



Der neue Überzug lässt sich problemlos in industriellen und in handwerklichen Bäckereien anwenden.



Die Verschmutzung der Produktträger fällt mit dem neuen Überzug deutlich geringer aus als bei herkömmlichen Fondants.

Fondant, der nicht klebt

Einen Fondant, der frosterfest und taustabil ist, nicht an der Verpackung klebt und obendrein so elastisch bleibt, dass er beim Handling der Produktverpackungen nicht absplittert – Technologieberater Ulrich Gerhard, Ulrich Gerhard Consulting GmbH, Abtsteinach, hat einen Gebäcküberzug entwickelt, der Produktions- und Marketingleute ruhiger schlafen lässt.

Auf einer industriellen Linie glasierte Schnecke: Farbe und Transparenz des Fondants lassen sich individuell steuern.

Wenn etwas fondant/fondante ist, dann beschreibt dies im Französischen, dass es sich hierbei um etwas Butterweiches handelt, das zudem Schmelz besitzt. Genau diese Eigenschaften sind es, die der gekochten Zuckermasse den Namen Fondant und den Bäckern Sorgen bescherten. Denn die immer an der Grenze zur Fließfähigkeit schwankende Masse verweigert jede Konstanz. Es ist ihr

egal, woher sie die Feuchtigkeit zieht, mit der sie sich nach dem Applizieren aufs Gebäck dünne macht, ob aus der Luft oder aus dem Gebäck, der Fondant nimmt, was er kriegt. In Verpackungen greift er vornehmlich nach dem Wasser im Gebäck und lässt es altbacken schmecken. Trägt man einen möglichst festen Fondant auf, splittert er gerne ab, wenn die Verpackungen ins Regal gestapelt werden. Enthält der Fondant zu viel Wasser, klebt er an Verpackungen und Fingern statt auf den Gebäcken und mindert den Genuss bei jedwedem Verzehr, der nicht in unmittelbarer Nähe eines Waschbeckens stattfindet. Dass Frosten und Auftauen seinem flüchtigen Verhalten Vorschub leisten, erklärt sich aus den Reaktionen des Wassers. Bei allem unfreund-

lichen Verhalten bringt der Fondant einen kaum zu überbietenden Vorteil mit sich: Er ist beliebt bei Alt und Jung und verursacht jene wohligen Schauer, die entstehen, wenn der Genuss spielend jede Ernährungsvorschrift überwindet.

Die Zucker- wie die Backmittelhersteller haben in den vergangenen Jahren eine ganze Reihe von Entwicklungen auf den Markt gebracht, durchaus mit einigem Erfolg. Die Stabilität wurde erhöht, die Aggressivität gegenüber der Gebäckfeuchte verringert etc, doch alles in begrenztem Ausmaß, was vor allem jene Hersteller trifft, die ihrer Ware nicht nur eine mehrere Tage währende Haltbarkeit bescheinigen müssen, sondern auch eine Optik, die zum Kauf reizt. Als Alternative verwenden deshalb viele Gebäckproduzenten inzwischen Fettglasuren, die zwar stabil sind, aber die sensorischen Erwartungen der Kunden deutlich verfehlen.

Ulrich Gerhard, international gefragter Technologieberater der

