

Voller Geschmack, voller Genuss – trotz Salzreduktion? Der Müller als Multiplikator neuer Backergebnisse

Neben der Verminderung der täglichen Aufnahme von Fett und Zucker ist die Salzreduktion eines der 3 zentralen ernährungs- und gesundheitspolitischen Themen der EU. Im Rahmen einzelstaatlicher Umsetzungsstrategien ist die freiwillige Senkung der Salzdosierung im täglichen Brot und Gebäck, z.B. Mischbrot und Semmeln, auf 1,7 % berechnet auf die Mahl- und Schälprodukte ein Vorzeigeprojekt in enger Abstimmung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Bäcker, mit dem Bundesministerium für Gesundheit. Mit dieser freiwilligen Maßnahme kann der Salzgehalt im fertigen Brot und Gebäck deutlich unter 1 % gesenkt werden. Bei einem täglichen Verzehr von rund 200 g Brot und Gebäck beträgt die Salzaufnahme aus diesen Lebensmitteln weniger als 2 g oder weniger als ein Drittel der Referenzmenge von 6 g. Die Referenzmenge, die täglich empfohlene Aufnahme eines Durchschnittseuropäers, ist im Anhang zur Lebensmittelinformationsverordnung, konkret zur Nährwertkennzeichnung, festgehalten.

Salz, chemisch Natriumchlorid, ist das wichtigste Würzmittel in Brot und Gebäck. Eine Verringerung der Salzdosierung ist daher nur schrittweise über einen längeren Zeitraum möglich, da sonst der Konsument sensorische Mängel feststellen würde. Daneben weist Salz in Brot- und Gebäckteigen wichtige technologische Wirkungen auf. Insbesondere sind die optimierte Kleberquellung und –bildung in Weizenteigen, die Hemmung der Amylasen gemeinsam mit Säure in Roggenteigen und die kontrollierte Fermentation der Hefe hervorzuheben. Nach früheren Backergebnissen der HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels (2009), kann die Salzdosierung aus technologischer Sicht bis auf 1,5 % berechnet auf die Mahl- und Schälprodukte gesenkt werden. Dabei ist allerdings der sensorische Aspekt aus Gründen der Konsumentenzufriedenheit besonders sorgfältig zu beachten.

Der Kompensation des Salzgeschmacks mit anderen geschmacksgebenden Zutaten wurde in letzter Zeit besonders intensive Entwicklungsarbeit gewidmet. Dabei wurden die verschiedensten Wege eingeschlagen, insbesondere die Substituierung durch andere Mineralsalze, durch Geschmacksverstärker, durch Hefe- und Pflanzenhydrolysate und durch Gewürze und Kräuter. Ein völliger geschmacklicher Ersatz des Salzes selbst ist dabei bislang noch nicht gelungen. Weiter brachten Mineralsalze und Geschmacksverstärker den Nachteil mit sich, dass sie als Zusatzstoffe bei verpackten Produkten zu kennzeichnen sind.

Ein neuerer Ansatz ergibt sich aus der gesamtheitlichen Betrachtung aller sensorischen Faktoren, nicht nur des Salzes allein. Dieser gesamtheitliche sensorische Eindruck von Brot und Gebäck wird mit Hilfe der „österreichischen Brotansprache“ beschrieben. Neue Ergebnisse aus der Versuchs- und Lehrbäckerei der HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels, zeigen, dass durch besondere Vorteige, die Teigführung und den Backprozess voller Geschmack und Genuss möglich ist.

Der Müller, als wichtigster Rohstofflieferant und damit permanentere Partner des Bäckers kann in dieser Hinsicht eine wichtige Funktion als Multiplikator einnehmen. Weiter ist aus den dargelegten technologischen Gründen die Kenntnis der Salzreduktion notwendig, um dem Bäcker maßgeschneidert die angepasste Weizen- und Roggenmehlqualität zu liefern.