

FERMENTIERTES WEIZENMEHL

STELLUNGNAHME der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: November 2025

Auf dem Markt für Backzutaten werden sogenannte „fermentierte Weizenmehle“ angeboten. Hierbei handelt es sich um Weizenmehl, dessen Propionsäure-Gehalt durch Fermentation gezielt erhöht wurde, um eine konservierende Wirkung zu erzielen. Die Propionsäure wird jedoch nicht entsprechend gekennzeichnet. Die Hersteller sind der Auffassung, hier müsste nur das fermentierte Mehl deklariert werden.

Aus Sicht der AG Lebensmittel auf Getreidebasis liegt in diesem Fall ein nicht zugelassener Zusatzstoff vor. Die Propionsäure aus Fermentation wird ausdrücklich zur Verlängerung der Haltbarkeit, also zur Konservierung, eingesetzt. Diese technische Wirkung ist beabsichtigt, damit handelt es sich hier per Definition um einen Zusatzstoff.

Die Methode, Propionsäure gezielt durch Fermentation im Weizenmehl zu erhöhen, entspricht aber nicht den technischen Kriterien für die Herstellung von Propionsäure nach dem Zusatzstoffrecht. Damit ist die so entstandene Propionsäure ein nicht zugelassener Konservierungsstoff, dessen Einsatz nicht zulässig ist.

Daher erübrigt sich die Frage nach einer Kennzeichnung.

Diese Ansicht der AG wird vom Backzutatenverband und vom Verband Deutscher Großbäckereien als Fachverbänden der Backbranche geteilt.