

Hilfsmittel in der Bäckerei werden auch Backmittel genannt ...

... und schon seit über 150 Jahren in Bäckereien verwendet. Mittlerweile sind mehr als 200 Backmittel zugelassen. **Aufgaben von Backmitteln** sind:

- Leichtere Herstellung von Backwaren
- Ausgleich schwankender Eigenschaften der Rohstoffe
- Vermeidung von Backfehlern
- Schnellere Teigbereitung
- Stabilere Teige
- Verbessertes Gefrier-, Kühl- und Auftauverhalten von Teiglingen
- Verbesserte Qualität des Gebäcks

Beispiele für Backmittel sind:

Malz, Quellmehle, Spezialstärken, Zuckerarten, Lecithin, Fette, Milchprodukte, Eiweiße, Enzyme und Zusatzstoffe.^{1, 2} Zu den Zusatzstoffen zählen z.B. Kalziumphosphat, Mono- und Diacetylweinsäureester, Zitronensäure und Ascorbinsäure (Vitamin C).

In der Bio-Bäckerei dürfen nur bio-zertifizierte Backmittel verwendet werden. Außerdem sind deutlich weniger Zusatzstoffe erlaubt als sie für die konventionellen Bäckereien zugelassen sind. Wie immer im Bereich der ökologischen Lebensmittelwirtschaft sind durch Gentechnik gewonnene Enzyme verboten.

Aber auch ohne Backmittel können mit handwerklichem Geschick, Zeit und einer intelligenten Rezeptur qualitativ hochwertige Backwaren hergestellt werden. Zum Beispiel durch die Zugabe von gekeimtem Getreidemehl, in dem sich natürliche Enzyme gebildet haben, so dass eine Zugabe von technischen Enzymen nicht nötig ist.⁴




„Backmittel sind **Mischungen von Lebensmitteln einschließlich Zusatzstoffen**, die dazu bestimmt sind,

- die **Herstellung von Backwaren zu erleichtern** oder zu vereinfachen,
 - die **wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen**,
 - **Qualität der Backwaren zu beeinflussen**.
- Sie werden meist in einer Menge von weniger als 10 Prozent (auf Mehl berechnet) bei der Teigherstellung zugegeben.“³


Manche Backmittel zählen zu den Zusatzstoffen. **Zusatzstoffe** sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

- Stoffe mit oder ohne Nährwert,
- die weder Lebensmittel noch –zutat sind,
- einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden und
- zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.

Sie sind in der Liste von Zusatzstoffen zu finden und haben eine E-Nummer.



Getreidemahlerzeugnisse, Saaten, Zucker, Eier, Backzutaten wie Speisefette, Früchte, Cremes, Gewürze, Backhefe sowie Triebmittel, Trennmittel, Streichmittel sind **keine** Backmittel² sondern Backzutaten.



Nicht zu verwechseln sind Backmitteln mit **Mehlbehandlungsmitteln**. Mehlbehandlungsmittel werden schon in der Mühle dem Mehl zugesetzt, um die Qualität des Mehls zu verbessern.



Quellen:

¹ Wissensforum Backwaren (o.J.) Backmittel. Online: <https://wissensforum-backwaren.de/> (08.09.2020).

² BLL (2017) Richtlinie für Backmittel. Online: <https://www.lebensmittelverband.de/download/richtlinie-backmittel> (09.09.2020).

³ BMEL (2005) Leitsätze für Brot und Kleingebäck. Online: <https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/sites/default/files/downloads/leitsaetzebrot.pdf> (08.09.2020).

⁴ oekolandbau.de (o.J.) Backwarenherstellung. Online: <https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/produktion/verfahren/backwaren/> (10.09.2020).

Baker by Llisole from the Noun Project. Online: <https://thenounproject.com/> (08.09.2020).