Slow Food®
Schwäbische Donau

Was gehört (nicht) ins Brot?

8. April 2014
Ulm, Haus der Begegnung

Informationen

In EU-Verordnungen werden hunderte Zusatzstoffe aufgelistet, die im Brot enthalten sein dürfen und im offenen Verkauf nicht genannt werden müssen. Andere Zusatzstoffe müssen auch in abgepacktem Brot nicht erwähnt werden, wenn sie nach dem Backvorgang nicht mehr im Brot nachweisbar sind; hierzu zählen vor allem Enzyme, die heute zu einem erheblichen Teil gentechnisch produziert werden.

Informative Links:

http://www.wissensforum-backwaren.de	Wissensforum Backwaren
http://www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere12_d.pdf)	„Die Bestandteile von Backmitteln und Backmischungen für Brot und Kleingebäck – Herkunft und Wirkungsweise“
http://www.ploetzblog.de/2013/10/29/zusatzstoffe-im-brot-eine-notwendigkeit/	Zusatzstoffe im Brot – eine Notwendigkeit?
http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2011-10/verein-traditionelles-backen	Der Erhalt traditioneller Backkultur
http://www.transgen.de/lebensmittel/einkauf/1073.doku.html	Zusatzstoffe mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen

http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Allgemeine_Informationen/2013_01_Zusatzstoffe.pdf	Biolandrichtlinien und EG-Bio-Verordnung
http://www.t-online.de/lifestyle/besser-leben/id_42386734/broetchen-wie-viel-chemie-steckt-in-broetchen-aus-fertigteig-.html	Was steckt in Brötchen aus der Backfabrik
http://www.br.de/themen/ratgeber/inhalt/ernaehrung/brot-mehl-inhaltsstoffe100.html	Eine Scheibe Lebensqualität
http://www.youtube.com/watch?v=YtFAiWTDInM	Die Brezel von der Tanke
http://www.youtube.com/watch?v=obfUET2Jvgo	Backhandwerk vs Backmittelindustrie
http://www.novozymes.com/en/Pages/default.aspx	Die schöne neue Welt des Backens