

Die Wahrheit über das Geschäft mit dem gedopten Brot

Die Tricks mit Brot und Brötchen!

In Supermärkten, bei Lebensmittel- Discounter kann man inzwischen „frisch gebackenes“ Brot direkt aus dem Automaten holen. Kaum jemand wird sich dabei der Illusion hingeben, dass hinter dem Automaten Menschen den Teig gerade frisch kneten, und fast jeden Tag schließt in Deutschland und Österreich eine Bäckerei.

Doch ist ein abgepacktes Brot im Supermarktregal ein gesundes Brot?

Auch hier wird in viel zu vielen Fällen versucht, den Verbraucher (*uns*) hinters Licht zu führen.

In den Supermärkten, Tankstellen und Backshops liegen Backwaren in den Körben, deren Kruste besonders knusprig und deren Form besonders ebenmäßig ist. Diese Eigenschaften sind aber weniger der Kunst des Bäckers zu verdanken als der vorhersehbaren Arbeit der **Enzyme und anderer Zusatzstoffe**. **Abgepacktes Brot, das bis zu acht Wochen(!) lang frisch bleibt, ein Wunder – nein Chemie:** Besondere Enzyme können das Altern des Brots verhindern. Die Konsumenten erschauern, die Lebensmittelindustrie frohlockt. Doch acht Wochen haltbares Brot ist nur ein Extrem einer Branche, die sich in den letzten Jahren radikal verändert hat.

DUNKLES BROT: Viele Menschen sind der Meinung, dass dunkles Brot gesund ist und helles nicht, weil Sie denken, dass dunkles Brot auch automatisch Vollkornbrot ist. Aber das stimmt leider NICHT immer! Bei dunklen Broten kann der Schein trügen – manches Brot ist einfach nur dunkel, aber von vollem Korn ist nichts zu sehen.

Viele Brothersteller färben ihr Brot mit Malz oder auch mit Zuckercouleur. In diesen Broten befindet sich nicht ein einziges volles Korn. Höchstens an der Kruste befinden sich ein paar Körner und zusammen mit der dunklen Farbe geht der Kunde davon aus, dass es sich tatsächlich um ein gesundes Vollkornbrot handelt.



Die Wahrheit über das Geschäft mit dem gedopten Brot - Die Tricks mit Brot und Brötchen!

Ein frisches Brötchen/Semmel für 15 Cent, keine zwei Euro für einen ganzen Laib Brot. Backshops und Discounter bieten scheinbar einwandfreie Backwaren zu Spottpreisen an. Aber was unterstützen wir da wirklich mit unserem Geld?

Beispiel – Lidl: backen mehrmals täglich frisch – angeblich GUTES Brot.

Es kommt einem wie ein Großangriff vom Discounter vor, ob im Fernsehen, Radio oder in Zeitungen. Lidl startet eine millionenschwere Werbekampagne. Selbst spät nach Feierabend bekommt man bei Lidl noch „frisches“ Brot. Diese Produkte findet der Verbraucher hinter Glasscheiben vor den gut ausgeleuchteten und vergitterten Behältern, umgangssprachlich auch Brötchenknast genannt, diese bieten beste Sicht auf die Backwaren. Es wird tief in die Trickkiste gegriffen, um zu zeigen: **WIR BACKEN SELBST!**

Doch wer bäckt für Lidl? Es ist die Großbäckerei Bonback GmbH & Co. KG in Übach-Palenberg. Bereits 2012 ließ Lidl verlauten, dass der Lidl-Backwarenhersteller auf Expansion setzt. So wurde **2011** auf einer Grundfläche von 20 000 m² eine der größten und modernsten Produktionsstätten für Backwaren erreicht, weitere 10 000 m² folgten 2013. Neben der Bonback GmbH & Co. KG ist dort auch die Schokoladenfabrik Solent GmbH & Co. KG untergebracht. Solent und Bonback stellen im Schokoladen- wie auch im Backsegment ausschließlich Produkte für Lidl-Märkte in 28 europäischen Ländern her. Rund 350 Millionen Euro investiert die Lidl-Gruppe insgesamt in den Standort. Bedeutet das – billig produzieren – um die Kosten wieder einzufahren?

Die Wahrheit über Billig-Brot

Der Geruch nach frisch Gebackenem, die leckeren Kuchen in der Auslage, ab und zu den Bäckermeister dabei erwischen, wie er mit einem freundlichen Lachen und mehlbeschmiertem Gesicht aus der Backstube herbeihuschte und den Nachschub brachte. Die leckeren frisch gebackenen Brötchen waren noch ganz warm und es brauchte nicht mal Butter und Marmelade, nein, als Kind, wenn wir früh morgens zum Bäcker Hans fuhren, gab es immer ein Brötchen auf die Faust. Die waren sooo lecker, doch seit einigen Jahren suchen wir diese leckeren Brötchen vergebens. Denn das, was wir heutzutage als Brötchen kennen, sind bei weitem nicht mehr solche leckeren wie damals bei Bäcker Hans. Ok, es gab damals nicht diese Vielfalt und Brötchen kauften wir auch nicht jeden Tag, nein, es war etwas Besonderes. Und weil wir schon dabei sind, erinnern wir uns auch gleich an die leckeren kleinen Rosinenbrötchen. Die mochten wir als Kind besonders gern. Als junge Erwachsene ging man, wenn man früh am Morgen von einem Fest nach Hause ging, kurz mal bei der Backstube vorbei und holte sich schon gleich die Brötchen ab. Dazu gab es dann meistens auch noch einen leckeren Kaffee. Nein – nicht to go – sondern richtig aus einer Tasse und irgendwo war immer ein Plätzchen, wo wir uns hinsetzen konnten. Versuchen Sie das heute mal bei einem Billig-Bäcker.

Die Traditionsbäckereien können bei den industriell gefertigten Backwaren kaum mithalten. Der Verband der Großbäckereien schätzte 2013, dass von noch 14 000 Bäckereien bis 2020 nur noch 8 000 in Deutschland überleben werden – rein statistisch verschwindet pro Tag mehr als eine Backstube.

Auch Back-Shops und Bäckerei-Ketten haben Backstuben, aber riesige Hallen und alles **industrialisiert**. **Ihre Backstube wurde längst gegen eine Tiefkühltruhe eingetauscht**. Meist halb gebacken und tiefgefroren werden die sogenannten Teiglinge per LKW geliefert. Denn produziert werden sie in riesigen Fabriken in ganz Europa, oft in Niedriglohn-Ländern wie Polen. Knusprig und frisch duftend liegen Brezel und Brötchen in der Auslage nur dank spezialisierter Aufback-Öfen.

Schon vor 10 000 Jahren begannen Menschen, wild wachsendes Getreide zu kultivieren. Die geernteten Körner wurden zwischen Steinen zermahlen, mit Wasser und Salz zu einem Teig vermengt und am Feuer gebacken – fertig war das urzeitliche Fladenbrot. Auf zwei weitere Entdeckungen mussten die frühen Bäcker allerdings noch einige Tausend Jahre warten: Erst Backofen und Sauerteig machten modernes Brot möglich.

Arbeiteten früher beim Bäckermeister ... noch viele Bäckergehilfen, so ist heute die elektronische Datenverarbeitung längst der unentbehrliche Mitarbeiter vieler Bäckereien. Verwiegung der Teigzutaten, Kneten, Abwiegen, Wirken und Tourieren der Teige – die elektronische Datenverarbeitung übernimmt diese Tätigkeiten. Inzwischen haben große Bäckereikonzerne einen Standard entwickelt, der den Datenaustausch von Systemen unterschiedlicher Hersteller ermöglicht. Somit kommt das, was kommen musste – es schmeckt irgendwie alles gleich.

Dunkles Brot ist nicht immer Vollkornbrot! über die Verwendung von Malzextrakt und Zuckerkulör

Viele Menschen sind der Meinung, dass dunkles Brot gesund ist und helles nicht, weil Sie denken, dass dunkles Brot auch automatisch Vollkornbrot ist. Bei dunklen Broten kann der Schein trügen – manches Brot ist einfach nur dunkel, aber von vollem Korn ist nichts zu sehen.

Viele Brothersteller färben ihr Brot mit Malz oder auch mit Zuckercouleur. In diesen Broten befindet sich nicht ein einziges volles Korn. Höchstens an der Kruste befinden sich ein paar Körner und zusammen mit der dunklen Farbe geht der Kunde davon aus, dass es sich tatsächlich um ein gesundes Vollkornbrot handelt.

Wer die Zutatenliste von Brotsorten aufmerksam liest, findet oft Hinweise auf Malzextrakt und Malzsirup, Karamellsirup oder ähnliches. Diese Stoffe gelten lebensmittelrechtlich nicht als Zusatzstoffe (sind es aber natürlich) und müssen nicht zugelassen werden. Mit ihrer Hilfe kann eine dunklere Farbe von Backerzeugnissen erzielt und der Geschmack intensiviert werden.

Zuckerkulör

Andere Lebensmittel wie Colagetränke oder verschiedene Süßigkeiten werden mit Zuckerkulör dunkel gefärbt. Zuckerkulör ist eine Mischung brauner bis schwarzer Farbstoffe. Sie zählt lebensmittelrechtlich zu den Zusatzstoffen und ist unter dem Kürzel E150 in der Zutatenliste zu finden.

Zuckerkulör wird durch Erhitzen von Zuckerarten auf Temperaturen von 120 bis 150° C unter Zusatz von Reaktionsbeschleunigern (bestimmte Säuren oder Laugen) hergestellt. Entsprechend wird unterschieden zwischen:

- **Einfacher Zuckerkulör, [E 150a](#)** (hier: Verwendung von Natronlauge oder starken Säuren)
- **Sulfitlaugen-Zuckerkulör, [E 150b](#)**
- **Ammoniak-Zuckerkulör, [E 150c](#)**
- **Ammoniumsulfid-Zuckerkulör, [E 150d](#)**
- **Zuckerkulör ist licht- und hitzebeständig sowie löslich in Wasser und Alkohol. Für sich alleine schmeckt sie bitter und riecht verbrannt. E 150a und E 150b gelten als unbedenklich. Bei E 150c und E 150d wird vom häufigen Verzehr abgeraten. In Tierversuchen haben Reaktionsnebenprodukte Krämpfe und Blutbildveränderungen ausgelöst. [Quelle](#)**

ÖKO-TEST empfiehlt, Produkte mit Zuckerkulör zu meiden. Auch sollte man von Lebensmitteln mit Ammonsulfid-Zuckerkulör (E150d) und Ammoniak-Zuckerkulör (E150c) die Finger lassen. Auf der (eher) sicheren Seite sind Verbraucher, wenn sie zu Bio-Produkten greifen, da diese nicht mit Zuckerkulör gefärbt werden dürfen. [Quelle](#)

E150c – Zuckerkulör – Für Brot, Kleingebäck, Kakao, Schokolade, Tee oder Kaffee ist diese künstliche Färbung verboten, weil hier ein intensiver Braunton dem Verbraucher eine höhere Qualität in Form eines höheren Vollkorn-, Kaffee- oder Schokoladenanteils vortäuscht.

Dazu auch: [Vorsicht! Gefährlicher Industriezucker – europäische Agrarpolitik, die wenig Rücksicht auf die Gesundheit der Verbraucher nimmt](#)

Noch mehr Tricks

Selbst wenn ein Brot nicht mit Malz dunkel eingefärbt wurde und tatsächlich volle Körner enthält, ist es noch lange nicht gesund. Einige Hersteller trennen, um Geld zu sparen, die äußere Schicht der Getreidekörner ab. Aber ausgerechnet in dieser äußeren Schicht steckt das, was ein Vollkornbrot so einzigartig und gesundmacht. Ähnlich wie beim Apfel auch sind in dieser Schale die meisten Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe enthalten, die ein echtes Vollkornbrot auszeichnen. Das ist besonders in den Broten der Fall, die im Supermarkt verkauft werden. Besser ist es daher, sein Vollkornbrot bei einem Bäcker zu kaufen und ruhig auch mal nachzufragen, wie es um die Beschaffenheit der Körner im Brot bestellt ist.

Wichtig: Das Brot sollte keine Konservierungsstoffe enthalten, denn so etwas ist immer ein Zeichen dafür, dass sehr viele chemische Stoffe zum Einsatz gekommen sind, die das Brot daran hindern, vorzeitig zu schimmeln.

Der Stoff, aus dem unser Brot ist

Der wichtigste Stoff fürs Brot ist und bleibt: hochwertiges Mehl, am besten Bio-Mehl direkt von der Mühle (was zugegebenermaßen immer schwieriger wird, weil die meisten Mühlen in den letzten Jahren geschlossen wurden). Die verschiedenen Getreidearten, die als Mehl weiterverarbeitet werden, sind **Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais** und **Reis**. Dazu gibt es noch die alte Kulturpflanze **Amaranth** (auch bekannt als Korn der Indios), die

jedoch kein Getreide ist, sondern eine getreideähnliche Pflanze, die ebenso zu den Fuchsschwanzgewächsen (*Amaranthaceae*) gehört wie **Quinoa**.

Die senfkorngroßen Samen haben eine getreideähnliche Zusammensetzung. Trotzdem wird Quinoa ebenso wie Amaranth als glutenfreies „Pseudogetreide“ bezeichnet. Der Gehalt an Eiweiß und einiger Mineralien (*besonders Magnesium und Eisen*) übertrifft sogar das gängiger Getreidearten. Es enthält sehr wenig Fett und über 50 % ungesättigte Fettsäuren.

Im Vergleich zu einheimischen Getreidearten wie zum Beispiel Weizen oder Hafer enthält die Körnerfrucht der Amaranth-Pflanze einen höheren Proteinanteil mit besserer Proteinqualität und der Anteil an essentiellen Aminosäuren macht Amaranth zum wichtigen Eiweißlieferanten. Ebenso weist der Fettanteil eine hochwertige Zusammensetzung auf. Das in den Samen enthaltene Öl besteht zu 70 Prozent aus ungesättigten Fettsäuren. **Darüber hinaus besitzt Amaranth einen hohen Mineralstoffgehalt (vor allem Kalzium, Magnesium, Eisen und Zink) und ist bestens für Menschen geeignet, die unter Getreideunverträglichkeit (*Zöliakie*) leiden, da die Samenkörner glutenfrei sind. (Gluten sind bestimmte Eiweißstoffe, die in den meisten Getreidearten vorkommen und auf die Menschen mit Glutenunverträglichkeit allergisch reagieren).**

Lebensmittel-Industrie – schon das Wort ist ein Widerspruch in sich!

Möchten Sie Industrie-Enzyme im Brot? Wir auch nicht! Das Geschäft mit dem gedopten Brot – und auch hier ist **Monsanto** drin!

Was bewirken diese Enzyme? Alles, was die Industrie will. Wenn das Produkt länger weich bleiben soll, dann gibt es ein spezielles Enzym, das dafür sorgt. Wenn die Kruste besonders knusprig bleiben soll, dann gibt es auch dafür ein Enzym. Man kann mit Enzymen alles steuern, weil diese in das Lebensmittel direkt eingreifen. Es kommt aber noch etwas Anderes hinzu: Enzyme sind zwar natürlich, aber viele sind gentechnisch verändert.

Fabriken mit Laufbändern sind nicht geeignet für den gewöhnlichen Brot-Teig. Er würde Zahnräder verkleben und so die Produktion lahmlegen. **Die Industrie bedient sich deshalb genetisch modifizierter Enzyme**, die den Teig weniger klebrig, länger haltbar und rundum optimaler machen. Das hat mit Natürlichkeit nur noch wenig zu tun.

Die Backwaren halten sich länger frisch – super eigentlich!?! Kein hartes und trockenes Brot mehr – wer wünschte sich das nicht? **Und – das ist das Allerbeste überhaupt: Der „Bäcker“ muss die Enzyme noch nicht mal deklarieren**, denn: Sie spielen nur im Entstehungsprozess der Backwaren eine Rolle, im fertigen Brot oder Brötchen sind diese nicht mehr nachzuweisen. Genauso wenig nachzuweisen ist natürlich, welche Auswirkungen diese Enzyme letztendlich im Brot und dann im Nachhinein im Menschen haben, der das Brot verzehrt hat (*Anm.: Da diese Produktionsmethoden sehr neu sind gibt es noch keine Langzeiterfahrungen*).

ÖSTERREICH

Bis jetzt offiziell noch keine, aber bleibt das auch so? Eine Studie des österreichischen Gesundheitsministeriums hält fest, dass jedes Protein Allergien auslösen kann. Enzymallergien bei Bäckern sind bekannt. Hinter dem Trend steht ein gigantischer Wirtschaftszweig: **Laut dem Institut für Lebensmitteltechnologie in Österreich** soll der weltweite Enzym-Markt sechs Milliarden Dollar schwer sein. Laut Lars Hansen, Europa-Chef von Novozymes enthalten inzwischen in Deutschland 90 % aller verkauften Backwaren ein Novozymes-Produkt, siehe Infobox. Uns behagt die Vorstellung von Industriemikroben, die unseren Brotteigen zugesetzt werden, um diese „gefälliger“ zu machen und ihre natürlichen Eigenschaften zu verändern, überhaupt nicht.

INFOBOX

Die Herstellung von Brot beginnt heute meistens im Labor und nicht mehr in der Backstube. Enzymdesigner der dänischen Firma Novozymes, deren Produkte mittlerweile in neun von zehn Backwaren in Deutschland enthalten sind, testen täglich neue Bakterien und Pilze auf ihre Fähigkeiten, den Teig zu verbessern(!).

In Bagsvaerd, einem Vorort von Kopenhagen, liegt das europäische Zentrum dieser Wissenschaft. Der Biotechnologie-Konzern Novozymes hat hier seinen Stammsitz: ein globales Unternehmen mit über 6000 Mitarbeitern in Europa, Amerika und Asien und einem Jahresumsatz von mehr als einer Milliarde Euro.

Einer der wichtigsten Kunden des Unternehmens ist aber die Backindustrie. In Deutschland, schätzt Europa-Chef Lars Hansen, enthalten inzwischen neunzig Prozent aller verkauften Backwaren ein Novozymes-Produkt. »Ich wäre wirklich überrascht, wenn es irgendwo bei Ihnen einen Supermarkt oder eine große Bäckereikette gäbe, die keines unserer Enzyme im Brot verwendet, so Hansen in einem Bericht der [Süddeutschen Zeitung](#).

Novozymes beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit Mikroorganismen. 94 Prozent des Umsatzes macht das Unternehmen derzeit mit Enzymen für die Industrie, wo Novozymes weltweit Marktführer vor Danisco ist. Novozymes liefert beispielsweise Enzyme für Waschmittel, damit diese bei niedrigen Temperaturen reinigen, oder für Lebensmittel, damit diese länger haltbar sind.

Im Geschäftsbereich Biobusiness stellt das Unternehmen unter anderem Hyaluronsäure her, die die pharmazeutische Industrie beispielsweise für die Herstellung von Augentropfen braucht. Außerdem beschäftigt sich Novozymes mit Projekten, wie städtischer Müll am besten gereinigt werden kann, und eben dem weiten Feld der grünen Biotechnologie. Die Dänen kauften die brasilianische Agrofirma Turfal und 2007 den kanadischen Pflanzenimpfstoffhersteller Philom Bios. 2011 kauften sie die EMD-Agrosparte vom Darmstädter Pharma- und Chemiekonzerns Merck KGaA für umgerechnet rund 222 Millionen Euro. [Quelle](#)

Novozymes und Monsanto – Syngenta – BASF – Cargill

Die dänische Firma Novozymes gab 2013 die **Kooperation mit Monsanto** bekannt. Monsanto zahlte vorab \$ 300 Mio an Novozymes, um deren Technologien, Mitarbeiter und Labore zu nutzen. Dänemarks Novozymes und der US-amerikanische Monsanto sind eine langfristige Allianz eingegangen, um die Forschung und Vermarktung von mikrobiellen Produkten für die Landwirtschaft zu steigern. [Novozymes and Monsanto form microbial alliance](#)

Weiterhin schlossen 2012 Syngenta und Novozymes zwei exklusive globale Abkommen über die Vermarktung der Technologien Taegro® und JumpStart® ab. JumpStart® ist ein Präparat zur Saatgutbehandlung, das die Phosphorlöslichkeit im Boden erhöht. Dieses kann man der [Unternehmensgeschichte](#) von Syngenta entnehmen. BASF, Cargill und Novozymes erreichen Meilensteine bei biobasiertem Acrylsäureprozess, so eine gemeinsame Presseerklärung. Novozymes und Cargill kooperieren seit 2008 im Bereich Acrylsäure-Technologie auf Basis nachwachsender Rohstoffe. Beide Unternehmen arbeiten an der Entwicklung von Mikroorganismen, die nachwachsende Rohstoffe effizient zu 3-Hydroxypropionsäure (3-HP), einem möglichen chemischen Vorprodukt der Acrylsäure, verarbeiten können. BASF ist nun in diese Kooperation eingestiegen, um den Prozess zur Herstellung von Acrylsäure aus 3-HP zu entwickeln. Das Unternehmen plant, die biobasierte Acrylsäure zunächst zur Herstellung von superabsorbierenden Polymeren zu nutzen.

Acrylsäure ist eine in großen Mengen hergestellte Chemikalie, die in einer Vielzahl von Produkten eingesetzt wird. Eines der Hauptanwendungsfelder ist die Herstellung von Superabsorbentien. Diese können große Mengen Flüssigkeit binden und werden hauptsächlich zur Herstellung von Babywindeln und anderen Hygieneprodukten verwendet. Acrylsäure wird auch als Vorprodukt für Klebstoffe und für Anstrichmittel eingesetzt. Das weltweite Marktvolumen liegt bei etwa 4,5 Mio. t pro Jahr. Ende 2011 entsprach dies einem Wert von 11 Mrd. US-Dollar. [Quelle](#)

Billig-Brote fressen Bäcker auf

Fast jeden Tag schließt in Deutschland / Österreich eine richtige Bäckerei. Man kann das als Tragödie sehen oder als ein Symptom einer Branche im Wandel der Zeiten. Tatsache ist jedoch, dass mit den Bäckereien eine Handwerkstradition ausstirbt, die beinahe so alt ist wie die menschliche Zivilisation. Brot gilt als eine der großen Errungenschaften auf dem Weg zur modernen Gesellschaft. Haltbar, nahrhaft und vielseitig kombinierbar, diese Eigenschaften vereint kaum ein anderes Grundnahrungsmittel. Die Zeiten, in denen gelernte **Meister der Backkunst** unser Brot in Handarbeit herstellten, scheinen jedoch gezählt. Längst regieren Industriekonzerne die Branche. Ihr großer Vorteil: das Tiefkühlfach.

Der Kunde merkt von all dem leider relativ wenig. Enzyme, Tiefkühlreisen quer durch Europa und das aussterbende Handwerk bleiben an der Theke eines Backshops unsichtbar. Wer dem Ende einer Jahrhunderte alten Tradition entgegenwirken und frisch zubereitetes Backwerk will, muss Filialen meiden, etwas tiefer in die Tasche greifen und bisweilen geduldig suchen. Echte Bäcker muss man heute erst einmal finden, zu viele von ihnen haben vor dem Preiskampf kapituliert und bereits die Pforten geschlossen.

Wenn Sie das Glück haben, noch einen Bäcker der alten Schule in Ihrer Nähe zu finden, dann sollten Sie diesen mit Ihrem Einkauf unterstützen. Fragen Sie ruhig einmal nach, wie er seine Waren herstellt, er wird sich über das Interesse freuen.

Frische Backwaren in Bäckerqualität bis in die Abendstunden

Teigherstellung und Backen – so als würden wir permanent frische Brötchen erhalten. Erst zogen diese Brötchen in die Brot- und Kuchentheken der Supermärkte und Bahnhofshallen ein. Dann machten sich Backdiscounter in besten Citylagen breit. Inzwischen wird selbst an Tankstellen, in Eisdielen und Kiosken aufgebacken, auch Lidl und Aldi (Hofer) etc. bieten Brötchen an.

Harry-Brot und BACK-FACTORY

Die **Harry-Brot GmbH** ist eine Großbäckerei. Tochterfirmen der Harry-Brot GmbH sind die *Backshop GmbH* sowie der Back-Discounter *Back-Factory*. Das »Prebake-Konzept« wurde 1997 von Harry-Brot, einer der größten Großbäckereien in Deutschland, entwickelt, die das Verfahren mit der Tochtergesellschaft Back-Factory in einem eigenen SB-Konzept zum Tragen brachte. Als »Prebake« wird dabei ein Verfahren bezeichnet, bei dem die Backwaren zunächst zur Hälfte ausgebacken werden, bevor sie in die Verkaufsstätten gelangen. Vor Ort werden die Backwaren dann zu Ende gebacken, sodass dem Kunden stets ofenfrische Produkte angeboten werden können. Mit dieser Idee startete die erste Selbstbedienungsbäckerei von Back-Factory im Jahr 2002.

Täglich werden am Hauptsitz in Schenefeld etwa 250 Tonnen Backwaren hergestellt. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Nord-, West- und Ostdeutschland. **Außerdem wird nach Österreich, der Schweiz, Dänemark, Frankreich und Tschechien exportiert.**

DewiBack

Beispiel: Rund **800 verschiedene Backwaren** friert Decius' Firma DewiBack ein, von Roggenbrot und Croissants bis zu Laugenbrezeln und zahllosen Kuchen. Im Kühllaster reisen die Teigstücke in alle Winkel Deutschlands, wo sie fertig gebacken werden. Dass das oft keine Profis, sondern Minijobber oder Verkäufer machen, und zwar in Umluftautomaten statt in Decköfen wie in der Backstube, ist schon eine mögliche Erklärung dafür, dass sie nicht nur billig, sondern auch alle gleich schmecken.

INFOBOX:

DewiBack ist tätig in der Lebensmittelindustrie.

Die Kernkompetenzen des Unternehmens liegen im Bereich tiefgekühlte Backwaren. Diese werden in einem umfangreichen Sortiment angeboten. Das Portfolio enthält unter anderem Waren der Produktgruppen Croissants, süße Stücke, Blechkuchen und Torten, Brötchen, Brote und Ciabatta, Baguette, Laugengebäck, American Bakery sowie Herzhaftes und Snacks. Das Angebot richtet sich in erster Linie an Gewerbekunden und Wiederverkäufer.

Das Familienunternehmen wurde im Jahre 1996 gegründet. Der Stammsitz befindet sich in der Bundeshauptstadt Berlin. Die erste Niederlassung entstand 2005 in der Hansestadt Hamburg, weitere Standorte in Rostock, Frankfurt am Main und Hannover folgten. Logistikzentren finden sich zudem in Köln, Kassel, Mannheim, Nürnberg und München. Quelle

Quantität vor Qualität

Eine Lebensmittelproduktion, die darauf ausgerichtet ist, den Wert eines Produktes über den Preis zu kommunizieren, basiert zwangsläufig auf niedrigen Herstellungskosten. Um diese so gering wie möglich zu halten, wird die menschliche Arbeit, die zur Herstellung eines Produktes nötig ist, auf ein Minimum reduziert. Fabriken mit Laufbändern sind nicht geeignet für den gewöhnlichen Brot-Teig. Er würde Zahnräder verkleben und so die Produktion lahmlegen. Die Industrie bedient sich deshalb genetisch modifizierter Enzyme, die den Teig weniger klebrig, länger haltbar und rundum optimaler machen. Das hat mit Natürlichkeit nur noch wenig zu tun. In Zutatenlisten müssen die Enzyme nicht deklariert werden, angeblich zerfallen sie beim Backvorgang und sind für den Verbraucher nicht schädlich. Groß angelegte Studien gibt es darüber jedoch noch keine und die Branche gibt sich extrem verschwiegen.

Ebenso werden die einzelnen Rezepturbestandteile und der Rohstoffeinkauf durch den Preis statt durch die Qualität bestimmt. Dieses Prinzip der niedrigen Preise für Lebensmittel kann dahin führen, dass die Preiserwartung der Kunden die Herstellung bestimmter Produkte für die Bäcker unwirtschaftlich werden lässt. Auf diesem Wege fanden industriell gefertigte Vormischungen und fertige Backwaren ihren Absatz in die Bäckereien.

UNSER TÄGLICHE BROT

Die Tricks mit Brot und Brötchen

Sie locken mit „frisch gebacken“, „Tradition“ und „selbst gemacht“. Doch statt zum versprochenen Handwerk greifen viele Bäcker in die Chemie-Tüte.

Quelle: <https://netzfrauen.org/2016/04/03/die-wahrheit-ueber-das-geschaeft-mit-dem-gedopten-brot-die-tricks-mit-brot-und-broetchen/>

Bildquelle: pixabay.com

Auch Schweinebestandteile stecken auch oft im Brot.

Ob Impfstoff, **Brot**, Bier, Kosmetika, Zahnpasta oder sogar Zigaretten - in allem stecken kleine Anteile von Schweinen. Niemand fragt sich in welchen Medikamenten, Lebensmitteln, Naschereien, Genussmitteln, Pflegemittel etc. Bestandteile vom Schwein stecken.

Schwein, wohin man schaut? Wo ist Schwein überall enthalten? **Siehe Link:** <http://eggetsberger-info.blogspot.co.at/2016/04/schwein-wohin-man-schaut-wo-ist-schwein.html>