittel-Monitoring gelten ähnliche Regeln wie für die Probenahme bei der Lebensmittel-Überwachung.

Das Monitoring erfolgt nach Verwaltungsvorschriften der Länder.

Das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) veröffentlicht jährlich einen Bericht über die Ergebnisse des Lebensmittel-Monitorings.

## **Lebensmittel-Spezialitäten**

Als Teil des Markenschutzes besteht auf der Grundlage von EU-Verordnungen und der deutschen Rechtsgrundlagen die Möglichkeit, die besonderen Merkmale bestimmter Lebensmittel in ein Schutzregister der EU eintragen zu lassen.

Zu den eintragungsfähigen Lebensmitteln gehören unter anderem Schokolade und andere kakaohaltige Zubereitungen, Süßwaren, Speiseeis, Teigwaren, Backwaren, Feine Backwaren und Kleingebäck.

Die Eintragung ist in Deutschland von Vereinigungen bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zu beantragen.

In das EU-Register eingetragene Lebensmittel dürfen mit dem entsprechenden Kennzeichen versehen werden.

Eine vorsätzliche missbräuchliche Nutzung wird als Straftat geahndet.

Fahrlässige Zuwiderhandlungen werden als Ordnungswidrigkeit mit Geldbuße belegt.

Außerdem ist der Einzug der Lebensmittel und Gerätschaften möglich, die widerrechtlich mit den geschützten Bezeichnungen versehen wurden.

## **Lebensmittelunverträglichkeiten**

Lebensmittelbedingte Überempfindlichkeitsreaktionen haben in Deutschland eine große Bedeutung.

Nach Schätzungen leiden etwa 10 % der Erwachsenen und etwa 20 % der Kinder an Krankheitssymptomen nach dem Genuss zumeist spezifischer Lebensmittel.

Die bei Lebensmittelunverträglichkeiten ablaufenden Reaktionen werden mit unterschiedlichen Begriffen bezeichnet.

Oft wird vereinfachend von einer „Allergie“ gesprochen.

Neben den echten Allergien bestehen andere Unverträglichkeiten, die nicht auf immunologischen Vorgängen beruhen.

Hier können sowohl toxische, nichttoxische als auch psychosomatische Reaktionen zugrunde liegen.

Ein Beispiel für nicht allergisch bedingte Lebensmittelunverträglichkeit ist die Lactose-Intoleranz (Überempfindlichkeit gegen Milchzucker).

Diese Erkrankung wird auf Störungen im Dünndarmbereich zurückgeführt, oft auch

im Gefolge einer anderen Krankheit.

Die Betroffenen klagen über Blähungen, Schmerzen und Durchfall.

Oft lösen schon kleine Mengen an Milchzucker die Symptome aus, z. B. beim Trinken von Frischmilch.

Da in etlichen Rezepturen für Feine Backwaren die Zugabe von Rübenzucker teilweise oder ganz durch Milchzucker ersetzt wird, sind für Verbraucher mit Lactose-Unverträglichkeit die so hergestellten Backwaren ein gesundheitliches Risiko.

Durch die Pflicht zur **Information über Allergene** muss manals Zutat verwendeten Milchzucker kenntlich machen.

Bei vorverpackt angebotenen Backwaren sind die verwendeten Zutaten aus dem Zutatenverzeichnis ersichtlich.

Bei unverpackten Backwaren sind die enthaltenen Allergene durch einen Hinweis oder im Produktepäss für die Kunden ersichtlich.

## Lebkuchen

Lebkuchen sind süße, gewürzte Erzeugnisse mit oder ohne Oblatenunterlage, die aus Massen oder Teigen gebacken werden.

Massen werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken und anderen Zutaten in unterschiedlichen Mengen durch Schlagen, Rühren, Mischen und/oder „Rösten“ hergestellt.

Die anderen Zutaten überwiegen insgesamt gegenüber Getreideerzeugnissen oder Stärken.

Die Massen werden chemisch und/oder physikalisch gelockert.

Teige werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie anderen Zutaten durch Mischen und Kneten hergestellt.

Die Teige werden biologisch, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind elastisch bis plastisch formbar.

Lebkuchen kommen in vielen Formen vor.

Sie können überzogen, belegt, bestreut, verziert, glasiert oder gefüllt sein.

Lebkuchen enthalten folgende Zutaten:

- Getreideerzeugnisse und/oder Stärken,
- Zuckerarten und/oder Honig, Invertzuckercreme,
- Gewürze und/oder Aromen, die ausschließlich natürliche Aromastoffe enthalten.

Rübensirup – außer bei Gewürzprinten – und Melassen werden nicht verwendet.

Als weitere Zutaten werden je nach Art der Lebkuchen verwendet: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und andere Ölsamen im Sinne der „Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“ und deren Rohmassen, ausgenommen Erdnusskerne sowie Erzeugnisse aus Erdnüssen und Kokosnüssen. Außerdem werden Hühner-, Milch- und Zubereitungen aus Früchten oder Frucht- und Malzextrakt verwendet.

Zum Überziehen und/oder Glasieren dienen Schokoladearten und Zuckerglasuren (als Eiweiß- oder Wasserglasuren).

Zum Verzieren oder Belegen verwendet man ganze oder zerkleinerte Ölsamen oder verarbeitete Obst- und Gemüseerzeugnisse sowie Zuckerarten und Zuckerwaren.

Bei Verwendung von natürlichen Aromastoffen in Zuckerglasuren und Zuckerwaren wird nicht auf natürliche Rohstoffe und traditionelle Herstellung hingewiesen.



Speisefette und Speiseöle verwendet man zu Lebkuchen nicht.  
Bei Braunen Lebkuchen ist die Verarbeitung geringer Mengen an Fetten aber möglich.

## Lebkuchen-Arten

### 1. Auf Oblaten gebackene Lebkuchen

Auf Oblaten gebackene Lebkuchen sind Lebkuchen aus Massen, die auf Oblaten aufgetragen (gestrichen oder dressiert) und nach leichter Oberflächentrocknung gebacken werden.

#### – **Oblaten-Lebkuchen**

Sie enthalten in der Masse mindestens 7 % Ölsamen, von denen mindestens die Hälfte aus Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen besteht. Ölsamen, die der Verzierung dienen, werden dem Ölsamenanteil der Masse nach Satz 1 nicht zugerechnet.

#### – **Feine Oblaten-Lebkuchen**

Feine Oblaten-Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden. Der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 %; ein Anteil von 7 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen wird nicht unterschritten.

#### – **Haselnuss-, Walnuss- und Nuss-Lebkuchen**

Diese Bezeichnungen erfordern einen Gehalt von mindestens 20 % Haselnuss- und/oder Walnusskernen und/oder Mandeln in der Masse. Dabei überwiegt der namensgebende Nussanteil. Andere Ölsamen werden nicht verwendet. Die Masse enthält höchstens 10 % Getreideerzeugnisse oder 7,5 % Stärken oder eine entsprechende Mischung.

#### – **Feinste Oblaten-Lebkuchen**

Feinste Oblaten-Lebkuchen werden unter der Verkehrsbezeichnung „Elisenlebkuchen“ oder anderen auf höchste Qualität hinweisenden Bezeichnungen wie „Oblaten-Lebkuchen extra fein“, „Oblaten-Lebkuchen Spitzenqualität“, „Oblaten-Lebkuchen edel“, in den Verkehr gebracht. Die Masse enthält mindestens 25 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Andere Ölsamen werden nicht verwendet. Die Masse enthält höchstens 10 % Getreideerzeugnisse oder 7,5 % Stärken oder eine entsprechende Mischung.

#### – **Mandel-, Marzipan- und Makronen-Lebkuchen**

Diese Bezeichnungen erfordern eine Zusammensetzung wie bei „Feinste Oblaten-Lebkuchen“, wobei der Mandelanteil in der Masse gegenüber dem Nussanteil überwiegt.

#### – **Weißer Lebkuchen**

Weißer Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 15 % Vollei und/oder eine entsprechende Menge an Eiprodukten oder Milcheiweißzeugnissen, nicht mehr als 40 % Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Die Verwendung von Ölsamen ist möglich. Weißer Lebkuchen werden nur in rechteckiger Form hergestellt und sind weder glasiert, überzogen noch gefüllt. Zum Verzieren (Belegen) werden Mandeln und/oder Zitronat und/oder Orangeat verwendet.

### 2. Braune Lebkuchen

Braune Lebkuchen werden aus Teig ausgeformt, ausgestochen oder geschnitten und

nicht auf Oblatenunterlage gebacken. Sie enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 50 kg Zuckerarten. Sie werden ohne oder mit Ölsamen hergestellt. Braune Lebkuchen ohne qualitätshervorhebende oder ohne auf Ölsamen hindeutende Hinweise können bis zu 3 kg zugesetztes Fett enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

– **Feine Braune Lebkuchen**

Feine Braune Lebkuchen enthalten mindestens 10 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne und/oder andere Ölsamen im Teig und/oder als Auflage. Sie können bis zu 1,5 kg zugesetztes Fett enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– **Feinste Braune Lebkuchen**

Feinste Braune Lebkuchen oder Braune Lebkuchen mit qualitätshervorhebenden Bezeichnungen wie „Braune Lebkuchen extra fein“, „Braune Lebkuchen Spitzenqualität“, „Braune Lebkuchen edel“, enthalten im Teig und/oder als Auflage mindestens 20 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne, jedoch keine anderen Ölsamen und kein zugesetztes Fett. Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– **Braune Mandel-Lebkuchen, Braune Nuss-Lebkuchen**

So bezeichnete Braune Lebkuchen erfüllen die Anforderungen für Feinste Braune Lebkuchen. Es überwiegt jeweils der namensgebende Ölsamenanteil.

– **Honig-Lebkuchen, Honigkuchen**

Honig-Lebkuchen, auch Honigkuchen genannt, sind Braune Lebkuchen, bei denen mindestens die Hälfte des Gehalts an Zuckerarten aus Honig stammt. Der andere Teil kann auch aus Invertzuckercreme stammen.

– **Dominosteine**

Dominosteine sind etwa bissengroße Würfel aus einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens und einer Lage oder mehreren Lagen von Zubereitungen, z. B. aus Fruchtmarmelade, Marzipan oder Persipan, nicht aber aus Fondantmasse oder -creme; sie sind mit Schokoladearten überzogen.

Feine Dominosteine oder Dessert-Dominosteine enthalten außer einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens mindestens eine Lage aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und mindestens eine Lage aus Marzipan oder Persipan. Bei „Feinsten Dominosteinen“ bestehen die Lagen ausschließlich aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und Marzipan im Sinne der „Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“.

– **Printen**

Printen sind knusprig-harte oder auch saftig-weiche Braune Lebkuchen. Es sind meist rechteckige Stücke, jedoch sind auch platten- oder gebildartige Formen üblich. Kennzeichnend sind die sensorisch deutlich wahrnehmbare Mitverwendung ungelöst gebliebener Kandiszuckerkrümel und eine typische Würzung. Auf 100 kg Getreideerzeugnisse sind mindestens 80 kg Zuckerarten enthalten, berechnet als Trockenmasse. Rohzucker wird nicht verwendet. Bei Gewürzprinten wird zuweilen ein Teil des Zuckers durch Rübensirup ersetzt. Bei Printen werden als Ölsamen im Teig und/oder als Auflage in Überzügen nur Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne verwendet. Bei Verarbeitung von Ölsamen werden diese vorwiegend als Auflage in ganzer oder zerkleinerter Form, eingebettet in Überzügen verwendet. Insbesondere Figurenprinten werden auch mit ganzen oder halben Ölsamen dekoriert.

– **Spitzkuchen**

Spitzkuchen sind etwa bissengroße, mit Schokoladearten überzogene, gefüllte oder

ungefüllte Stücke aus Braunen Lebkuchen mit meist dreieckiger oder viereckiger Grundfläche.

– **Lebkuchen-Herzen, Lebkuchen-Brezeln, Lebkuchen-Sterne**

Diese und andere figürliche Formen Brauner Lebkuchen – auch als Bunte Mischung – sind Braune Lebkuchen und entsprechen den an die einzelnen Lebkuchenarten gestellten Anforderungen, wenn sie so bezeichnet werden.

– **Traditionelle Lebkuchenarten** wie Pfeffernüsse, Pflastersteine, Magenbrot und Alpenbrot sind dicke oder hohe Lebkuchen (Frühstückslebkuchen z. B. Holländischer und Braunschweiger Art). Sie entsprechen den Anforderungen für Braune Lebkuchen.

*(nach den „Leitsätzen für Feine Backwaren“)*

## Lecithine

Das sind Fettbegleitstoffe, die in tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen.

Lecithine nutzt man als Emulgatoren, die allgemein für alle Lebensmittel zugelassen sind.

Sie ermöglichen durch ihre wasser- und fettfreundlichen Bestandteile das stabile Vermischen dieser Substanzen.

Als für das Backgewerbe wichtige Emulgatoren werden Lecithine aus dem Ei und der Sojabohne genutzt. Beim Einsatz von Sojalecithinen ist zu beachten, dass diese eventuell aus gentechnisch veränderter Soja gewonnen sein können. Sojalecithin gehört zu den Allergenen.

## Leicht verderbliche Lebensmittel

Laut Infektionsschutzgesetz (= IfSG) sind leicht verderbliche Lebensmittel solche Lebensmittel, auf denen sich Krankheitserreger besonders günstig vermehren können und dadurch ihr Gefahrenpotential erhöhen.

Zu diesen Lebensmitteln zählen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse,
- Milch, Milchprodukte,
- Fische, Krebstiere, Wassertiere und deren Erzeugnisse,
- Eier und Eiprodukte,
- Säuglings-, Kindernahrung,
- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost, Rohkost, Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen, Soßen, Nahrungshefen

Personen, die **gewerbsmäßig** mit diesen Lebensmitteln umgehen sollen, dürfen ihre Tätigkeit erstmals nur dann aufnehmen, wenn sie durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung nachweisen können, dass sie zuvor vom Gesundheitsamt oder von einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt über die besonderen seuchenrechtlichen Vorschriften belehrt wurden. Außerdem müssen sie erklären,

dass ihnen keine Tatsachen für das Vorliegen einer so genannten seuchenartigen ansteckenden Krankheit bekannt sind.

## **Leinsamenbrot**

Das ist ein Spezialbrot aus unterschiedlichen Mehlmischungen, bei dessen Herstellung auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 8 Teile Leinsamen verarbeitet sein müssen.

Wird der Mindestzusatz unterschritten, ist die Verkehrsbezeichnung „Brot mit Leinsamenzusatz“ zu verwenden.

## **Leipziger Lerchen**

Das sind kleine Feine Backwaren aus einer Makronenmasse, zum Teil mit einem Klecks Konfitüre darunter.

Leipziger Lerchen backt man üblicherweise in gezackten Rund-Förmchen.

Außen haben die Leipziger Lerchen einen Mantel aus Blätter- oder Mürbeteig.

Als Oberflächendekor ist ein Streifen oder Kreuz aus dem Teig des Mantels üblich.

## **Leitlinien (Lebensmittelhygiene)**

Die LMHV lässt mit ihrer „Weitmaschigkeit“ bestimmte Bereiche offen und hält diese damit gestaltungsfähig.

Die LMHV ist daher mit Leitlinien für eine gute Hygienepaxis ergänzt worden.

Diese Leitlinien haben keinen Rechtsnormen-Charakter, können aber bei der Handhabung der Vorschriften hilfreich sein.

Grundsätzlich werden Leitlinien für eine gute Herstellungspraxis unter der Verantwortung des DIN-Instituts erstellt und von dort über einen Verfahrensweg zur Normung an die EU übersandt.

Der Zentralverband des Bäckerhandwerks und der Deutsche Konditorenverband haben eigens Leitlinien erstellt.

Das BMG hat diese Entwürfe der Europäischen Kommission übermittelt, die die Vereinbarkeit mit den Anforderungen der EG-Verordnung festgestellt hat.

Die Leitlinien sind in einer Neufassung unter Bezug auf die EG-VO genehmigt worden und sind von den beiden Verbänden und über die Landesverbände als Druckschrift zu beziehen.

## **Leitsätze für Speiseeis**

In den „Leitsätzen für Speiseeis, in der Fassung vom 19.12.2016“ sind die

Speiseeissorten nach den verwendeten Fettquellen geordnet. Außerdem sind allgemeine und besondere Beurteilungsmerkmale für die dort aufgeführten Speiseeissorten festgelegt.

Die Beschreibung der einzelnen Speiseeissorten finden Sie unter dem Stichwort "Speiseeissorten".

## **Liebesknochen**

Das ist die umgangssprachliche Bezeichnung für *Eclairs*.

## **Liegnitzer Bomben**

Das sind mit einer Zubereitung aus Marzipan, Nugat oder Frucht gefüllte, halbrunde Lebkuchen.

Sie sind mit Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur überzogen.

## **Linzer Torte**

Das ist eine Torte aus einem Linzer-Mürbeteig-Boden.

Der Teig ist aromatisch gewürzt.

Die Torte hat eine Auflage aus Himbeer- oder Preiselbeerkonfitüre.

Sie ist mit einem Linzer-Teig-Gitter dekoriert.

## **Litergewicht**

Das Litergewicht ist eine Maßzahl, mit der man das Aufschlagvolumen von Massen bestimmen kann. Man ermittelt das Litergewicht, indem man die aufgeschlagene Masse glatt in einen Messbecher streicht und dann das Nettogewicht feststellt.

Das Litergewicht gut aufgeschlagener Schlagsahne liegt zwischen 320 und 400 g.

Das Litergewicht von Krems liegt zwischen 450 und 600 g, je nach Art und Fettgehalt.

## **Lizenzen**

Mit einer Lizenz (nach Vertrag) wird von einem Berechtigten an einen Lizenznehmer in einem bestimmten Umfang ein Schutzrecht zur Nutzung eingeräumt.

Im Zusammenhang mit dem Produkteschutz ist es die Erlaubnis, wirtschaftlich verwertbare Rechte aus einem Patent, einem Gebrauchsmuster oder sonstig geschütztem Werk zu nutzen.

## **Löffelbiskuits**

Das sind kleine leichte Biskuitgebäcke in Löffelform mit einer gezuckerten Oberfläche.

Sie haben eine kurze, trockene Beschaffenheit der Gebäckkrume.

Zum Teil stellt man sie aus Mohrenkopfmasse („Othellomasse“) her.

In Österreich bezeichnet man die Löffelbiskuits als *Biskotten*.

Löffelbiskuit verwendet man auch als Bestandteil anderer Zubereitungen, zum Beispiel als Mantel für Charlotten oder für die Süßspeise Tiramisu.

## **Loosbrot**

Das ist ein ungesäuertes Brot aus Roggenvollkornschrot.

Typisch für dieses selten angebotene Spezialbrot ist ein Quellvorgang des Roggenbackschrots über zwei Tage bei niedrigen Temperaturen.

Dadurch bilden sich viel Vitalstoffe, und die Brote erhalten eine gute Schnittfähigkeit.

## **Lübecker Marzipan**

Das ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Marzipan aus Lübeck.

Typisch für Lübecker Marzipanwaren sind die Formung durch Modellieren oder Ausdrücken in Formen, die rein weiße Farbe des Marzipans sowie die

Oberflächendekors durch Schminken oder Überzug aus Kuvertüre, Kakaobutter oder Lebensmittellack (kein Abflämmen wie bei Königsberger Marzipan).

## **Lüneburger Brot**

Das ist eine Gattungsbezeichnung für ein helles Roggenmischbrot, wie es im norddeutschen Raum üblich ist.

Es kann frei- oder angeschoben gebacken sein.

Die Oberfläche ist glatt-glänzend, zum Teil auch gegerstelt.

## **Los-Kennzeichnung**

Rechtsgrundlage für die Kennzeichnung von Produktionslosen bei verpackt in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln ist die Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV).

Als „Los“ oder „Produktionslos“ im Sinne der LKV gilt die Gesamtheit der Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter gleichen Bedingungen hergestellt oder verpackt wurde (nach Entscheidung des Erzeugers, Herstellers oder Verpackers als Tages- oder Wochencharge).

Sinn der Los-Kennzeichnung ist es, im Falle einer Gefährdung durch die Produkte die Rückrufaktion zu erleichtern und den Schaden begrenzen zu können.

Die Los-Kennzeichnung kann verschlüsselt oder unverschlüsselt unter Voranstellung des Buchstabens „L“ erfolgen.

Sie muss bei verpackten Produkten auf der Packung, der Umhüllung oder einem mit der Packung verbundenen Etikett erfolgen, bei sonstigen Lebensmitteln auf dem Gebinde oder einem Begleitpapier.

Die Pflicht zur Los-Kennzeichnung entfällt

- bei Lebensmitteln, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nach Tag und Monat anzugeben ist,
- bei Frischwaren, die normalerweise am Tag ihrer Herstellung verzehrt werden, und die von der MHD-Kennzeichnung befreit sind, z. B. Brötchen,
- bei lose an private Endverbraucher abgegebene Lebensmittel und bei Lebensmitteln, die nach Wunsch der Verbraucher in der Verkaufsstelle oder zur alsbaldigen Abgabe an Verbraucher abgepackt werden, also bei nicht vorverpackten Waren,
- bei Speiseeis in Einzelpackungen.

## **M**

### **Madeleine**

Das sind kleine Sandmassengebäcke in Form einer Muschel.

### **Mailänder Teig**

Als Mailänder Teig wird Mürbeteig bezeichnet, dem Mandelmasse zugesetzt ist.

### **Mailänder Torte**

Das ist eine andere Bezeichnung der Makronentorte.

Die Verkehrsbezeichnung Mailänder Torte wird auch benutzt, wenn die

Tortenfüllmasse aus Persipanrohmasse hergestellt wurde und die Torte damit nicht als „Makrontorte“ angeboten werden darf.

## **Maisbrot**

Maisbrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Anteil von mindestens 20 Prozent Mais/Maismahlerzeugnissen (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse).

### **Anmerkung:**

*Mais ist ein glutenfreies Nichtbrotgetreide.*

*Um für Zwecke der glutenfreien Ernährung bei Zöliakie Missverständnisse zu vermeiden, ist es empfehlenswert, für Brote mit der Verkehrsbezeichnung „Maisbrot“ in einer Produktinformation die insgesamt verwendeten Getreideerzeugnisse auszuweisen.*

## **Makronengebäcke**

Makronengebäcke stellt man aus zerkleinerten Mandeln oder anderen eiweißreichen Ölsamen – ausgenommen Erdnusskerne – oder den entsprechenden Rohmassen sowie aus Zucker und Eiklar (bisweilen außerdem Eigelb) her.

Ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken ist außer bei Kokosmakronen nicht üblich.

Nur Mandel- und Marzipanmakronen tragen auch die alleinige Bezeichnung „Makronen“.

Alle anderen Makronengebäcke bezeichnet man entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen oder Rohmassen.

- Zur Herstellung von Mandelmakronen und Marzipanmakronen verwendet man zerkleinerte süße Mandeln, Marzipanrohmasse oder Makronenmasse.
- Zur Herstellung von Nussmakronen, Haselnussmakronen bzw. Walnussmakronen verwendet man zerkleinerte Haselnuss- oder Walnusskerne oder Nussmakronenmasse.
- Zur Herstellung von Persipanmakronen verwendet man geschälte Aprikosenkerne, geschälte Pfirsichkerne, geschälte entbitterte bittere Mandeln – jeweils zerkleinert – Persipanrohmasse, Persipan und/oder Persipanmakronenmasse.
- Zur Herstellung von Kokosmakronen verwendet man Kokosraspel. Ein Zusatz von Mehlen und/oder Stärken beträgt höchstens 3 Prozent der Masse.

*(Leitsätze für Feine Backwaren)*

## **Makronenlebkuchen**

Das sind Feinste Oblatenlebkuchen.



## **Makronenzwieback**

Das ist eine Zwiebacksorte, die mit einer Auflage aus Makronenmasse geröstet ist.

## **Malzbrot**

Malzbrot ist ein Spezialbrot, für das auf 100 kg Getreideerzeugnisse mindestens 8 kg Roggen- oder Weizenmalz verwendet sein müssen.

## **Mandarinen**

Mandarinen sind mit den Apfelsinen verwandte Zitrusfrüchte, die man als verarbeitetes Obst zu Torten und Desserts verwendet.

## **Mandelbienenstich**

Unter der Verkehrsbezeichnung „Mandelbienenstich“ darf Bienenstichkuchen angeboten werden, für dessen Belag als Ölsamen nur Mandeln verwendet wurden. Der Mandelanteil muss mindestens 30 % der Belagmasse betragen. Der Belag muss mindestens 20 % des Teiggewichts ausmachen. Durch die Hervorhebung der Zutat „Mandeln“ in der Verkehrsbezeichnung ist beim Angebot des Kuchens in einer Packung die quantitative Deklaration erforderlich (QUID).

## **Mandellebkuchen**

Mandel-, Makronen- oder Marzipanlebkuchen sind Feinste Oblatenlebkuchen.

## **Mandelmakronen**

Mandelmakronen sind Makronen, die als Ölsamen ausschließlich Mandeln enthalten dürfen (oder aus Marzipanrohmasse hergestellt sind).

Als weitere Zutaten enthalten die Makronen aus zerkleinerten Mandeln noch Zucker und Eiklar (zum Teil auch Eigelb).

Ein Zusatz an Getreideprodukten ist nicht üblich.

Mandel- und Marzipanmakronen darf man mit der Verkehrsbezeichnung „Makronen“ anbieten.

Bei anderen Makronengebäcken ist eine nähere Bezeichnung gefordert (z. B. „Haselnussmakronen“).

## **Mandeln**

Mandeln sind die ölhaltigen Samenkerne der vor allem in Südeuropa und in Kalifornien wachsenden Mandelbäume.

Süße Mandeln sind Rohstoff für Marzipanrohmasse.

Man verwendet sie als Zutat für viele hochwertige Backwaren.

Bittere Mandeln wachsen anteilig auf den Mandelbäumen und werden mitgeerntet.

Man verwendet sie für Mandelöl und Gewürz, auch mit geringem Anteil zu Marzipanrohmasse.

Bittere Mandeln enthalten das Gift Amygdalin, das sich im Magen zu Blausäure verwandelt.

Als Süßware sind gebrannte Mandeln bekannt.

Dazu werden Mandeln in Zucker karamellisiert.

Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse sind Allergene.

## **Mandelnugat**

Mandelnugat ist eine Nugatrohmasse, die als Ölsamen ausschließlich Mandeln enthält.

## **Mandelstollen**

Mandelstollen müssen auf 100 kg Mehl mindestens enthalten: 30 kg Butter oder andere Fette und 20 kg Mandeln.

Ein Zusatz von Persipanrohmasse ist nicht erlaubt.

Beim Angebot von vorverpackten "Mandelstollen" muss man in der Zutatenliste den prozentualen Anteil der Mandeln am Fertigprodukt ausweisen (= QUID).

## **Mannit**

Mannit (E 421) ist ein Polyalkohol, der in der Natur im Saft bestimmter Eschen vorkommt.

Technisch wird er durch Reduktion von Fructose hergestellt.

Mannit hat etwa den gleichen Nährwert wie vergleichbare Zuckerstoffe, kann aber im menschlichen Körper ohne Insulinwirkung verstoffwechselt werden.

## **Maraschino**

Das ist ein feiner Kirschlikör aus Maraskakirschen.  
Der Likör wird als Spirituose im Café als Digestif angeboten.  
Bei der Herstellung von Konditoreiwaren wird Maraschino zum Aromatisieren verwendet, zum Beispiel zum Tränken von Tortenböden mit Läuterzucker und Likörzusatz.

## **Margarine (Fettgehaltsstufen der Streichfette)**

An die Stelle der früher in Deutschland geltenden Regelungen ist die Verordnungen der EU mit Normen für Streichfette getreten, die in allen Teilen unmittelbar geltendes Recht in jedem Mitgliedsstaat der EU ist.

In Deutschland ist sie mit nationalen Regelungen durch die „Margarine- und Mischfettverordnung“ ergänzt.

Die Verordnungen gelten für bei einer Temperatur von 20 °C festbleibenden streichfähigen Erzeugnissen mit einem Fettanteil von mindestens 10 % und weniger als 90 % Massenanteil, die zum Verzehr bestimmt sind.

Die Erzeugnisse dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn neben den allgemein üblichen Etikettierungen die folgenden Angaben auf den Fertigpackungen ausgewiesen werden:

Verkehrsbezeichnung, Gesamtfettgehalt in %, Art der enthaltenen Fette in absteigender Reihenfolge, Salzanteil in Prozent.

Die Verordnungen unterscheiden folgende Erzeugnisse:

**Milchfette** mit den Untergruppen:

- Butter: (Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H., einem Höchstgehalt an Wasser von 16 v. H. sowie dem Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse von 2 v. H.
- Dreiviertelfettbutter: Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 60 v. H. und höchstens 62 v. H.
- Halbfettbutter: Erzeugnis mit einem Milchfettgehalt von mindestens 39 v. H. und höchstens 41 v. H.
- Milchstreichfett X v. H.: Erzeugnis mit folgenden Milchfettgehalten: a) weniger als 39 v. H., b) mehr als 41 v. H. und weniger als 60 v. H., c) mehr als 62 v. H. und weniger als 80 v. H.

**Fette** mit den Untergruppen:

- Margarine: aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H.
- Dreiviertelfettmargarine: aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 60 v. H. und höchstens 62 v. H.
- Halbfettmargarine: aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 39 v. H. und höchstens 41 v. H.
- Streichfett X v. H.: aus pflanzlichen und/oder tierischen Fetten gewonnenes Erzeugnis mit folgenden Fettgehalten: a) weniger als 39 v. H., b) mehr als 41 v. H. und weniger als 60 v. H., c) mehr als 62 v. H. und weniger als 80 v. H.

**Mischfette** aus pflanzlichen und/oder tierischen Erzeugnissen mit den Untergruppen:

- Mischfett: aus einem Gemisch pflanzlicher und/oder tierischer Fette gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 80 v. H. und weniger als 90 v. H.
- Dreiviertelmischfett: aus einem Gemisch pflanzlicher und/oder tierischer Fette gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 60 v. H. und höchstens 62 v. H.
- Halbmischfett: aus einem Gemisch pflanzlicher und/oder tierischer Fette gewonnenes Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 39 v. H. und höchstens 41 v. H.
- Mischstreichfett X v. H.: aus einem Gemisch pflanzlicher und/oder tierischer Fette gewonnenes Erzeugnis mit folgenden Fettgehalten: a) weniger als 39 v. H., b) mehr als 41 v. H. und weniger als 60 v. H., c) mehr als 62 v. H. und weniger als 80 v. H.
- Margarineschmalz (Schmelzmargarine): mit mindestens 99 v. H. Fettgehalt
- Mischfettschmalz (Schmelzmischfette): mit mindestens 99 v. H. Fettgehalt, einem Mischfettanteil am Gesamtfett von 10 bis 80 v. H.

**Anmerkung:**

*Im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung können die Hinweise*

- „fettreduziert“ den Begriff „dreiviertelfett“ ersetzen;
- „fettarm“, „light“ und „leicht“ den Begriff „halbfett“ ersetzen.

## **Marillen**

Marillen sind eine Aprikosenart.

Marillen verwendet man für Likör und Konfitüre.

## **Markenbrot**

Das ist ein Brot mit Verkehrsbezeichnung unter Markenschutz.

## **Markenschutz**

Als Marken gelten die Zeichen, die geeignet sind, die Waren und Dienstleistungen eines Unternehmens von denen anderer zu unterscheiden.

In den Schutzbereich des Markenrechts gehören auch Geschäftsbezeichnungen und Ursprungs- sowie Herkunftsangaben.

Nach dem „Gesetz über den Schutz von Marken und sonstigen Kennzeichen“ (Markengesetz) und der dazu erlassenen Markenverordnung können Marken gebührenpflichtig beim Deutschen Patentamt angemeldet werden.

Eine Marke kann nur eingetragen werden, wenn dem keine der in den Vorschriften genannten Hindernisse entgegenstehen (z. B. Schutzrechte anderer Unternehmen).

oder fehlende Markeneigenschaft).

Eingetragene Marken können als solche gekennzeichnet werden.

Sie unterliegen einem Benutzungszwang, der eine automatische Löschung nach 5 Jahren ohne Nutzung regelt.

Ansonsten dauert der Schutz 10 Jahre.

Er kann beliebig oft gebührenpflichtig um weitere 10 Jahre verlängert werden.

Die widerrechtliche Benutzung von geschützten Zeichen/Angaben ist strafbar.

Unrechtmäßig gekennzeichnete Waren oder Gegenstände müssen auf Verlangen des Markenbesitzers vernichtet werden.

## **Marktverkauf**

Durch die Veranstaltung von Messen und Märkten soll eine Wirtschaftsbelebung erreicht werden.

Zu ihrer Förderung sind daher einige gewerberechtliche Sonderregelungen gültig, die auch für den Verkauf von Back- und Süßwaren auf Märkten anwendbar sind.

## **Marmeladen**

Das sind mit Zucker konservierte, streichfähige Zubereitungen aus Pülpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten (z. B. bittere Orangenmarmelade).

## **Marmorkuchen**

Marmorkuchen stellt man aus heller und zu mindestens 33,3 Prozent aus dunkler Sand- oder Rührmasse her.

Die dunkle Masse enthält mindestens 3 Prozent Kakao oder stark entölten Kakao.

## **Maronenpaste (Maronenpüree)**

Das ist eine wenig süße Zubereitung aus geriebenen Maronen (Früchte der Esskastanie).

Maronenpaste verwendet man für Feine Backwaren und für Konditoreiwaren.

## **Marzipan**

Nach den Festlegungen in den „Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“ des Deutschen Lebensmittelbuches werden aus Ölsamen hergestellte Rohmassen und daraus hergestellte Fertigerzeugnisse unterschieden.

„Marzipan“ ist demnach ein Fertigerzeugnis aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker.

Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. Ohne Kenntlichmachung können bis zu 3,5 % des Zuckeranteils aus Glukosesirup und/oder bis zu 5 % des Zuckeranteils aus Sorbit bestehen.

Zum Frischhalten dürfen ferner Invertzucker oder das Enzym Invertase zugesetzt werden.

Nach den „Richtlinien für Zuckerwaren“ (BLL) werden zu Marzipanerzeugnissen außer Rosenwasser keine Aromen zugesetzt.

Werden hochwertige geschmacksgebende Zusätze verwendet, erfolgt dieses bei Kenntlichmachung.

In diesen Fällen ist der Zusatz natürlicher Aromen üblich.

Bei figürlichem Marzipan ist eine Färbung üblich, auch durch äußerliches Schminken.

Als „Edelmarzipan“ werden nur Erzeugnisse mit überdurchschnittlicher Qualität bezeichnet.

Edelmarzipan enthält mindestens 70 Teile Marzipanrohmasse.

Zum Überziehen von Edelmarzipan werden Schokoladearten verwendet.

Als **Edelmarzipan** gilt „Lübecker Marzipan“.

Unter dieser Bezeichnung dürfen Marzipanwaren nur angeboten werden,

– wenn die Marzipanwaren in Lübeck hergestellt sind oder

– wenn die Marzipanrohmasse aus Lübeck stammt und der zugesetzte Zuckeranteil 60 % nicht übersteigt.

„Lübecker Marzipan“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung nach EU-Recht.

Für Waren, die obige Anforderungen nicht erfüllen, ist eine Werbung mit „Marzipan nach Lübecker Art“ (anlehrende Werbung) **nicht erlaubt**.

Als „Gütemarzipan“ (Konditormarzipan) werden Marzipanwaren angesehen, die auf 5 Teile Marzipanrohmasse nicht mehr als 3 Teile Zuckerzusatz enthalten.

„Königsberger Marzipan“ ist **Gütemarzipan** mit einem zugesetzten Zuckeranteil von höchstens 20 Prozent.

Die Formbeständigkeit der Marzipanteile wird durch Abflämmen erreicht.

Die zart-braune Verfärbung der Oberfläche des Konfekts, der Torten u. ä. sowie ein Dekor mit kandierten Früchten, Gelee und Fondant sind typische Merkmale des Königsberger Marzipans.

Bei der Verkehrsbezeichnung „Königsberger Marzipan“ handelt es sich um eine Gattungsbezeichnung, die vorgenannte typische Merkmale für die Verbrauchererwartung verdeutlicht (keine Herkunftsbezeichnung).

Die Kennzeichnung von Waren mit geografischen Angaben in der Verkehrsbezeichnung durch Beifügungen wie „echt“, „original“ oder ähnliche Wendungen begründet eine Herkunftsbezeichnung (Relokalisierung).

Wenn die Voraussetzungen für eine Herkunftsbezeichnung nicht gegeben sind (also das Produkt nicht aus der bezeichneten Region stammt), ist eine relokalisierende Auslobung eine Täuschung der Verbraucher.

## Marzipanfiguren

Geformte Erzeugnisse aus Marzipan zählen zu den figürlichen Zuckerwaren. Für diese ist gemäß LMKV eine eingeschränkte Kennzeichnung zulässig, wenn die Erzeugnisse einzeln abgepackt angeboten werden.

In diesen Fällen sind lediglich die Verkehrsbezeichnung und das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auszuweisen.

Unberührt bleiben von dieser Ausnahme die Vorschriften zur Mengenkennzeichnung nach den Vorschriften des Eichgesetzes, der Preisangabe und die Regelungen über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (z. B. die notwendige Deklaration bei Verwendung von Farbstoffen).

Hinsichtlich der Gewichtskennzeichnung bestehen für Kakaoerzeugnisse, Zuckerwaren, Dauerbackwaren und für aus Mandeln hergestellte Erzeugnisse folgende Ausnahmen:

- Gewichtskennzeichnung kann entfallen bei Packungen bis 50 g (bei Feinbackwaren bis 100 g) und bei Gratisproben,
- Gewichtskennzeichnung kann durch die Angabe der Stückzahl ersetzt werden (außer bei Pralinen und figürlichem Marzipan) bei Erzeugnissen mit einem Einzelgewicht von mehr als 10 g (bei Dauerbackwaren = 5 g), wenn die Erzeugnisse in Packungen mit mehr als 1 Stück an die Verbraucher abgegeben werden *und* das Gesamtgewicht des Packungsinhalts zum Zeitpunkt des Abpackens weniger als 100 g beträgt.

Die Angabe der Stückzahl auf einer Packung mit den oben genannten Erzeugnissen kann ganz entfallen, wenn die Packung nicht mehr als 5 Stück enthält und wenn das Erzeugnis sowie die Stückzahl leicht erkennbar sind (z. B. bei durchsichtiger Verpackung).

## **Marzipankrem**

Nach den Begriffsbestimmungen für Zuckerwaren und verwandte Erzeugnisse handelt es sich bei Marzipankrem um eine cremige Zubereitung aus Marzipanrohmasse oder Marzipan, Zuckerarten und/oder Zuckeralkoholen sowie weiteren Lebensmitteln.

Der Mindestgehalt an Mandel-Trockensubstanz beträgt 10 %.

Das wird im Allgemeinen erreicht bei einem Anteil von 20 % Marzipanrohmasse in der Füllmasse.

Die Verwendung anderer Fette ist nicht üblich, außer dem Fettanteil aus den Mandeln.

Getreidemahlerzeugnisse werden nicht zugesetzt.

Wenn man bei Füllmassen im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung die namengebende Zutat herausstellt (z. B. „Plunder mit Marzipanfüllung“),

- müssen sie wertbestimmend in einer Mindestmenge im Erzeugnis enthalten sein,
- dürfen hervorgehobene hochwertige Zutaten nicht durch gleichartige, aber geringwertigere Zutaten ersetzt sein (z. B. Persipanrohmasse anstelle von Marzipanrohmasse),

- müssen sich Erzeugnisse mit Gütebezeichnung wie „fein“ in ihrer Qualität von vergleichbaren Erzeugnissen üblicher, durchschnittlicher Qualität deutlich unterscheiden,
- müssen bei verpackt angebotenen Produkten die hervorgehobenen Zutaten in der Zutatenliste quantitativ mit ihrem Anteil in Prozent am Fertigprodukt ausgewiesen werden (QUID).

## **Marzipanlebkuchen**

Das sind Feinste Oblatenlebkuchen.

## **Marzipanrohmasse**

Nach den „Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“ des Deutschen Lebensmittelbuches ist Marzipanrohmasse eine aus geschälten süßen Mandeln hergestellte Masse.

Sie enthält höchstens 17 % Feuchtigkeit.

Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35 % und der Mandelölgehalt mindestens 28 % (beides bezogen auf Masse mit 17 % Feuchtigkeitsgehalt).

Bei „Marzipanrohmasse M I“ kann der Gesamtgehalt an geschälten bitteren Mandeln bis zu 12 % des Mandelgewichts betragen.

## **Matzen (Mazzen)**

Das sind ungesäuerte Fladenbrote aus Weizenmehl.

Matzen sind die Fastenspeise der Juden.

## **Maurerlaibl**

Das ist ein für München typisches Kleingebäck aus einem Mischteig mit Roggen- und Weizenmehl.

Die Laibl zeichnen sich durch ihre unregelmäßige Form mit gerissener Oberfläche aus.

## **Meersalz**



Meersalz wird durch Verdunsten von Meerwasser gewonnen. Daher enthält es neben Salz (NaCl) weitere Mineralstoffe und auch Spurenelemente, die eine günstige Wirkung auf den Organismus haben. Meersalz verwendet man oft für ökologische Backwaren.

## **Mehlbehandlungsmittel**

Als Kategorie der Zusatzstoffe werden unter der Bezeichnung „Mehlbehandlungsmittel“ solche Stoffe zusammengefasst, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um die Backfähigkeit zu verbessern. Das wichtigste Mehlbehandlungsmittel ist die Ascorbinsäure. Emulgatoren sind in dieser Kategorie ausgeschlossen.

## **Mehlspeisen**

Das ist der in Süddeutschland und Österreich übliche Sammelbegriff für gebackene, gekochte oder sonstwie zubereitete Speisen, bei denen Mehl zum Binden wichtig ist. Bekannte Mehlspeisen sind beispielsweise: süße Aufläufe, Dampfnudeln, Germknödel, Kaiserschmarren, Nockerln, Pfannkuchen und Strudel.

## **Mehlschädlinge**

Die häufigsten Mehlschädlinge sind: Mehlwurm (= Larve des Mehlkäfers), Mehlarpen (= Larven der Mehlmotte) sowie die Mehlmilben.

## **Mehltypen**

In Deutschland müssen die Getreidemahlerzeugnisse nach Typen gehandelt werden. Typenzahlen für Weizenmahlerzeugnisse sind: 405, 550, 630, 812, 1050, 1600, 1700. Typenzahlen für Roggenmahlerzeugnisse sind: 815, 997, 1150, 1370, 1800.

## **Mehrkornbrote (Dreikornbrot, Vierkornbrot usw.)**

Mehrkornbrote stellt man aus mindestens einer Brotgetreideart sowie aus mindestens einer Nichtbrotgetreideart her, insgesamt aus drei oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten. Jede Getreideart ist mit mindestens 5 Prozent enthalten (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse). Das gilt auch für Mehrkorntoastbrote oder Knäckebrot mit Mehrkorn.

Wenn man in der Bezeichnung des Brotes eine Nichtbrotgetreideart ausweisen will, muss die namengebende Nichtbrotgetreideart mit mindestens 20 % vertreten sein (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideprodukte), z. B.: Haferbrot muss mindestens einen Anteil von 20 % Hafer in der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse enthalten.

## **Meisterprüfung**

Nach den Bestimmungen der Handwerksordnung (HwO) und den Meisterprüfungsordnungen kann im Backgewerbe die Meisterprüfung abgelegt werden

- im Bäckerhandwerk,
- im Konditorhandwerk.

Im Industriebereich gibt es vergleichbare Prüfungen zum „Industriemeister, Fachrichtung...“.

Zur Meisterprüfung ist im Regelfall zuzulassen, wer

- eine Gesellenprüfung oder eine entsprechende Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf bestanden hat und
- in dem Handwerk, in dem die Meisterprüfung abgelegt werden soll, eine Tätigkeit (mindestens 1 Jahr) ausgeübt hat oder zum Ausbilden von Lehrlingen fachlich geeignet ist.

Hinsichtlich der praktischen Tätigkeit wird auch eine Berufstätigkeit in einem verwandten Beruf anerkannt (z. B. Konditor für Bäcker und umgekehrt). Eine Berufstätigkeit ist nicht erforderlich, wenn bereits eine Meisterprüfung oder eine entsprechende Prüfung nach Berufsbildungsgesetz nachgewiesen wird.

Der Besuch eines Vorbereitungskurses oder einer Fachschule ist im Allgemeinen sinnvoll, aber keine Zulassungsvoraussetzung.

Ausnahmen für die Zulassung zur Meisterprüfung sind nach HwO möglich (mit Genehmigung durch die zuständige Handwerkskammer auf Antrag des Bewerbers).

## **Mengenkennzeichnung**

Die Mengenkennzeichnung bei Brot, Back- und Süßwaren erfolgt nach Gewicht oder nach Stückzahl.

Brot wird grundsätzlich nach Gewicht gehandelt.

Die früher geltenden zulässigen Gewichtseinheiten für ganze Brote (durch 250 ohne Rest teilbare Werte) sind nicht mehr bindend.

Beim Angebot unverpackter Brote ist deren Gewicht auf dem Brot oder auf einem Schild am Regal neben dem Brot auszuweisen.

Für vorverpacktes Brot ist die Füllmenge auf der Verpackung, der Umhüllung oder einem mit der Packung verbundenen Etikett auszuweisen.

Das gilt auch für ungebackene Brote oder teilgebackene Brote (sofern sie geformt oder geteilt sind).

Von der Gewichtskennzeichnung befreit sind Brote im Rahmen der

Sonderverpflegungs-Lieferung an Streitkräfte, Bundesgrenzschutz, Polizei, Katastrophenschutz sowie andere Hilfs- und Notdienste.

Kleingebäck mit einem Einzelstück-Gewicht von höchstens 250 g wird im Allgemeinen nach Stückzahl gehandelt.

Hier entfällt die Gewichtskennzeichnung und die Grundpreisangabe.

Es gibt für Kleingebäck auch keine Vorschriften, dass man bestimmte Gewichtseinheiten pro Stück einhalten muss.

Feine Backwaren können nach Gewicht oder Stückzahl gehandelt werden.

## **Meringen**

Das ist eine andere Bezeichnung für **Baisers**.

## **Messeröle (Schneideöle)**

Zum maschinellen Schneiden von Brot und Gebäck werden bei den meisten Maschinentypen die Schneidemesser beölt, um bei frischen und feuchten Krumen das Verkleben zu vermeiden.

Dafür werden bestimmte lebensmittel-geeignete Messeröle benutzt.

## **Mignonkranz**

Das ist eine ringförmige Torte aus Haselnuss-Mürbeteigböden, die in der Mitte ringförmig ausgestochen sind.

Die Torte wird üblicherweise mit Zitronen-Butterkrem zusammengesetzt und mit Marzipan abgedeckt.

Auf der Marzipandecke sind als Dekor kleine Rosetten aus Butterkrem, auf die geröstete Haselnüsse gesetzt sind.

## **Mignonschnitten**

Das sind Waffeln, die mit einer Krim zusammengesetzt und mit Kuvertüre überzogen sind.

Sie gehören zu den Dauerbackwaren.

## **Mignontorten**

Zu Mignontorten werden Biskuitböden oder Mürbeteigböden verwendet.  
Die Torten werden mit verschiedenen Krems gefüllt.

## Mikrobiologische Richtwerte (Lebensmittelkontrolle)

Der Hygienezustand von Lebensmitteln wird bei Betriebskontrollen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung anhand der Menge festgestellter Mikroben in der gezogenen Probe von Rohstoffen und Lebensmitteln beurteilt.

Das erfolgt in Betrieben des Backgewerbes vor allem bei Speiseeis und bei Feinen Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen (z. B. Sahne- und Kremprodukte).

Im Interesse einer gleichen Bewertungspraxis in Deutschland hat die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie unter Beteiligung der Lebensmittelüberwachung und der Wirtschaftsverbände für Gruppen von vergleichbaren Lebensmitteln Richt- und Warnwerte festgelegt.

Die Richt- und Warnwerte sind keine rechtsverbindlichen Normen.

Sie sind vielmehr ein Instrument zur Einordnung des mikrobiellen Zustands von Lebensmitteln:

- Bei *Einhaltung/Unterschreitung des Richtwerts* gilt das Lebensmittel grundsätzlich als verkehrsfähig.
- Bei *Überschreitung des Richtwerts* erfolgt ein Hinweis an den Hersteller. Es werden eventuell auch Nachproben gezogen.
- Bei *Überschreitung des Warnwerts* kommt es zu einer Beanstandung des untersuchten Lebensmittels. Das hat in der Regel lebensmittelrechtliche Zwangsmaßnahmen zur Folge.

Die Richt- und Warnwerte werden in Deutschland unter Ausweisung von fünf Mikrobenarten veröffentlicht.

In anderen Mitgliedstaaten der EU gelten davon unterschiedliche Werte.

Auch in Bezug auf die Mikrobenarten gibt es Abweichungen.

## Milch

Milch ist das Gemelk einer oder mehrerer Kühe (Begriffsbestimmung nach der EG-Verordnung über Milch).

Unter „Konsummilch“ werden nach den Bestimmungen der EG-VO die folgenden Erzeugnisse geführt:

- **Rohmilch:** Milch, die nicht erhitzt und keiner Behandlung gleicher Wirkung unterworfen worden ist
- **Vollmilch:** Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren Fettgehalt einer der folgenden Formen entspricht:
- **Standardisierte Vollmilch:** mit „eingestelltem“ Fettgehalt von mindestens 3,5 % auf 100 Gewichtsteile Milch

- **Nicht standardisierte Vollmilch:** deren Fettgehalt seit dem Melken auf keine Weise verändert worden ist und der Fettgehalt nicht unter 3,5 % auf 100 Gewichtsteile Milch beträgt
- **Teilentrahmte (fettarme) Milch:** Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren Fettgehalt auf einen Satz gebracht worden ist, der mindestens 1,50 % und höchstens 1,80 % auf 100 Gewichtsteile Milch beträgt
- **Entrahmte Milch:** Milch, die in einem Milchbearbeitungsbetrieb mindestens einer Wärmebehandlung oder einer zulässigen Behandlung gleicher Wirkung unterzogen worden ist und deren Fettgehalt auf einen Satz gebracht worden ist, der höchstens 0,3 % auf 100 Gewichtsteile Milch beträgt

Als Wärmebehandlungen wendet man an:

- Pasteurisierung (keimarm machend),
- Ultra Hocherhitzung (H-Milch, lange haltbar),
- Sterilisierung (keimfrei machend).

Milch wird gehandelt unter Kennzeichnung der obigen Verkehrsbezeichnungen und der angewandten Wärmebehandlung.

Als Zutat für Backwaren muss Milch in bestimmten Zusatzmengen verarbeitet werden, wenn diese in der Verkehrsbezeichnung namengebend den Zusatz „Milch“ führen.

Milch und Milcherzeugnisse gehören zu den Allergenen.

## Milchbrot, Milchbrötchen

Auf 100 kg Getreideerzeugnisse werden mindestens 50 Liter standardisierte Vollmilch oder entsprechende Mengen Kondensmilch – und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse – auch ergänzt durch Butterfett – zugegeben.

## Milcheiweißbrot

Bei diesen Broten wird 2 Prozent Milcheiweiß bezogen auf die Getreideerzeugnisse zugesetzt.

## Milchgebäcke

Zum Anteigen dienen bei Feinen Teigen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken bei Hefeteigen mindestens 40 Liter, bei Nichthefeteigen mindestens 20 Liter standardisierte Vollmilch oder entsprechende Mengen Kondensmilch- oder Trockenmilcherzeugnisse.

Bei Teigen für Brot und Kleingebäck beträgt die Mindestzusatzmenge 50 Liter. („Leitsätze für Feine Backwaren“ und „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“)

### **Anmerkungen:**

1. *Die entsprechenden Kondensmilch- und Trockenmilcherzeugnisse ergeben sich nach den Regelungen der Verordnung über Milcherzeugnisse.*
2. *Für die verschiedenen Möglichkeiten des Ersatzes von frischer Vollmilch durch Milcherzeugnisse sind Richtwerte der jeweiligen Zusatzmengen ausgewiesen im Merkblatt Nr. 35 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Detmold (heute: Max-Rubner-Institut).*

### **Milcherzeugnisse (Milchprodukte)**

In der Anlage der Verordnung über Milcherzeugnisse sind Gruppen von Milcherzeugnissen aufgeführt, denen die jeweiligen Merkmale und der Fettgehalt der Produkte zugeordnet sind.

Von diesen Milcherzeugnissen haben für die Bäckerei/Konditorei eine Bedeutung:

1. **Sauermilcherzeugnisse** (hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von Milchsäurebakterienkulturen); zu dieser Gruppe gehören z. B. Trinksauermilch mit 3,5 % Fettgehalt, Sauerrahm mit mindestens 10 % Fettgehalt, Crème fraîche mit mindestens 30 % Fettgehalt;
2. **Joghurtherzeugnisse** (hergestellt aus Milch oder Sahne, wobei im verzehrfertigen Erzeugnis hierfür spezifische Reifungskulturen überwiegen müssen); zu diese Gruppe zählen z. B. Joghurt, fettarmer Joghurt, Joghurt mild und Sahnejoghurt mild;
3. **Kefirerzeugnisse** (hergestellt aus Milch oder Sahne unter Verwendung von spezifischen Kefirknöllchen oder einer von diesen abgeleiteten Kultur); zu dieser Gruppe zählen z. B. Kefir mit mindestens 3,5 % Fettgehalt, fettarmer Kefir, Kefir mild und Sahnekefir mild;
4. **Buttermilcherzeugnisse** (bei der Verbutterung von Milch oder Sahne sowie der unmittelbaren Herstellung von MilCHFetterzeugnissen aus Sahne anfallende flüssige Erzeugnisse, auch sauer oder nachträglich mit Milchsäurebakterienkulturen gesäuert); zu dieser Gruppe zählen Buttermilch und reine Buttermilch, jeweils mit höchstens 1,0% Fettgehalt;
5. **Sahneerzeugnisse** (hergestellt aus Milch durch Abscheiden von Magermilch oder Einstellung des Fettgehalts auf mindestens 10 % Fett); zu dieser Gruppe gehören Kaffeesahne (Kaffeerahm) mit mindestens 10 % Fettgehalt und Schlagsahne (Schlagrahm) mit mindestens 30 % Fettgehalt;
6. **Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse** (hergestellt aus Milch oder Sahne durch Kondensieren, auch unter Verwendung von Trockenmilcherzeugnissen); zu dieser Gruppe gehören zum Beispiel ungezuckerte Kondensmilch mit hohem Fettgehalt von mindestens 15 %, mit 7,5 % Fettgehalt und Kondensmagermilch mit höchstens 1,0 % Fettgehalt;
7. **Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse** (aus Milch oder Sahne durch teilweisen Entzug des Wassers und durch Zusatz von Zuckerarten haltbar gemacht); zu dieser Gruppe zählen gezuckerte kondensierte Vollmilch (mind. 8 % Fettgehalt), gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch (mehr als 1 % und

weniger als 8 % Fettgehalt) und gezuckerte Kondensmagermilch mit höchstens 1 % Fettgehalt;

8. **Trockenmilcherzeugnisse** (hergestellt aus Milch, Sahne und sauren Milchprodukten unter weitgehendem Wasserentzug); zu dieser Gruppe gehören zum Beispiel: Sahnepulver, Joghurtpulver, Kefirpulver, Magermilchpulver und Buttermilchpulver. Die Restwassergehalte der Trockenmilchprodukte betragen im Allgemeinen 5 % bis höchstens 7 %.
9. **Molkenerzeugnisse** (hergestellt durch vollständiges oder teilweises Abscheiden des Eiweißes aus Milch); zu dieser Gruppe gehören z. B. Süßmolke, Sauermolke, Molkensahne und verschiedene Molkenpulver, unter anderem eiweißangereichertes Molkenpulver, geeignet als Zusatz für eiweißangereicherte Backwaren;
10. **Milchzucker** (aus Milch oder aus Molkenerzeugnissen durch Auskristallisieren oder durch andere Verfahren gewonnen);
11. **Milcheiweißerzeugnisse** (hergestellt aus entrahmter Milch, Buttermilch oder Molke, wobei das Milcheiweiß in seiner Gesamtheit weitgehend von den übrigen Bestandteilen getrennt wird);
12. **Milchmischerzeugnisse** (hergestellt aus verschiedenen Milchprodukten unter Beifügung anderer Lebensmittel, die in der Verkehrsbezeichnung genannt werden);
13. **Milchfetterzeugnisse** (aus Milch, Sahne durch Abtrennen von Buttermilch und/oder Butter durch Abtrennen von Wasser und Einstellen der fettfreien Trockenmasse, auch durch Auftrennen in unterschiedliche Erstarrungsbereiche). In diese Gruppe gehören die als Ersatz für Butter verwendbaren Fette, z. B. Butterreinfett.

### Verwendung von Milchprodukten als Zutat für Backwaren

Bei Verwendung von Milchprodukten für Milchgebäck gelten zum Erreichen der entsprechenden Werte (= Äquivalenzwerte) für standardisierte Vollmilch folgende Richtwerte:

#### 1. Vollmilchpulver:

- 138,65 g mit Wasser zu 1 Liter Gesamtfüssigkeit ergänzt
- 134,6 g mit Wasser zu 1 kg Gesamtfüssigkeit ergänzt
- 155,5 g in 1 Liter Wasser gelöst (ergibt 1155,5 g Gesamtfüssigkeit)
- anstelle von 10 Liter = 10,3 kg Trinkmilch auf 100 kg Getreidemahlprodukte rund 1,4 % Vollmilchpulverzusatz;  
das sind rund 6,95 % des Anteils an Getreidemahlerzeugnissen für 50 Liter/100 kg bzw. rund 2,8 % für 20 Liter/100kg

#### 2. Magermilchpulver:

- 103 g mit Wasser zu 1 Liter Gesamtfüssigkeit ergänzt,  
dazu 44 g Butter oder 36,05 g Butterreinfett
- 100 g mit Wasser zu 1 kg Gesamtfüssigkeit ergänzt,  
dazu 42,7 g Butter oder 35 g Butterreinfett
- 111 g in 1 Liter Wasser gelöst (= 1111 g Gesamtfüssigkeit), dazu 47,4 g Butter oder 38,9 g Butterreinfett
- anstelle von je 10 Liter Magermilch auf 100 kg Getreidemahlprodukte rund 1,03 % Magermilchpulver-Zusatz und 0,44 % Butter oder 0,36 % Butterreinfett. Das sind bezogen auf den Anteil an Getreidemahlerzeugnissen rund 5,15 % Magermilchpulver und 2,2 % Butter oder 1,8 % Butterreinfett für 50 Liter/100 kg bzw. rund 2,05 % Magermilchpulver und 0,88 % Butter oder 0,72 % Butterreinfett für 20 Liter/100 kg (Flüssige Magermilch ist je Liter zu ergänzen mit 44 g Butter oder 36,05 g

Butterreinfett)

### **3. Ungesüßte Kondensmilch**

– mit mindestens 7,5 % Fettgehalt (1 kg enthält 75 g Milchfett) 480,6 g bzw. 450,8 ml mit Wasser zu 1 Liter Gesamtfüssigkeit ergänzt

oder

466,6 g bzw. 437,7 ml mit Wasser zu 1 kg Gesamtfüssigkeit ergänzt

oder

820 ml mit 1 Liter Wasser verdünnt

– mit mindestens 10 % Fettgehalt (1 kg enthält 100 g Milchfett) 360,5 g bzw. 332,9 ml mit Wasser zu 1 Liter Gesamtfüssigkeit ergänzt

oder

350 g bzw. 323,2 ml mit Wasser zu 1 kg Gesamtfüssigkeit ergänzt

oder

499 ml mit 1 Liter Wasser verdünnt

### **Anmerkung:**

Milchpulver können ohne backtechnische Nachteile auch trocken verarbeitet werden.  
(Quelle: Merkblatt Nr. 35 der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Detmold, 1974)

## **Milchgetränke**

Allgemein übliche Milchgetränke, die man im Bäckerei-Café anbietet, sind beispielsweise: Portionen von heißer Milch (z. B. mit Honig), Portionen von Milchmischgetränken, Portionen von Milchmixgetränken.

Milchmischgetränke sind zum Beispiel: Kakaostrunk, Erdbeerjoghurt.

Milchmixgetränke sind zum Beispiel: Milch-Shakes mit Speiseeis-Zugabe, Milch-Flips mit Speiseeis- und Eidotterzugabe, Milch-Frappés mit Zugabe von Speiseeis und anderen Zutaten.

## **Milchsäure**

Milchsäure wird von Milchsäurebakterien durch Vergären von Zuckerstoffen gebildet. Sie ist der Hauptbestandteil der Säuren im Sauerteig.

## **Milchschokolade**

Milchschokolade ist eine hellbraune milde Schokolade mit weichem Bruch und zartem Schmelz.

Für Milchschokolade sind gefordert: mindestens 25 % Kakaobestandteile,



mindestens 14 % Milchtrockenmasse, mindestens 25 % Gesamtfettgehalt (Milchpulverzusatz ist üblich).

## **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Nach der LMIV muss man bei verpackten Lebensmitteln unter anderem das Mindesthaltbarkeitsdatum (=MHD) ausweisen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen in unversehrter Verpackung seine spezifischen Eigenschaften behält.

Die Festlegung des MHD liegt in alleiniger Verantwortung des Herstellers.

Für den Bereich der Backwaren umfasst das MHD den Zeitraum, in dem sie als „frisch“ zu bezeichnen sind.

Das MHD ist demnach abhängig von den Rezepturbestandteilen (z. B. hat helles Weizenmischbrot eine geringere Frischhaltung als Roggenschrotbrot, z. B. hat leichtes Hefefeingebäck eine geringere Frischhaltung als schwere Christstollen).

In der LMIV ist festgelegt, dass die Angabe des MHD unverschlüsselt, deutlich sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar im gleichen Sichtfeld mit den übrigen geforderten Kennzeichnungselementen anzugeben ist, und zwar mit den Worten „Mindestens haltbar bis...“.

Dabei muss man im Allgemeinen Tag, Monat und Jahr angeben, mit folgenden Ausnahmen:

- MHD bis 3 Monate  
= nur Angabe von Tag und Monat (z. B. „22. 05.“)
- MHD 3 bis 18 Monate  
= nur Angabe von Monat und Jahr (z. B. „12. 2017“)
- MHD über 18 Monate  
= nur Ende des Jahres (z. B. „Ende 2017“).

Um die Bevorratung von Verpackungsmaterial zu vereinfachen, kann ein Verweis zum MHD im Sichtfeld mit Mengenkennzeichnung und Verkehrsbezeichnung erfolgen (z. B. „Mindestens haltbar bis: siehe Clipverschluss“).

An dieser anderen Stelle ist dann das MHD.

Wenn zur Erhaltung der Mindesthaltbarkeit besondere Voraussetzungen nötig sind (z. B. eine Kühlung), dann muss man dieses bei der Ausweisung des MHD angeben.

Bei verpackten Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden (z. B. bei Brötchen), muss man das MHD nicht ausweisen.

Das gilt aber nicht für Packungen mit vorgebackenen bzw. tiefgekühlten Erzeugnissen dieser Art.

Das vom Hersteller ausgewiesene MHD ist ohne direkte Rechtsfolge.

Das heißt: Auch nach Ablauf des Zeitraums ist ein Verkauf der Lebensmittel statthaft. Ein spezieller Hinweis auf den Ablauf des MHD kann als freiwillige Information stattfinden.

## **Mineralstoffe**

Das ist eine Gruppenbezeichnung für Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel.

Zu den für die menschliche Ernährung wichtigen Mineralstoffen zählen unter anderem Magnesium, Calcium, Natrium, Phosphor.

Die Mineralstoffe liefern keine Energie.

Sie sind nicht brennbar.

Im Mehl enthaltene Mineralstoffe bleiben beim Verbrennen von Mehl als Asche zurück.

Die jeweils von einer Mehlsorte beim Verbrennen verbliebene Aschemenge ist Maßstab für die Mehlsorte.

## **Minestrone**

Das ist eine italienische Gemüsesuppe aus einer Fleischbrühe mit Pestozugabe.

Als Einlage sind neben den fein geschnittenen Gemüsen nach Wahl auch Makkaroni oder Spaghetti üblich.

## **Mischbrote**

Das ist eine Sammelbezeichnung für Brote aus verschiedenen

Getreidemahlerzeugnissen (z. B. Roggen und Weizen).

Zum Teil bezeichnet man damit auch ein Brot, das je zu 50 % der Getreidemahlerzeugnisse von Roggen und Weizen enthält.

## **Mitarbeiterschulung (Hygiene)**

In der LMHV ist bestimmt worden: „Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und geschult werden“.

Die Mitarbeiterschulung ist ein Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrollen und daher verpflichtend durchzuführen.

Das Unterlassen der Mitarbeiterschulung ist ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften.

Das OLG Düsseldorf hat darauf in einem Urteil hingewiesen, mit dem die Berufung einer Eisdiele-Besitzerin gegen ein Bußgeld wegen stark keimhaltigen Speiseeises zurückgewiesen wurde.

Das Gericht sah eine Fahrlässigkeit der Beschuldigten auch darin, soweit die Verunreinigungen des Speiseeises nicht von ihr selbst, sondern durch den mitarbeitenden Lebensgefährten oder einen weiteren Mitarbeiter verursacht worden sei.

Die Betreiberin der Eisdiele habe sicherzustellen, dass keimfrei gemachtes Arbeitsgerät eingesetzt werde. Eine eventuelle Unsauberkeit ihres Mitarbeiters konnte und musste sie dadurch vermeiden, dass sie diesen hinreichend in die Erfordernisse der Hygiene einwies und deren Einhaltung überwachte.

*(OLG Düsseldorf, Beschluss vom 22.03.1996 - 5 Ss (OWi) 4/96 (OWi) 21/96 I)*

Das DIN-Institut hat für die Mitarbeiterschulung mit der DIN-Norm (Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung) eine Leitlinie erarbeitet, die Empfehlungen für die Planung und Durchführung von Hygieneschulungen in Lebensmittelbetrieben gibt.

## **Modellieren**

Das ist der Fachbegriff für das Formen von Marzipanwaren.  
Diese Handarbeit wird mit speziellen Werkzeugen verrichtet.

## **Modeln**

Modeln sind traditionelle Holzformen mit flachen Aushöhlungen zum Ausformen von Teigen (z. B. Lebkuchen, Spekulatius) oder Massen (z. B. Marzipan).  
Anstelle von Modeln benutzt man heute Kunststoff-Formen oder Walzen aus Stahl.

## **Modifizierte Stärken**

Als Kategorie der Zusatzstoffe werden unter der Bezeichnung „Modifizierte Stärken“ solche Stoffe zusammengefasst, die als Bindemittel dienen.

Sie werden durch chemische oder physikalische Methoden aus essbarer Stärke (Kartoffel- oder Getreidestärke) gewonnen, zum Teil durch Säuren oder Alkalien gebleicht.

Modifizierte Stärken verwendet man bei der Herstellung von Krems, Geleefrüchten, Soßen und Feinen Backwaren.

Ein Gehalt an modifizierten Stärken bei verpackt angebotenen Lebensmitteln ist im Zutatenverzeichnis auszuweisen.

Von den modifizierten Stärken sind die resistenten Stärken zu unterscheiden.

**Resistente Stärken** sind oft natürlich in Pflanzen enthalten.

Sie sind im Stoffwechsel nicht ausnutzbar (= resistente Stärken).

Man setzt resistente Stärken ein, um den ausnutzbaren Energiegehalt von Lebensmitteln zu senken.

## **Mohnbrote, Mohnbrötchen**

Für Mohnbrote und Mohnkleingebäcke sind auf der Oberfläche aufgestreute Mohnsamen gefordert, und zwar in einer Menge die deutlich wahrnehmbar ist.  
Eine Zugabe von Mohn oder Mohnzubereitungen zum Teig dieser Gebäcke ist nicht erforderlich.

## Mohnkuchen

Mohnkuchen gehören zu den Feinen Backwaren und können mit unterschiedlichen Feinteigen zubereitet werden.

Häufig wird Mohnkuchen als Blechkuchen auf einem Hefeteigboden hergestellt, abgedeckt mit Streusel oder Mürbeteig oder einem Guss.

Auf 100 Teile Teig muss man mindestens 60 Teile Mohnauflage verarbeiten.

Die Mohnmasse muss zu 20 % aus Mohn bestehen.

Mohnfüllmassen bereitet man durch Kochen von gemahlenem Mohn mit Milch, Zucker, Fett und einem Bindemittel.

Auch Rum, Bittermandel oder Rosinen sind als Zutat üblich.

Wird der Mohn direkt in den Teig oder die Masse eingearbeitet, muss man auf 100 Teile Teig/Masse mindestens 12 Teile Mohn oder Mohnzubereitungen entsprechender Art verwenden.

### **Hinweis:**

Mohnsamen enthalten *Morphine*.

Das sind Stoffe, aus denen schmerzdämpfende Medikamente, aber auch Rauschmittel hergestellt werden können.

In Deutschland ist daher der Anbau von Mohn verboten.

Der Mohn für Backzwecke wird überwiegend aus der Türkei und aus anderen Balkanländern importiert, zum Teil auch aus Australien.

Besonders im australischen Mohn hat man hohe Morphingehalte vorgefunden.

Diese Mohnsorten werden aber für Backzwecke und Füllungen nicht verwendet.

Die geringeren Morphingehalte der für Backzwecke genutzten Mohnsorten werden beim Backen so weit abgebaut, dass beim Verzehr von Mohnkuchen in üblichen Mengen keine gesundheitlichen Risiken bestehen.

## Mohnstollen

Mohnstollen enthalten eine Füllung aus Mohnfüllmasse.

Sie muss mengenmäßig so bemessen sein, dass auf 100 Teile Getreideprodukte mindestens 20 Teile Mohn mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt verarbeitet sind. Der Mohnfüllung können Orangeat und Zitronat zugesetzt sein.

## Mohrenköpfe (Othello)

Das sind Desserts aus leichter Biskuitmasse (Othellomasse).

Für Mohrenköpfe werden zwei Schalen des Biskuitgebäcks mit Krem- oder Sahnezubereitungen zusammengesetzt.

Typisch ist eine Füllung mit leichter Vanillekrem.

Die Mohrenköpfe überzieht man mit Schokoladenfondant, Kuvertüre oder

kakaohaltiger Fettglasur.

Häufig verziert man sie zusätzlich anlassbezogen mit Dekors (z. B. zum Fasching, zu Ostern).

## **Mokka**

Mokka ist die Bezeichnung für eine kleinbeerige, starke Kaffeesorte aus Arabien und Äthiopien (Eritrea).

Mokka ist auch die Bezeichnung für ein doppelt starkes Kaffeegetränk, das in einer kleinen Mokkatasse serviert wird.

## **Monheimer Salzsauerteig**

Das ist eine patentierte einstufige Langzeitführung.

Beim Ansatz des Sauerteigs gibt man 2 % der Sauermehlmenge an Kochsalz zu.

Dadurch werden die enzymatischen Reifungsvorgänge verzögert.

Trotz hoher Anstellgutmenge, hoher Teigausbeute und hoher Reifetemperatur benötigt der Salzsauerteig 18 bis 24 Stunden Reifezeit.

Der reife Salzsauerteig hat aber eine große Abstehtoleranz.

Salzsauerteig wirkt sich günstig auf die Teigeigenschaften und auf die Brotqualität aus.

## **Mousse**

Mousse ist eine lockere Süßspeise, die man aus Schlagsahne unter Zugabe einer Eischaummasse und weiterer Zutaten bereitet.

Mousse au Chocolat ist eine Mousse mit Zusatz von Kuvertüre und etwas Cognac.

## **Münchner Hausbrot**

Das ist ein helles Mischbrot mit jeweils 50 % Weizen- und Roggenanteil.

Es hat eine glatte, gerändelte Oberfläche.

Die Krume ist feinporig und hat einen mild-sauren Geschmack.

## **Münsterländer Bauernstuten**

Das ist die Gattungsbezeichnung für ein Weizenmischbrot, das auch Fett und Milch enthält.

Die Stuten sind seitwärts leicht angeschoben gebacken.

Ihre Oberfläche ist bemehlt und matt.

## **Mürbegebäck**

Das ist ein unspezifischer Sammelbegriff für Backwaren mit mürber Beschaffenheit (z. B. Mürbeteiggebäcke, schwere Hefengebäcke).

## **Mürbeteiggebäcke**

Für Mürbeteiggebäcke verwendet man leichte und schwere Mürbeteige sowie abgewandelte Mürbeteige (z. B. Spritzmürbeteig).

Der meistverwendete ausrollbare Mürbeteig ist der 1:2:3-Mürbeteig, der aus 1 Teil Zucker, 2 Teilen Fett und 3 Teilen Mehl besteht.

Für Mürbeteiggebäcke muss man auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 20 Teile Margarine oder 19,5 Teile Butter oder 16 Teile Reinfett verwenden.

## **Muskat**

Das ist das Gewürz aus den Früchten des in Asien und Südamerika wachsenden Muskatbaums.

Muskatgewürz verwendet man hauptsächlich für die Zubereitung von Speisen.

## **Mutterkorn**

Diese blau-violetten kornähnlichen Gebilde sind die Dauerformen eines Pilzes, der auf Getreideähren wächst und bei mangelnder Reinigung des Kornes auch in Backschrot oder Mehl gelangen kann.

Mutterkorn enthält mehrere giftige Alkaloide, unter anderem das Egotamin.

Dieses wird in der Heilkunde eingesetzt.

Es wirkt bei Schwangeren wehenfördernd (Name = Mutterkorn).

In Mehl und Gebäck ist Mutterkorn nicht erwünscht, weil es beim Verzehr der Lebensmittel gesundheitsschädigend wirkt.

## **Mutzen**

Das sind rheinische Fastnachtsgebäcke aus einem rautenförmig geschnittenen flachen Teig.

Die Teigstücke backt man in Siedefett.

Danach streut man sie mit Zucker oder Dekorpuder ein.

## **Mutzenmandeln**

Das sind mandelförmige Siedegebäcke aus einem weichen Mürbeteig, dem man geriebene Mandeln und Rum- oder Bittermandelaroma zufügt. Mutzenmandeln wälzt man nach dem Backen in Zimtzucker.

## **Mykotoxine**

Das sind Giftstoffe, die von Schimmelpilzen und Fusarien gebildet werden. Sie sind wahrscheinlich Krebs erregend. Mykotoxine bilden sich häufig auf Getreideprodukten, Erdnüssen und Ölsamen (z. B. Sonnenblumenkerne). Über verschimmelte Produkte gelangen die Mykotoxine in Lebensmittel. Dort bleiben sie giftig wirksam, weil sie weder durch Verarbeitung noch durch Hitze beim Backen oder Garen zerstört werden.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“  
Autor: Claus Schünemann  
ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:  
<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>