



Neurologen-Weltkongress
In Wien werden neue Forschungsergebnisse präsentiert.

→ GESUNDHEIT 23

PS/DESIGN/PHOTO/IA

Das Geschäft mit dem gedopten Brot

„Eat the Ball“. Enzyme machen neues Gebäck haltbarer – doch was steckt dahinter?

VON ANITA KATTINGER

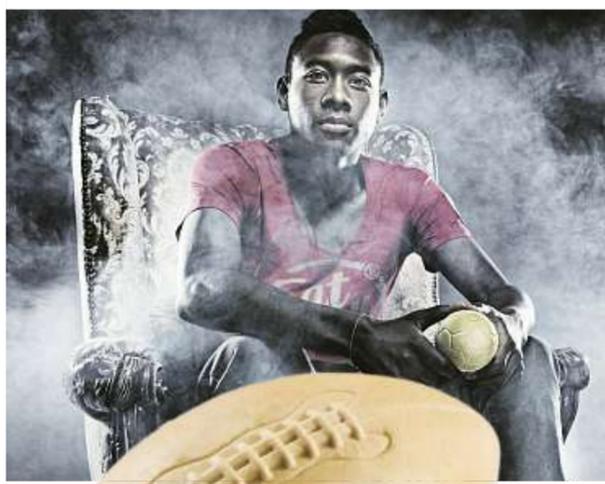
Wasser, Mehl, Sauerteig und Salz – das war einmal. In den Supermarkt-Regalen hat sich ein neuartiges Gebäck namens „Eat the Ball“ breit gemacht. Auch nach 24 Stunden schmeckt es noch frisch, zudem lässt sich der „Ball“ bis zu drei Mal einfrieren und auftauen.

Kein Marketing-Schmäh, wie Experten bestätigen und ein KURIER-Test ergab. Norbert Kraihamer, die ehemalige rechte Hand von Didi Mateschitz, verkauft seine Geschäftsidee als „hundert Prozent natürlich“. Mit prominenten Testimonials wie David Alaba bewirbt das österreichische Start-up sein innovatives Produkt, das aussieht wie eine Mischung aus Semmel und Milchbrötchen. Aber was steckt wirklich in diesem Weckerl?

Brotbacken kostet Zeit und Geld. Der Kunde verlangt perfekt aussehendes Brot: ein saftiges Innenleben, eine knusprige Kruste und tagelange Frische. Wie das gehen soll? Mit einem Griff in die Trickkiste. Vor einigen Jahren kamen die E-Nummern in Verruf, der Konsument beäugte kritisch die langen Zutatenlisten auf den Verpackungen. Die Lebensmittelindustrie reagierte und fand die Lösung in Enzymen (Proteine), die aus natürlichen Mikroorganismen wie Schimmelpilzen gewonnen werden. Das Unternehmen „Eat the Ball“ bestätigt auf KURIER-Anfrage zwar den Einsatz von Enzymen, bleibt aber bei der Marketing-Linie: „Wir fügen dem Produkt keinerlei zusätzlichen Enzyme hinzu, sie sind einfach aufgrund des enthalte-

nen Eiweiß vorhanden und wir machen uns ihre Wirkung zunutze.“ Dank des innovativen Verfahrens seien die Enzyme nicht mit dem Alterungsprozess, sondern mit dem Feuchtigkeitsmanagement beschäftigt. Das erkläre die „Fluffigkeit“ des Gebäcks. Das Unternehmen sieht in Enzymen „nicht das Geheimnis“, sondern in seinem innovativen Verfahren, das eigens entwickelt wurde – freilich für den Konsumenten streng geheim.

Enzyme sind die Zukunft
In Deutschland findet bereits seit einigen Jahren eine Debatte rund um die neue Ära des Brotes statt. Trend-Bäcker Helmut Gragger kritisiert im



KURIER-Interview (siehe unten) diese Entwicklung: „Mich wundert, dass wir in Österreich nicht schon längst diese Diskussion führen. Wenn ich nicht will, dass meine Produkte alt werden, dann kann ich den Alterungsprozess mittels Enzymen verlangsamen. Ich halte es aber für hochproblematisch, dass die Firmen nicht darüber sprechen und dem Kunden ein anderes Bild vermitteln.“

Tatsächlich tun sich Experten schwer mit ihren Antworten. Reinhard Kainz, Bundesinnungsgeschäftsführer des Lebensmittelgewerbes in der Wirtschaftskammer, versucht den goldenen Mittelweg: „Man darf Enzyme nicht verteufeln. Der

menschliche Körper braucht sie, und es gibt sie schon sehr lange. Aus Sicht der gewerblichen Bäcker gibt es auch natürliche Mehl-eigene Enzyme wie Amylasen. Wer Weißbrot kaut, kennt den süßen Geschmack im Mund, der durch diese entsteht. Auf der anderen Seite wünscht der Kunde rund um die Uhr aufbackbare Teiglinge mit langem Haltbarkeitsdatum. Hierfür setzt die Industrie auf Enzyme. Letztendlich muss der Konsument entscheiden, was er will.“

Konsument im Dunkeln

Leichter gesagt als getan: Wenn Enzyme eingesetzt werden, müssen sie auf der Verpackung nicht deklariert werden. Werner Windhager von der AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) erklärt: „Die Kennzeichnungspflicht in zusammengesetzten Lebensmitteln entfällt, wenn Enzyme über Zutaten in das Enderzeugnis gelangen, ohne im Endprodukt technologische Wirkung auszuüben oder wenn Enzyme als Verarbeitungstoffe verwendet werden.“

Eine Studie des Gesundheitsministeriums hält fest, dass jedes Protein Allergien auslösen kann, Enzymallergien bei Bäckern sind bekannt. Was soll der kritische Konsument also tun, wenn er kein gedoptes Brot am Frühstückstisch haben will? Kainz: „Supermarktketten und Tankstellen meiden.“

Hinter dem Trend steht ein gigantischer Wirtschaftszweig: Laut dem Institut für Lebensmitteltechnologie soll der weltweite Enzym-Markt sechs Milliarden Dollar schwer sein.



„Eat the Ball“ setzt auf David Alaba (o.), Enzyme und ein geheimes Herstellungsverfahren

ZOOM.AT/MARKUS BERGER

„Man kann mit Enzymen alles steuern“

Interview. Kultbäcker Helmut Gragger über die umstrittenen Inhaltsstoffe von Brot und Gebäck, das niemals „altert“

KURIER: Es gibt seit einigen Monaten ein neues Gebäck auf dem Markt namens „Eat the Ball“. Der Clou daran: Man kann das Gebäck bis zu drei Mal auftauen und wieder einfrieren, dennoch bleibt das Gebäck frisch. Marketing-Schmäh?

Helmut Gragger: Nein. Das Geheimnis heißt Enzyme. Mich wundert, dass wir in Österreich nicht schon längst diese Diskussion führen. „Eat the Ball“ spiegelt sehr schön wider, wie die Lebensmittelindustrie tickt. Mittlerweile können die Produkte an die Marketingstrategie angepasst werden. Wenn ich nicht will, dass meine Produkte alt werden, dann kann ich den Alterungsprozess mittels Enzymen verlangsamen.

Was meinen Sie damit?

„Eat the Ball“ ist ein Naturprodukt ohne E-Nummern. Früher hat man Emulgatoren wie Guarkernmehl oder Weinsäureester verwendet, diese waren aber deklarationspflichtig. Der Konsument stand diesen E-Nummern kritisch gegenüber. Mittlerweile befinden wir uns im nächsten Stadium: Die Lebensmittelindustrie verwendet Enzyme, weil diese nicht deklarationspflichtig sind und der Konsument nichts davon weiß.

Was bewirken Enzyme?

Alles, was Sie wollen. Wenn Sie sagen, das Produkt soll länger weich bleiben, dann gibt es ein spezielles En-



Der Trend-Bäcker Helmut Gragger steht für natürliches Bio-Brot

zym, das dafür sorgt. Wenn die Kruste besonders knusprig bleiben soll, dann gibt es auch dafür ein Enzym. Man kann mit Enzymen alles steuern, weil diese in das Lebensmittel direkt eingreifen. Es kommt aber noch etwas anderes hinzu: Enzyme sind zwar natürlich, aber viele

sind gentechnisch verändert.

Wir haben ein Experiment gewagt und eine Semmel von Ihnen ebenso eingefroren und wieder aufgetaut. Ganz ehrlich: Zwar hat die Semmel mit jedem Vorgang an Frische verloren, aber es hat trotzdem funktioniert. Warum?

Das war Zufall, weil Sie den Versuch über einen kurzen Zeitraum gemacht haben. Hätten Sie die Semmel einen Monat lang eingefroren, dann hätte sie unansehnliche Frostflecken bekommen. Bei „Eat the Ball“ hingegen würden auch nach Monaten keine Frostflecken entstehen, das Gebäck bleibt frisch.

Das heißt, der an sich positive Ansatz, dass wir durch Gebäckarten wie „Eat the Ball“ in Zukunft weniger Lebensmittel wegwerfen, wird durch Hilfsmittel ermöglicht?

Genau – aber so, wie ich es mir nicht wünschen würde. Das Umgehen der E-Nummern geschieht in Europa durch Enzyme, ohne Diskus-

sion in der Öffentlichkeit. „Eat the Ball“ leitet die Ära der Zukunft des Brotes in Österreich ein. Man geht davon aus, dass in Europa bereits zwischen 80 und 90 Prozent des Brots mit Enzymen gebacken werden.

„Eat the Ball“ setzt große Summen im Marketing ein: Werden Sie da ein bisschen neidisch?

Nein. Gott sei Dank haben wir eine gute Brotkultur in Österreich. „Eat the Ball“ steht für eine amerikanische Brotkultur. Jeder soll selbst bewerten, ob er Lebensmittel, die so erzeugt werden, essen will. Ich halte es aber für hochproblematisch, dass die Firmen nicht darüber sprechen und dem Kunden ein anderes Bild vermitteln.

ZOOM.AT/MARKUS BERGER

HELMUT GRAGGER