

Brotähnliche Erzeugnisse ohne Getreideanteil, ein neuer Trend?

Stellungnahme der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: 2023

Zunehmend werden brotähnliche Erzeugnisse ohne Getreideanteil mit einem hohen Anteil an Ölsaaten (u. a. Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) und/oder Leguminosen (u. a. Erbsen, Linsen) insbesondere von kleineren Start-up-Firmen vermarktet.

Vor allem im Internet, aber auch im regulären Handel mit Schwerpunkt auf Reformhäusern und Bioläden, sind diese Produkte erhältlich und werden häufig als „Brot“ bezeichnet.

Dieser Trend hält schon ein paar Jahre an und einige Verbraucher suchen konkret nach „Brot“ Alternativen ohne Getreide, die wie Brot belegt und als Brotersatz konsumiert werden können.

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung ist Brot ein Lebensmittel, das auf der Basis von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen nach Zugabe von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern und Backen oder Kochextrudieren des Brotteiges hergestellt wird.

Als Getreide werden die Samen sowohl von Brotgetreide (u. a. Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn) als auch von sonstigem Getreide wie Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis sowie Pseudogetreide wie Amaranth, Buchweizen und Quinoa bezeichnet.

Während Brote üblicherweise Brotgetreide und glutenfreie Brote überwiegend glutenfreies Getreide oder Pseudogetreide als Hauptzutaten enthalten, fehlt die Majorkomponente „Getreide“ bei den trendigen brotähnlichen Erzeugnissen völlig.

Aufgrund der Verwendung von anderen Zutaten (u. a. Ölsaaten, Leguminosen) als Getreide, handelt es sich daher nicht um ein Brot in Sinne der allgemeinen Verkehrsauffassung, sondern um ein „nachgemachtes“ Erzeugnis, das wie „Brot“ verwendet wird.

Nach Auffassung der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis kann jedoch die Bezeichnung „Brot“ toleriert werden, sofern die Abweichung ausreichend kenntlich gemacht wird.

Auf die Abweichung (z. B. „ohne Getreide“ oder „getreidefrei“) sollte an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar - üblicherweise im Hauptsichtfeld - hingewiesen werden. Zusätzlich sollte dort auch die maßgeblich ersetzende Zutat „z. B. auf Basis von Leinsamenmehl“ aufgeführt werden (analog der Leitsätze vegan/vegetarisch).

Gleiches gilt bei der Verwendung von Backmischungen zur Herstellung eines brotähnlichen Erzeugnisses ohne Getreideanteil.

Backmischungen sind nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend trockene Vormischungen mit den wesentlichen Zutaten für Brot oder Kleingebäck. Aus ihnen wird unter Zugabe von Flüssigkeit und gegebenenfalls weiteren Zutaten ein Teig hergestellt und dieser gebacken.