

## Backwaren aus dem Steinofen

Positionspapier der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: Dezember 2015

Unter welchen Anforderungen Backwaren hergestellt werden, die mit dem Begriff "Steinofen" bezeichnet werden, ist in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck<sup>1</sup> (Abschnitt II, Pkt. 18) im Zusammenhang mit "Steinofenbrot" beschrieben:

„Steinofenbrot wird freigeschoben oder angeschoben und nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- und/oder Kunststein, Schamott oder sonstigen geeigneten nichtmetallischen Materialien bestehen.“

Bei diesem Backverfahren wird durch den direkten Kontakt des Backgutes mit dem Backgutträger durch eine hohe Anbacktemperatur ein besonderes Aroma erzeugt, das für diese Herstellungsart als typisch angesehen wird.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft vertritt die Auffassung, dass diese Anforderungen an die Herstellungsbedingungen – insbesondere der direkte Kontakt zum Stein beim Backen – in gleichem Maße auch für "Steinofenbrötchen" gelten. Auch bei den immer weiter verbreiteten vorgebackenen Erzeugnissen muss diese Art der Produktion ausschlaggebend sein, da ein letzter Aufbackschritt beim Endverbraucher i. d. R. nicht in einem Steinofen erfolgen wird/kann.

Traditionell wird der Ofen durch Feuer aus Holz oder Kohle beheizt und nach dem Entfernen des Heizmaterials mit den Backwaren beschickt, die dann mit der gespeicherten Wärme bei fallender Temperatur gebacken werden. Ein solches Verfahren ist heute noch in vielen Pizzerien üblich. Die Wärme- und Temperaturführung eines direkt beheizten Steinbackofens lässt sich heute auch in einem modernen, indirekt beheizten Backofen unter Vermeidung der Nachteile der traditionellen Beheizung wie Ascheanfall, Reinigung, Lagerhaltung, Umweltbelastung etc. erreichen.

Auch bei vorgebackenen "Steinofen-Pizzen", die z.B. als Tiefkühlkost vertrieben werden, wird häufig mit diesem besonderen Backverfahren geworben.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft sieht bei Steinofen-Pizzen ebenso den Bedarf der Festlegung eines technologischen Mindeststandards, um dieser positiv belegten Auslobung gerecht zu werden. Diese Definition lautet wie folgt:

„Eine Steinofenpizza wird direkt und nur auf Schamott, Natur- und oder Kunststein gebacken. Der Backgutträger muss aus Stein bestehen, die Einhausung nicht.“

Die bloße Auskleidung der Backofenfläche mit Steinmaterial ohne direkten Kontakt des Backgutes ist nicht ausreichend. Die Werbung "Steinofenpizza" für eine Pizza, die bei industrieller Fertigungsweise auf Stahlblechen in einem Durchlaufofen vorgebacken wurde, ist als irreführend anzusehen<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> OLG Koblenz, Urteil vom 22.12.1988, Az. 6 U 1208/87