

Check Up

N°9 08. SEPTEMBER 2025

Back.**Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

VORLÄUFIGER ERNTEBERICHT



ERSATZPRODUKTE
für Fischgerichte



Ballaststoffreiche
BACKWAREN



SALZALTERNATIVE
auf Algen-Basis

Liebe Leserinnen und Leser,

Eine gesunde Ernährung gewinnt für viele Verbraucher immer mehr an Bedeutung. 63 Prozent der Experten bewerteten im Rahmen des Trendreports Ernährung 2025 des Berliner Think Tanks Nutrition Hub die Tendenz der funktionellen Ernährung als steigend. Sie belegt damit den vierten Platz der zehn wichtigsten Trends. Auch im Backwarenbereich wünschen sich Verbraucher gesündere Alternativen. Ernährungsphysiologisch optimierte Produkte können daher Konsumenten gezielt ansprechen. Welche Lösungen es für Bäckereien gibt, den Ballaststoffgehalt von Backwaren zu erhöhen – ohne geschmackliche, sensorische oder optische Einbußen –, lesen Sie im ersten Teil unseres Artikels ab Seite 4.

Eine pflanzenbetonte und flexitarische Ernährung wurde von den Experten als wichtigster Trend im Jahr 2025 eingestuft. 64 Prozent der Fachleute sehen einen Aufstieg im Trend hin zu einer klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährung. Dies zeigt sich auch in den Verkaufszahlen: Laut dem The Good Food Institute ist Deutschland Europas größter Markt für pflanzliche Alternativprodukte. 2024 erzielte dieses Segment einen Umsatz von rund 2,4 Milliarden Euro (2023: 2,2 Milliarden Euro). Somit veröffentlichte der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) im Juli dieses Jahres ein Gutachten über das Potenzial von Alternativen zu tierischen Produkten. Das Ergebnis: Jedes Produkt – von pflanzlichem Ersatz über biotechnologische Verfahren wie Zellkultivierung bis Präzisionsfermentation und Hybridlösungen – könne negative Auswirkungen auf das Klima verringern, ohne dass die Ernährung der Menschen grundlegend verändert werden müsse. So beschloss auch die Bundesregierung, Förderungsprogramme zur Umstellung von der klassischen Tierhaltung auf die Produktion und Verarbeitung innovativer Eiweißquellen ins Leben zu rufen. Mithilfe dieser Maßnahmen können wichtige Ersatzstoffe entstehen, die nicht nur das Klima, sondern auch die Gesundheit der Menschen verbessern.

Auch das Start-up aus Wien Revo Foods befasste sich mit der Entwicklung alternativer Proteinquellen. Mit The Kraken brachten sie nicht nur



Um Versorgungssicherheit zu gewährleisten, braucht es eine Umstellung auf nachhaltige Landwirtschaftspraktiken.

einen Eiweißlieferanten, sondern auch ein nachhaltiges und klimafreundliches Produkt auf den Markt. Doch die Oktopus-Alternative sorgt für kontroverse Meinungen. Mehr zu diesem Produkt und weiteren Fischalternativen erfahren Sie ab Seite 22.

Verfeinert werden können die neuesten Alternativprodukte mit dem pflanzenbasierten Salzersatz des Berliner Start-ups Plantsalt. Das Produkt, das aus Algen gewonnen wird, besteht bis zu 70 Prozent aus Kaliumchlorid und ist dadurch gesünder als Speisesalz. Auch für die Herstellung von Backwaren könnte das Pflanzensalz eingesetzt werden – ohne Einbußen der backtechnologischen Funktionen. Genaueres zum Unternehmen und zur Idee lesen Sie ab Seite 18.

Stichwort Qualitätseinbußen: In diesem Jahr befasst sich der vorläufige Erntebericht mit schwierigen Wetterlagen und deren Auswirkungen auf das Getreide. Zwar fallen die Erträge je nach Region unterschiedlich aus, doch der voranschreitende Klimawandel hinterlässt immer wieder seine Spuren. Wie Landwirte mit der derzeitigen Situation umgehen und was das für das Getreide bedeutet, erfahren Sie ab Seite 16.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
 Fax (040) 30 68 52 - 10
 e-mail: info@back.business

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Ganz gleich wie gesund – der Geschmack muss stimmen 4



4 Eine gesundheitsbewusste Ernährung spielt für Verbraucher zunehmend eine wichtige Rolle – auch im Backwarenbereich. Der Geschmack bleibt allerdings entscheidend. Wie Bäckereien diesen Trend bespielen und mit ernährungsphysiologisch aufgewerteten Backwaren, die als gesünder gelten, gezielt Konsumenten ansprechen können, erfahren Sie in unserem zweiteiligen Artikel. In dieser Ausgabe geht es ab Seite 4 um die Anreicherung des Ballaststoffgehalts mittels Produkten in Clean-Label-Qualität, die sogar für helle, weiche Gebäcke geeignet sind.

ERNTE

Guter Ertrag trotz Wetterchaos 16



16 Auch dieses Jahr machen sich die Wetterextreme, die durch den Klimawandel hervorgerufen und verstärkt werden, auf den Getreidefeldern in Deutschland bemerkbar. Zwar fällt die Ernte 2025 mengenmäßig höher aus als noch im Vorjahr, doch in Bezug auf die Qualität ist mit Verlusten zu rechnen. Den vorläufigen Erntebericht finden Sie ab Seite 16.

ERSATZ- UND AUSTAUSCHSTOFFE

„Wir wollen den Salzmarkt revolutionieren“ 18

Fisch vom Feld oder aus dem Labor? 22



22 Obwohl es pflanzliche Fischalternativen bereits einige Jahre auf dem Markt gibt, sind diese in der Gesellschaft kaum bekannt. Dies soll sich nun ändern: Start-ups versuchen, die Aufmerksamkeit auf die Ersatzprodukte zu lenken. Welche Potenziale die Fischalternativen für die Backbranche bieten, erfahren Sie ab Seite 22.

HYBRIDPRODUKTE

Plunderteig-Variationen in süß & herzhaft 34

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	8
Internationale Branchenmeldungen	28
Produktneuheiten	36
Handelsregister	38
Impressum/Fotohinweis	41
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Katharina Keil, Geschäftsführung und COO bei Kamps	42

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide
in Ihren Rohstoffen!**

IPM Integriertes Pestizid Monitoring F2F
zertifiziert nach Sedex | SMETA

SPECIALTY BROKERS ÖZGÜR
Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Ganz gleich wie gesund – der Geschmack muss stimmen

Die Verbraucher sind zunehmend gesundheitsbewusst und wünschen sich auch im Backwarenereich nährstoffreichere Produkte. Aus diesem Grund stehen funktionell aufgewertete Gebäcke hoch im Kurs. Ein Überblick über Zutaten, mit denen Bäckereien ihren Produkten einen höheren Ballaststoffgehalt verleihen können – ohne geschmackliche Einbußen.

Text: Isabell Köster

Drei Viertel der Deutschen (74 Prozent) sind davon überzeugt, dass eine gute Ernährung der wichtigste Faktor ist, um gesund zu bleiben – dies ergab die Studie Ipsos Global Trends 2024. Sie bestätigte damit einen Trend, der sich in den vergangenen Jahren in Deutschland und weltweit immer mehr abzeichnet: Verbraucher wünschen sich gesündere Optionen in den Kategorien Genusslebensmittel und -getränke und stellen im gleichen Zug auch höhere Ansprüche an Backwaren und Snacks. Wenn diese nicht erfüllt werden, verzichten sie auch einmal auf den Verzehr von Kuchen, Brot und Brötchen, speziell aus Weizenmehl, oder vermeiden den Konsum von Backwaren insgesamt. Denn laut einer aktuellen Studie von Health Focus International legen Verbraucher über die grundlegenden Anforderungen (guter Geschmack, natürliche Zutaten, guter Preis) hinaus ebenfalls großen Wert auf einen geringeren Zuckergehalt, einen hohen Ballaststoffanteil und einen hohen Protein- sowie Nährstoffgehalt. Ein größerer Fokus auf ernährungsphysiologisch optimierte Backwaren, die als gesünder gelten, bietet Bäckereien demnach gute Chancen, neue Kundengruppen für sich zu gewinnen und Stammkunden langfristig interessiert zu halten.

Ballaststoffmix für helle Gebäcke

Verschiedene Hersteller haben auf das steigen-

de Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher reagiert und neue Produkte entwickelt, die Bäcker einsetzen können, um gezielt Konsumenten anzusprechen, die Wert auf eine ausgewogene Ernährung legen. Darunter auch das Hamburger Unternehmen GoodMills Innovation, welches als Teil von Europas größter Mühlengruppe seit mehr als 20 Jahren Clean-Label-Zutaten auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis für vielseitige Anwendungen in der Lebensmittel-, Back-, Snack- und Nutraceuticals-Industrie sowie dem Bäckerhandwerk entwickelt.

Insbesondere in den letzten fünf bis zehn Jahren habe sich in diesem Bereich viel getan, sagt Category Manager Max Weber: „Gesellschaftliche Entwicklungen haben die Nachfrage nach funktionellen Lebensmitteln stark erhöht. Verbraucher verstehen zunehmend, wie wichtig Prävention durch Ernährung ist – gerade im Hinblick auf ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Deshalb wächst auch bei traditionellen Produkten wie Brot und Gebäck das Interesse an gesundheitsfördernden Eigenschaften.“ Bei einer umfangreichen Recherche habe das Unternehmen festgestellt, dass es zwar am Markt bereits eine Reihe von mit Ballaststoffen angereicherten Broten gebe, darunter aber kaum helle, weiche Brote. „Diese Marktlücke wollen wir nun mit dem Ballaststoff-Konzentrat Snow Prebiotic Fibres schließen, das wir speziell zum

Herstellen von hellen Broten entwickelt haben. Ballaststoffe beeinflussen oft stark Geschmack und Textur, insbesondere unlösliche Varianten, die ein sandiges oder raues Mundgefühl verursachen. Mit Snow Prebiotic Fibres wurde eine ausgewogene Kombination aus löslichen und unlöslichen Ballaststoffen entwickelt, die eine verbesserte Textur ermöglicht. Das Produkt zeichnet sich durch einen kurzen Biss und eine gute Frischhaltung aus, da lösliche Ballaststoffe das Wasserhaltevermögen steigern“, berichtet Max Weber.

Das Konzentrat enthält sieben prebiotische Ballaststoffe für ein gesundes Mikrobiom: Akazienfasern, Haferfasern, Roggenkleie, Zitrusfasern, Chicorée-Wurzelfasern, Erbsenfasern und fermentierte Weizenkleie. Der Vorteil für Bäcker sei dabei, dass Getreideprodukte und Ballaststoffe in der Verbraucherwahrnehmung ohnehin stark verknüpft seien. Zudem sei die prebiotische Wirkung mittlerweile bekannt: Laut einer Studie des Marktforschungsunternehmens Innova geben 43 Prozent der Konsumenten weltweit an, prebiotische Lebensmittel mit Darmgesundheit in Verbindung zu bringen. Darüber hinaus lasse sich die Ballaststoffmischung einfach handhaben und leicht in eine Vielzahl von Rezepturen integrieren, denn Anwender können einfach zehn Prozent des eingesetzten Weizenmehls gegen zehn Prozent Snow Prebiotic Fibre austauschen, ohne sensorische oder geschmackliche Veränderungen. Diese einfache Handhabung soll es laut GoodMills Innovation auch Industriekunden ermöglichen, die Zutat schnell in bestehenden Rezepturen einsetzen zu können.

Die Entwicklung von Snow Prebiotic Fibres war für den Hersteller aber auch mit einem wichtigen Lernprozess verbunden, wie Category Manager Max Weber erklärt: „Das Produkt ist eine Weiterentwicklung unseres Good Fibres 10+1 mit Ballaststoffen aus Getreide, Gemüse und Obst. Das Konzept wurde zwar nach dem Launch gut angenommen, aber wir merkten schnell: Gesundheit allein reicht nicht – vor allem der Geschmack muss stimmen. Deshalb haben wir die Rezeptur überarbeitet, den Fokus noch stärker auf Genuss gelegt und ein Produkt mit sieben ausgewählten Ballaststoffen entwickelt, das gesund ist und zugleich aromatisch überzeugt. Verbraucher wollen sich gesünder ernähren, aber nicht auf guten Geschmack verzichten – genau dafür steht dieses Produkt.“

Kleien für eine sensorisch neutrale Ballaststoffanreicherung

Ganz neu im Sortiment sind indes die sogenannten High-Mac Kleien: Sie ermöglichen es laut GoodMills Innovation Bäckereien und industriellen Herstellern, ihre Backwaren gezielt mit Ballaststoffen anzureichern – ohne Kompromisse bei Textur, Volumen oder Geschmack. Die feinstvermahlenden und physikalisch stabilisierten Kleien aus Weizen, Roggen und Dinkel lassen sich dem Hersteller zufolge flexibel in unterschiedlichste Anwendungen integrieren, von klassischen Broten und Brötchen über Toast und Sandwiches bis hin zu Pizzaböden, Knäckebrot oder Keksen. Sie tragen damit der wachsenden Bedeutung ballaststoffreicher Ernährung Rechnung – und ermöglichen zugleich helle, gleichmäßige Backwaren ohne raue oder sensorisch störende Bestandteile.

Dies gelinge auch dank eines speziellen Mikroisierungsverfahrens, das dafür Sorge, dass die Partikelgröße der Kleien bei über 90 Prozent kleiner als 200 Mikrometer sei. Damit lassen sich Mehle mit höherem Ausmahlungsgrad rekombinieren, so dass sie einen gesteigerten Mineralstoffgehalt durch mehr Ballast- und Nährstoffe aufweisen – ohne Änderungen bei den gewohnten Verarbeitungseigenschaften. Denn die High-Mac Kleien werden wie eine weitere Zutat im Knetprozess mitgeführt. Dabei könne die Dosierung je nach Zielsetzung in der Auslobung – etwa ‚Ballaststoffquelle‘ oder ‚ballaststoffreich‘ – flexibel angepasst werden. Im Ergebnis entstehen Backwaren mit deutlich verbesserter Nährwertdichte, die dennoch optisch und sensorisch für die Verbraucher attraktiv bleiben. Die Kleie ist nämlich gleichmäßig in der Krume verteilt und kleie-typische raue Spots entfallen.

Ein weiterer Vorteil der Kleien ist ihre längere Haltbarkeit: Durch die thermische Stabilisierung verlängert sich diese im Vergleich zu unbehandelten Produkten deutlich. Gleichzeitig bestehen die Kleien ausschließlich aus Getreide – Weizen, Roggen und Dinkel – und erfüllen Clean-Label-Anforderungen. Sie enthalten keinerlei Fasern aus getreidefremden Produkten. Zudem nutzt High-Mac gezielt Kornbestandteile, die im klassischen Mühlenprozess oft im sogenannten ‚Nachmehl‘ verbleiben – und normalerweise nicht für die Brotherstellung eingesetzt werden. „Wir imitieren damit eine Komponente aus dem Mühlenprozess, die