



Dipl.-Ing. **Günter Unbehend** (Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide) stellte eine Studie zum **Kochsalzgehalte in deutschem Brot und Kleingebäck** vor.

Nachdem über einen längeren Zeitraum weniger über die Kochsalzgehalte in unseren Lebensmitteln diskutiert wurde, tritt das Thema wieder verstärkt in den Fokus des Interesses, auch in den diversen Medien, und führt damit zu unterschiedlichen Aktivitäten. So wollen Verbraucherschutzorganisationen, aber auch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und

Verbraucherschutz (BMVEL) und die EU-Kommission aufgrund der vorliegenden, ernährungsmedizinisch relevanten Datenlage den Kochsalzgehalt in unseren Lebensmitteln reduzieren. Ernährungsempfehlungen von WHO und DGF erachten einen Verzehr von höchstens fünf bis sechs Gramm Salz je Tag und Mensch für erstrebenswert, wobei diese Verzehrsmenge gegenwärtig alleine über den Konsum von Backwaren zu 30 - 40 % abgedeckt wird. Es sind also Anstrengungen zur Reduzierung von Kochsalz in Backwaren erforderlich, wozu mögliche Wege schon bei früheren AGF-Fachtagungen von verschiedenen Referenten aufgezeigt wurden.

Während in einigen europäischen Ländern, wie z.B. den Niederlanden, Belgien oder Portugal, gesetzliche oder quasi gesetzliche Regelungen zum maximal zulässigen Salzgehalt in Backwaren erlassen worden sind, setzt die Bundesregierung verstärkt auf eine verantwortungsbewusste Lebensmittelproduktion, welche einen positiven Beitrag zum Erhalt der Gesundheit der Bevölkerung leisten kann. Verminderte Kochsalzmengen in Backwaren könnten in einer gemeinsamen Aktion von Industrie und Handwerk, analog zu den bereits weit fortgeschrittenen Anstrengungen in den Niederlanden, realisiert werden, ohne dass einzelne Backbetriebe mögliche wettbewerbliche Nachteile durch weniger salzig schmeckende Backwaren hinnehmen müssten. Die Bundesregierung sieht dabei Zielvereinbarungen mit den Interessensvertretungen der Backbranche als das Mittel der Wahl, um so die Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer zu stärken, gesetzliche Regelungen zu vermeiden und trotzdem einen vorsorglichen Verbraucherschutz zu betreiben.

Mit der im Frühsommer 2012 durchgeführten Erhebung zum Kochsalzgehalt in deutschem Brot und Kleingebäck sollte erfasst werden, inwieweit das Backgewerbe schon auf länger bekannte



Ernährungsempfehlungen reagiert und möglicherweise den Kochsalzgehalt in Backwaren dementsprechend reduziert hat. Es wurden 334 Muster, davon etwa ein Fünftel aus industrieller Backwarenproduktion, untersucht und die aufbereiteten Ergebnisse werden präsentiert.

Der Vorsitzende des Ausschusses für Getreidechemie, Dr. Georg Böcker (Böcker GmbH & Co. KG) sprach das Schlusswort und erinnerte schon an die 65. Tagung für Getreidechemie am 25. Und 26. Juni 2014.