

PV-REPORT ist die unabhängige Fachzeitschrift für Köche, Wirtschaftsleiter, Einkäufer und Entscheider die professionelles, modernes Gastronomie-/Verpflegungsmanagement betreiben. Schwerpunkte sind die Produkt-Zubereitung und Vermarktung von Convenience, TK-Produkten und Spezialitäten, incl. dazugehörige Küchen- und Regenerations-technik. **Zielgruppe:** Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurants, Kliniken & Alten-/Pflegeheime, Reisegastronomie, GV-Großhandel, C&C / Großmärkte, Köche Deutschlands.

**Mitglied und/oder Förderer des ~
regelmäßige Berichterstattung über:**

VKD, Deutschland
Landesverband der Köche Hessen
Landesverband Baden-Württemberg
Landesverband Berlin-Brandenburg
Landesverband der Köche Bayern
Landesverband Mitteldeutschland
Landesverband Niedersachsen
Landesverband Nord
Landesverband Nordrhein-Westfalen
Landesverband West
sämtlichen Argen/Zweigvereine
IKSV, Deutschland
Eurotoques, Deutschland

organisierte/freie Köche

Herausgeber:
ES-Verlag GmbH

Verlagsverbund:
Verlagsgruppe ES

Kontakt:
PV-Report - Die Zeitschrift für alle Köche
Scheidemannstr. 2 · 61130 Nidderau

Telefon:
0 61 87 / 92 94 9 - 0

Telefax:
0 61 87 / 92 94 9 - 18

e-mail: redaktion@pv-report.de
anzeigen@pv-report.de
vertrieb@pv-report.de

Internet: www.pv-report.de

Jahrgang / Jahr:
35. Jahrgang / 2007

Anzeigen-/Objektleitung:
Eric M.C. Schwaab
es@pv-report.de

Redaktion:
Peter von Gersdorff, Nidderau
pvg@pv-report.de
Michaela Meiser, Nidderau
mm@pv-report.de
Detlef Euler, Nidderau
de@pv-report.de
Claudia Bierhoff, Nidderau
cb@pv-report.de

Erscheinungsweise:
monatlich, bzw. 11 Ausgaben.
Gültig ist der Mediadataplan 2007,
Anzeigenschluß: 20 Tage vor Erscheinen.

Abonnement: Bezugspreis Inland Euro 60,- + MwSt. + Versand, Bezugspreis Ausland Euro 60,- + Porto.

Bankverbindung: Frankfurter Volksbank eG
Kto.-Nr. 61 48 000 · BLZ 501 900 00
Geschäftsführung: E. Schwaab
Amtsgericht Hanau, Reg-Nr. HRB7609
UmSt.-Ident-Nr. DE230219580
Für unverlangt eingesandte Manuskripte u./o. Fotos wird keine Haftung u./o. Honorarzählung übernommen. Beiträge die nicht mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder. Alle Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines möglichen Patentschutzes. Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Veröffentlichungen sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung strafbar. Vervielfältigung, Kopien in Print oder digitaler Form bedürfen der Zustimmung des Verlages.

Backwaren

Backwaren oder auch Gebäck zählen in unseren Breiten zu den beliebtesten Produktgruppen, allein vom Brot werden durchschnittlich 85 kg pro Bürger und Jahr verzehrt. Dementsprechend umfangreich gestaltet sich die Angebotsreihe, die von Fachgeschäften und Discountern ebenso angeboten werden wie von der Gastronomie, den Tankstellen oder den Kiosken. Im Grunde lassen sich Backwaren zu jeder Zeit an jedem Ort erwerben. Geschichtlich gesehen ist die Tradition des Fladenbackens schon recht alt, schätzungsweise um die 5000 Jahre, die Kenntnisse von der Säuerung und Lockerung der Teige ist erst später dazu gekommen. Betrachtet man die Erdbevölkerung, so bilden Backwaren nur bei etwa einem Drittel der Menschen eine wichtige Getreidegrundlage, während der weitaus größere Teil der Menschheit Getreide in Form von Breien genießt. Auf der Basis der natürlichen Bestandteile der Backwaren lassen sich mit feinen Gewürzen, Samen, Nüssen und Kräutern herrliche und gesunde Lebensmittel herstellen. Dabei kommt dem Korn mit seiner hohen Nährstoffdichte, den vielen Ballaststoffen und den hochwertigen Fetten, Proteinen und Kohlenhydraten eine grundlegende Bedeutung zu. Allerdings kann man ein Korn nur dann als hochwertig betrachten, wenn es völlig unbelastet und vollständig, das bedeutet ungeschält, verarbeitet wird – unter Umständen sogar als Keimling mit noch mehr Nährstoffen. Doch im Zuge der veränderten Lebensgewohnheiten werden inzwischen viele Produktionen industriell vorgenommen. Der immense Konkurrenzdruck auf dem Markt lässt dabei natürlich nicht immer nur die optimalen Grundprodukte und Backverfahren zu. Zudem führt der Anspruch an immer aromatischere und innovativere Gebäcksorten dazu, dass vermehrt Aroma- und Farbstoffe zugesetzt werden. Da diese von Produzenten im Grunde nicht ausgelobt werden, weiß der Kunde nicht genau, welche Zutaten er mit dem Erwerb einer Backware einkauft. So werden Lipoxygenasen für die Weiße vom Toastbrot und Schimmelpilzenzyme für die Dehnbarkeit der Teige eingesetzt, Phosphate und Emulgatoren sorgen für ein großes Volumen der Brötchen und das Antibiotikum Natamycin, welches gegen Fußpilz und Mundfäule eingesetzt wird, darf Käsebestandteilen bei Backwaren zugesetzt werden. Dabei darf schon kritisch hinterfragt werden, welche gesundheitlichen Einflüsse sich bemerkbar machen könnten. Nicht umsonst steigen jährlich die Fälle von Allergien und Autoimmunerkrankheiten, von Kopfschmerzen, Migräne, und von Magen- Darmerkrankungen in der Bevölkerung. Laut Udo Pollmer kann die stetig steigende Zahl von Bäckerallergien wie geschwollene Hände und Arme oder das Bäckerasthma nicht mehr unbedingt auf Mehlstauballergien zurückgeführt werden, sondern muss als Konsequenz der eingesetzten Backhilfsmittel betrachtet werden. Als besonders kritisch sieht Pollmer dabei die Verwendung von Enzymen, da zwar die Funktion durch die Erhitzung aufgehoben wird, nicht aber die allergenen Wirkmechanismen. Der Gipfel ist die Tatsache, dass diese Enzyme noch immer nicht als Zusatzstoffe behandelt werden, auch wenn sie gentechnischen Ursprungs sind. Deshalb fordern Allergologen die Deklarationspflicht für alle Backhilfsmittel. Aus unserer Sicht als Gastronomen haben wir gegenüber unseren Gästen und Kunden eine



CHEFS
ernährungsberater



*Siegfried Wintgen,
MSc, Ernährungsbe-
rater, Küchenmeister
VKD, Mitglied im
Olympiateam 2004
der Nationalmann-
schaft der Köche*

hohe Verantwortung, der wir mit allergrößter Umsicht nachkommen müssen. Ein verantwortungsvoller Umgang mit diesem Thema ließe sich zum Beispiel dadurch darstellen, dass wir eigene Backaktivitäten ausschließlich mit Naturprodukten und nicht mit industriellen Backmischungen gestalten oder nur bei Produzenten zukaufen, die ohne Backhilfsmittel auf natürlicher Basis und mit besten, biologisch produzierten Rohstoffen arbeiten. Dazu benötigt unser Kunde eine klare Aufklärung und natürlich den kulinarischen Nachweis, dass Backwaren mit natürlichen und unbedenklichen Zutaten toll schmecken und kreativ sein können. In diesem Sinne wünsche ich viel Erfolg

Ihr Siegfried Wintgen, MSc