

Weniger Salz, mehr Geschmack

Noch ist es eine freiwillige Selbstverpflichtung der Industrie, doch sollte die Regierung Handwerksbäcker verpflichten, den Salzgehalt in Backwaren zu reduzieren, ist die **Bäckerei Hatscher** gewappnet.

Brot trägt dazu bei, dass wir zu viel Salz konsumieren“, sagt **Bäckermeister Christoph Hatscher** von der **Bäckerei Hatscher** in Stavenhagen (16 Filialen). Mit den 76 Kilogramm Brot, die jeder Erwachsene im Jahr isst, sagt der Bäcker, nehme er ein Kilo Salz zu sich. Zu viel Salz mache krank und könne zu Bluthochdruck führen und Schlaganfälle verursachen.

Deshalb gibt es seit 2018 eine freiwillige Selbstverpflichtung der Industrie, den Salzgehalt in Backwaren um ein Drittel zu reduzieren. „Da ist noch viel zu wenig passiert. Es ist nur eine Frage der Zeit, bis die Bundesregierung dies, wie in Frankreich, gesetzlich reguliert“, sagt Christoph Hatscher. Auf dieses Szenario möchte der Bäckermeister vorbereitet

sein. Doch die bisherigen Ansätze überzeugen ihn nicht. „Man kann den Salzgehalt natürlich stufenweise um ein Drittel reduzieren und so den Geschmack der Menschen langfristig umtrainieren.“ Das birgt jedoch die Gefahr, dass Kunden abwandern. Andere Salzalternativen, sagt Christoph Hatscher, veränderten den Geschmack, nur leider negativ.

Mit **Holger Gniffke** (im Bild links) von der **Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung Penzlin (DLE)** hat der Bäckermeister deshalb eine neue Lösung entwickelt. Ausgehend von der asiatischen Küche, die fermentierte Sojabohnen als natürliche Geschmacksverstärker verwendet, haben Christoph Hatscher und Holger Gniffke

eine proteinreiche heimische Erbsenart mit dem asiatischen Pilz Koji geimpft und diese drei Monate bei konstant 30° Celsius zu einer Miso-Paste reifen lassen. Mit ihr würzten sie anschließend die Brotteige und ersetzten erst zehn, dann 20 und schließlich mehr als 30 Prozent Salz. „Das Backverhalten selbst hat sich dadurch nicht geändert“, sagt Christoph Hatscher. Mehr als 100 Testesser verkosteten die Produkte - mit überraschendem Ergebnis. „Durch den Umami-Effekt schmeckten den meisten von ihnen die salzreduzierten Brote deutlich besser“, sagt Christoph Hatscher. Auf bis zu 35 Prozent Salz könne er so in seinen Backwaren verzichten, sagt der Bäckermeister. Dafür müssen nun notwendige Voraussetzungen geschaffen werden.

www.baeckerei-hatscher.de

EXTRATIPP

Neue Geschäftsidee?

Miso-Paste auf Erbsenbasis kann Salz ohne Geschmacksverlust ersetzen. „Für die **Bäckerei Hatscher** könnte sich damit ein neues Standbein entwickeln“, sagt **Holger Gniffke**. Die Paste sei tiefgefroren lange haltbar und gut portionierbar. Noch fehlen Landwirte für den Erbsenanbau sowie eine geeignete Produktionsstätte.

www.dle-mv.de

