

Gemeinsame Presseinformation von DIE BÄCKER. Zeit für Geschmack e. V. und Slow Food Deutschland e. V.
Berlin und Barsinghausen, im Dezember 2014

Allergisch gegen das System Transparenz an der Brottheke durch saubere Zutaten und gute handwerkliche Praxis

Brot braucht die Zutaten: Mehl, Wasser, ein Triebmittel wie Sauerteig oder Hefe, Salz – und Zeit. Daraus schaffen Bäcker mit handwerklichem Können und fundiertem Wissen eine große Vielfalt an Backwaren. Alle anderen Zusätze, die schon mühlenseitig durch eine Mehlbehandlung oder durch industrielle Vormischungen bzw. Backmittel ins Brot gelangen, sind weder für das Bäckerhandwerk notwendig, noch für den Verbraucher nützlich, für viele sogar unverträglich.

Die am 13. Dezember in Kraft tretende Kennzeichnungspflicht von Allergenen, so auch an der Brottheke, soll für mehr Transparenz sorgen, insbesondere für Kunden mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Notwendig ist dies, aus Sicht der Vereine DIE BÄCKER. *Zeit für Geschmack* und Slow Food Deutschland, weil u.a. noch immer keine gesetzliche Volldeklaration für unverpackte Brote und Gebäcke vorgeschrieben ist. Durch Zutaten, vor allem jedoch durch Zusatzstoffe, die auf keinem Etikett aufgeführt werden, gelangen Stoffe in Brot und Backwaren, die Allergikern Probleme bereiten. Viele Bäcker wissen oft nicht einmal, dass und womit Mehle behandelt werden, und was sich hinter den Backmitteln verbirgt, die sie verwenden.

Anke Kähler vom Verein DIE BÄCKER.: „Die von Bundesminister Schmidt derzeit proklamierte ‚Klarheit und Transparenz‘ ist zu kurz gegriffen und inkonsequent. Nur die volle Deklaration aller Zutaten, Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe schafft Klarheit darüber, was im Produkt enthalten ist und wie es hergestellt wurde. Zudem fehlt in Deutschland, trotz Inkrafttreten der Allergen-Kennzeichnungspflicht, noch immer eine Durchführungs-Verordnung.“

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland fügt hinzu: „Wir wollen richtige Bäcker, die vor Ort backen, das Bäckerhandwerk pflegen und möglichst ohne Backhilfsmittel arbeiten. Wir wollen wissen, womit gebacken wird, und woher die Zutaten kommen.“

Wirkliche Transparenz, darin sind sich Slow Food Deutschland und DIE BÄCKER. einig, gibt es nur dann, wenn mit sauberen, guten Zutaten sowie mit Zeit für Geschmack, handwerklichem Können und umfangreichem Wissen gearbeitet wird.

Vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fordern deshalb DIE BÄCKER. und Slow Food Deutschland echte Transparenz, d.h. die Einführung einer Volldeklaration **aller** Zutaten und Zusatzstoffe einschließlich technischer Hilfsstoffe.

[2.358 Zeichen]

Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V. -

versteht sich als unabhängiger Berufsverband kritischer Handwerksbäcker. Den seit über 1000 Jahren existierenden Handwerksberuf zu erhalten und ihn nachhaltig - im umfassenden Sinne der gesamten Wertschöpfungskette - weiter zu entwickeln, haben sich **Die Bäcker.** verpflichtet. www.die-baecker.org

V.i.S.d.P.: Anke Kähler – 0170/4105983 – a.kaehler@die-baecker.org

Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson – 0170/ 4336 230 – ursula.hudson@slowfood.de