

Vorteig-Führungen Definitionsverschlage

J.-M. Brümmer, W. Freund und M. Seiffert

Vorstufe – Vorteig – Führung – Verfahren - Sauerteig – Quellstück – Brühstück – Ansatz – Hebel – Dampfel – Nullteig: all dies sind Begriffe die in der Praxis verwendet werden. Sie sind im Lauf vieler Jahre gewachsen und haben durchaus ihre Berechtigung, zumal sie oft auch die Zielsetzung des hergestellten Vorteiges beschreiben.

Soviel Begriffsvielfalt kann aber auch verwirren und sollte geordnet werden. So unterschiedlich die Begriffe und auch die Vorteige selbst sind, eines haben alle gemeinsam: sie wurden und werden immer vor der eigentlichen Teigbereitung gemacht, wenn auch mit unterschiedlicher Zielsetzung.

Da sie immer **vor** der **Teig**bereitung gemacht wurden, lässt sich hieraus ein für alle übergeordneter Begriff ableiten: **Vorteig**. Vorteige sind somit Teige, die vor dem Hauptteig geführt werden.

Dieser Begriff verdeutlicht noch nicht die direkte Zielsetzung des Vorteiges. Er zeigt aber auf, dass der Vorteig als Bestandteil oder Zutat von Backwaren anzusehen ist. Freund schlägt im Handbuch Backwaren Technologie (4) dabei die Vorteige als Zutat für andere Teige und als wertbestimmende Bestandteile von Backwaren vor. Außerdem wird vorgeschlagen, diese Vorteige entsprechend ihren Hauptfunktionen zu benennen:

- Vorteig zum Quellen von Getreidemahlerzeugnissen und weiteren Zutaten
- Vorteige zur Aromaverstarkung von Backwaren
- Vorteige zur Säuerung von Roggen- und Weizenteigen

Definitionen

Zur Definitionen der Begriffe Sauerteig, Vorteig wurden von verschiedenen Autoren (Bode und Seibel,1982) (Brümmer und Huber 1987)(5) Vorschläge erarbeitet.

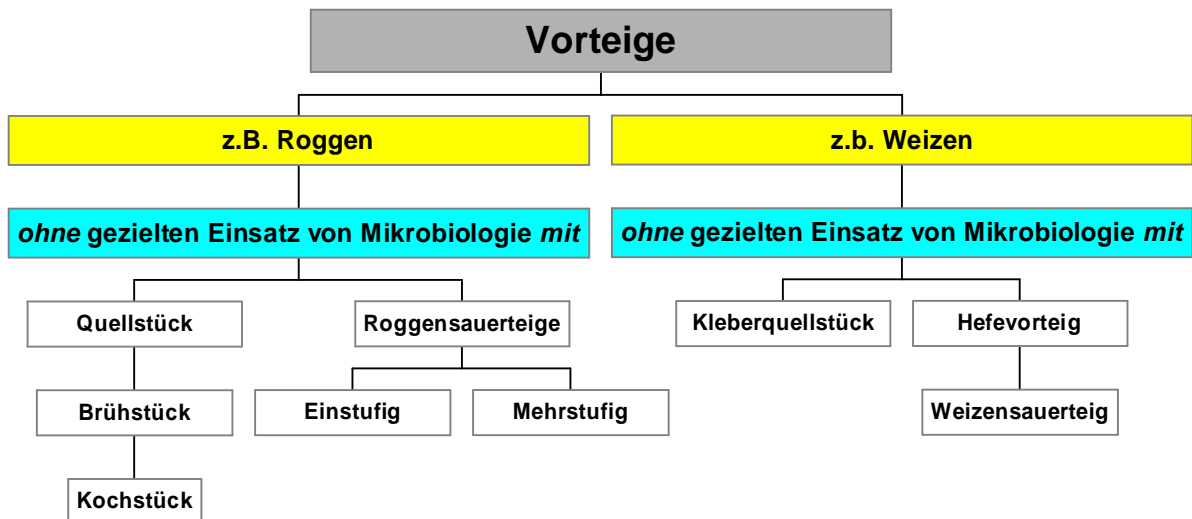
Inzwischen wurde in die Leitsätze für Brot und Kleingebäck (1) eine Begriffsbestimmung für Sauerteig aufgenommen. Diese Begriffsbestimmung ist allerdings vor dem Hintergrund zu sehen, dass sie vorwiegend für den Bereich Roggensauerteig entwickelt wurde. Die gleich Bestimmung sollte auch für den Weizensauerteig gelten, auch wenn bei dieser Zutat die Säuregrade deutlich niedriger liegen.

Eine Definition Vorteig, die alle Bereich (Roggen, Weizen u.a. Getreidearten) erfassen soll, wurde bereits 2002 vom Autor vorgeschlagen (3). Der Begriff „Vorteig“ steht hier für alles, was im Bereich vor der Teigführung an Quellungs- bzw. Fementationsmanahmen stattfinden kann, und wird als „Dachbegriff“ angesehen.

Die vorgeschlagene Definition lautet:

Vorteige sind alle Teige aus Getreidemahlerzeugnissen vor dem Hauptteig, die definiert thermisch und / oder mikrobiologisch geführt werden und eine bestimmte Zeit reifen. Vorteige sind damit Zutaten für andere Teige und somit wertbestimmende Bestandteile von Backwaren.

Einen Überblick über die verschiedenen Vorteigarten gibt die Abbildung 1.



Definition und Auslobung

Vor dem Hintergrund stärkeren Wettbewerbs auch im europäischen Backwarenmarkt, erscheint es angebracht, auch über Möglichkeiten der Auslobung nachzudenken. Den Verbrauchern sind sicherlich nicht die Begriffe „direkte Führung“ oder „indirekte Führung“ geläufig, noch wissen sie diese zu interpretieren. Um hier der Praxis möglichst eindeutige Formulierungshilfen zu bieten, müssen Definitionen erarbeitet oder überarbeitet werden (z.B. Leitsätze).

Geläufig ist Verbrauchern der Begriff Sauerteig, damit verbindet er traditionelle Herstellungsweise. Andererseits ist der Begriff Sauerteig stark an die (überwiegende) Roggenverarbeitung gebunden, und dies nicht nur beim Verbraucher sondern auch in der Bäckereipraxis.

Um eine bessere Differenzierung zu erzielen, sollte zur besseren Unterscheidung und Auslobung mit den Begriffen

Roggensauerteig und Weizensauerteig gearbeitet werden

Roggenhaltige Gebäcke und Vorteige

Der Begriff Sauerteigbrot ist definiert in den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ ; es wird danach so hergestellt, dass die gesamte zugesetzte Säuremenge aus Sauerteig stammt. Hier sollte der Begriff „Sauerteig“ durch „Roggen- und/oder Weizensauerteig“ ersetzt werden.

Eine Auslobung von Broten „Unter Mitverwendung von Sauerteig“ (wenn die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig stammt) muss zur Unterscheidung zum „Sauerteigbrot“ für den Verbraucher eindeutig sein.

Weizenhaltige Gebäcke und Vorteige

Der Begriff von z.B. Weizensauerteigbrot oder Vorteigbrot darf nur verwendet werden, wenn zur Herstellung neben Mehl, Wasser, Salz nur Vorteige als wertbestimmende Zutaten verwendet wurden.

„Unter Mitverwendung von Weizensauer oder Vorteig“ darf bei gleichzeitigem Einsatz von Backmitteln und Vorteig gewählt werden.

Beim Einsatz weiterer Vorteige sollten Begriffe gewählt werden, die sich von den Hauptfunktionen des Vorteiges (z.B. Brühen, Quellen, Kochen) ableiten. Mit klaren und möglichst einfachen Formulierungen ist dabei sowohl der Bäckerei-Praxis - für die Auslobung - geholfen, als auch den Verbrauchern. Letztere sind verstärkt wieder auf der Suche nach Ursprünglichkeit und Reinheit.

1. Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches – vom 31. Jan. 1994
2. Leitsätze für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuches – vom 6. Febr. 1992
3. Seiffert, M.: Mediterrane weizenhaltige Gebäcke mit Vorteigen. - Getreide, Mehl und Brot 56 (2002) 2, S. 102-107
4. Freund, W.: Grundlagen Vorteige – Handbuch Backwaren Technologie Grundwerk 03/03, S. 1-22
5. Brümmer, J.-M., H. Huber: Begriffsbestimmungen für Vorstufen – Getreide, Mehl und Brot 41 (1987) 4, S. 110-112



Vorteige: unten Weizensauer, Mitte links AromaStück, Mitte rechts Roggensauer, oben Weizenkörner gebrüht und nicht gebrüht