

Merkblatt:

Bedeutung und Herstellung von veganen Backwaren, Konditoreiwaren und Snacks

1. Was bedeutet „vegan“?

Veganismus ist eine im Jahr 1944 aus dem Vegetarismus hervorgegangene Lebens- und Ernährungsweise. Wer sich vegan ernährt, lehnt nicht nur – wie ein Vegetarier – der Verzehr von Fleisch ab, sondern überhaupt jede Nutzung von Tieren und tierischen Produkten, also auch Milchprodukte, Eier und Honig. Hierfür werden von Veganern oft ethische Gründe wie z.B. Tierschutz, aber auch gesundheitliche Gründe angeführt. Einen wissenschaftlichen Beleg des Gesundheitsaspekts gibt es indes nicht; im Gegenteil wird vielfach ein verstärkter Einsatz von Zusatzstoffen in veganen Lebensmitteln zur Nachahmung oder zum Ersatz von tierischen Zutaten kritisiert.

Eine verbindliche bzw. gesetzliche Definition für „vegan“ existiert nicht. Der Vegetarierbund Deutschland (VEBU) und die European Vegetarian Union (EVU) nutzen die sog. Schlyter-Definition, nach der gilt:

Der Begriff „vegan“ ist nicht auf Lebensmittel anzuwenden, bei denen es sich um Tiere oder tierische Erzeugnisse handelt oder die aus oder mithilfe von Tieren oder tierischen Erzeugnissen (einschließlich Erzeugnissen von lebenden Tieren) hergestellt wurden.

2. Marktbedeutung der veganen Ernährung

Nach der Nationalen Verzehrsstudie II aus dem Jahr 2008 ernährten sich in Deutschland seinerzeit nur ca. 0,1 % der Bevölkerung vegan, insgesamt ca. 40.000 Menschen. Nach Schätzung des VEBU liegt die Zahl der Veganer im Jahr 2014 bereits bei 900.000 Menschen*, was 1,1 % der Bevölkerung entspricht. Dies zeigt den enormen Zuwachs dieser Ernährungsform. Nach einer Marktanalyse im Auftrag von Plusminus stieg der Umsatz von rund 50 ausgewählten veganen Lebensmitteln in Supermärkten alleine zwischen 2012 und 2014 um fast 40 Prozent. Die derzeit 6 Kochbücher des Physikstudenten Attila Hildmann, eine bedeutende Figur der veganen Szene, sind über 750.000 mal verkauft worden und führten bei Erscheinen stets die Bestsellerlisten an. Durch die derzeit hohe mediale Aufmerksamkeit und die öffentliche Diskussion wird sich die vegane Ernährung vermutlich weiter verbreiten, so dass es sich um einen für das Bäckerhandwerk durchaus interessanten Trend handelt. Hinzu kommt die weitaus höhere Zahl der Vegetarier (ca. 7 Millionen Menschen, d.h. knapp 9 % der Bevölkerung*), die ebenfalls vegane Produkte verzehren. Zusammen erreicht man mit veganen Backwaren daher eine Zielgruppe, die immerhin etwa 10 % der Bevölkerung entspricht.

* Quelle: <https://www.vebu.de/lifestyle/anzahl-der-vegetarierinnen>, abgerufen am 11.09.2014

3. Herstellung von veganen Broten und Kleingebäcken

Viele Brote sind von Haus aus vegan, z.B. alle Brotsorten, die nur aus Getreidemahlerzeugnissen, Sauerteig, Wasser, Salz und Hefe bestehen. Auch die Zugabe von Ölsaaten, Nüssen, Gewürzen usw.

ändert hieran nichts. Die Verwendung von tierischen Produkten wie Molke, Butter, Buttermilch, Käse, Honig, Speck usw. ist bei veganen Backwaren hingegen ausgeschlossen. Auch die Verwendung von tierischen Produkten wie Pinseln mit Schweineborsten bei der Herstellung (z.B. beim Abstreichen von Gebäcken) ist nicht möglich. Zudem dürfen zum Fetten von Backformen ausschließlich pflanzliche Zutaten verwendet werden. Sofern Backmittel eingesetzt werden, muss darauf geachtet werden, dass diese ebenfalls keine tierischen Produkte wie z.B. Milchpulver, Molkepulver, Lecithin aus Eiern (das häufig verwendete Sojalecithin ist unkritisch) o.ä. enthalten. Teilweise ist die Herkunft der Zutaten in Backmitteln nicht ersichtlich und zu hinterfragen. So enthalten Backmittel oft Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, wobei die Fettsäuren sowohl pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs sein können. Es ist daher zu empfehlen, beim Hersteller stets eine Bestätigung einzuholen, dass das Backmittel vegan ist.

4. Herstellung von veganen Feinen Backwaren und Konditoreiwaren

Bei Feinen Backwaren und Konditoreiwaren werden sehr häufig Milchprodukte wie Quark, Joghurt, Butter, Sahne sowie auch Eier und zuweilen Honig eingesetzt, die allesamt nicht vegan sind. Sofern eine entsprechende Rezeptur umgestellt werden soll, empfehlen sich folgende Rohstoffalternativen, die aufgrund veränderter Konsistenz und Eigenschaften jedoch nicht immer eins zu eins ausgetauscht werden können:

- Vegane Rohstoffalternativen für Milch: Getreidemilch, Kokosmilch, Mandelmilch, Reismilch, Sojamilch, Haselnussmilch
- Vegane Rohstoffalternativen für Butter: vegane Margarine, Kokosfett, Pflanzenöle
- Vegane Rohstoffalternativen für Schlagsahne: Sojasahne, Hafersahne
- Vegane Rohstoffalternativen für Eier: Sojamehl-Wasser, Wasser-Öl, Ei-Ersatz
- Vegane Rohstoffalternativen für Frischkäse/Quark: Soja, Seidentofu, Seitan, Hefeschmelz, Kartoffelstärke, Mandelcreme, gequollene Cashewkerne
- Vegane Rohstoffalternativen für Honig: Agavensirup, Ahornsirup, Invertzuckercreme, veganer Löwenzahnhonig, Reismalz, Zuckerrübensirup
- Vegane Rohstoffalternativen für Gelatine: Agar, Fruchtpektin, Johannisbrotkernmehl, Quarkmehl, gemahlene Flohsamenschalen

In der Praxis lässt sich feststellen, dass klassische Mürbeteige ohne Ei sowie Plunder- und Blätterteiggebäcke relativ einfach umgestellt werden können, indem man die Butter durch eine rein pflanzliche Margarine ersetzt. Die Umstellung von Produkten mit hohem Ei- und/oder Milchprodukteanteil wie z.B. Sahnetorten ist hingegen relativ schwierig und oft mit großen Abstrichen bei Konsistenz und Geschmack verbunden, den nur überzeugte Veganer bereit sind hinzunehmen. Hierzu werden entsprechende Seminare angeboten.

5. Herstellung von veganen Snacks und Kaffeespezialitäten

Im Snackbereich gilt das vorgenannte, d.h. die Backwarengrundlage (Brötchen zum Belegen, Teig für Pizzaboden, Blätterteig für Quiche o.ä.) muss aus rein pflanzlichen Zutaten bestehen, wie dargestellt. Als Füllung oder Beleg kommen häufig jedoch auch Fleisch- und Käseprodukte zum Einsatz. Vegane Rohstoffalternativen hierzu sind z.B. Tofu, Avocado, Tempeh, Seitan oder Quorn. Bei Kaffeespezialitäten kann die Milch durch Sojamilch ersetzt werden.

6. Empfehlung und rechtlicher Hinweis

Aufgrund der dargestellten und weiterwachsenden Marktbedeutung empfehlen wir, jene Produkte im Sortiment, die bereits vegan sind, für Kunden gut sichtbar zu markieren, etwa durch einen Hinweis „Vegan“ am Preisschild oder eine entsprechende grafische Abbildung. Erfahrungsgemäß fördert dies den Absatz, da „vegan“ von den Kunden häufig mit „gesund“ assoziiert wird. Im Rahmen einer ohnehin notwendigen Auseinandersetzung mit den Zutaten der Rezepturen für eine Deklarationsumstellung aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bietet sich für die Vegan-Kennzeichnung eine gute Gelegenheit. Vegane Produkte im Sortiment können hierbei schnell herausgefiltert werden. Bei entsprechender Nachfrage kann im zweiten Schritt die Anpassung von jenen Rezepturen erfolgen, die relativ einfach auf vegan umgestellt werden können, z.B. durch den Austausch von Butter mit pflanzlicher Margarine. Weil der Geschmack von Butter von vielen nicht-veganen Kunden sehr geschätzt wird, empfiehlt sich statt der Veränderung bewährter Gebäcke bei entsprechender Nachfrage ggf. eine eigenständige, rein vegane Produktlinie. Die Herstellung veganer Konditoreiprodukte hingegen ist äußerst problematisch und auch aufgrund der qualitativen Einbußen nur jenen Betrieben zu empfehlen, die über ein großes Kundenpotential verfügen.

Beachten Sie unbedingt: Weil Werbung mit Selbstverständlichkeiten wettbewerbsrechtlich unzulässig ist, sollte die Auslobung von Produkten, die aufgrund ihrer Zutaten ohnehin und quasi „von Natur aus“ vegan sind, dezent durch eine einfache Kennzeichnung erfolgen („vegan“). Eine werbliche Herausstellung als Besonderheit gegenüber den herkömmlichen Produkten (wie z.B. „Das Produkt XY backen wir für Sie 100% vegan!“) sollte – wenn überhaupt – nur in den Fällen erfolgen, in denen die üblicherweise verwendete tierische Zutat durch eine vegane Alternative ersetzt wurde. Nur dann unterscheidet sich Ihr Produkt von dem der nicht-vegan produzierenden Bäcker und kann werblich als Besonderheit herausgestellt werden.

Sofern Sie tierische Zutaten gegen vegane Alternativen bei Backwaren austauschen, bei denen die tierische Zutat nach allgemeiner Verkehrsauffassung (s. Leitsätze) üblich ist, müssen Sie auf den Austausch zudem besonders hinweisen. So dürfen Sie Ihr Produkt z.B. nicht „Milchbrötchen“ nennen, wenn die (tierische) Milch gegen Sojamilch ausgetauscht wurde. Gleiches gilt auch für Feine Backwaren, bei denen üblicherweise (s. auch Leitsätze) zwingend Butter, Sahne oder andere tierische Zutaten eingesetzt werden müssen. Sofern die Leitsätze nicht bereits vegane Alternativen wie Margarine erlauben, muss ein Austausch der tierischen Zutat unbedingt durch einen entsprechenden Hinweis bei der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet werden (z.B.: „Baumkuchen, hergestellt mit veganer Margarine“). Andernfalls besteht das Risiko einer behördlichen Beanstandung wegen Irreführung, weil eine üblicherweise und nach Verkehrsauffassung erwartete Zutat nicht vorhanden ist.