LP INDUSTRIE

Lebensmittel Praxis

76 Mopro Glyphosat spaltet die Branche

58 Süßwaren ISM: Fair, bunt und mit viel Flitter

64 Getränke Impulse für den Weinbrand

80 Kosmetik Bitte etwas mehr Gefühl am PoS

46 Backwaren Salz beschäftigt die Branche

70 Länderreport Österreich zieht Qualitätskäufer an

68 WARSTEINER: CAMA SOLL ES RICHTEN

03 '18

ULRIKE DETMERS, MESTEMACHER-GRUPPE

Salz im Brot: Es geht um jedes Gramm

Wo steht was?

- Weniger Salz im Brot: So reagiert die Branche
Seite 46
- Studie: Auf wieviel Salz kann in der Herstellung verzichtet werden?
Seite 54
- Meldungen aus der Branche
Seite 56
- Neue Produkte
Seite 57

Fotos Getty Images, Insa Hagemann, Carsten Hoppen, Lieken, Harry-Brot, Sinnack

Eine Prise weniger

Es geht um den Spagat zwischen Gesundheit, technologischer Machbarkeit und Geschmack. Es geht um Bevormundung, die Furcht vor dem Einheitsbrot und um Tradition. Die Rede ist vom Brot, das zuviel Salz enthalten soll. Sagt zumindest Minister Schmidt und fordert die Branche auf, die Rezepturen zu überarbeiten. **Susanne Klopsch**

>> **Der „Hilferuf"** kam nach vier Monaten Au-pair-Aufenthalt in Kanada: „Papa, bitte schicke mir ein paar Packungen Vollkornbrot, das Brot hier schmeckt überhaupt nicht." Und so bestückte unser Nachbar ein Carepaket mit kräftigem, kernigem Brot und schickte es über den großen Teich zur darbenden Tochter. Nach zwei Wochen die Botschaft: „Danke Papa, du hast mir das Leben gerettet." Wer jemals in England, Süditalien oder Frankreich Urlaub gemacht hat, weiß, wie es der jungen Frau ging: Das Brot schmeckt fad. Das liegt nicht nur am mangelnden Roggen- oder Vollkornanteil: Es liegt auch am Salz. Das ist aber inzwischen zu einem Problem fürs deutsche Brot geworden. Im vergangenen Jahr stellte nämlich Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) seine „Nationale Strategie für Reformulierung von Lebensmitteln" vor: Verkürzt gesagt will er, mit Blick auf die Gesundheit der Verbraucher, unter anderem den Salzanteil in Brot und Backwaren reduzieren. Auf freiwilliger Basis, wohl gemerkt (mehr zur Initiative, die neben der Salzreduktion auch weniger Fett und Zucker in Fertigprodukten anstrebt, siehe Text unten).

Richtig empört war und ist der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks: Dessen Präsident Michael Wippler sah das geschmacksneutrale Einheitsbrot auf die Konsumenten zukommen; statt Vielfalt und Abwechslung nur noch fade Fladen in den Regalen. Zudem sei die wissenschaftliche Datenbasis des Ministers höchst fragwürdig; diese bezöge sich auf abgepacktes Brot aus dem Supermarkt. Natürlich sei man bereit, „unsere Bäcker für das Thema Salz und den bewussteren Umgang damit zu sensibilisieren, aber doch bitte auf verlässlicher Faktenlage."

Großbäcker und der backende Handel agierten in dieser Situation sehr viel ruhiger. Denn letztlich ist das Thema kein neues. Hatte doch bereits 2011 die Europäische Union den aus ihrer Sicht zu hohen Salzgehalt von deutschem Brot moniert. Dabei ist dieser über die Jahre schon langsam reduziert worden. Das zumindest sagten die von der LP befragten Großbäcker. Karina Alikhan, Leiterin Marketing bei Harry-Brot in Schenefeld: „Lag der Salzgehalt vor Jahren noch bei 1,4 Prozent, haben unsere Brote heute in der Regel nur noch 1,2 Prozent Anteil und darunter." Insofern fänden Verbraucher schon mehrere Sorten im Harry-Sortiment, die der Empfehlung der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen für Brot mit einem Salzgehalt von 1,1 Prozent entsprächen. „Bei Broten des Bäckerhandwerks wurden hingegen in Untersuchungen noch Durchschnittswerte von 1,6 Prozent ermittelt."

850
Gramm Weizen muss ein Bauer ernten für ein 1.000-Gramm-Brot.

Weniger, Salz, Fett und Zucker

Überarbeitete Rezepturen für Lebensmittel mit weniger Zucker, Salz und Fett: Dies sind die wesentlichen Inhalte der im Juni vergangenen Jahres von Bundesminister Christian Schmidt vorgestellten „Nationalen Strategie für die Reformulierung von Lebensmitteln". Diese soll gemeinsam mit Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittel-Einzelhandel auf freiwilliger Basis umgesetzt werden. Unterm Strich sollen sich die Bundesbürger gesünder ernähren. Diese nähmen zuviel Zucker, Fett und Salz zu sich, die Folgen seien unter anderem Bluthochdruck, Fettleibigkeit, Diabetes. Angestrebt ist, bis zur Jahresmitte mit den Marktbeteiligten freiwillige Ziele zu vereinbaren. In einigen EU-Ländern wie zum Beispiel Portugal oder England führten die nationale Umsetzung neuer Rezepturen (über alle Warengruppen hinweg) sowie veränderte Kennzeichnungen zu einer um 10 bis 20 Prozent reduzierten Salzaufnahme der Bevölkerung.

Hausinterne Tests bei Harry-Brot haben laut Alikhan ergeben, dass eine geringfügige Salzminimierung ohne geschmackliche Einbußen und Qualitätsdefizite am ehesten möglich sei bei roggen- und saatenhaltigen Sorten, die zudem mit viel Natursauerteig hergestellt werden. Weizenkleingebäck wie Weizenbrötchen aus dem Hause Harry-Brot haben noch einen Salzgehalt von bis zu 1,5 Prozent. Im Bäckerhandwerk sind laut Alikhan durchaus 2,1 Prozent üblich. „Bei vergleichenden sensorischen Tests kommt es deshalb durchaus vor, dass unsere Brötchen als fade abgewertet werden", beschreibt Alikhan. „Aber auch hier konnten wir bereits Erfolge durch den Einsatz von Natursauerteig und geschmacksintensivere Zutaten erzielen für Produkte mit einem Salzgehalt von 1,3 bis 1,4 Prozent."

Salz hat mehrere Funktionen im Brot: Es gibt Geschmack, es hat aber auch eine qualitative, strukturbildende Funktion, wie Hans N. J. Matthijsse sagt. Letztere macht es für den CEO von Lieken letztlich derzeit unverzichtbar für ein gutes Brot, das der Kunde auch kaufen will. Lieken setzt ebenfalls auf eine stufenweise Änderung der Rezeptur. „Inwieweit die Reduktion des Salzgehalts ohne geschmackliche oder qualitative Einbußen erfolgen kann, hängt von der jeweiligen Brotsorte ab", sagt Matthijsse. So hätten etwa gesäuerte Vollkornbrote zumeist einen geringeren Salzgehalt als helle Weizengebäcke. Matthijsse plädiert, ebenso wie die anderen von der LP befragten Hersteller, für eine schleichende Reduktion des Salzgehalts: „Das ist ein europaweit bewährter Weg, um nicht nur Rezeptur und Produktion an die Veränderung zu ‚gewöhnen', sondern vielmehr die Verbraucher, denn ihm muss das Brot doch schmecken."

„Unsere Vollkornbrote enthalten gegenüber Weizen- und Mischbroten von Natur aus weniger Salz."

Ulrike Detmers, Mitglied der Geschäftsführung Mestemacher-Gruppe

Seit nunmehr acht Jahren stellt sich Handelsmarken-Spezialist Sinnack Backspezialitäten dem Problem Salzreduktion für seine Produkte - der Export zwingt die Bocholter dazu. „Wir haben in der Vergangenheit viel Energie in das Thema gesteckt und konnten den Salzgehalt so um 10 bis 15 Prozent senken", sagt Lena Sinnack, Mitglied der Geschäftsleitung, „Kunden anderer europäischer Länder haben diesbezüglich restriktive Vorgaben."

Auf strenge Vorgaben in Sachen Salz etwa in Großbritannien muss sich auch Délifrance einstellen. Baguettes, Brötchen oder Croissants haben einen gegenüber den in Deutschland vertriebenen Produkten geringeren Salzgehalt. „Doch wenn wir diese Produkte verkosten, ist schnell klar, dass sie in Deutschland geschmacklich nicht bestehen könnten," sagt Christina Köstler, Marketingleiterin bei Délifrance Deutschland. Der Maßstab sei: Sowenig Salz wie möglich, aber so viel wie nötig für Geschmack und Konsistenz.

Vollkornbrote haben gegenüber Weizen- und Weizenmischbroten einen geringeren Salzanteil: Darauf verweist Ulrike Detmers, Mitgesellschafterin der Mestemacher-Gruppe. „Eine bundesweite Erhebung der Kochsalzgehalte im Brot hat ergeben, dass Roggenschrotbrote die niedrigsten Salzgehalte von 1,3 bis 0,86 Gramm pro 100 Gramm enthielten." Mestemacher-Vollkornbrote haben nach ihren Angaben einen Salzanteil von 1,1 bis 1,3 Gramm pro 100 Gramm. Die Gütersloher peilen derzeit die Reduktion auf einen Standardwert von 1,1 bis 1,2 Gramm pro 100 Gramm an. Das Know-how ist sicherlich im Hause: Viele Exportkunden verlangen schon sehr viel länger nach weniger Salz im Brot.

10

Gramm Salz täglich nehmen Männer hierzulande durchschnittlich zu sich, bei den Frauen sind es 8,4 Gramm. Dies ergab eine aktuelle Untersuchung des Robert-Koch-Instituts.

6

Gramm Salz maximal pro Tag: Dies ist die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für für Ernährung (DGE). Das entspricht etwa einem Teelöffel.

Weizenbrötchen sind die Renner nicht nur in der Vorkassenzone. Sie haben von Natur aus einen höheren Salzanteil als etwa Vollkornbrot.

Mit seiner Reformulierungsstrategie hat Minister Schmidt natürlich auch den eigenmarkenproduzierenden und backenden Händlern wie Edeka, Aldi, Lidl oder Rewe eine Marschrichtung vorgegeben. Lidl begann 2016 damit, in Brot und Backwaren auf Salz zu verzichten (siehe Interview auf Seite 52). Die Rewe-Group veröffentlichte Mitte Januar ein „Strategiepapier Zucker, Salz". Zum Start wurden Eigenmarken-Produkte unter die Lupe genommen, die sich für eine Reduktion von Salz und Zucker anbieten. 2018 begann die erste Umsetzungsphase: Bei rund 200 Artikeln aus den Warengruppen Erfrischungsgetränke, Molkereiprodukte, Eis, Frühstücksprodukte sowie Brot und Brötchen wurden die Rezepturen angepasst, dass etwa weniger Salz enthalten, aber dennoch schmecken. Die Produkte kommen nun sukzessive in die Regale. Bis 2020 soll dann das gesamte Eigenmarkensortiment überarbeitet sein, Neueinlistungen sollen auf Reduktionspotenziale geprüft werden.

„Brot darf nicht zum Sündenbock gemacht werden! Die ganze Lebensmittelbranche ist hier gefordert."

Hans N. J. Matthijsse, CEO Lieken AG

„Veränderungen sind nur sehr sensibel und zusammen mit der gesamten Branche inklusive Bäckerhandwerk möglich."

Karina Alikhan, Leiterin Marketing, Harry-Brot

Einen internen Zielwert von 1,3 Gramm Salz pro 100 Gamm Brot haben sich Aldi Süd sowie Aldi Nord vorgegeben. „Diese Werte haben wir auch in den Anforderungen an unsere Lieferanten festgehalten", heißt es bei Aldi Nord. Reduktionen wurden auch hier sukzessive und behutsam umgesetzt. Beide Unternehmen informieren ihre Kunden mit Blick auf nachhaltigen sowie bewussten und gesunden Konsum über die veränderten Rezepturen online und in den jeweiligen Kundenmagazinen.

Noch in der Erprobungsphase befindet sich nach eigener Aussage Kaufland. Wie bei allen anderen von der LP befragten Unternehmen setzen die Neckarsulmer auf eine reine Reduktion des Salzgehalts, ohne Einsatz von Austauschstoffen. Die Kunden sollen zur Markteinführung der salzreduzierten Produkte mit Marketingaktionen informiert werden.

Frühstückscerealien, Ketchup oder die Steinofenpizzen: Bei der Edeka wurden unter anderem bei diesen Eigenmarkenprodukten der Salzgehalt kontinuierlich reduziert. Gleiches gilt nach Auskunft der Hamburger für die 2er-, 4er- und 6er-Brötchen-Packungen sowie für Sandwich-Weizen und -Vollkorn aus der Gut-&-Günstig-Linie.

In rund 270 Filialen werden die Produkte der Backstube Wünsche verkauft, eine hundertprozentige Tochter der Edeka Südbayern. „Wir legen großen Wert darauf, unseren Kunden qualitativ hochwertige Produkte zu bieten, die eine salzbewusste Ernährung möglich machen und gleichzeitig besten Geschmack bieten", sagt Geschäftsführer Norbert Alberti.

Bei der Weiterentwicklung der Rezepte helfen auch eine veränderte Teigführung und Teigruhe dabei,

Mit extra Salz: Sind Laugenbrezeln so noch politisch korrekt?

Aromen und Geschmack der Brote und Brötchen zu verfeinern. „Derzeit gibt es leider noch keine Alternative, die Salz vollumfänglich ersetzen könnte."

Im Großen und Ganzen haben die Unternehmen also bislang eine individuelle und auf ihre Sortimente und Kundschaft abgestimmte Strategie zur Salzreduktion gefahren. Mit einer breit angelegten Studie stellt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) das Thema auf eine wissenschaftliche Basis (ein Interview mit Simone Schiller, DLG-Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel lesen Sie auf S. 54). So testeten Konsumenten salz-, fett- beziehungsweise zuckerreduzierte Produkte. Und siehe da: Ein Toastbrot mit 10 Prozent weniger Salz

Wie viel Salz ist im Brot? Der Verbraucher muss nur in die Nährwerttabelle schauen.

Kennzeichnung neuer Rezepturen

In der Kommuniktion einer Salzreduktion bindet die Healt-Claims-Verordnung den Unternehmen die Hände: Eine Auslobung wäre danach nur möglich, wenn die Reduktion gegenüber einem vergleichbaren Produkt mindestens 25 Prozent ausmacht. Ohne gravierende geschmackliche Einbußen wäre dies nicht zu realisieren. Den Kunden bleibt da nur der Blick auf die gesetzlich vorgeschriebene Nähwertkennzeichnung auf der Packung. Die Rewe-Group macht sich daher in ihrem „Strategiepapier Zucker, Salz" stark für eine Anpassung des Europäischen Kennzeichnungsrechts: „Es spricht aus unserer Sicht nichts dagegen, unsere Kunden auch schon über 10 oder 20 Prozent weniger Zucker zu informieren" - erlaubt ist dies erst ab einer Reduktion von 30 Prozent.

schmeckte und gefiel von der Konsistenz. Wie sich im Produktionsprozess erfolgreich Salz reduzieren lässt, wurde ebenfalls erkundet. Dabei zeigte sich: Es gibt durchaus Technologien, die bei Marktteilnehmern nicht so bekannt sind (mehr zur Studie unter www.dlg.org/studie_salz_zucker_fett).

Unterm Strich sind Großbäckereien und der backende Einzelhandel der Initiative von Bundesernährungsminister Christian Schmidt schon mindestens einen Schritt voraus. Doch es gibt zumindest einen Knackpunkt: die Freiwilligkeit, die im Programm festgeschrieben ist. Lena Sinnack, Mitglied der Geschäftsleitung bei Sinnack Backspezialitäten, bringt es auf den Punkt: „Wer sich nicht an die freiwilligen Vorgaben hält, der hat zurzeit einen klaren Wettbewerbsvorteil." Durch das Salz könnten sich die anderen Geschmacksträger des Produktes besser ausbilden und daher werden diese von Verbrauchern viel stärker wahrgenommen. „Gesetzliche Vorgaben, die für alle gelten, würden wir deshalb begrüßen", so das Fazit Sinnacks. Ähnlich sieht dies Karina Alikhan von Harry-Brot: Dies sei einfach gerechter. Aus ihrer Sicht sollte die Branche beim Thema Salzreduktion gemeinsam eine Lösung finden. Gemeinsam ist auch das Stichwort für Hans N. J. Matthijsse von Lieken: „Es sind alle Akteure in der Lebensmittelbranche gefordert ... ebenso wie alle Bäckereien – einschließlich dem Handwerk, das einer Salzreduzierung bislang eher zurückhaltend gegenübersteht."

„Wer sich nicht an freiwillige Vorgaben hält, hat zurzeit einen klaren Wettbewerbsvorteil. Wir würden gesetzliche Vorgaben begrüßen."

Lena Sinnack, Mitglied der Geschäftsleitung Sinnack Backspezialitäten

8

Tonnen Weizen ist der durchschnittliche Ertrag pro Hektar; 1967 lag er bei 3,7 Tonnen.

Susanne Klopsch, LP-Redakteurin für Brot und Backwaren, genießt weiterhin ihr Vollkornbrot mit Käse und Tomate.

Ziel: ein Gramm

12 Prozent weniger Salz bei Brot und Backwaren: Doch bei Lidl will man noch mehr erreichen, wie Jan Bock sagt, Geschäftsleiter Einkauf.

>> Wie reagieren Sie auf die Initiative von Bundeslandwirtschaftsminister Schmidt zur Salzreduktion bei Brot?

Jan Bock: Die Reduktion von Salz in Brot- und Backwaren sind wir bereits 2016 aktiv angegangen: Damals lag der durchschnittliche Salzgehalt in unserem Brot- und Brötchenangebot im aufgebackenen Zustand bei 1,4 g pro 100 g. Unser erstes Ziel war es, den Salzgehalt unserer frischen Brote und Brötchen bis Ende 2017 auf 1,2 g pro 100 g zu reduzieren. Mit einem durchschnittlichen Salzgehalt von 1,23 g pro 100 g im Dezember 2017 haben wir dieses Ziel fast erreicht. Das entspricht einer Salzreduktion von mehr als 12 Prozent im ersten Jahr in unserem Dauersortiment. Der Salzanteil bei den Crustini-Brötchen wurde beispielsweise pro 100 g von 1,5 auf 1,2 g und somit um rund 20 Prozent gesenkt. Im Ciabatta wurde der Salzgehalt pro 100 g von 1,7 g auf 1,2 g und damit um 29 Prozent reduziert.

Und wie geht es weiter?

Innerhalb der nächsten zwei Jahre haben wir es uns als Ziel gesetzt, im Durchschnitt einen Salzgehalt von 1,0 g pro 100 g zu erreichen, wie er von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen empfohlen wird. Von diesem Ziel ausgeschlossen sind Brote und Brötchen, die wie Laugengebäck mit Salz bestreut werden oder eine salzreiche Zutat wie zum Beispiel Käse oder Oliven enthalten.

Welche Strategie wählen Sie: schleichende Reduktion des Salzanteils oder einen klaren Schnitt?

Wir haben eine schrittweise Reduktion des Salzanteils gewählt, sodass unsere Kunden Zeit haben, sich an die veränderte Rezeptur zu gewöhnen. Unsere unumstößliche Maßgabe bleibt dabei der gute Geschmack: Unsere Rezepturen optimieren wir nur unter der Voraussetzung, dass das Produkt ankommt und lecker schmeckt.

Jan Bock, Geschäftsleiter Einkauf Lidl Deutschland

Wie werden Sie dem Konsumenten gegenüber die Salzreduktion kommunizieren?

Die Lidl-Reduktionsstrategie mit konkreten Produktbeispielen kommunizieren wir ganzjährig sowie 360-Grad an unsere Kunden und Stakeholder. Wir nutzen unseren Haushaltshandzettel mit einer zweistelligen wöchentlichen Millionenauflage, unsere Homepage, soziale Netzwerke sowie unsere Kundenpublikationen. Aktuell wird die Zucker- und Salzreduktion in unserer Fitnessbroschüre thematisiert, unter anderem mit Beispielen aus dem Brot- und Backwarenbereich.

Foto Lidl Deutschland

Fein dosiert

Simone Schiller, Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), über weniger Salz im Toastbrot, Verfahren zur Salzreduktion und die richtige Kommunikation.

Schmeckt auch mit weniger Salz im Teig: der Klassiker Toastbrot.

>> „**Reduktion von** Zucker, Fett und Salz – Zwischen Machbarkeit und Verbrauchererwartung“: Der Titel der DLG-Studie ist vielleicht sperrig, das Thema für die Branche aber sehr wichtig. Wie die Studie zeigt, schmeckte den Verbrauchern im Test das Toastbrot mit zehn Prozent weniger Salz. Sollte der Hersteller diese neue Rezeptur mit weniger Salz auf der Verpackung bewerben? Simone Schiller ist für individuelle Lösungen, denn erfolgreich seien Reformulierungen nun, wenn der Kunde auch beherzt zugreift, weil es ihm schmecke.

Ist deutsches Brot wirklich so salzig, wie es durch die Initiative von Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt suggeriert wird?

30

Prozent der täglichen Salzration nehmen die Bundesbürger laut Bundesinstitut für Risikobewertung mit Brot und Brötchen zu sich.

Simone Schiller: Im Strategiepapier der Bundesregierung wird das Ziel genannt, die Lebensmittel in den Fokus zu rücken, bei denen sich eine Reduktion besonders wirksam in der Ernährungsbilanz der Verbraucher darstellt. Denn Fakt ist, dass die meisten Deutschen täglich zu viel Salz zu sich nehmen – vor allem durch verarbeitete Lebensmittel, wie Brot und Brötchen, Käse, Fleisch- oder Wurstwaren. Es geht nicht darum, irgendeine Produktgruppe an den Pranger zu stellen! Vielmehr müssen wir gemeinsam überlegen, wie wir die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Tageshöchstmenge von maximal sechs Gramm Salz erreichen können – das entspricht einem gestrichenen Teelöffel voll. Die Weltgesundheitsorganisation rät sogar nur zu täglich fünf Gramm Salz.

Ist das Thema Salzreduktion des Brotes überhaupt relevant für den Verbraucher?

Laut Bundesinstitut für Risikobewertung nehmen wir hierzulande knapp 30 Prozent unserer täglichen Salzration allein mit Brot und Brötchen zu uns. Kommt ein herzhafter Belag obendrauf, ist die empfohlene Tageshöchstmenge von sechs Gramm schnell überschritten. Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass eine Reduktion des Salzkonsums um drei Gramm täglich über alle Produktgruppen hinweg zur Folge hätte, dass in Deutschland etwa 50.000 Herzinfarkte und Schlaganfälle pro Jahr weniger auftreten würden. Das verdeutlicht die hohe Relevanz des Themas auch für die Backwarenbranche. Letztlich geht es für die gesamte Lebensmittelwirtschaft bei dem Thema um ihre Verantwortung im Sinne der Public Health.

Für Ihre Studie ließen Sie Verbraucher salzreduziertes Toastbrot testen – mit welchem Ergebnis?

Eine moderate Salzreduktion, etwa minus 10 Prozent, war ohne stärkere Akzeptanz- und Geschmackseinbußen möglich und zwar unabhängig davon, ob die Reduktion dabei für Verbraucher thematisiert wurde oder nicht. Wird der Salzgehalt über dieses moderate Niveau hinaus weiter reduziert, entstehen zunehmend Akzeptanzprobleme. Interessant ist, dass eine Salzreduktion für Verbraucher weitaus weniger gesundheitsrelevant zu sein scheint als beispielsweise die Minimierung von Fett oder Zucker. Hier besteht also noch ein großer Aufklärungsbedarf! Denn mit mehr Wissen um den gesundheitlichen Nutzen einer Salzreduktion würde auch die Kaufbereitschaft beziehungsweise Offenheit gegenüber reduzierten Produkten wachsen.

Fotos Carsten Hoppen, DLG

Zur Person Simone Schiller

Simone Schiller ist seit 2012 Geschäftsführerin des DLG-Fachzentrums Lebensmittel in Frankfurt am Main. Zuvor war die gelernte Fleischermeisterin, studierte Lebensmitteltechnologin und Gesundheitswissenschaftlerin als Geschäftsführerin der Fleischerinnung Berlin und des Fleischerverbandes Berlin-Brandenburg tätig sowie als Dozentin in der Erwachsenenbildung.

Welche Alternativen gibt es zum Salz?
Eine Salzreduktion lässt sich auf verschiedenen Wegen erreichen, ohne dabei den Geschmack und die Textur maßgeblich zu beeinträchtigen. Allerdings hat unsere Expertenbefragung verdeutlicht, dass die Bekanntheit der einzelnen Verfahren unterschiedlich groß und verbreitet ist. Den größten Bekanntheitsgrad unter Experten genießt die Salzreduktion mit natriumreduzierten Ingredients, also mineralische Salzersatzstoffe. Gecoatets, das heißt ummanteltes Salz, Hochdruckbehandlung beziehungsweise -technologie sind mehrheitlich unbekannt. Ebenso die Kompensation durch multisensorische Interaktion. Multisensorische Ansätze erklären eine aromainduzierte Verstärkung des salzigen Eindrucks durch die positive Wechselwirkung von Geruchs- und Geschmackseindrücken in höheren Gehirnregionen. In diese Richtung geht ansatzweise die traditionelle Sauerteig-Führung, die zu deutlich aromatischen Backwaren führt – ein sehr spannendes Gebiet.

3

Gramm weniger Salz pro Tag – 50.000 Herzinfarkte und Schlaganfälle weniger im Jahr: So rechnet die WHO.

Erhöht sich der technische Aufwand für die backende Industrie, salzreduziertes Brot herzustellen?
Die Salzzugabe bei der Teigbereitung unterstützt die Klebereiweißentwicklung, die für die Konsistenz der Backware hauptverantwortlich ist. Eine Reduktion um zehn Prozent ist bei der herkömmlichen Teigführung möglich, weitere Reduktionen können eine veränderte Technologie mit vorhandenen Anlagen bedingen.

Sollten Unternehmen die Reduktion des Salzes in der Brotrezeptur auf der Verpackung kommunizieren? Sie sprechen vielleicht neue Verwender an, schrecken vielleicht aber auch die Konsumenten ab, die „ihr" Brot nicht mehr bekommen.
Eine moderate Reduktion des Salzes wird auch mit Hinweis kaum von Konsumenten sensorisch wahrgenommen. Nur beim gezielten Ansprechen auf die Salzmenge zeigt der Hinweis auf die Reduktion bei einigen Testpersonen Wirkung: Der Salzgehalt wird dann eher als zu gering erlebt. Eine moderate Reduktion der Salzmenge um zehn Prozent ist bei Toastbrot möglich und kann auch problemlos thematisiert werden. Allerdings sollte bei jedem Produkt individuell überprüft werden, wie stark der Salzgehalt stufenweise reduziert werden kann, ohne die Akzeptanz zu beeinträchtigen. Erfolgreiche Reduktionsprojekte gibt es genug, auch bei Brot. Egal, ob „stille" oder proaktive Kommunikation, erfolgreich sind Reformulierungen nur dann, wenn der Kunde auch danach beherzt zugreift, weil es ihm schmeckt.