

AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.***TOP NEWS**

Spekulatius

Sehr geehrte Damen und Herren,

er ist beliebt bei Jung und Alt und aus der Weihnachtszeit nicht wegzudenken: der Spekulatius, eine köstliche Mürbeteig-Spezialität verfeinert mit edlen Gewürzen. In den neuesten Lab-News rund um den Spekulatius betrachten wir aktuelle Meldungen aus den Medien, geben einen Überblick über die in unserem Labor durchgeführten Analysen und präsentieren Ihnen Wissenswertes zu verschiedenen Rezepturen und zur Herkunft des Spekulatius.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



1. Das spätsommerliche Wetter zeigt gemischte **Auswirkungen** auf den Verkauf von herbstlichen Süßwaren wie Spekulatius in Deutschland. Während einige Händler eine stabile Nachfrage und sogar bessere Ergebnisse als im Vorjahr verzeichnen, berichten andere von geringerer Resonanz, insbesondere bei schokolierten Süßwaren. Die steigende Inflation beeinflusst das Kaufverhalten, wobei Verbraucher vermehrt zu preisgünstigeren Optionen tendieren.

2. Um die Gesundheitsbilanz von selbstgebackenem Spekulatius etwas aufzupeppen, kann herkömmlicher **Rohrzucker** durch geriebenes oder getrocknetes Obst sowie durch Honig ersetzt werden. Auch Weizenmehl kann ausgetauscht werden, beispielsweise durch Vollkornmehl. Dieses enthält mehr Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, hochwertiges Eiweiß und Fett.

3. In der Weihnachtsbäckerei kommt es auch auf die **Zimtsorte** an: Ceylon-Zimt hat im Vergleich zum günstigeren Cassia-Zimt einen geringeren Cumaringehalt. Hohe Dosen an Cumarin können Leberschäden verursachen, weshalb für das Backen von zimthaltigem Weihnachtsgebäck wie Spekulatius besser auf Ceylon-Zimtstangen zurückgegriffen werden sollte.



Unter dem Mikroskop



Gekaufter Spekulatius sollte trotz der Lieferwege frisch und knusprig bei den Verbraucher:innen ankommen. Probleme könnte es unter anderem geben, wenn die eigentlich luftdichte Verpackung beim Transport oder am PoS beschädigt wurde. Neben der Konsistenz des Gebäcks wird deshalb im Labor zunächst der Geruch geprüft. Dieser sollte je nach Sorte fein-würzig oder buttrig und in keinem Fall muffig oder ranzig sein. Es folgt eine Kontrolle des Füllgewichts, die in die visuelle Beurteilung des Gebäcks übergeht. Bruchstücke, Krümel oder abgefallene Mandeln fallen dabei genauso negativ ins Gewicht wie

Brandstellen oder Beschädigungen bzw. Fehler im Muster. Zudem werden die Kekse auf Gleichmäßigkeit überprüft, was sowohl Größe, Dicke und Gewicht der einzelnen Kekse als auch die generelle Verteilung der Mandeln beinhaltet. Letztlich findet eine Verkostung statt, bei der geschmackliche Komponenten wie Würze und Buttrigkeit beurteilt werden.

Gut zu wissen

Zu den beliebtesten [Weihnachtsgebäcken](#) zählen Lebkuchen, Spekulatius und Dominosteine. Besonders beliebt ist der Spekulatius in der Altersgruppe von 18 bis 24 Jahren.

Die Ursprungserklärung des Begriffs "Spekulatius" bleibt rätselhaft, mit unterschiedlichen [Theorien](#). Eine besagt, dass die Motive auf den Keksen die Geschichte des Heiligen Nikolaus erzählen, der den Beinamen "der Schauende" oder "der Behüter" trug und auf Latein "speculator" bedeutet. Früher war daher der Brauch verbreitet, die Kekse am 6.

Dezember an Kinder zu verschenken. In den Niederlanden, wo Spekulatius das ganze Jahr über genossen wird, könnte der Begriff

möglicherweise vom niederländischen "specerij" (Gewürz) stammen, da der Teig viele Gewürze wie Kardamom, Zimt und Nelke enthält. Eine weitere Möglichkeit ist die Ableitung des Begriffs vom lateinischen "speculum", was Spiegel oder Abbild bedeutet, da die Backform das Motiv spiegelverkehrt abbildet.



Später tauchten dann auch andere [Motive](#) auf: Schiffe, Pferde, Maultiere und Seefahrer. Als das Gebäck schließlich auch in andere Länder exportiert wurde, kamen Windmühlenmotive dazu, stellvertretend für die Bauwerke, die typisch für die Niederlande sind. Heute sind der Phantasie bei der Motivwahl keine Grenzen gesetzt und so findet man neben den klassischen Abbildungen auch Elefanten, Häuser, Hunde und Schwäne.

Während in der niederländischen Version des Spekulatius, dort [Speculaas](#) genannt, Gewürze, wie Nelken, Zimt und Kardamon den Geschmack bestimmen, kommt die Belgische Variante Speculoos mit nur einem Gewürz aus: Zimt. Eine [dritte](#) Geschmacksvariation des Kekses enthält Mandelmehl und Mandelblättchen. Und auch [Veganer](#) kommen nicht zu kurz: Die Butter kann einfach durch Margarine ersetzt und die Eier weggelassen werden, fertig ist die pflanzliche Variante des Spekulatius.

Wer wir sind



Die AFC Quality & Lab ist seit diesem Jahr als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult vollumfänglich in das Beratungsteam und Knowledge-Center der AFC Consulting Group AG integriert.

Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance

ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu

erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)