



Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

Fachwörter von Q bis S und ihre Erklärungen

Fachwörter mit Anfangsbuchstaben von Q bis S

Q

Qualität

Die **Qualität eines Erzeugnisses** ist die Gesamtheit einer Einheit bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen.

Mit dieser weitgefassten Definition werden ganz verschiedene Aspekte der Qualität einer Ware angesprochen, beispielsweise bei den Back- und Süßwaren:

- der Verzehrswert (Genusswert),
- der Ernährungswert (Brennwert, Aufbau-, Reglerstoffe, Sättigung),
- der Gesundheitswert (wertsteigernde Anteile, hygienische Unbedenklichkeit),
- der Sozialwert (Imagefunktion, Preiswürdigkeit),
- der Gebrauchswert (technologische Eignung, Mindesthaltbarkeit).

Einige dieser Qualitätsaspekte muss man aufgrund rechtlicher Vorgaben sichern (z. B. die gesundheitliche Unbedenklichkeit).

Eine **Qualitätssicherung**, die alle Aspekte umfasst, erfolgt auf freiwilliger Basis als QM-System.

Bei der Qualitätssicherung unterscheidet man hinsichtlich der Zielsetzung zwischen

- der **Gütesicherung von Produkten/Dienstleistungen** hinsichtlich der Erfüllung von genau festgelegten Anforderungen und deren Bewertung in Qualitätsprüfungen und
- der **Unternehmensführung nach Normen** eines Qualitätsmanagementsystems, z. B. anhand der DIN/EN/ISO-Normen.

Qualitätsprüfungen

Durch Qualitätsprüfungen soll über methodisch genau festgelegte Bewertungen bestimmter Merkmale die Qualität einer Ware/Leistung beurteilt werden.

Für die Produkte der Bäckerei/Konditorei kommen innerbetriebliche und „offizielle“ Qualitätsprüfungen in Frage.

Betriebsunabhängige Einstufungen der sensorischen Qualität von Back- und Süßwaren werden durch Qualitätsprüfungen der Fachorganisationen des Backgewerbes sowie der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) vorgenommen.

Die Teilnahme an solchen Qualitätsprüfungen ist freiwillig und gebührenpflichtig.

Standardisierte Qualitätsprüfungen erfolgen unter Anwendung eines Bewertungssystems nach Punkten (5-Punkte-System) für produktspezifische Qualitätsmerkmale mit zugeordneten Punktabzügen für definierte Produktmängel. Die Bedeutung der einzelnen Prüfmerkmale wird im allgemeinen zur Ermittlung der Qualitätsstufe mit einem bestimmten Multiplikator gewichtet.

Zu den standardisierten Qualitätsprüfungen werden nur solche Erzeugnisse zugelassen,

- die den rechtlichen Vorschriften oder der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen,
- die in der Bundesrepublik Deutschland hergestellt sind,
- die als normale Handelsware in den Verkehr gebracht werden.

Die Qualität der geprüften Back- und Süßwaren wird in einem Gesamtergebnis (einer Qualitätszahl) ausgedrückt und entsprechend abgestuft prämiert.

Bei offiziellen Qualitätsprüfungen erteilte Beurteilungen, Urkunden oder Gütesiegel darf man zur Werbung für die prämierten Produkte verwenden.

Eine missbräuchliche Verwendung von Qualitätszeichen erfüllt den Tatbestand der Täuschung.

Im Hinblick auf die Wettbewerbsregeln liegt auch ein Verstoß gegen das UWG vor, indem in einem solchen Fall „über den Besitz von Auszeichnungen irreführende Angaben“ gemacht werden (Anspruch auf Unterlassung).

Qualitätssicherung

Ein Ansatzpunkt der Qualitätssicherung ist die Produktkontrolle zur Gewährleistung oder Steigerung der Qualitätsaspekte durch betriebsinterne oder standardisierte „offizielle“ Qualitätsprüfungen.

Ein weiterer Ansatzpunkt der Qualitätssicherung ist der des Qualitätsmanagements (QM), wobei es um die Optimierung betrieblicher Abläufe und die Minimierung von Risiken geht (Null-Fehler-Prinzip auf allen Stufen von Produktion und Vertrieb).

Für die Zwecke des Qualitätsmanagements ist ein System nach den DIN/EN/ISO geschaffen worden, das Qualitätsplanung, Qualitätslenkung, Qualitätsprüfung und Qualitätsmanagement-Darlegung umfasst. In den DIN/EN/ISO-Normen sind die Elemente aufgezeigt, die bei der Einführung von QM-Systemen in einem Betrieb bearbeitet werden müssen.

Etliche dieser Elemente lassen sich mit den notwendigen pflichtigen Eigenkontrollen nach der LMHV verbinden.

Betriebe mit QM-System können sich nach den Normen von einer dafür zugelassenen Zertifizierungsstelle überprüfen lassen.

Gegenstand dieser von außen kommenden Prüfung ist es, die Erfüllung der im Qualitätshandbuch des Betriebs niedergelegten Qualitätsziele zu kontrollieren.

Bei positiver Bewertung wird ein Zertifikat erteilt. Der Betrieb wird in eine öffentlich einsehbare Liste eingetragen und kann die Zertifizierung seiner QM-Bemühungen im Geschäftsverkehr und in der Werbung herausstellen.

Quantum-satis-Prinzip

Für viele Lebensmittelzusatzstoffe gelten Höchstzusatzmengen für die zugeordneten Lebensmittel unter Beachtung des ADI-Wertes.

Aber für etliche Lebensmittelzusatzstoffe sind solche Festlegungen nicht möglich.

Für die Verwendung dieser Stoffe gilt das Quantum-satis-Prinzip.

Das heißt: man nimmt die Zusatzmenge, die zweckgenügend ist.

Die Begrenzung des Zusatzes erfolgt gemäß den Regeln der Guten Herstellungspraxis.

Hier gilt das zusatzstoffliche Minimierungsgebot.

Das heißt: Zusatzstoffe sind höchstens in der Menge zu verwenden, die zur Erzielung der technologischen Wirkung erforderlich ist.

Grundsätzlich darf keine Täuschung der Verbraucher erfolgen.

Ein typischer Anwendungsbereich des Quantum-satis-Prinzips ist die Dosierung von Farbstoffen.

Hierzu ist rechtlich festgelegt, dass bestimmte Farbstoffe höchstens in einer Menge zugesetzt werden dürfen, die ausreicht, den Farbton bestimmter Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern. Bei den übrigen Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht.

Quantitative Kennzeichnung von Zutaten (=QUID)

Wenn man vorverpackte Lebensmittel mit einer Verkehrsbezeichnung anbietet, die auf eine Zutat hinweist, dann muss man für diese Zutat die Menge in Prozent des Fertiggewichts des Produkts ausweisen.

Die Angabe zur Quantitativen Ingredienzien Dokumentation (=QUID) erfolgt auf dem Etikett der Packung zusammen mit der Verkehrsbezeichnung und/oder im Zutatenverzeichnis.

Die QUID-Angabe soll den Verbrauchern die Entscheidung zum Kauf erleichtern, indem Produkte derselben Art anhand der QUID vergleichbar sein sollen, also z. B. Mandelkuchen der Sorte A wird verglichen mit Mandelkuchen der Sorte B.

Die Pflicht zur QUID-Angabe wird auch ausgelöst durch bildliche Darstellungen einer Zutat auf dem Etikett oder durch Hinweise, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung das Vorhandensein einer Zutat erwarten lassen, z. B. bei Marmorkuchen ist der Kakaoanteil wichtig und in unterschiedlicher Zusatzmenge möglich.

Die Pflicht zur QUID-Angabe entfällt, wenn die herausgestellte Zutat keinen Ausschlag für die Kaufentscheidung der Verbraucher gibt.

Das ist so bei Nennung von Aromen (z. B. „Zitronenkuchen“) oder bei Zutaten mit festliegenden Mengenanteilen im Fertigerzeugnis, zum Beispiel der Roggenanteil in „Roggenvollkornbrot“,

Quark

Quark ist ein Milcherzeugnis, das auch als Speisequark oder Sauermilchquark bezeichnet wird (in Österreich: Topfen).

Quark wird aus Vollmilch, Vollmilch mit Sahnezusatz oder aus entrahmter Milch durch Zugabe von Milchsäurebakterien und Labenzym gewonnen.

Als Restprodukt fällt die fast eiweißfreie Molke an.

Quark ist in verschiedenen Fettgehaltsstufen im Handel.

Man verwendet ihn zu Füllungen und als Gebäckzutat.

Quarkbrot

Bei Broten dieser Art werden zur Teigbereitung mindestens 10 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Trockenerzeugnisse je 100 kg Getreideerzeugnisse verwendet.

Quarkkälchen

Das ist eine sächsische Spezialität aus Kartoffelmasse, Quark, Butter, Zucker, Vollei, Weizenmehl und Rosinen.

Die Masse wird beidseitig in der Pfanne gegart.

Quarkkälchen sind süßes Hauptgericht oder süße Nachspeise.

Quarkstollen

Quarkstollen enthalten auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 40 Teile Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge an Quarktrockenprodukten, zusätzlich mindestens 20 Teile Butter oder Margarine oder entsprechende Milchfetterzeugnisse.

Quarkstollen sind leichte Stollen und halten sich daher nicht so lange frisch wie schwere Christstollen.

Quarkstrudel

Quarkstrudel (österreichisch: Topfenstrudel) kann man mit Blätterteig oder mit Strudelteig herstellen.

Die Quarkfüllung für Strudel stellt man aus trockenem Speisequark, saurer Sahne, Butter, Zucker, Vollei und Eigelb, Weizenstärke/Weizenmehl und Trockenfrüchten her.

Die Füllung wird in die Teighülle eingeschlagen und so abgebacken.

Als Abwandlung gibt es den Milchrahmstrudel, bei dem man eine Masse aus Vollei, Milch und Zucker vor dem Backen in einer Strudelform über die Teigoberfläche gießt.

Quarkstuten

Quarkstuten sind Großgebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig. Sie enthalten auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 10 Teile Speisequark oder eine entsprechende Menge an Quarktrockenstoffen. Durch den Quarkanteil haben Quarkstuten einen säuerlich-aromatischen Geschmack, eine saftige Krume und eine gute Frischhaltung.

Quellstoffe

Das sind Stoffe, die mit viel Wasser verquellen. In der Bäckerei/Konditorei nutzt man sie als Bindemittel, zum Beispiel: Quellmehl, Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl.

Quellstück

Das ist eine Vorstufe für backschrothaltige Teige. Im Quellstück lässt man Grobschrot für mehrere Stunden mit Wasser kalt verquellen.

Quiches

Quiches sind runde, flache Snacks auf einem Mürbeteigboden. Sie werden warm als kleine Speisen verzehrt.

Mini-Quiches sind ein Partygebäck für den Verzehr aus der Hand.

Quiches stellt man mit verschiedenen Hauptzutaten her, zum Beispiel mit Gemüse oder mit Eimasse oder mit Fleischaufgabe.

Quiche Lorraine (Lothringer Käsetorte) hat eine Auflage aus Vollei, Sahne, durchwachsenem Speck, geriebenem Hartkäse und wird mit Kochsalz und Pfeffer gewürzt.

R

Rabattgewährung

In Deutschland können nach Abschaffung des Rabattgesetzes an Endverbraucher allgemein Preisnachlässe (Rabatte) gewährt werden.

Für den Bereich der Bäckerei/Konditorei kommen vor allem folgende Fälle zur Rabattgewährung in Betracht:

- Barzahlungsnachlass
- Mengennachlass
- Weiterverarbeitungsnachlass
- Großverbrauchernachlass
- Mitarbeiternachlass

Als Preisnachlass gelten Nachlässe von den Preisen, die der Unternehmer angekündigt hat oder allgemein fordert (= also Nachlässe von den Ladenpreisen), oder Sonderpreise, die bestimmten Verbraucherkreisen eingeräumt werden.

Der Mengennachlass wird gewährt, wenn dieser nach Art und Umfang sowie nach der verkauften Menge als handelsüblich gerechtfertigt ist.

Er kann als Mengenzugabe zu der Ware oder durch Preisnachlass gewährt werden.

Der Sondernachlass oder ein Sonderpreis kann gewährt werden an

Weiterverarbeiter, Großverbraucher und Mitarbeiter (für deren Eigenbedarf).

Radioaktivität (in Lebensmitteln)

Durch Verordnungen der EU sind Höchstwerte an Radioaktivität in Lebensmitteln, Futtermitteln und „Nahrungsmitteln von geringerer Bedeutung“ festgelegt, bei deren Überschreiten das gewerbsmäßige Inverkehrbringen verboten ist.

Die Verordnungen und die damit festgelegten Höchstwerte an Radioaktivität gelten unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten der EU.

Raffinade

Raffinade ist die reinste Zuckerhandelsorte.

Raffinade gewinnt man durch Reinigen von Weißzucker über Dampf.

Raffinade gibt es in unterschiedlicher Körnung von grob bis fein und als Puderraffinade (= Puderzucker).

Rahm

Das ist eine andere Bezeichnung für Sahne.

Rahmeis (Sahneeis)

Rahmeis ist eine Speiseeissorte, die man vor allem für Eisspeisen verwendet, z. B. für Eistorte, Fürst-Pückler-Eisbombe oder Cassata.

Nach den Leitsätzen für Speiseeis enthält es mindestens 18 % Milchfett, das ausschließlich aus der verwendeten Sahne stammt.

Rapido-Jet-Verfahren

Das ist ein besonderes Verfahren zur Bereitung von Teigen, das insbesondere für Vorteige geeignet ist.

Beim Rapido-Jet-Verfahren benetzt man Mehlpartikel mit Wasser mit Hilfe eines Hochdruckwasserstrahls, während sich die Mehlpartikel in einem Stahlrohr im freien Fall befinden.

Das Mehl bindet durch die intensive Benetzung innerhalb von Sekunden das Wasser, und man erzielt dadurch einen homogenen Vorteig.

Reihenbrot

Reihenbrot ist ein helles Weizenmischbrot, das ähnlich wie Reihensemmeln zu vier Stücken je 500 g aneinander gebacken hergestellt ist.

Reihensemmeln (Zeilensemmeln)

Das sind mehrere durch den Backprozess zeilenartig aneinander gebackene Semmeln (mit geringerem Gewicht als sonst üblich).

Reinraumtechnik (Haltbarmachen von Brot)

Als „Reinraum“ bezeichnet man einen Bereich, der durch technische Maßnahmen weitgehend keimfrei ist.

Im Backgewerbe nutzt man die Reinraumtechnik, um Backwaren in Packungen haltbar zu machen und vor dem Verderb durch Kleinlebewesen zu schützen.

Beispielsweise beim Verpacken von Brot und Schnittbrot ist es durch die Reinraumtechnik nicht mehr nötig, besondere Haltbarmachungsarten wie das Pasteurisieren oder Sterilisieren anzuwenden.

Reisbrot

Reisbrot ist ein Mehrkornbrot mit einem Anteil von mindestens 20 Prozent Reis oder Reismahlerzeugnissen, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse.

Reis ist ein glutenfreies Nichtbrotgetreide.

Um für Zwecke der glutenfreien Ernährung bei Zöliakie mögliche Missverständnisse zu vermeiden, ist es empfehlenswert, bei der Verkehrsbezeichnung „Reisbrot“ auf die dafür insgesamt verwendeten Getreideerzeugnisse hinzuweisen.

Reisegewerbe (Fahrverkauf)

Nach der Definition in der Gewerbeordnung (GewO) betreibt ein Reisegewerbe, wer gewerbsmäßig ohne vorhergehende Bestellung außerhalb seiner gewerblichen Niederlassung oder ohne eine solche zu haben selbstständig oder unselbstständig in eigener Person Waren feilbietet oder Bestellungen aufsucht, Leistungen anbietet oder Bestellungen auf Leistungen aufsucht.

Wer ein Reisegewerbe betreiben will, bedarf grundsätzlich der Erlaubnis (Reisegewerbekarte).

Bäckereien und Konditoreien, die mit nicht ortsfesten Verkaufseinrichtungen (z. B. mit Verkaufsfahrzeugen) Back- und Süßwaren an wechselnden Standorten an die Letztverbraucher anbieten, betreiben ein Reisegewerbe.

Dafür ist aber keine Erlaubnis (Reisegewerbekarte) erforderlich.

Diese Ausnahme begründet sich aus dem regelmäßigen Verkauf, in kurzen Zeitabständen und an den Stellen, die den Kunden bekannt sind.

Damit ist eine faktische Verwandtschaft zu ortsfesten Einrichtungen gegeben.

Für den oben dargestellten Fahrverkauf einer Bäckerei/Konditorei besteht jedoch bei Betriebsaufnahme gemäß Gewerbeordnung eine Anzeigepflicht.

Werden die Back- und Süßwaren von Dritten ohne eine feste gewerbliche Niederlassung im Fahrverkauf vertrieben, so hat dieser seine Reisegewerbetätigkeit anzuzeigen.

An Verkaufsfahrzeugen, mit denen Waren im Reisegewerbe an Letztverbraucher feilgeboten werden, müssen Name und Anschrift des Gewerbetreibenden deutlich erkennbar angebracht sein (Name, mindestens ein ausgeschriebener Vorname oder die Firma).

Für die Verkaufsfahrzeuge gelten im Hinblick auf die Lebensmitteleignung die Hygiene-Anforderungen für nicht ortsfeste Verkaufsstätten gemäß Anlage zur LMHV. Beim Fahrverkauf mit Verkaufswagen kann nach Kommunal- oder Landesrecht eine Sondernutzungserlaubnis erforderlich sein (eventuell gegen Sondernutzungsgebühr). Auch die „Aufstellung von Imbisswagen“ und der „kurzfristige Eisverkauf“ sind in einschlägigen Gerichtsurteilen als über den Gemeingebrauch öffentlicher Flächen hinausgehende Sondernutzungen bewertet worden.

Retrogradation

Retrogradation ist der Fachbegriff für das Entquellen verkleisterter Stärke.

Bei der Entquellung gibt die Stärke das beim Backen gebundene Wasser ab und verfestigt sich wieder. Das ist die wesentliche Ursache für das Altbackenwerden von Gebäcken.

Retrogradation der Stärke läuft besonders rasch ab bei Temperaturen um den Gefrierpunkt.

Sie verläuft langsam bei Temperaturen von +20 °C bis +55 °C und von 0 °C bis –20 °C.

Sie ist unterbunden bei Temperaturen oberhalb von +55 °C und unter – 20 °C.

Rheinisches Schrotbrot

Das ist die Gattungsbezeichnung für ein Roggenschrotbrot mit glatter, glänzender Oberfläche.

Es wird als längliches Laibbrot gebacken, ist aber auch in Kastenform üblich. Es hat einen milden Geschmack.

Riemische Weckerl

Das sind in der Münchener Region verbreitet angebotene Weckerl aus Weizenmehl mit einem Anteil von versäuertem Roggenmehl.

Ringbrote

Ringbrote sind zumeist Weizen- oder Weizenmischbrote, die ringförmig wie ein Kranz gebacken sind.

Diese Brotform ist vor allem im Süden Deutschlands üblich.

Ausländische Ringbrote sind beispielsweise Cabeca in Portugal oder Kalatsch in Russland oder Pain de Normandie in Frankreich.

Rodonkuchen

Rodonkuchen ist eine in Nord- und Westdeutschland übliche Bezeichnung für einen Napfkuchen mit Rosinen.

Rodonkuchen stellt man vornehmlich aus einem gerührten, eihaltigen Hefefeinteig her.

Es ist aber auch üblich, mit Backpulver gelockerte Napfkuchen als „Rodonkuchen“ zu bezeichnen.

Röggelchen

Als „Röggelchen“ bezeichnet man im Rheinland übliche Kleingebäcke aus zwei seitwärts aneinander gebackenen Teigstücken.

Den Teig für Röggelchen stellt man aus Weizenmehl mit einem Zusatz von mindestens 30 % Roggenmehl her, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Rösche

Als „Rösche“ bezeichnet man in der Fachsprache des Backgewerbes die zart-splitterige Beschaffenheit der Gebäckkruste.

Eine gute Rösche entsteht durch optimale Auflockerung des Gebäcks und gutes Ausbacken.

Die gute Rösche ist bei Roggen- und Weizengebäcken an der „Fensterung“ der Gebäckkruste erkennbar. Das sind feinste Haarrisse mit leichter Abwölbung der „Krustenfenster“.

Die Rösche der Gebäckkruste geht bei zu feuchter Gebäcklagerung verloren, auch beim Altbackenwerden, wenn die Kruste erst ledrig-weich und später hart wird.

Roggenbrot

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist das ein Brot mit einem Roggenmehlanteil von mindestens 90 %, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Roggenmischbrot

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist das ein Brot mit mehr als 50 % und weniger als 90 % Roggenmehl, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Roggenschrotbrot

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist das ein Brot mit einem Roggenbackschrotanteil von mindestens 90 %, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Roggentoastbrot (Roggenmischtoastbrot)

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist das ein Brot mit einem Roggenmehlanteil von mindestens 90 %, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Roggenmischtoastbrot enthält mehr als 50 % und weniger als 90 % Roggenmehl, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse.

Die mit Roggenmehl hergestellten Toastbrote erhalten ebenso wie die Weizentoastbrote ihre spezielle Toasteignung durch einen Zusatz von Fett und Zuckerarten in einer Gesamtmenge von bis zu 10 Gewichtsanteilen auf 90 Teile Getreideerzeugnisse.

Roggenvollkornbrot

Nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist das ein Brot mit einem Anteil an Roggenvollkornenerzeugnissen von mindestens 90 %, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse.

Bis zu 10 % andere Getreideprodukte sind zulässig, also auch Nicht-Vollkornprodukte.

Roheihaltige Erzeugnisse

Produkte mit nicht durcherhitztem Gehalt an rohem Hühnerei dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden,

1. 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
2. wenn sie tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei nach dem Auftauen die Temperatur von +7 °C nicht überschritten werden darf.

Für gastgewerbliche Betriebe (also auch Restaurant, Café, Imbiss als Betriebsteil einer Bäckerei und Konditorei) und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gelten die folgenden Regelungen für Lebensmittel mit Roheigehalt zum Verzehr an Ort und Stelle:

Erwärmt zu verzehrende Lebensmittel mit Roheigehalt müssen innerhalb von zwei Stunden nach ihrer Herstellung abgegeben werden (Höchstangebotszeit dieser Speisen).

Kalt zu verzehrende Lebensmittel mit Roheigehalt dürfen nur unter Beachtung der oben unter Ziffer 1 oder Ziffer 2 aufgeführten Kriterien in den Verkehr gebracht werden. Hier ist demnach eine gleiche Verfahrensweise wie in nicht-gastgewerblichen Einrichtungen gefordert.

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder für Kinder sind keine Speisen mit Gehalt an rohem Ei erlaubt. Das Durcherhitzen der Speisen ist erforderlich.

In Betrieben des Gastgewerbes und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind von allen Lebensmitteln mit Roheigehalt (= nicht durcherhitzte Erzeugnisse), die in einer Menge von mehr als 30 Portionen hergestellt und abgegeben werden, Rückstellproben bei einer Temperatur von maximal +4 °C für die Dauer von 96 Stunden ab Zeitpunkt der Abgabe an die Verbraucher aufzubewahren.

Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunkts zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf deren Verlangen hin auszuhändigen.

Zur Abwehr der gestiegenen Gefahren für Salmonellosen nach dem Verzehr Feiner Backwaren haben die Zentralverbände des Bäckerhandwerks und des Konditorenhandwerks Empfehlungen für den Umgang mit Frischeiern und die Herstellung eihaltiger Produkte erarbeitet und als Merkblatt herausgegeben.

Diese Regelungen muss man nicht anwenden bei der Verarbeitung pasteurisierter Eiprodukte, die als salmonellenfrei gelten.

Trotzdem ist bei diesen eihaltigen Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen (Sahne- und Kremfüllungen), mit hohem Feuchtigkeitsgehalt und mit feuchten Auflagen die Verpflichtung zur Kühlung auf eine Temperatur von maximal +7 °C bei deren Bereitstellung zum Verkauf zu beachten (nach den Bestimmungen der LMHV).

Rohrnudeln

Das sind mit Pflaumenmus, Zwetschen oder Kirschen gefüllte Teile aus leichtem Hefefeinteig, die aneinandergesetzt in einer breiten Backschale dämpfend gebacken werden.

Rosenbrote (Tulpenbrote)

Das sind runde Weizenmischbrote, die auf der Oberfläche stark und unregelmäßig ausgebunden sind. Das wird durch Wirken der Teigstücke auf beölten Platten erzielt.

Rosinenbrot

Rosinenbrot wird durch Zugabe von Rosinen und/oder Sultaninen und/oder Korinthen hergestellt.

Es werden auf 100 Teile Getreideerzeugnisse mindestens 15 Hunderteile Trockenfrüchte verwendet, bezogen auf das Gewicht in lufttrockener Form.

Rosinenstollen

Das sind Großgebäcke aus schwerem Hefefeinteig, die als Trockenfrüchte nur Rosinen mit einem Mindestanteil von 60 % enthalten, bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse.

Rote Grütze

Das ist eine mit Sago oder Stärke gebundene Fruchtgrütze.

Sie wird im Allgemeinen aus roten und dunklen Garten- und Waldfrüchten und gezuckertem Saft gekocht.

Rote Grütze serviert man kalt als Süßspeise mit Eis und/oder Vanillesoße.

Rouladen

Rouladen sind aus Biskuitrollen geschnittene Feine Backwaren, die mit Krem- und Sahnezubereitungen oder einfacher mit Konfitüren aufgerollt sind.

Rüdesheimer Kaffee

Rüdesheimer Kaffee ist ein Spezialkaffee. Dazu wird Würfelzucker auf Weinbrand flambiert, mit Kaffee abgelöscht und in der Tasse mit einer Schlagsahnehaube abgedeckt.

Rührkuchen

Das ist eine Sammelbezeichnung für Gebäcke aus einer Rührmasse. Oft grenzt man damit einfachere Qualitäten von „Sandmasse“ ab.

Rum

Rum wird durch Vergären von Zuckerrohrsaft und Destillieren gewonnen. Diese Spirituose verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zum Aromatisieren und Tränken von Tortenböden. Es gibt echten Rum und Rumverschnitt, wobei zum Verschneiden auch andere Spirituosen erlaubt sind, z. B. Kornbrand.

Russisch-Brot, Patience-Gebäck

Russisch-Brot, Patience-Gebäck ist ein zu Buchstaben, Zahlen oder ähnlichen Gebilden geformtes, knuspriges Gebäck. Es wird aus einer schaumigen, dickflüssigen Masse mit Eiweiß und Zuckerarten ohne Zusatz von Fett hergestellt. Ein Zusatz von Getreide, Getreideerzeugnissen und/oder Stärke ist üblich.

Russischer Kaffee

Für Russischen Kaffee wird eine Portion heißen Kaffees mit 4 cl Wodka versetzt. Zu diesem Spezialkaffee wird brauner Kandis als Beilage gereicht. Milch oder Sahne sind als Beigabe nicht üblich.

S

Sachertorte

Sachertorte ist eine Schokoladentorte aus Sachermasse, gefüllt mit einer Fruchtfüllung mit mindestens 45 Prozent betragendem Aprikosenanteil, überzogen mit Kuvertüre oder Kakao-Zuckerglasur oder kakaohaltiger Fettglasur, auch unterlegt mit Fruchtfüllung.

Unter „Sachermasse“ wird eine schwere Schokoladenmasse verstanden, die auf 100 kg Weizenmehl, dessen teilweiser Ersatz durch Stärke möglich ist, mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao, mindestens 100 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 200 kg Vollei enthält.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Anmerkung:

Sachertorte gilt als Spitzenerzeugnis der Bäckerei/Konditorei.

Sie muss die oben genannten Rezepturanforderungen erfüllen.

Das Landgericht Karlsruhe hat dazu festgestellt, dass derjenige, der eine solche Torte herstellen und vertreiben lassen will, die Qualitätsanforderungen garantieren und sich deshalb eingehend mit den Rezepturen einer Sachertorte befassen müsse.

(LG Karlsruhe, Urteil vom 16.01.1984 -V Ns 21/83)

Safran

Safran ist ein gelbes, pulveriges Gewürz aus den Blütennarben einer Krokusart. Safran riecht sehr stark und hat einen bitteren Geschmack.

Sahnetorte, Sahnekremtorte

Die bei der Herstellung von Sahne- und Fruchtsahnetorten verwendeten Sahnefüllungen oder -garnierungen enthalten mindestens 60 Prozent Schlagsahne. Füllungen und Garnierungen mit einem geringeren Anteil an Schlagsahne bezeichnet man als Sahnekrem (Sahnekremtorte).

Bei "Sahnekrem" beträgt der Gehalt an Schlagsahne mindestens 20 Prozent, aber weniger als 60 %.

Als eventuell zugesetztes Fett wird nur Milchfett verwendet.

Bei Quark-Sahnetorte (Käse-Sahnetorte), Wein- oder Joghurt-Sahnetorte beträgt der Schlagsahneanteil in der Füllung und/oder Garnierung mindestens 20 Prozent.

(nach Leitsätzen für Feine Backwaren)

Anmerkungen:

Die Kennzeichnung einer Torte als „Sahnekremtorte“ ist dann erforderlich, wenn der Anteil an Schlagsahne in der Füllung weniger als 60 % und mehr als 20 % beträgt. Von dieser Regel sind Torten ausgenommen, die aus geschmacklichen Gründen einen hohen Anteil aromatisierender Substanz enthalten müssen: z. B. Quark, Wein, Joghurt, Mandarinen.

Die Bezeichnung „Sahnekrem“ ist demnach nicht abhängig von der Stabilisierung des Schlagsahneerzeugnisses mit einem Bindemittel (wie Gelatine).

Bei Verwendung von solchen Convenienceprodukten zur Aromatisierung und Stabilisierung von Schlagsahne, die mit einem hohen Flüssigkeitsanteil (Nicht-Sahne) angesetzt werden, kann sich aufgrund ihres hohen Anteils in der Gesamtmasse der Füllung aber die Notwendigkeit der Kennzeichnung als „Sahnekrem“ ergeben.

Beim Angebot von Schüsselsahne, z. B. für Kaffeetafeln, ist – sofern ein Stabilisierungsmittel zugesetzt wurde – ein entsprechender Hinweis erforderlich, nicht aber die Bezeichnung als „Sahnekrem“.

Salinensalz

Das ist reines Kochsalz, das durch Verdunsten von Salzlösung auf Salinen gewonnen wird.

Salmonellen

Salmonellen sind eine Art krankmachender Bakterien, die in Eiern und Eiprodukten vorkommen können.

Sie verursachen Salmonellose.

Salmonellose

Die Bakterien der Gattung Salmonella verursachen Erkrankungen, die man zusammenfassend als Salmonellose bezeichnet.

Nach den auftretenden Krankheitserscheinungen werden zwei Arten der Salmonellose unterschieden, und zwar die „typhösen Krankheitsbilder“ und die „gastro-enteritischen Krankheitsbilder“.

In den Industrieländern sind die typhösen Erkrankungen infolge der hygienischen Bedingungen rückläufig, die enteritischen dagegen zunehmend.

Und das ist im Zusammenhang mit der Globalisierung der Märkte zu einem weltweiten Problem geworden.

Salmonellen sind Erreger von Tierkrankheiten, die den Menschen als Endglied einer

Infektionskette betreffen.

Kontaktinfektionen sind relativ selten.

Infektionsquellen im Lebensmittelbereich sind

- Personen, die als Ausscheider von Salmonellen wirken,
- kontaminierte Lebensmittel, die Salmonellen enthalten und/oder die von den Mikrobenzellen gebildeten Gifte.

Als für Salmonellenbefall gefährdete Rohstoffe der Bäckerei und Konditorei gelten vor allem

- Frischeier,
- Milch, Milchprodukte und Schlagsahne,
- rohes Hackfleisch und ähnliche Produkte,
- rohes Obst.

Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei, die solche Rohstoffe enthalten und nicht durcherhitzt werden, sind potenzielle Gefahren für Salmonellen-Infektionen, z. B. Krem- und Sahnefüllungen, Speiseeis, Eisspeisen, Snacks mit nicht durcherhitzten Fleisch- und Wurstauflagen.

Bei der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird bei der Probenahme mikrobiologisch auf das Vorhandensein von Salmonellen untersucht.

Bei Überschreiten der Warn- bzw. Richtwerte sind entsprechende Zwangsmaßnahmen die Folge.

Im Falle des Auftretens von Salmonellose im Zusammenhang mit dem Verzehr von befallenen Lebensmitteln kann es im Wege der Produkthaftung zu einer Verpflichtung zur Zahlung von Schadenersatz und/oder Schmerzensgeld kommen, zusätzlich zu der Strafe wegen des Verstoßes gegen das Lebensmittelrecht.

Beispielsweise wurde in einem Fall von Salmonellose nach dem Verzehr von Bienenstich allen Erkrankten ein Schmerzensgeld zugewilligt, weil die Gesamtheit der Indizien den Schluss zugelassen hatte, dass der von dem Beklagten hergestellte Bienenstich mit Salmonellen behaftet gewesen sei und die bei den Klägern aufgetretene Salmonellose verursacht habe.

In Anlehnung an die Grundsätze der Produzentenhaftung trifft den Beklagten die Beweislast für sein mangelndes Verschulden (Beweislastumkehr).

Diese Entlastung war dem Beklagten in dem Falle nicht gelungen, weder bezogen auf die verwendeten Produkte noch auf die hygienischen Belange in seinem Betrieb. Wesentlich war für das Gericht in dieser Hinsicht die selbstverständliche Erwartung nach betrieblichen Maßnahmen zur Vermeidung des Salmonellenbefalls, zum Beispiel in Form von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bei den Arbeitsgeräten.

(OLG Hamm, Urteil vom 20.09.1994, Az.: 9 U 6/94)

Salzbrezeln

Das sind auf der Oberfläche mit grobem Kochsalz bestreute kleine Laugenbrezeln, auch als Dauerbackwaren aus Kräckerteig.

Salzgebäck

Das ist die Sammelbezeichnung für Kleingebäck, das oberseitig mit Kochsalz eingestreut ist, und zum Teil auch mit Kümmel.

Salzkuchen

Salzkuchen ist eine andere Bezeichnung für Schusterjungen, einem rustikalen Kleingebäck aus Roggenhaltigem, gesäuertem Teig.

Salzstangen

Salzstangen sind stangenförmige, gewickelte Weizenkleingebäcke, die auf der Oberseite mit Salz und Kümmel bestreut sind. Als Dauerbackware sind Salzstangen aus einem Kräckerteig hergestellte, dünne, stäbchenförmige Knabberartikel. Sie sind belagt und auf der Oberfläche mit Salz versehen.

Salzwecken

Salzwecken sind in Süddeutschland angebotene Formgebäcke aus einem Brötchenteig. Der Rand der runden Gebäcke ist durch Einschlagen oder Stüpfeln kerbenförmig gestaltet. Die Oberfläche der Salzwecken ist mit Kümmel und Salz bestreut.

Sandkuchen

Sandkuchen stellt man aus Sandmassen unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten, Vollei und Zucker her. In 100 kg Sandmasse sind mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milcherzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 20 kg Vollei oder die entsprechende Menge eines Volleierzeugnisses enthalten.

Sandwiches

Das sind Snacks, die typischerweise aus zwei dreieckig geschnittenen krustenarmen Weißbrotscheiben zusammengesetzt sind.

Sie sind mit speziellen Sandwichkreams bestrichen und/oder mit Wurst, Salat oder Eizubereitungen belegt.

Sandwich-Brötchen

Das sind Milchbrötchen mit hohem Fettanteil und etwas Zucker im Teig.

Die Brötchen zeichnen sich durch ihren süßlichen Geschmack und ihre besonders mürbe Krume aus.

Sandwich-Brötchen gehören wegen ihrer Zusammensetzung rechtlich oft zu den Feinen Backwaren.

Sauermilchbrot

(auch: Buttermilchbrot, Joghurtbrot, Kefirbrot)

Bei Broten dieser Art werden zur Teigbereitung mindestens 15 Liter saure Milcherzeugnisse oder die entsprechende Menge Trockenmilch-erzeugnisse je 100 kg Getreideerzeugnisse verwendet.

(Leitsätze für Brot und Kleingebäck)

Anmerkung:

Ein Hinweis auf „frische Erzeugnisse“ ist bei der Verwendung rückverdünnter saurer Trockenmilcherzeugnisse nicht statthaft.

Sauerrahm

Sauerrahm (saure Sahne) ist ein Milcherzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 10 % in Trockenmasse.

Schmand hat dagegen 20 % Fett in Trockenmasse und Crème fraîche sogar 30 %.

Sauerrahmbutter

Butter der Handelsklassen (= Deutsche Markenbutter, Deutsche Molkereibutter) wird in drei Geschmacksrichtungen angeboten:

– Sauerrahmbutter aus mit Milchsäure gesäuertem Rahm (mit einem pH-Wert nicht

über 5,1),

- Mild gesäuerte Butter aus leicht gesäuertem Rahm (mit einem pH-Wert bis 6,3),
- Süßrahmbutter aus ungesäuertem Rahm (mit einem pH-Wert nicht unter 6,4).

Säuerungsmittel

Unter der Bezeichnung „Säuerungsmittel“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.

Zu dieser Kategorie der Zusatzstoffe zählen vor allem die Genuss-Säuren und ihre Salze, zum Beispiel: Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Citronensäure.

Säuerungsmittel werden bei Getränken, Desserts, Süßwaren und ähnlichen Zubereitungen zur Geschmacksgebung, aber auch zur Verlängerung der Haltbarkeit zugesetzt.

Im Bereich der Bäckerei/Konditorei sind sie vermischt zusammen mit anderen Stoffen wesentlicher Bestandteil von Backmitteln.

Die Verwendung von Säuerungsmitteln muss man bei verpackt angebotenen Lebensmitteln in der Zutatenliste ausweisen.

Das gilt auch, wenn diese Zusatzstoffe als Inhaltsstoff in einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind.

Sauerteig

Sauerteig ist ein Teig, dessen Mikroorganismen (z. B. Milchsäurebakterien, Hefen) aus Sauerteig oder Sauerteigarten sich in aktivem Zustand befinden oder reaktivierbar sind.

Sie sind nach Zugabe von Getreideerzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säurebildung befähigt.

Teile eines Sauerteigs werden als Anstellgut für neue Sauerteige verwendet.

Die Lebenstätigkeit der Mikroorganismen wird erst durch Backen oder Heißextrudieren beendet.

Die Säurezunahme des Sauerteigs beruht ausschließlich auf dessen Gärungen.

Den Säuregehalt (Säuregrad) erhöhende Bestandteile, ausgenommen Sauerteigbrot, werden nicht verwendet.

(Definition nach „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“)

Sauerteigverwendung (als wertbestimmender Zutat)

An die Art und Menge der Säuerungsmittel werden besondere Anforderungen gestellt bei folgenden Verkehrsbezeichnungen für Brot:

- **Sauerteigbrot** muss so hergestellt werden, dass die gesamte Säuremenge des Brotes aus einem im Betrieb geführten Sauerteig stammt.
- **Brot mit Sauerteig** ist als Verkehrsbezeichnung erlaubt, wenn die Säuremengen des Brotes mindestens zu zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.
- **Vollkornbrot** muss so hergestellt werden, dass die zugesetzte Säuremenge des Brotes mindestens zu zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.
- **Bauernbrot/Landbrot** mit einem Roggenanteil über 20 % muss so hergestellt werden, dass die Säuremenge des Brotes mindestens zu zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.

Saugkühlung

Das ist eine Verfahrensweise bei der Gärzeitsteuerung. Dabei saugt man die Kälte durch seitliche Schlitz in die gestapelten Gärdielen. Dadurch kühlen die Teiglinge auf den Gärdielen schneller auf die gewünschte Temperatur zur Gärverzögerung ab.

Säureregulatoren

Unter der Bezeichnung „Säureregulatoren“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.

Auf diese Weise lassen sich Geschmack und Haltbarkeit regulieren.

Als Säureregulatoren werden oft Weinsäure (E 334) oder Citronensäure (E 330) und ihre Salze eingesetzt.

Die Verwendung von Säureregulatoren muss man bei verpackt angebotenen Lebensmitteln in der Zutatenliste ausweisen.

Savarins

Savarins sind ein kleines französisches Dessertgebäck aus einem eireichen Hefefeinteig.

Die Savarins werden in glatten Kranzformen gebacken, nach dem Backen mit Rum-Läuterzucker getränkt, in der Mitte mit Sahne und Früchten garniert, abgeglänzt oder glasiert.

Schadstoffe

Bei den Befürchtungen, die in weiten Verbraucherkreisen und in den Medien hinsichtlich der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Nahrungsmittel geäußert werden, hat der Schadstoffgehalt einen Rang, der deutlich vor anderen Gefahren liegt (z. B. vor mikrobiellen Schädigungen).

Auch die Produktangebote des Back- und Süßwarengewerbes sind in diese Befürchtungen eingeschlossen, beispielsweise hinsichtlich der Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln in den pflanzlichen Rohstoffen. Als Schadstoffe in den Lebensmitteln gelten die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber.

Für diese sind Höchstmengen zulässig, die unter anderem für tierische Fette, Milch und Milcherzeugnisse sowie Eier und Eierprodukte festgelegt sind.

Für die vorgenannten Schadstoffe sind Richtwerte veröffentlicht, die auf der Grundlage durchschnittlicher Verzehrsmengen an Lebensmitteln eines Erwachsenen und unter Berücksichtigung tolerabler wöchentlicher Aufnahmemengen (PTWI-Werte) festgelegt sind.

Die zulässigen Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, an Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln sind in Deutschland durch die Rückstands-Höchstmengenverordnung festgelegt.

In einer umfangreichen Anlage der Verordnung sind die Stoffe, deren zulässige Höchstmengen und die verschiedenen pflanzlichen und tierischen Lebensmittel aufgelistet.

Beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen dürfen diese Werte nicht überschritten werden.

Die Höchstmengen an Aflatoxinen in Lebensmitteln sind durch die Aflatoxinverordnung festgelegt. Lebensmittel mit höherem Gehalt als den festgelegten Höchstwerten an Gesamtaflatoxinen oder Aflatoxin B1 dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Die vorgenannten nationalen rechtlichen Regelungen stehen in Bezug zu der EG-Verordnung über Kontaminanten in Lebensmitteln, die unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten gilt.

Als Kontaminant im Sinne der EG-Verordnung gilt jeder Stoff, der einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung oder auf allen Stufen der Produktion und Verteilung bzw. infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist.

Es darf kein Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, das einen Kontaminanten in einer gesundheitlich oder insbesondere toxikologisch nicht vertretbaren Menge

enthält.

Um diese Zielsetzung zu erreichen, sind neben verschiedenen Maßnahmen, die der Ständige Lebensmittelausschuss vorschlägt, über Monitorings der zuständigen Einrichtungen in den Mitgliedstaaten neue Methoden, Informationen oder Beurteilungen über Schad- stoffbelastungen in Lebensmitteln wünschenswert.

Schaummassegebäcke

Das ist die Sammelbezeichnung für Gebäcke aus aufgeschlagenen Eiklar-Zucker-Massen (= Schaummassen).

Nach dem Zuckeranteil in den Schaummassen unterscheidet man leichte und schwere Massen.

Leichte Schaummassen verwendet man hauptsächlich als Dekor oder Guss auf Gebäcken mit säuerlichem Obst.

Diese Massen werden dabei nur abgeflämmt und nicht durchgebacken.

Schwere Schaummassen verwendet man zur Herstellung von Baiserteilen (Meringen).

Sie werden mehr getrocknet als gebacken.

Schaummittel

Unter der Bezeichnung „Schaummittel“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen. Diese Stoffe haben im Bäckerei- und Konditoreibereich als Zusatzstoffe keine Bedeutung.

Schaumverhüter

Unter der Bezeichnung „Schaumverhüter“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.

Die störende Schaumbildung (z. B. beim Abfüllen in Behältnisse) kann durch fettähnliche Stoffe verhindert werden.

Übliche Schaumverhüter sind vor allem Mono- und Diglyzeride der Speisefettsäuren (E 471).

Die Verwendung von Schaumverhütern muss man bei vorverpackten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis ausweisen.

Schillerlocken

Das sind Sahnedesserts aus einem Blätterteiggebäck, das tüllenartig geformt ist (durch Wickeln von Blätterteigstreifen um eine Form).

Die Schillerlocken sind auf der Oberfläche mit grobem Zucker eingestreut, zum Teil mit etwas Kuvertüre abgesetzt und mit ungebundener Schlagsahne gefüllt.

Schimmelwachstum

Schimmelwachstum ist für Bäckereien/Konditoreien in mehrfacher Hinsicht ein wesentliches Hygienerisiko:

- Mit Schimmel **befallene Produkte** sind gesundheitsschädlich. Sie sind verdorbene Lebensmittel und dürfen nach den Bestimmungen des LFGB nicht in den Verkehr gebracht werden.
- Mit Schimmel behaftete **Bedarfsgegenstände für die Lebensmittelproduktion** sind Ekel erregend. Werden diese zur Herstellung, zur Lagerung, zum Transport oder beim Inverkehrbringen benutzt, so sind die damit in Kontakt geratenen Lebensmittel *nicht mehr verkehrsfähig*.

Im Zusammenhang mit Schimmelwachstum im Bäckerei- und Konditoreibereich ergeben sich folgende Konsequenzen:

1. Mit Schimmel behaftete Erzeugnisse, Produktionsreste und Abfälle sind unverzüglich aus den Betriebsräumen zu entfernen.

(Urteil des OLG Karlsruhe, 3. Strafsenat, vom 17.07.1981 -3 Ss 14/81)

1. 2. Zum Verkauf bereitgestellte Erzeugnisse sind regelmäßig auf Schimmelbildung hin zu kontrollieren. Diese Kontrollen haben gegenüber anderen Arbeiten absoluten Vorrang (z. B. vor Ändern von Preisen, Wechselgeld einbringen). Notfalls dürfen nicht kontrollierte Waren für den Verkauf nicht freigegeben werden.

(Urteil der 32. Kl. Strafkammer des LG Berlin vom 27.02.1974 -1 Wi Ns/25/73)

1. 3. Mit Schimmel behaftete Bedarfsgegenstände (z. B. Tücher, Gärdielen, Brotkörbe oder Bretter) dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln benutzt werden. Das Abwaschen des sichtbaren Schimmels genügt nicht. Die befallenen Gegenstände sind auszutauschen. Dem Schimmelwachstum muss durch regelmäßige Reinigung, Desinfektion und Trocknung vorgebeugt werden.

(Urteil des 1. Strafsenats des OLG Koblenz vom 23.05.1985 - 1 Ss 61/85)

Schinkenbrot

Nach den besonderen Beurteilungsmerkmalen gemäß den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ist Schinkenbrot ein Roggenvollkornbrot oder Roggenschrotbrot, in halbrunder Form freigeschoben, angeschoben oder im Kasten gebacken.

Es weist einen herzhaft-aromatischen Geschmack auf.

Ein Zusatz von Schinken ist nicht üblich.

Schinken wird nur in wenigen Gegenden und nur bei Mehlbroten zugesetzt.

Anmerkung:

Bei vielen Verkehrsbezeichnungen für Brotsorten mit namengebender Zutat ist davon auszugehen, dass diese in dem Brot in einer bestimmten Mindestmenge enthalten ist (z. B. bei Leinsamenbrot, Rosinenbrot).

Auch bei „Schinkenbrötchen“ erwarten Verbraucher eingebackenen Schinken.

Die Bezeichnung „Schinkenbrot“ ist daher nicht eindeutig nur in dem Sinne zu verstehen, dass es besonders zum Verzehr mit Schinken geeignet ist.

Ohne einen Hinweis darauf, dass Schinken nicht eingebacken ist, kann die Verkehrsbezeichnung „Schinkenbrot“ eine Irreführung der Verbraucher bedeuten. (OLG Koblenz, Urteil vom 18.04.1985 – 1 Ss 461/84)

Schinkenhörnchen

Das sind aus Croissantteig (wenig gesüßter Plunderteig) hergestellte hörnchenförmige Snacks.

Sie sind mit Kochschinken als Füllung gebacken, auch mit Käse-Schinken-Füllung oder Käsefüllung üblich.

Schlagobers

Das ist die österreichische Bezeichnung für Schlagsahne.

Schlagsahne

Das ist ein Milcherzeugnis mit mindestens 30 % Fettgehalt.

Schlesisches Landbrot

Das ist eine Gattungsbezeichnung für ein stark ausgebackenes Roggenbrot mit kräftigem Brotaroma.

Es wird als längliches Laibbrot mit bemehler, seitwärts eingekerbter Kruste hergestellt.

Schlesischer Streuselkuchen

Schlesischer Streuselkuchen ist ein Blechkuchen aus Hefefeinteig, bei dem die Streuselaufgabe auf einer Quarkmasse aufgebracht ist.

Nach einer Entscheidung des EuGH darf „Schlesischer Streuselkuchen“ von Bäckereien in Deutschland hergestellt und angeboten werden.

Schlinggebäcke

Der Begriff „Schlinggebäcke“ wird benutzt für alle Gebäcke, bei deren Herstellung die Gebäckform aus miteinander verschlungenen Teigsträngen gebildet wird, z. B. Brezeln.

Schlotfeger (Hippenrollen)

Als Schlotfeger bezeichnet man dünnblättrige, zu einer Rolle geformte Hippengebäcke.

Sie sind ganz mit Kuvertüre überzogen und mit ungebundener Schlagsahne gefüllt.

Schlüterbrot

Schlüterbrot ist ein freigeschobenes Roggenvollkornbrot, zu dem 15 bis 25 % Schlütermehl verwendet werden.

Schlütermehl ist ein mit Wasserdampf und Wärme aufgeschlossenes Mehl aus inneren Schalenteilen und Keimling des Kornes.

Durch das Schlüterverfahren werden Schalenbestandteile zum Teil löslich und damit verdaulich.

Das Brot erhält durch diese Verzuckerungsprodukte einen süßlichen Geschmack und eine karamell-braune Kruste.

Schmalzstuten

Schmalzstuten sind im Kasten gebackene Großgebäcke aus Hefeteig mit hohem Gehalt an Schmalz und Zucker.

Die Stuten sind daher den Feinen Backwaren zuzurechnen.

Sie haben einen aromatischen Geschmack und halten sich lange frisch.

Schmelzsalze

Unter der Bezeichnung „Schmelzsalze“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen (= Schmelzkäse).

Diese Zusatzstoffe haben im Bereich der Bäckerei/Konditorei nur Bedeutung, wenn man beispielsweise Käse mit Schmelzsalzgehalt zu Snacks verarbeitet.

Schnecken-Gebäcke

Als Schnecken bezeichnet man in Deutschland allgemein kleinstückige Hefefeingebäcke.

Speziell sind es Hefeteiggebäcke, die aus aufgerollten Teigsträngen mit verschiedenen Füllungen (z. B. Zucker-Fett-Rosinen-Masse, Franchipanmasse, Konfitüre, Mohnmasse, Quarkmasse) in Scheiben geschnitten und auf Blechen gebacken sind.

Schnecken sind Frischgebäcke ohne lange Frischhaltung.

Schnittbrötchen

Der Begriff „Schnittbrötchen“ bezieht sich auf das Verfahren der Formgebung für diese länglichen Weizenbrötchen.

Sie werden auf der Oberfläche längs tief eingeschnitten, so dass sich hier ein kräftiger Ausbund bildet.

Schnittbrot

Schnittbrot kann aus verschiedenen Brotsorten hergestellt werden.

Wichtig ist allerdings eine gleichmäßige Form für etwa gleichgroße Schnitten.

Schnittbrot wird allgemein vorverpackt angeboten.

Dabei wendet man Verfahren der Haltbarmachung und zum Schimmelschutz an.

Schnittbrot kann auch im Verkaufsablauf nach Wunsch des Kunden hergestellt werden.

Das bezeichnet man als „Brotaufschnitt“.

Schockfrostern

Als „Schockfrostern“ wird das rasche Tiefgefrieren von Backwaren in speziellen leistungsfähigen Frostern bezeichnet, um möglichst rasch den Temperaturbereich von +30 °C bis -7 °C Kerntemperatur in den Gebäcken zu überwinden, weil die Gebäcke sonst schnell altern.

Schokolade

Als „Schokolade“ bezeichnet man die in massiver Form als Tafel-, Block- oder Riegelschokolade angebotenen Süßwaren.

Schokolade wird im Wesentlichen aus der Kakaomasse und/oder Kakaopulver sowie Zucker und eventuell zusätzlicher Kakaobutter hergestellt.

Je nach Sorte werden darüber hinaus zugesetzt: Milch, Sahne oder

Milchtrockenerzeugnisse. Schokolade muss mindestens 35 %

Gesamtkakaotrockenmasse und 18 % Kakaobutter enthalten.

Erlaubt ist ein Zusatz von bis zu 5 % bestimmter pflanzlicher Fette, die nicht aus der Kakaofrucht stammen.

Diese Zusätze müssen beim Inverkehrbringen der Schokolade kenntlich gemacht werden.

Schrotbrote

Das ist eine unspezifische Bezeichnung für Brote aus Backschrot.

Verkehrsbezeichnungen je nach verwendeten Mahlerzeugnissen sind:

- Roggenschrotbrot (mit mindestens 90 % Roggenbackschrot),
- Weizenschrotbrot (mit mindestens 90 % Weizenbackschrot),
- Roggenweizenschrotbrot (mit mindestens 90 % Backschrot, davon mehr als 50 % Roggenbackschrot),

– Weizenroggenschrotbrot (mit mindestens 90 % Backschrot, davon mehr als 50 % Weizenbackschrot).

Schrumpffolie

Als Verpackung zum Bevorraten von Brot und Gebäck werden so genannte Schrumpffolien verwendet. Es handelt sich dabei um Kunststoff-Folien, die sich beim Erhitzen zusammenziehen und an der Naht verkleben.

Sie legen sich wie eine Haut um das Packgut. Geeignet sind dafür Polypropylen- und Polyethylen-Folien sowie einige Verbundfolien.

Das Versiegeln und Schrumpfen findet in einem Schrumpftunnel statt, dessen Temperatur je nach Gebäck und Folienart regelbar ist.

Zum Verpacken in Schrumpffolie sind Gebäcke mit empfindlicher Oberfläche oder weicher, leicht verformbarer Beschaffenheit nicht geeignet.

Schüsselkrem

Das sind Süßspeisen aus Sahnekrem oder gekochten Kream mit Zugaben von Früchten, Makronen, Schokoladespänen, aromatisierten Biskuitstückchen und anderem. Die Kream werden in einer Schüssel zum Erstarren gebracht vor dem Servieren auf der Oberfläche mit Sahne und anderen Dekors verziert.

Schuhsohlen (Helgoländer)

Als „Schuhsohlen“ (Helgoländer) bezeichnet man flache, ovale Gebäcke aus gezuckertem Blätterteig, von denen zwei Stückchen mit einer Füllung aus Sahne, Sahnekrem oder Kream zusammengesetzt werden.

Die obere Schuhsohle wird oftmals an einer Ecke mit Kuvertüre oder mit kakohaltiger Fettglasur dekoriert.

Schusterjungen (Salzkuchen)

Schusterjungen (Salzkuchen) sind im Raum Berlin und Brandenburg verbreitet angebotene Keingebäcke aus gesäuertem Roggenteig.

Sie sind flach, von unregelmäßiger Form mit bemehlter und unregelmäßig gerissener Kruste.

Schutzgas (Verpackungsgas)

Die meisten Bakterien- und Schimmelarten, die für den Verderb von Back- und Süßwaren verantwortlich sind, gelten als aerobe Mikroben.

Das heißt: Diese Kleinlebewesen benötigen Sauerstoff als Entwicklungsbedingung.

Ein Ausschluss von Sauerstoff ist daher eine Maßnahme der Mikrobenhemmung.

Wird in gasdichten Packstoffen der Luftanteil durch bestimmte zulässige Verpackungsgase ausgetauscht, kann die Haltbarkeit der darin aufbewahrten Lebensmittel deutlich verlängert werden.

Das Verpacken in Schutzgas ist bei halbfleuchten Teigen, bei vorgebackenen Backwaren und bei Schnittbrot üblich.

Bei Lebensmitteln, die vorverpackt zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind und deren Haltbarkeit durch eine Schutzatmosphäre verlängert wird, ist nach den Bestimmungen der Zusatzstoff-Verordnung auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett die Angabe „unter Schutzatmosphäre verpackt“ an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Die Angabe darf nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

Als Verpackungsgase für Brot und Backwaren sind zugelassen:

E 290 = Kohlendioxid, E 938 = Argon, E 939 = Helium, E 941 = Stickstoff, E 942 = Distickstoffmonoxid, E 948 = Sauerstoff.

Die Verwendungsmengen sind nach der technologischen Zielsetzung unter dem Minimierungsgebot der „Guten Herstellungspraxis“ zu bemessen (Quantum-satis-Prinzip).

Den Verpackungsgasen im weiteren Sinne zuzurechnen sind die **Treibgase**, z. B. zum Aufschäumen von Sahne- und Milcherzeugnissen.

Diese sind in nicht unerheblichem Maße an einem Stoffumtausch mit dem Lebensmittel beteiligt.

Das heißt: Die Verbraucher verzehren das Treibgas oder seine Umsetzungsprodukte zusammen mit dem Lebensmittel.

In diesem Fall ist das Treibgas ein kenntlich zu machender Zusatzstoff.

Treibgase und Verpackungen, die nicht mit dem Lebensmittel in einen Stoffaustausch treten, sind Verarbeitungshilfsstoffe und keine Zusatzstoffe.

Schwarzbrot

Das ist eine nicht einheitlich gebrauchte Bezeichnung für Brote mit dunklen Mahlerzeugnissen.

In einigen Regionen wird mit „Schwarzbrot“ ein Roggenbrot oder ein dunkles Roggenmischbrot bezeichnet.

In anderen Landesteilen ist damit ein Schrotbrot gemeint.

Schwarzwälder Brot (Badisches Landbrot)

Das ist eine Gattungsbezeichnung für ein rundes oder längliches Weizenmischbrot in Laibform.

Es hat ein mild-säuerliches Aroma, das zumeist auch von der stark ausgebackenen Kruste mitbestimmt wird.

Die Kruste kann bemehlt sein, aber auch glänzend mit mehreren Einschnitten auf der Oberfläche.

Die Krume des Schwarzwälder Brotes ist stark aufgelockert, oft mit rustikal unruhiger Porung.

Traditionell werden diese Merkmale durch einen mehrstufigen Schaumsauerteig erzielt, der auch genügend Hefen für die Auflockerung des Brotes bildet.

Schwarzwälder Kirschtorten

Schwarzwälder Kirschtorten sind Kirschwasser-Sahnetorten oder Kirschwasser-Butterkremtorten, auch deren Kombination.

Als Füllung dienen Butterkrem und/oder Sahne, teilweise Canache sowie Kirschen, auch als Stücke in gebundener Zubereitung.

Der zugesetzte Anteil an Kirschwasser ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Für die Krume werden dunkle und/oder helle Wiener- oder Biskuitböden verwendet.

Die Masse für die dunklen Böden enthält mindestens 3 % Kakaopulver oder stark entölten Kakao.

Für den Unterboden wird auch Mürbeteig verwendet.

Die Torte wird mit Butterkrem oder Sahne eingestrichen, mit Schokoladenspänen garniert.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Anmerkungen:

In einem Urteil hat das OLG Koblenz festgestellt, dass Schwarzwälder-Kirsch-Produkte ausschließlich unter Verwendung einer kakao- oder schokoladenhaltigen Biskuitmasse hergestellt werden müssen.

(OLG Koblenz, Urteil vom 28.02.1985)

In einem weiteren Gerichtsverfahren hat das Amtsgericht Mainz zu der Füllung von Schwarzwälder Kirschtorten folgende Anforderungen gestellt:

Schwarzwälder Kirschtorte darf als Spitzenerzeugnis keine Geleekirschen anstelle der geforderten Sauerkirschfüllung und kein geschmacksverstärkendes Kirschwasseraroma oder ähnliche Ersatzstoffe enthalten.

Damit die Sahnefüllung den charakteristischen Kirschwassergeschmack bekommt und für die praxisübliche Angebotsdauer hält, ist ein Zusatz von mindestens 50 Milliliter vierzigprozentigen Kirschwassers (besser: 60 Milliliter) pro Kilogramm Schlagsahne notwendig.

Für den Aufbau der Torte ist gefordert, dass „nahezu der gesamte Boden“ mit Sauerkirschkompott bedeckt ist, damit der spezifische Geschmack beim Verzehr des ganzen Tortenstücks wahrnehmbar ist.

Die vorgenannten Anforderungen sind im Übrigen von frischen Torten und auch von

*Tiefkühlprodukten zu erfüllen.
(Amtsgericht Mainz, Az.: 312 Js 1291/91-28 OwiG).*

*Konsequenz für die Verkaufsberatung:
Wenn Kunden eine Torte ohne Kirschwasser wünschen, muss dafür der Begriff
„Schwarzwälder Kirschtorte“ vermieden werden.*

Schwarz-Weiß-Gebäck

Das ist scheibenförmiges Teegebäck aus hellem Mürbeteig und kakaohaltigem Mürbeteig, die miteinander zu verschiedenen Mustern verarbeitet werden.

Schwedenbrot

Als „Schwedenbrot“ bezeichnet man helle, ungesäuerte Roggenmischbrote mit einem Zusatz von Sirup oder Zucker, so wie diese Brote in Schweden üblich sind.

Schweinsohren

Schweinsohren (und auch Krawatten) sind süße, flache, zuckerig-krosse Kaffeegebäcke aus in Zucker ausgerolltem Blätterteig. Der Teig wird aufgerollt und in die typischen Scheiben geschnitten.

Nach dem Backen tunkt man die Gebäcke zum Teil an einer Ecke in Kuvertüre oder kakaohaltige Fettglasur.

Seelen

Seelen sind süddeutsche Brauchtumsgebäcke zur Fastenzeit.

Heute werden sie ständig als längliche, nur von Hand ausgebrochene Weizen- oder Dinkelgebäcke angeboten.

Ihre Oberfläche ist mit Kochsalz und Kümmel bestreut.

Selbstbedienungsverkauf

Der Verkauf von verpackten Lebensmitteln im Wege der Selbstbedienung (SB) ist weit verbreitet, im Bereich der Bäckereien und Konditoreien aber nur als Teilsystem des Verkaufs üblich.

Aufgrund wirtschaftlicher Erwägungen finden Selbstbedienungseinrichtungen zur Abgabe von unverpackten Backwaren und Snacks zunehmende Verbreitung.

Beim Selbstbedienungsverkauf unverpackter Lebensmittel sind Bestimmungen des LFGB zu beachten.

Es ist verboten, zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel oder Lebensmittel, die entgegen den Vorschriften des Gesetzes (Vermeiden nachteiliger Beeinflussung aus der Umgebung der Lebensmittel) hergestellt oder behandelt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Daher muss man beim Angebot unverpackter Backwaren zur Selbstbedienung schwerpunktmäßig hygienische Belange berücksichtigen.

Semmel

Mit „Semmel“ bezeichnet man in Süddeutschland und Österreich die Weizenkleingebäcke (z. B. Lang-, Stern- und Kaisersemmel).

Mit „Semmel“ bezeichnet man in und um Hannover die Großgebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig (mit und ohne Rosinen).

Sensorische Probenahme

Bei Lebensmittelkontrollen sollen die Lebensmittel auch auf Geruch und Geschmack hin geprüft werden (= sensorische Proben).

Beanstandungen von Lebensmitteln aufgrund sensorischer Befunde kommen in der Praxis häufig vor, z. B. saure oder gärende Schlagsahnefüllungen in Torten.

Solche Mängel könnten vorher von den Verantwortlichen des Lebensmittelbetriebs selbst bemerkt werden. Es empfiehlt sich demnach, die zum Verkauf bereitgestellten Lebensmittel in angemessenen Zeitintervallen auf ihre sensorische Beschaffenheit hin zu kontrollieren.

Sesam

Das sind die Samen der im Mittelmeerraum und in tropischen Ländern angebauten Sesampflanze.

Die Saaten enthalten 45 bis 60 % eines feinen Pflanzenöls, das einen hohen Anteil der ungesättigten, essenziellen Linolsäure enthält.

Sesamsaaten werden zur Ölgewinnung genutzt.
In der Bäckerei und Konditorei nutzt man die Saaten zu Brot, Kleingebäck und als Aufstreu für Hefefeingebäcke.
Zum Teil werden die Sesamsaaten zuvor geröstet, um ihr nussartiges Aroma zu verstärken.

Sesambrötchen

Das können Brötchen jeglicher Art und Form sein.
Wesentlich für die Verkehrsbezeichnung ist die Krustenaufgabe aus Sesamsaat in einer deutlich sichtbaren Menge (nicht im Gebäck erforderlich).

Sesambrot

Für „Sesambrot“ sind mindestens 8 kg Sesam auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse zu verarbeiten (im Brot bzw. auch auf der Kruste).

Siedegebäcke

Das ist der Oberbegriff für Gebäcke, die in Siedefett gebacken sind, z. B. Berliner Pfannkuchen, Spritzkuchen, Donuts.

Siegerländer Drittelsbrot

Siegerländer Drittelsbrot ist ein spezielles Mischbrot mit Backschrotanteil.
Die Getreidemahlerzeugnisse dafür bestehen zu je einem Drittel aus Roggenmehl, Weizenmehl und Roggenbackschrot.

Silikon (Backbleche und Backformen)

Backbleche und Backformen gibt es mit Antihaf-Beschichtungen aus Silikon.
Durch diese Beschichtung lassen sich die Backwaren nach dem Backvorgang leicht austrennen.
Die silikon-beschichteten Gerätschaften lassen sich auch leicht reinigen.

Silikon ist ein Kunststoff (synthetischer Polymer).

Die Silikon-Beschichtungen auf den Backgerätschaften müssen nach dem Aufbringen noch aushärten.

Dafür verwendet man spezielle Härtemittel.

Reste des Silikons und der Härtemittel können aus den Beschichtungen freigesetzt werden.

Diese freiwerdenden organischen Reste gelten als gesundheitsschädlich.

Das Bundesamt für Risikobewertung (= BfR) hat einen Grenzwert von höchstens 0,5 % flüchtiger organischer Verbindungen als Freisetzungen aus dem Silikon auf Gerätschaften festgelegt.

Die Hersteller von Silikon-Backgeräten „tempern“ die Geräte, um solche Reste auszugasen.

Außerdem sollten Benutzer von Silikon-Backgeräten die Hinweise der Hersteller beachten.

Es kann zum Beispiel notwendig sein, die Silikon-Backgeräte vor ihrer erstmaligen Benutzung trocken durchzuerhitzen oder mehrfach heiß auszuwaschen.

Simonsbrot

Simonsbrot wird als Roggen- und/oder Weizenvollkornbrot nach dem Simonsverfahren hergestellt.

Durch das Simonsverfahren wird Korn vor der Vermahlung durch feuchte Wärme enzymatisch abgebaut.

Dadurch werden Vitalstoffe gebildet.

Das Brot hat durch den erhöhten Anteil löslicher Zucker ein süßliches Aroma.

Die Kruste ist dunkelbraun.

Die Krume ist saftig.

Sirup

Unter „Sirup“ wird eine dickflüssige, viskose Zuckerlösung mit 20 bis 30 % Wasseranteil verstanden. Sirup kann gewonnen werden durch Auflösen von Zuckerarten (z. B. Invertzuckersirup), durch Abbau stärkehaltiger Substanzen (z. B. Glucosesirup) oder als Ablauf bei der Zuckerherstellung (z. B. Rübenzuckersirup).

Snacks

Das ist der Oberbegriff für Knabberwaren und kleine Imbiss-Speisen zum Sofortverzehr.

Sojabrot

Sojabrot wird durch Zugabe von mindestens 10 Hundertteilen zerkleinerter Sojaerzeugnisse hergestellt, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse.

Soja und Sojaerzeugnisse als Zutat gelten als Allergene.

Sonnenblumenkernbrote (Ölsaatenbrote)

Brote mit einer Ölsaat als namengebender Zutat (Leinsamenbrot, Sesambrot, Nussbrot) werden durch Zugabe von 8 Hundertteilen der Bezeichnung entsprechenden, nicht entfetteten Ölsaaten hergestellt, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse.

Wird diese Mindestzusatzmenge unterschritten, ist eine Verkehrsbezeichnung unter Hinweis auf die Mitverwendung der entsprechenden Ölsaat statthaft, z. B. „Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernanteil“.

Bei Sesamkleingebäck, Mohnbrot und Mohnbrötchen genügt eine deutlich sichtbare Krustenaufgabe

Alle Ölsaaten und Erzeugnisse aus Ölsaaten sind Allergene.

Sonn- und Feiertagsarbeit

Arbeitnehmer dürfen in Bäckereien und Konditoreien (ohne mehrschichtigen Betrieb) an Sonn- und Feiertagen für bis zu drei Stunden mit der Herstellung und dem Austragen oder Ausfahren von „Konditorwaren“ und an diesem Tag zum Verkauf kommenden „Bäckerwaren“ beschäftigt werden.

In mehrschichtigen Betrieben mit regelmäßiger Tag- und Nachtarbeit kann der Beginn oder das Ende der Sonn- und Feiertagsruhe um bis zu 6 Stunden vor- oder zurückverlegt werden, wenn der Betrieb zuvor 24 Stunden geruht hat (z. B. Arbeitsbeginn am Sonntag um 1800 Uhr, wenn zuvor am Samstag ab 1800 Uhr die Betriebsruhe eingehalten wurde).

Für Kraftfahrer und ihre Beifahrer kann der Beginn der 24-stündigen Sonn- und Feiertagsruhe um bis zu 2 Stunden vorverlegt werden.

In allen Betrieben des Backgewerbes dürfen Arbeitnehmer an Sonn- und Feiertagen ohne Ausnahmegewilligung arbeiten, und zwar

- zur Instandhaltung und Reinigung von Betriebseinrichtungen, soweit diese für den regelmäßigen Fortgang der Arbeit im eigenen oder einem fremden Betrieb erforderlich sind; das gilt auch für die Vorbereitung des werktätigen Betriebs sowie zur Aufrechterhaltung der Funktionen von Rechnersystemen;
- in Notfällen zur Verhütung des Verderbs von Lebensmitteln oder des Misslingens von Arbeitsergebnissen.

Sorbets

Sorbets sind Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett.

„... Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat, z. B. „Champagner-Sorbet“. Diese Zutat erzeugt den charakteristischen Geschmack. Bei Fruchtsorbets kann die Frucht in der Bezeichnung genannt werden, z. B. „Himbeersorbet“.

In (Frucht)-Sorbets beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent (berechnet als Zitronensäure) beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 Prozent. Bei Gemüsesorbet mit einem intensiv-schmeckendem Gemüse beträgt dessen Anteil mindestens 10 %. Milch oder Milchbestandteile werden bei Sorbets nicht verwendet.

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

Sorbinsäure

Die Säure und ihre Natrium-, Calcium- und Kaliumsalze (Sorbate) sind beschränkt zugelassen als Konservierungsstoffe für bestimmte Back- und Süßwaren.

Die Verwendung von Sorbinsäure und ihren Salzen als Konservierungsmittel für Back- und Süßwaren ist wie bei Propionsäure geregelt (Zulassung nur für bestimmte Backwaren und Begrenzung der erlaubten Zusatzmenge).

Anmerkung:

Im Backgewerbe ist heute der Verzicht auf chemische Konservierungsstoffe gut möglich, weil physikalisch wirkende Methoden als guter Ersatz erprobt sind (Hitzepasteurisierung oder Schutzgas).

Sorbit

Sorbit (E 420) ist ein Polyalkohol, der in der Natur verbreitet in Früchten vorkommt. Der große Bedarf an Sorbit wird jedoch durch technische Hydrierung von Traubenzucker gedeckt.

Sorbit hat in etwa den gleichen Nährwert wie vergleichbare Zucker und nur die Hälfte der Süßkraft von Rübenzucker. Er kann aber im menschlichen Körper ohne Insulinwirkung verstoffwechselt werden.

Der Gehalt an Sorbit als Süßungsmittel in Feinen Backwaren ist bei deren Bereitstellung zum Verkauf kenntlich zu machen, auch bei unverpackt angebotenen Produkten.

Sorgfaltspflicht

Im Bereich des Lebensmittelrechts sind an die Sorgfaltspflicht der Hersteller und Händler im Interesse der Verbraucher und ihres Schutzes vor Gesundheitsgefahren und Täuschungen höchste Anforderungen gestellt.

Hieraus folgt, dass die Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben sich nicht auf Unkenntnis berufen dürfen oder sich mit Anpassung an „gängige Praxis anderer Hersteller“ begnügen dürfen.

Die Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers umfasst

- die *Erkundungspflicht*, d. h.: sich rechtzeitig und umfassend bei zuständigen und fachkundigen Stellen zu informieren oder Rat einzuholen;
- die *Prüfungspflicht*, d. h.: die Einrichtungen, Anlagen, Rohstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Verpackungen, Lager- und Transportbedingungen, das Personal usw. auf die Einhaltung von lebensmittelrechtlichen Anforderungen hin zu überprüfen;
- die *Vertretungspflicht*, d. h.: für die Organisation und Wahrnehmung von lebensmittelrechtlichen Kontrollen im Betrieb geeignete Personen auszuwählen, Überprüfungen festzulegen und das Personal entsprechend ihren Tätigkeitsbereichen und unter Berücksichtigung der vorhergehenden Ausbildung zu schulen; dieses Delegationsprinzip befreit nicht von der Gesamtverantwortung des Betreibers eines Lebensmittelunternehmens.

Die Sorgfaltspflicht eines Herstellers von Lebensmitteln geht zum Beispiel so weit, dass er bei dem Einsatz von Werbematerial eines Zulieferanten jeweils selbstverantwortlich zu prüfen hat, ob sein Endprodukt die darin enthaltene Bewertung auch verdient.

(Urteil des Bay. OLG vom 26.10.1972 -RReg 8 St 96/72)

Sozialräume

Zu den Sozialräumen zählen nach der Arbeitsstättenverordnung

– die Sanitärräume (Umkleieräume/Kleiderablagen,

Waschräume/Waschgelegenheiten, Toilettenräume) und

– die Pausen-, Bereitschafts- und Liegeräume sowie Räume für körperliche Ausgleichsübungen.

Die Anforderungen an diese Sozialräume sind in der Arbeitsstättenverordnung geregelt, außerdem auch in der Gewerbeordnung.

Die Einrichtung von Sozialräumen ist in Abhängigkeit von den Beschäftigtenzahlen und den Geschlechtern der Arbeitnehmer unterschiedlich festgelegt.

Spanische Vanilletorte

Das ist eine gebackene, ungefüllte Torte aus Vanille-Mandel-Sandmasse (mit Marzipanrohmasse) und einem Überzug aus Kuvertüre, Schokoladenzuckerglasur oder kakaohaltiger Fettglasur.

Speckbrote

Das sind Brote aus unterschiedlichen Mehlmischungen, in deren Krume Speckstückchen eingebacken sind. Zum Teil werden auch Röstzwiebeln zugesetzt.

Speckkuchen

Als „Speckkuchen“ bezeichnet man Blechkuchen aus zumeist Hefefeinteig, die mit einer Auflage von gedünsteten Zwiebeln, Speck, Kümmel und mit einem Eieguss gebacken werden.

Diese Kuchen werden warm verzehrt, zum Beispiel zu jungem Wein oder zu Federweißer (Rauscher). Sie sind den „Flammekuche“ ähnlich, die in Elsass-Lothringen beheimatet sind.

Speiseeis

Nach den „Leitsätzen für Speiseeis“ ist Speiseeis „eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand...gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden; im aufgetauten Zustand verliert Speiseeis seine Form und verändert sein bisheriges Gefüge.“

Speiseeis wird hergestellt insbesondere unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Sahne, Eiern, Zuckerarten, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Butterreinfett, pflanzlichen Fetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln. In Abhängigkeit von der jeweiligen Speiseeis-Sorte und vom Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet.

Neben der Rezeptur und der Auswahl der Zutaten hat die Herstellungstechnologie einen entscheidenden Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Speiseeis. Zur Herstellung von Speiseeis und Halberzeugnissen für Speiseeis sind gemäß „Verordnung über Speiseeis“ bestimmte Zusatzstoffe zugelassen (mit Höchstmengenbegrenzung).

Speiseeis-Sorten

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.

A. Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten

1. *Kremeis, Cremeeis:*

Diese Sorte enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

2. *Rahmeis, Sahneeis:*

Diese Eissorte enthält mindestens 18 Prozent Milchfett, das aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (dem Rahm) stammt.

3. *Milcheis:*

Milcheis enthält mindestens 70 Prozent Milch.

4. *Eiskrem, Eiscreme:*

Diese Eissorte enthält mindestens 10 Prozent Fett, das aus der Milch entstammt.

5. *Fruchteiskrem, Fruchtiscreme:*

Diese Eissorte enthält mindestens 8 Prozent Fett, das aus der Milch entstammt. Es weist einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten auf.

6. ... *Eis aus Milch und/oder Milcherzeugnissen:*

Diese Eissorten stellt man unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen her. Die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %. Die namensgebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar, z. B. bei Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis, Quarkeis.

7. *Parfait, Halbgefrorenes:*

Das ist Eis aus Sahne und Ei. Bei der Herstellung werden Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen. Dann werden sie mit weiteren Zutaten vermischt und gefroren. Die fein-kristalline Beschaffenheit ist typisch.

B. Speiseeis mit Pflanzenfett

Mit pflanzlichen Fetten hergestellte Eissorten bezeichnet man mit „... Eis“. Die Bezeichnung wird durch die Angabe der geschmacksgebenden Zutat oder anderer charakteristischer Zutaten ergänzt, z. B. „Erdbeereis“. Auch für diese Speiseeissorten verwendet man in der Regel Milch und Milcherzeugnisse. Der Zusatz von Milchfett ist möglich.

C. Speiseeis ohne zugesetztes Fett

1. „... Sorbet“:

„... Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat, z. B. „Champagner-Sorbet“. Diese Zutat erzeugt den charakteristischen Geschmack. Bei Fruchtsorbets kann die Frucht in der Bezeichnung genannt werden, z. B. „Himbeersorbet“.

In (Frucht)-Sorbets beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent (berechnet als Zitronensäure) beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 Prozent. Bei Gemüsesorbet mit einem intensiv-schmeckendem Gemüse beträgt dessen Anteil mindestens 10 %. Milch oder Milchbestandteile werden bei Sorbets nicht verwendet.

2. Wassereis:

Wassereis enthält hauptsächlich Wasser, Zucker und geschmacksgebende und färbende Zutaten.

D. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten

Eis, das Frucht/Gemüse enthält, wird unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung hängt von der Rezeptur ab.

1. Erdbeereis:

Erdbeereis enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeeren). Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Erdbeerkremeis“ oder „Erdbeereiskrem“.

2. Vanilleeis:

Vanilleeis erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Vanillekremeis“ oder „Vanilleeiskrem“. Wenn man in der Bezeichnung auf eine bestimmte Herkunft der Vanille hinweist, muss diese vollständig daher stammen, z. B. „Bourbon-Vanilleis“.

Speiseeissorten mit Kakao und/oder Schokolade oder Nüssen

1. Schokoladeneis:

Schokoladeneis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Schokoladeneis wird hergestellt, indem man Kakao/Kakaopulver, Kakaobutter, Kakaomasse/Schokolade zu einem Eismix vermengt. Dadurch wird der typische Schokoladengeschmack erzeugt. Es gelten die Bestimmungen der Kakaoverordnung. Verwendet man kakaohaltige Fettglasur anstelle von Schokolade, muss man dies entsprechend kenntlich machen. Wenn man in der Bezeichnung „Schokolade“ auslobt oder Schokolade abbildet, muss ausschließlich Schokolade enthalten sein. Es darf keine kakaohaltige Fettglasur zugesetzt sein.

2. Nusseis:

Nusseis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Nusseis wird hergestellt, indem man dem Eismix gemahlene Nüsse und/oder natürliches Nussaroma zugibt. Dadurch wird der typische Nussgeschmack erzeugt.

Sonstige Speiseeissorten

1. Straciatellaeis:

Straciatellaeis ist ein weißes bis kremfarbenes Eis, das mit Schokoladenstücken durchsetzt ist. Dieses Eis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Die Schokoladenstückchen im Eis sind deutlich wahrnehmbar. Verwendet man kakaohaltige Fettglasur anstelle von Schokolade, muss man dies entsprechend kenntlich machen.

2. Fürst-Pückler-Eis:

Fürst-Pückler-Eis ist eine traditionelle Eiskombination aus Speiseeis der Geschmacksrichtungen „Schokolade“, „Erdbeere“ und „Vanille“, die zu gleichen

Teilen geschichtet sind. Der Geschmack der jeweiligen Sorte ist deutlich wahrnehmbar.

Fürst-Pückler-Eis stellt man ausschließlich unter Verwendung von Milchfett her. Bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Fürst-Pückler-Kremeis“ oder „Fürst-Pückler-Eiskrem“.

Eis nach Fürst-Pückler-Art ist ein Speiseeis der Geschmacksrichtungen „Schokolade“, „Erdbeere“ und „Vanille“, die zu gleichen Teilen geschichtet sind. Das Eis wird unter Verwendung von pflanzlichen Fetten hergestellt.

Spekulatius

Diese Adventsgebäcke stellt man aus zuckerreichen Mürbeteigen mit kräftiger Würzung her.

Die typischen figürlichen Gebäcke werden in Modeln oder Ausformwalzen geformt.

Übliche spezielle Spekulatius-Qualitäten sind:

- Gewürzspekulatius als würzige, hartbrechende Sorte,
- Butterspekulatius mit mindestens 10 Teilen Butter auf 100 Teile Getreideerzeugnisse (üblich sind 40 bis 60 Teile),
- Mandelspekulatius mit Mandelgrieß oder Marzipanrohmasse und mit gehobelten Mandeln auf der Unterseite.

Spezialbrote

Das ist der Oberbegriff für Brote mit besonderen Merkmalen.

Die Spezialität kann jeweils begründet sein

- durch Mitverwendung von besonders behandelten Mahlerzeugnissen (z. B. Schlüterbrot),
- durch Mitverwendung von Nichtbrotgetreiden (z. B. Mehrkornbrote, Hafer-, Mais-, Gerste- oder Reisbrot),
- durch Anwenden besonderer Teigführungen (z. B. Simonsbrot),
- durch Anwenden besonderer Backverfahren (z. B. Gersterbrot),
- durch Zusatz besonderer Zutaten pflanzlicher oder tierischer Herkunft (z. B. Weizenkeimbrot oder Joghurtbrot),
- durch Zusatz von Vitaminen, Ballaststoffen (oder anderen Verfahren für Brote zu speziellen Ernährungszwecken).

Spitzbrötchen

Das ist ein Oberbegriff für Brötchen mit starkem Ausbund und spitz-länglicher Form (z. B. Schrippen, Schnittbrötchen).

Spitzkuchen

Spitzkuchen sind ungefüllte, trapezförmig geschnittene Lebkuchen mit einem Überzug aus Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur (bei Kentlichmachung).

Springerle

Springerle sind ein süddeutsches Traditionsgebäck aus Weizenmehl, Vollei, Zucker und Gewürzen, das häufig in Modeln geformt wird.

Spritzgebäck

Als „Spritzgebäck“ bezeichnet man Feine Backwaren, zu deren Herstellung eine Masse durch Aufdressieren mit dem Spritzbeutel portioniert wird.

Spritzgebäck im engeren Sinne ist Gebäck aus Spritzmürbeteig.

Das ist ein mit Milch- und Eizugabe spritzfähig gemachter Mürbeteig.

Spritzgebäck ist als Teegebäck (-Mischung) üblich, auch großstückig, z. B. als „Flammende Herzen“ oder als „Schokostangen“.

Spritzglasuren

Mit Spritzglasuren dekoriert man Torten und Desserts:

Eiweiß-Spritzglasur aus Puderraffinade und Eiklar;

Schokoladen-Spritzglasur aus Kuvertüre und Honigmilch.

Spritzkuchen (Strauben)

Spritzkuchen (auch: Strauben) sind ungefüllte, kranzförmige Siedegebäcke aus Brandmasse.

Nach dem Backen glasiert man die Oberfläche der Siedegebäcke mit Fondant.

St. Gallener Biberle

Das sind kleine, trapezförmig ausgebildete Lebkuchengebäcke, die mit einer Marzipanfüllung gebacken sind.
Die Biberle werden nach dem Backen nur mit einer Dextringlasur abgeglänzt.

St. Galler Brot

Dieses Brot stellt man traditionell in der Region St. Gallen mit dunklem Weizenmehl und einem 20 %igen Roggenanteil her.

Als Vorteig führt man einen Roggen- oder Weizensauerteig.

Die typischen Gebäckmerkmale erzielt man durch weiche Teige mit langer Teigruhezeit und kräftiges Ausbacken der Brote.

Stabilisatoren

Unter der Bezeichnung „Stabilisatoren“ fasst man als Kategorie der Zusatzstoffe solche Stoffe zusammen, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand des Lebensmittels zu erhalten.

Stabilisatoren enthalten Stoffe, die sowohl die Struktur (z. B. den Emulsionszustand) aufrecht erhalten als auch die Farbe stabilisieren, bewahren oder intensivieren.

Wichtige Stabilisatoren gehören zu den Gruppen der Verdickungsmittel, der Geliermittel, der Emulgatoren oder der Feuchthaltemittel.

Die Verwendung von Stabilisatoren zur Herstellung von verpackt angebotenen Lebensmitteln muss man im Zutatenverzeichnis ausweisen.

Stärke

Stärke ist ein wesentlicher Inhaltsstoff der Getreidemahlerzeugnisse.

Stärke als Zutat für Lebensmittel gewinnt man aus Weizen, Reis, Mais und Kartoffeln.

Standortanalyse

Das ist eine vorbereitende Maßnahme zur Bewertung eines Standorts für eine Verkaufsstelle, z. B. bei der Planung einer neuen Filiale.

Im Bäckerei-Marketing dient die Standortanalyse dazu, Daten über die Bedingungen am Standort des Geschäfts zu erfassen, z. B. Einwohnerstruktur, Geschäfte, Konkurrenten, Verkehrswege.

Auf dieser Basis kann man das Sortiment und das Leistungsangebot auf die Kundengruppen im Umfeld des Standorts hin abstimmen.

Stangenbrote

Das sind vornehmlich Weizenbrote, die sehr lang geformt sind. Stangenförmige Brote haben einen sehr hohen Krustenanteil. Dieser bestimmt stärker das Brotaroma als der Krumenanteil.

Stanniolieren

Stanniol ist eine stabile, formbare Aluminiumfolie, die zum Teil auf der Oberfläche gefärbt ist.

Sie dient in der Konditorei-Confiserie zum Einfassen von Pralinen und Schokoladewaren, z. B. Hohlfiguren oder Kuvertüreschalen für Ostereier.

Steinofenbrot

Nach der Auflistung der besonderen Beurteilungsmerkmale in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck wird Steinofenbrot nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- und/oder Kunststein, Schamott oder sonstigen geeigneten nichtmetallischen Materialien bestehen.

Es handelt sich hier um die Festlegung eines besonderen Backverfahrens.

Die Verkehrsbezeichnung gibt über die Zutaten/Getreideerzeugnisse keine Auskunft.
(*Leitsätze für Brot und Kleingebäck*)

Steinmetzbrot

Steinmetzbrot wird ausschließlich aus Mahlerzeugnissen hergestellt, die nach dem (patentierten) Steinmetzverfahren hergestellt worden sind.

(*Leitsätze für Brot und Kleingebäck*)

Sterilisieren

Sterilisieren ist das Keimfreimachen (Abtöten aller Mikroben).
Bei Produkten der Bäckerei/Konditorei erfolgt das hauptsächlich durch Hitze.
Beispielsweise kann man Schnittbrot in Packungen bei Kerntemperaturen von etwa 95 °C sterilisieren.

Sternanis

Sternanis stammt von den Fruchtständen einer in Ostasien angebauten Magnolienart.
Es ergibt ein Gewürz von feurig-scharfem Geruch und Geschmack, das man zu Gewürzmischungen für Weihnachtsgebäcke verwendet.

Sternsemmeln

Das sind runde Weizenkleingebäcke, die zu vier gleichgroßen Teilen gestüpfelt sind.
Sie lassen sich an den Teilungen leicht aufbrechen.

Stettiner Baumkuchen

Stettiner Baumkuchen ist gekennzeichnet durch die Ausformung der Zacken mit Halbkugeln auf der Oberfläche.
Dresdner Baumkuchen hat lange, unregelmäßige Zacken und Salzwedeler Baumkuchen hat glatte Ringe.
Cottbuser Baumkuchen unterscheidet sich dagegen durch Zusätze von Mandeln, Nüssen, Krokant und kräftigen Gewürzen.

Stevia

Die Extrakte aus der Stevia-Pflanze sind unter der E-Nummer „E 960, Steviaglykoside“ als Süßungsmittel für bestimmte Lebensmittel zugelassen.

Die Stevia-Pflanze stammt ursprünglich aus Paraguay, wird aber nunmehr hauptsächlich in China angebaut.
Die herkömmlichen Stevia-Pflanzen bilden überwiegend Steviosid.
Die Neuzüchtungen bilden überwiegend Rebaudioside F, die man zur Süßstoffbildung nutzt.
Im Handel erhält man heute überwiegend die Stevioglykoside als Süßungsmittel.

Da man die Steviablätter nicht direkt zur Süßung verwendet, dürfen steviahaltige Produkte nicht mit Hinweisen auf natürliche Süße angeboten werden.

Die Stevia-Süßungsmittel haben eine Süßkraft, die etwa 200 bis 400 mal so intensiv ist wie die des herkömmlichen Zuckers.

Damit werden Stevia-Süßstoffe vor allem das bisher verwendete Süßungsmittel Aspartam ersetzen, wenn man kalorienreduzierte bzw. zuckerreduzierte Produkte herstellen will.

Die Stevia-Süßungsmittel bewirken in den Produkten einen bitteren Nachgeschmack. Daher sollte man nach Meinung von Verwendern der Süßungsmittel nur bis zur Hälfte der rezepturmäßigen Zuckermenge durch die Stevia-Süße ersetzen. Für die gesundheitliche Wirkung der Stevia-Süßungsmittel bestehen keine Bedenken, wenn es sich um Reinprodukte handelt.

Für diese ist die empfohlene tägliche unbedenkliche Aufnahme jedoch auf 4 mg Steviolglykoside je kg Körpergewicht begrenzt.

Für möglicherweise enthaltene Begleitsubstanzen, die im Extraktionsverfahren nicht beseitigt wurden, bestehen aber weiterhin Bedenken hinsichtlich gesundheitlicher Risiken.

Diese Bedenken bestehen im Hinblick auf mögliche Krebserregung und Erbgutschädigung.

Stollen

Stollen enthalten mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 60 kg Trockenfrüchte – ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen, auch Zitronat und Orangeat – bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, sofern sich aus den folgenden Anforderungen nichts anderes ergibt.

Eine Verwendung von Erdnüssen und anderen Leguminosen-Samen ist nicht üblich. In einigen Gebieten Süddeutschlands werden herkömmlich auch Erzeugnisse unter der Bezeichnung „Stollen“ (z. B. als Kaffeestollen) in den Verkehr gebracht, die nur 45 kg Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse enthalten.

Für Stollen, die mit besonderen Verkehrsbezeichnungen angeboten werden, gelten die folgenden Anforderungen:

1. Mandelstollen

Mandelstollen enthalten mindestens 20 kg Mandeln auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, können zugesetzt werden. Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

2. Marzipan-/Persipanstollen

Wird auf die Verwendung von Marzipan oder Persipan hingewiesen, so beträgt der üblicherweise zu einer Füllung verarbeitete Marzipanrohmasse- bzw.

Persipanrohmasseanteil mindestens 5 Prozent des Stollenteiggewichts.

Die Verwendung von Persipan ist kenntlich zu machen, wenn die verwendete Masse als Füllung in der angebotenen Form sichtbar oder nach Aussehen, Geruch oder Geschmack mit Marzipan verwechselbar ist.

3. Mohnstollen

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem

Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet.

Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

4. Nuss-Stollen

Nuss-Stollen enthalten mindestens 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

5. Dresdner Stollen

Dresdner Stollen enthalten mindestens 32,4 kg praktisch wasserfreier Fette, davon mindestens 50 Prozent Milchfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

Milchfette können als Butter, Butterreinfett, Butterfett oder fraktioniertes Butterfett zugesetzt werden.

Es werden mindestens 70 kg Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, und mindestens 10 kg Mandeln und/oder die entsprechende Menge Marzipanrohmasse auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken zugegeben.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

Dresdner Stollen, Dresdner Weihnachtsstollen, Dresdner Christstollen sind als geschützte Herkunftsangaben für Stollen aus dem Herstellungsbereich für „Dresdner Stollen“ registriert.

6. Butterstollen

Butterstollen enthalten mindestens 40 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett/Butterfett sowie mindestens 70 kg Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

Bis 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipanrohmasse ersetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

7. Quarkstollen

Quarkstollen enthalten mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Straftaten (bei Verstößen im Lebensmittelrecht)

Die Nichtbeachtung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen oder Verstöße dagegen können mit Freiheits- oder Geldstrafen geahndet werden.

Die Strafandrohungen sind in Rechtsverordnungen enthalten (z. B. der Zusatzstoff-Verordnung).

Die Höhe der Strafe ist in Abhängigkeit von der Schwere des Verschuldens gestaffelt.

Die Verhängung einer Strafe bei Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen können auch die persönliche Eignung eines Gewerbetreibenden zur Führung eines Lebensmittelbetriebs in Frage stellen, z. B. keine Ausübung eines Gastgewerbes oder ein Gewerbeverbot.

Fahrlässigkeiten im Umgang mit Geboten und Verboten des Lebensmittelrechts werden als Ordnungswidrigkeiten geahndet.

Streuselkuchen

Streuselkuchen sind auf Blechen gebackene Kuchen aus mittelschwerem Hefefeinteig.
Die Hefefeinteig-Unterlage bestreut man auf der Oberfläche mit Streuseln.
Nach dem Backen füllt man Streuselkuchen zum Teil mit Vanillekrem.
Auf der Oberfläche bestaubt man die Streuselkuchen auch mit Puderraffinade.

Striezel

Striezel ist in Südostdeutschland die Bezeichnung für einen leichten Stollen (z. B. „Mohnstriezel“).
Striezel ist in Österreich die Bezeichnung für ein spindelförmiges Flechtgebäck aus mehreren Strängen.
Mit Striezerl wird dagegen ein dreisträngig geflochtenes Kleingebäck bezeichnet, das oft mit Mohn oder Sesamsaat bestreut ist.

Strudel

Strudel sind ursprünglich österreichische Gebäcke aus Strudel-, Blätter-, Hefe-, Plunder- oder Mürbeteig.
Sie haben eine kompakte Füllung, nach der die Strudel benannt sind, z. B. Apfelstrudel oder Quarkstrudel.

Stückgare

Die Stückgare ist für biologisch gelockerte Teige notwendig.
Sie ist der Zeitraum zwischen Aufarbeiten der Teiglinge und dem Abbacken.
Sie dient dazu, dass die Teiglinge aufgehen und die Ofenreife erzielen.

Stuten

Stuten sind Großgebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig, die wegen ihrer langen Frischhaltung als Wochenendgebäcke beliebt sind. Sie enthalten zumeist auch Trockenfrüchte.

Der Begriff „Stuten“ wird in Norddeutschland auch gebraucht zur Bezeichnung eines hellen, oftmals seitwärts angeschobenen Brotes, z. B. Westfälischer Bauernstuten.

Stuttgarter Halbweißbrot

Stuttgarter Halbweißbrot war traditionell ein Weißbrot aus so genanntem Halbweißmehl (hinter dem Auszugmehl gewonnenes Mehl).

Heutzutage ist es ein helles Weizenmischbrot, das langgeformt als Laibbrot gebacken wird.

Seine Oberfläche ist glänzend und mehrfach eingeschnitten.

Das Brot hat eine stark aufgelockerte Krume mit mildem Geschmack.

Süßstoffe

Süßstoffe sind beispielsweise Saccharin (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze, E 954) und Cyclamate (Natrium- und Calciumsalze, E 952).

Die Süßstoffe haben keinen Nährwert, aber eine bis etwa 3000fache Süßkraft des Rübenzuckers.

Die Verwendung der Süßstoffe ist bei der Bereitstellung damit hergestellter Lebensmittel zum Verkauf kenntlich zu machen (z. B. „mit Süßstoff Saccharin“).

Außerdem muss man sie im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn man vorverpackte Back- und Süßwaren anbietet.

Süßungsmittel

Als „Süßungsmittel“ gelten verschiedene Klassen von zugelassenen Zusatzstoffen. Dazu gehören die Zuckeralkohole (Polyole) und die Süßstoffe.

Süßungsmittel darf man verwenden bei

1. Feinen Backwaren mit reduziertem Energiewert und Feinen Backwaren ohne Zuckerzusatz,
2. Feinen Backwaren für bestimmte Ernährungszwecke.

Den Backwaren unter obiger **Ziffer 1** darf man die Zuckeralkohole Sorbit, Mannit, Xylit, Isomalt, Lactit und Maltit zusetzen.

Den Feinen Backwaren ohne Zuckerzusatz darf man keine Monosaccharide, Disaccharide und süßende Lebensmittel (z. B. Honig) zusetzen.

Ein in den Zutaten befindlicher natürlicher Zuckergehalt bleibt bei diesen

Bestimmungen unberücksichtigt.

Den Backwaren unter obiger **Ziffer 2** darf man die folgenden Süßstoffe zusetzen:

- Acesulfam K (E 950)
- Aspartam (E 951)
- Cyclamat und seine Calciumsalze (E 952)
- Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze (E 954)
- Neohesperidin DC (E 959)

Für die einzelnen Süßstoffe sind unterschiedliche Höchstzusatzmengen festgelegt.

Die Verwendung von Süßungsmitteln muss man bei der Bereitstellung der damit hergestellten Backwaren kenntlich machen, und zwar ohne Ausnahmeregelung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, auch beim Angebot unverpackter Waren. Lebensmittel mit Aspartam-Gehalt muss man mit dem Warnhinweis deklarieren: „ ... enthält eine Phenylalaninquelle“.

Lebensmittel mit einem Gesamtanteil von 10 und mehr Gewichtsprozenten an Zuckeralkoholen muss man mit dem Hinweis deklarieren: „ ... kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Süßwaren

Süßwaren ist der Oberbegriff für die Lebensmittel, bei denen Zucker oder Zuckerarten der Hauptbestandteil sind. Sie sind üblicherweise ohne Getreideerzeugnisse und ohne Backvorgang hergestellt.

Zu den Süßwaren zählen insbesondere: schokoladehaltige Süßwaren, Marzipan- und Nugatwaren, Zuckerwaren.

Süßspeisen

Als Süßspeisen bezeichnet man die süßen Zubereitungen, die man vor allem als Desserts oder Nachspeisen anbietet.

Sukkade

Sukkade (Zitronat) wird aus den dicken Schalen der Zedratfrucht durch Kandieren in Kochzucker gewonnen.

In gewürfelter Form wird Sukkade zusammen mit Orangeat auch als „Backmischung“ im Handel angeboten.

Sultaninen

Sultaninen sind großbeerige, kernlose Rosinen aus den Hauptlieferländern Australien, Kalifornien (USA) und Türkei.
Sie sind je nach Herkunft und Art wachs-hell, bernsteinfarbig-hell bis mittelbraun.

Synergie-Effekt

Synergie-Effekt ist ein Fachbegriff aus dem Handel.
Damit bezeichnet man das Annehmen einer zunächst nicht direkt beabsichtigten Leistung, einen so genannten „Mitnahme-Effekt“.

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>