

FEATURE-SERVICE

Vegane Cupcakes & Co

Ein Geburtstag ohne Geburtstagstorte? Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten müssen nicht immer Verzicht bedeuten. Ob glutenfrei oder vegan: Bei der Bäckerei und Konditorei JP's Pastry aus dem US-amerikanischen North Carolina gibt es Cupcakes und Co für beinahe jeden Geschmack und nahezu jede Essgewohnheit. Möglich macht das eine besondere Zutat von WACKER.

In der Backstube herrscht Hochbetrieb. Teig wird geknetet, Backformen werden eingefettet, eine Ladung Brownies kommt gerade frisch aus dem Ofen, heiß und himmlisch duftend – nach Nuss und Schokolade. JP, offiziell Joe Parker, hat das Treiben um sich herum ausgeblendet. Er muss sich konzentrieren – auf einen Cupcake nach dem anderen: Mit einem Spritzbeutel kleckst er Schokocreme auf den Teig. Die richtige Menge muss in der richtigen Geschwindigkeit mit dem richtigen Druck aus dem Beutel gedrückt werden. So entsteht das perfekte Topping.

Gründung von JP's Pastry

JP ist der Gründer der nach ihm benannten Bäckerei JP's Pastry. Fünf Jahre ist er her, dass er sein Hobby zum Beruf gemacht hat. Eigentlich ist Joe Zahnarzt. „Deshalb auch die ruhige Hand“, sagt er lachend. „Der Entschluss, eine eigene Bäckerei zu eröffnen, hatte aber nicht nur damit zu tun, dass ich gerne Kuchen backe“, erzählt Joe. „Er hatte auch damit zu tun, dass ich Kuchen normalerweise nicht essen kann.“ Joe hat Zöliakie, was bedeutet: Er

verträgt kein Gluten, das zum Beispiel in Weizen steckt. „Ich kann mich an Geburtstage ohne Geburtstagstorte erinnern“, sagt der Chef der Bäckerei „Ich weiß, wie es sich anfühlt, auf etwas verzichten zu müssen, das für andere ganz normal ist.“

**Backwaren, die jeder
essen kann**

Die Idee hinter JP's Pastry ist es, Backwaren zu kreieren, die jeder essen kann – auch Menschen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. „Angefangen haben wir mit glutenfreien Produkten“, erzählt Joe. „Jetzt bieten wir auch vegane Produkte an für Menschen, die laktoseintolerant sind, eine Allergie gegen Eier haben oder sich einfach ganz bewusst für eine vegane Lebensweise entschieden haben.“

Keine tierischen Produkte – was zunächst ganz simpel klingt, ist gar nicht so einfach. „Wir haben ein Jahr lang experimentiert, bis wir die ersten veganen Brownies hatten, mit denen wir halbwegs zufrieden waren“, erzählt Joe. Das größte Problem: Handelsübliche Backwaren wie Kuchen, Muffins oder Waffeln beinhalten meistens Ei oder Eipulver, dessen emulgierende Eigenschaften die Teigstruktur stabilisieren. „Immer, wenn wir die Eier weglassen haben, haben sich Textur und Geschmack des Teiges verändert. Das Endprodukt wurde einfach nicht so, wie wir es haben wollten“, berichtet Joe.

Die Lösung des Problems war eine ganz besondere Zutat: Alpha-Cyclodextrin (kurz Alpha-Dextrin), das WACKER unter der Marke CAVAMAX® W6 herstellt. Es handelt sich um Oligosaccharide, die als Abbauprodukt von Pflanzenstärke entstehen – zum Beispiel aus Mais oder Kartoffeln. „Die emulgierende, lösliche Le-

bensmittelfaser unterstützt den Aufschlag und stabilisiert gleichzeitig Öl-in-Wasser-Emulsionen in Kuchenteig, der mit Pflanzenöl oder Margarine zubereitet wird. So kann Alpha-Dextrin Eier ersetzen“, erklärt Patrick Polchinski, Spezialist für Backwaren bei WACKER. Zahlreiche Rezepturen für eifreie Backwaren wurden bereits am WACKER-Standort Burghausen entwickelt. Ob Cupcakes, Rührkuchen oder Brioche: Die Kombination aus CAVAMAX® W6, Protein und Wasser kann das Ei, das normalerweise im Teig enthalten ist, vollständig ersetzen.

Das Alpha-Dextrin, das Joe in seiner Bäckerei verwendet, wird am WACKER-Standort in Eddyville in Iowa produziert. Dort wird Pflanzenstärke mittels Biotransformation in Cyclodextrine umgewandelt. Bereits seit 1999 werden in dem Werk innovative Cyclodextrine hergestellt – und stetig weiterentwickelt. Entsprechend groß ist die Expertise auf diesem Gebiet, auf dem WACKER Weltmarktführer ist.

Das Geheimnis von Alpha-Dextrin

„Das Geheimnis der Moleküle liegt in ihrer Donut-ähnlichen Form“, erklärt Polchinski. „Die Außenhülle ist hydrophil, also wasserliebend. Der Hohlraum im Inneren ist lipophil, also fettliebend. Dadurch haben Cyclodextrine sehr gute emulgierende Eigenschaften. Sie umhüllen Fettsäurereste und verbinden so, was sonst nicht mischbar wäre: fette und wässrige Lösungen.“ Im Kuchenteig erzeugt normalerweise der im Eigelb enthaltene Emulgator Lecithin diesen Effekt. Er sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Fette und stabilisiert gleichzeitig den Teig. Das Eiklar wiederum unterstützt den Aufschlag – eine Funktion, die

**Viele Vorteile mit
CAVAMAX®**

nun ebenfalls das Alpha-Dextrin übernimmt.

„Mit CAVAMAX® war die Rezeptur nach drei Testläufen perfekt“, sagt Joe. Kein Vergleich zu den mühsamen Versuchen ohne Alpha-Dextrin. Als weißes, wasserlösliches Pulver wird die neue Zutat einfach statt Eiern dem Teig beigemischt. Zusätzliches Equipment für die Backstube wird nicht benötigt. Cyclodextrine beeinflussen den Backtrieb und die Viskosität der Teige nicht. „Wir können jetzt praktisch jedes unserer Produkte auch vegan herstellen – ohne Abstriche bei der Konsistenz oder beim Geschmack machen zu müssen“, so Joe.

Ein willkommener Nebeneffekt: Durch den Einsatz von CAVAMAX® können gegenüber eierhaltigen Produkten Kosten von bis zu 40 Prozent eingespart werden. Die Verfügbarkeit und der Preis von Eiern spielen hier eine Rolle. Sie unterliegen oft starken saisonalen Schwankungen.

Cyclodextrine bedienen aber nicht nur den veganen Trend, sondern sie sind auch gesundheitsfördernd: Weil der Blutzuckerspiegel nach dem Verzehr einer stärkehaltigen Mahlzeit weniger stark ansteigt, wenn Alpha-Dextrin enthalten ist, bescheinigte die Kommission der Europäischen Union Alpha-Dextrin 2013 einen gesundheitsfördernden Effekt. Seitdem dürfen Lebensmittel in der EU, die mindestens fünf Gramm Alphasdextrin pro 50 Gramm Stärke in einer angegebenen Portion als Teil einer Mahlzeit enthalten, auf ihrer Verpackung einen Hinweis auf die blutzuckersenkende Wirkung tragen.

**Vegane Ernährung
im Trend**

Etwa 20 der 50 verschiedenen Kuchen, Torten und Brote bei JP's Pastry gibt es mittlerweile auch als vegane Variante. Und Joe hat vor, noch weit mehr vegane Produkte anzubieten. Denn die Nachfrage steigt. „Man merkt, dass sich immer mehr Menschen vegan ernähren“, sagt Joe. Das ist nicht nur seine subjektive Wahrnehmung. Studien belegen den anhaltenden Trend. Nach Angaben des Marktforschungsunternehmens Mintel waren zuletzt fünf Prozent aller Lebensmittel und Getränke, die weltweit auf den Markt kamen, vegan. Während die Zahl der vegetarischen Produktneuheiten mittlerweile relativ stabil ist, hat sich die der veganen Lebensmittel in den vergangenen fünf Jahren mehr als verdoppelt.

Im Bereich veganer Backwaren ist der Markt noch überschaubar – vor allem dann, wenn es um handgemachte Köstlichkeiten geht, die frisch aus dem Ofen über die Ladentheke gehen. Wie bei JP's Pastry. „Wir haben Kunden, die Hunderte Kilometer fahren, um bei uns einzukaufen. Sie lieben unsere veganen Backwaren“, sagt Joe.

In der Backstube werden gerade die veganen Schokobrownies verpackt und versandfertig gemacht. Vom Kneten über das Backen bis zum Verpacken – alles passiert hier auf rund 500 Quadratmetern, Joes Reich. Einzeln steckt eine Mitarbeiterin die kleinen Köstlichkeiten in Tüten und klebt eine Liste mit den jeweiligen Inhaltsstoffen auf. Auch das Alpha-Dextrin von WACKER ist darauf vermerkt – die Zutat, die Joes Brownies zu veganen Brownies macht.

Info-Kasten: Cyclodextrine

Cyclodextrine bestehen aus mehreren zu einem Ring verknüpften Glucose-Molekülen. Nach der Anzahl der Glucose-Einheiten – damit auch nach der Ringgröße – unterscheidet man α -, β - und γ -Cyclodextrin. Cyclodextrine sind in der Natur vorkommende Abbauprodukte von Stärke. In den Cyclodextrin-Molekülen sind die Glucose-Bausteine so angeordnet, dass sich in ihrem Innern ein lipophiler, also fettfreundlicher Hohlraum ergibt. Dieser kann ein anderes lipophiles Molekül als Gast aufnehmen, sofern es von der Größe und Gestalt her hineinpasst. Der Zusammenhalt zwischen beiden Molekülen ist relativ schwach (Van-der-Waals-Kräfte), sodass das Gastmolekül unter geeigneten Bedingungen wieder freigesetzt werden kann. Die schwachen Van-der-Waals-Kräfte lassen die beiden Partner einer solchen Einschlussverbindung chemisch unverändert.

Info-Kasten: „Frei von“-Produkte

Immer mehr Menschen verzichten freiwillig auf tierische Inhaltsstoffe. Dazu kommen gesundheitliche Unverträglichkeiten und Allergien, die manche dazu zwingen, bestimmte Lebensmittel vom Speiseplan zu streichen. So genannte „Frei von“-Produkte werden immer beliebter. In einer Umfrage gaben 24 Prozent der Verbraucher an, in den letzten drei Monaten solche Lebensmittel gekauft zu haben. In der Altersgruppe der 16- bis 24-Jährigen waren es 40 Prozent. Lebensmittelhersteller reagieren darauf und suchen für alt bewährte Rezepte neue Zutaten, die für gewohnten Geschmack und vertrautes Mundgefühl sorgen – und die Trends bedienen: nachhaltig, vegan und allergenfrei.

FEATURE-SERVICE

Seite 7 von 9



Joe Parker ist eigentlich Zahnarzt. Wegen einer Lebensmittelunverträglichkeit machte er vor fünf Jahren sein Hobby zum Beruf und gründete seine eigene Bäckerei, JP's Pastry. (Foto: WACKER)



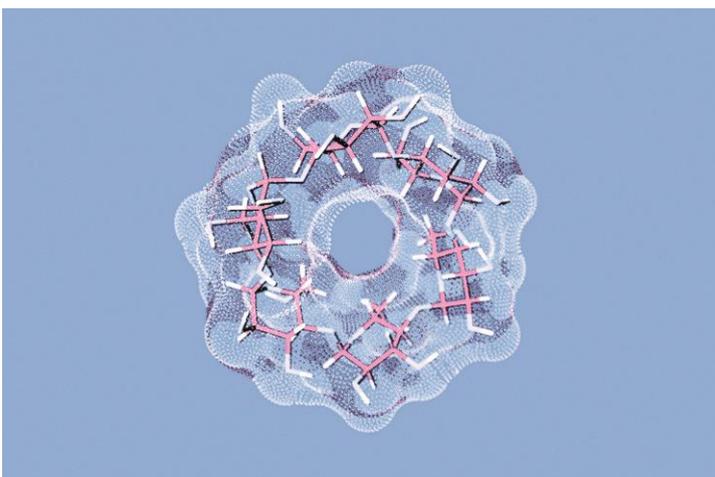
Bei JP's Pastry ist fast alles Handarbeit, vom Kneten, über das Backen und Verzieren bis zum Verpacken der fertigen Kuchen. (Foto: WACKER)

FEATURE-SERVICE

Seite 8 von 9



Rund 50 verschiedenen Kuchen bietet Joe Parker in seiner Bäckerei an, 20 davon sind vegan. Und es sollen noch mehr werden, denn die Nachfrage steigt. (Foto: WACKER)



Cyclodextrine bestehen aus mehreren zu einem Ring verknüpften Glucose-Molekülen. (Foto: WACKER)

Hinweis: Diese Bilder können Sie unter folgender Adresse abrufen:
www.wacker.com/fi-europe

FEATURE-SERVICE

Seite 9 von 9

Die Inhalte dieser Presseinformation sprechen alle Geschlechter gleichermaßen an. Zur besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Sprachform (z.B. Kunde, Mitarbeiter) verwendet.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Wacker Chemie AG
Presse und Information
Manuela Dollinger
Tel. +49 89 6279-1629
manuela.dollinger@wacker.com
www.wacker.com
follow us on:   

Unternehmenskurzprofil:

WACKER ist ein global operierender Chemiekonzern mit rund 14.500 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von rund 4,98 Mrd. € (2018). WACKER verfügt weltweit über 24 Produktionsstätten, 22 technische Kompetenzzentren und 50 Vertriebsbüros

WACKER SILICONES

Siliconöle, -emulsionen, -kautschuke und -harze, Silane, Pyrogene Kieselsäuren, Thermoplastische Siliconelastomere

WACKER POLYMERS

Polyvinylacetate und Vinylacetat-Co- und Terpolymere in Form von Dispersionspulvern, Dispersionen, Festharzen und Lösungen

WACKER BIOSOLUTIONS

Biotechnologische Produkte wie Cyclodextrine, Cystein und Biopharmazeutika, außerdem Feinchemikalien und Polyvinylacetat-Festharze

WACKER POLYSILICON

Polysilicium für die Halbleiter- und Photovoltaikindustrie