

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

MOHNBRÖTCHEN, MOHNSTRIEZEL ODER MOHNSCHNECKEN GEHÖREN ZUM STANDARDSORTIMENT JEDER BÄCKEREI. DOCH DIE SAMEN DES SCHLAFMOHNS KÖNNEN AUCH EINE GRUNDZUTAT FÜR ZAHLREICHE EIGENE GEBÄCKIDEEN SEIN. DABEI SOLLTE MAN JEDOCH AUF EINE GUTE MOHNQUALITÄT ACHTEN.

Mit seinen rund 600 Arten gehört Mohn zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit: Bereits in der Jungsteinzeit (4600-3800 v. Chr.) haben die Menschen im südlichen Mittelmeerraum begonnen Mohn anzubauen. Für die Ernährung ist der Schlafmohn (lat. *Papaver somniferum*) am geeignetsten. Die anderen Sorten sind dagegen zu wenig ergiebig oder sogar unbekömmlich.

Mohnarten

Die Mohnblüte beginnt Anfang Juli, die Blühdauer beträgt 10 bis 14 Tage. Danach bildet die Pflanze eine walnussgroße Kapsel, in der sich bis zu 200 Mohnsamen befinden. Heute gibt es zwei Hauptmohnarten: Schließ- und Schüttmohne. Beim Schüttmohn handelt es sich um die ursprüngliche, primitive Form, bei der sich die Fruchtkapseln bei der Reife öffnen.

Die Kapseln der gezüchteten Schließmohne sind geschlossen, so dass keine Samen ausfallen können. Erntebereit sind die Mohnpflanzen, wenn die Kapseln beim Schütteln rascheln. Dies ist zwischen Mitte August und Anfang September der Fall. Für die Lebensmittelindustrie werden die ölhaltigen Samen des Schlafmohns zu Backmohn oder hochwertigem Öl verarbeitet. Weiße, graue und blaue Mohnsaaten sind am weitesten verbreitet. Aufgrund seines nussigen, aromatischen Geschmacks hat sich der Blaumohn aber in der Backwelt durchgesetzt. Graumohn ist etwas süßlicher im Geschmack als Blaumohn und zeichnet sich durch einen sehr niedrigen Morphingehalt aus. Weißmohn hat einen mild walnussigen Geschmack und nimmt beim Backen mehr Geschmacksstoffe auf. Graumohn wird vorwiegend für die Abpackung im Haushaltsbereich verwendet.

Herkunftsländer

Die Standardproduktion für Speisemohn liegt in Tschechien. Weitere Anbauländer für Speisemohn sind Österreich, Ungarn, Frankreich, die Niederlande und Deutschland. Österreich hat sich vor allem auf den Anbau von großsamigem Graumohn konzentriert (u.a. „Waldviertler Graumohn“). Die Produktion für sehr schmackhaften Speisemohn liegt in Frankreich, Flandern und Ostdeutschland. Hier angebauter Blaumohn hat einen niedrigen Morphingehalt, verfügt über eine ausgesprochen gute Sensorik und eignet sich daher bestens für hochwertige Backwaren und Desserts. Die Pharmaindustrie bezieht ihren Mohn hauptsächlich aus der Türkei, Spanien, Australien sowie aus dem asiatischen Raum. Da für den pharmazeutischen Anbau vornehmlich die Kapsel und ein Teil des Stängels zur Opiumgewinnung benötigt werden, handelt es sich bei den hier anfallenden Mohnsamen um ein Nebenprodukt. Die Qualität dieses Mohns ist jedoch nicht mit der des Speisemohns zu vergleichen: Er ist deutlich trockener in der Substanz. Das Preisniveau ist dementsprechend niedrig. Blaumohn aus pharmazeutischem Anbau kann daher bei großen industriellen Verarbeitern aufgrund seiner Trockenheit und der attraktiven Preise zur Herstellung von Mohnfertigmassen zum Einsatz kommen. Spanischer Mohn findet neben seiner pharmazeutischen Bestimmung zusätzlich noch Verwendung zum

Nach Ende der Mohnblüte bildet die Pflanze Mitte Juli eine walnussgroße Kapsel aus, in der sich bis zu 200 Mohnsamen befinden.



Foto: agaSaat 2017



Foto: agaSaar 2017



Foto: agaSaar 2017



Foto: agaSaar 2017

[1] Wer in Deutschland Mohn anbauen möchte, benötigt seit 1978 eine betäubungsrechtliche Erlaubnis der Bundesopiumstelle. **[2]** Für Stollen, Striezel und Plunderteilchen empfiehlt sich eine formbare und standhafte Mohnmasse. Für Blechkuchen sollte sie dagegen so dünn sein, dass sie von alleine auseinander läuft. **[3]** Im Backmohnsektor steht Konditoren und Bäckern seit Juli 2017 weißer und grauer Dampfmohn zur Verfügung, mit dem sie sich ein hochwertiges Alleinstellungsmerkmal schaffen können.

Mischen von günstigen Offerten oder als Billigware. In australischem Blaumohn wurden jedoch äußerst hohe Morphinwerte festgestellt. Er gilt daher als hoch morphinkontaminiert und wird als Speisemohn in Deutschland nicht mehr nachgefragt, sondern vorwiegend in der Pharmaindustrie eingesetzt.

Wichtig beim Import von Blaumohn ist die Rückverfolgbarkeit der Samen von der Aussaat bis zur Ernte, vor allem in Bezug auf ihren Morphingehalt. Die Anbaubedingungen vor Ort sollten von den Importeuren genau überprüft werden.

Mohnanbau in Deutschland

Eine große Menge Mohn muss aus den oben angegebenen Herkunftsländern importiert werden, da der deutsche Mohnanbau im Jahr 1978 in das Betäubungsmittelgesetz einbezogen wurde. Wer in Deutschland Mohn anbauen möchte, benötigt seitdem eine betäubungsrechtliche Erlaubnis der Bundesopiumstelle. Die besondere Schwierigkeit ist, zwischen Preis und Qualität zu unterscheiden. Insbesondere die Morphinwerte sind bei vielen Angeboten in den Hintergrund getreten. Nur mit einem garantierten Anbau und der erweiterten Kontrolle bis zum Verlade- und Eingangsmuster lässt sich die sprichwörtliche „Spreu vom Weizen trennen“.

Morphin

Mohnsamen selbst gelten als morphinfrei, jedoch kann es bei der Ernte zu Verunreinigungen mit Morphin kommen. So ist es möglich, dass die Samen durch maschinelle Ernteverfahren, bei denen die Mohnkapseln gequetscht werden, mit morphinhaltigen Mohnpartikeln in Berührung kommen. Auch kann eine Kontamination erfolgen, wenn die gleichen Mohnpflanzen zur Mohnsamenernte sowie zur Opiumgewinnung für pharmazeutische Zwecke genutzt werden. Die Morphinwerte für die unterschiedlichen Anbauziele unterscheiden sich stark. Aufbereitungsverfahren wie Waschen, Kochen, Dämpfen oder Trocknen entfernen das Morphin aber zu großen Teilen von den Samen.

Qualität

Die Qualität des Blaumohns lässt sich durch Laborkontrollen auf Morphin, Pflanzenschutzmittel-Rückstände, Schwermetalle, Aflatoxine und Mikrobiologie und durch sensorische Tests (Geruch, Aussehen und Geschmack) überprüfen. Riecht der Blaumohn ranzig, bitter oder sauer, sollte er nicht mehr verwendet werden. Auch erhebliche Farbabweichungen vom charakteristischen Stahlblau sind ein Anzeichen dafür, dass der Blaumohn von minderer Qualität ist. Ein besonderes Augenmerk gilt der Reinheit des Backmohns. Problematisch bei der Reinigung der Mohnsamen

ist oft die Verunkrautung mit anderen samenbildenden Arten, wie etwa Gänsefuß oder Melde, da diese Samen nicht komplett entfernt werden können. Zudem ist eine Verunreinigung der Partien mit Pilzen zu vermeiden.

Bäcker und Konditoren können die Qualität im ersten Schritt durch einen einfachen Geruchs- und Geschmackstest prüfen sowie beim optischen Eindruck (Reinheit) auf ihre Erfahrung vertrauen. Genaue Rückschlüsse lassen sich aber nur durch die Laborkontrollen ziehen. Für eine vollständige Rückverfolgbarkeit verwendet agaSaar zum Beispiel Blaumohn, der in Flandern/Frankreich und Ostdeutschland auf speziell kontrollierten und zertifizierten Flächen angebaut wird. Hier gewährleistet agaSaar einen kontrollierten niedrigen Morphingehalt von maximal vier Milligramm pro Kilo. Dieser Blaumohn wird mit einem besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet, anschließend bedämpft und stabilisiert. Dadurch wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert. Gleichzeitig ist gänzlich ohne chemische Zusatzstoffe eine Haltbarkeit von vollen sechs Monaten gegeben. Die kräftige, dunkle Farbe bleibt dabei erhalten.

Mohnmasseherstellung

Für individuelle Backwaren mit unverwechselbarem Mohnengeschmack eignen

Grundrezept Mohnmasse

Zutaten

Mohn, z.B. agaDampfmohn	5.000 g
Zucker	2.200 g
Wasser	1.200 g
Butter, flüssig	2.200 g
süße Kuchenbrösel	2.200 g
Marzipanrohmasse	600 g
Vollei	1.400 g
Rosinen	600 g
Vanillearoma	100 g
Zimt	35 g
gekochte Vanille-Krem	3.200 g

Herstellung

Die Butter auflösen, den Marzipan mit einem Teil vom Vollei glattarbeiten. Jetzt können al-

le Zutaten im All-In-Verfahren miteinander vermischt werden. Nun die Masse (14.735 g Gesamtgewicht) 10 Minuten ausquellen lassen. Eventuell Festigkeit prüfen und bei Bedarf mit etwas Wasser angleichen.



Quelle: agaSaat

Mohn-Johannisbeer-Sahnetorte



Zutaten für eine 26er-Torte:

Mürbeteigboden	1
Biskuitboden, dunkel	1
Sahne	200 g
weiße Kuvertüre	70 g
Blatt Gelatine	2
Milch	60 g
Zucker	30 g
Mohn, z.B. agaDampfmohn	40 g
Tropfen Bittermandel-Aroma	5
Sahne	200 g
Zucker	70 g
schwarzer Johannisbeernektar	0,100 l
Zitronensaft-Konzentrat	0,010 l
Blatt Gelatine	4
schwarzer Johannisbeernektar	0,240 l

Herstellung

Mürbeboden mit Konfitüre bestreichen und den Schokobiskuit auflegen. 200 g Sahne mit 30 g Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit weißer Kuvertüre und Bittermandel-Aroma in der Milch auflösen und zusammen mit dem Mohn unter die Sahne ziehen. Mohnsahne in den Tortenring füllen und glatt streichen. Kühl stellen.

Die anderen 200 g Sahne mit 70 g Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeernektar mit Zitronensaft-Konzentrat erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und rasch unter die Sahne heben. Dann die Johannisbeersahne auf die gekühlte Mohnschicht auftragen und glatt streichen. Die Torte anschließend wieder mindestens eine Stunde kühl stellen.

Zuletzt die 0,240 l schwarzen Johannisbeernektar mit Tortenguss aufkochen und die Torte damit abglänzen.

Quelle: agaSaat

Mohn-Knusper-Schnitte



Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 38 – 43 Minuten

Zutaten Für ein Blech 60/40:

Mohnmasse (siehe Grundrezept)	3.500 g
Wasser	0,500 l
Hefeteig	1.000 g
Biskuitroulade 60/40 cm	1
Knusperdecke	
Butter	250 g
Zucker	400 g
Glykosesirup	85 g
flüssige Sahne	340 g
Körnermischung, z.B. agaKörnermischung	800 g

Herstellung

Die Mohnmasse des Grundrezepts mit 0,5 Liter Wasser verdünnen. Den Hefeteig auf 60/40 ausrollen, auf das gefettete Blech legen und stippen. Nun die mit Wasser verdünnte Mohnmasse mit einer Winkelpalette aufstreichen und anschließend die Biskuitroulade auflegen.

Alle Zutaten zur Herstellung der Knusperdecke, außer der Körnermischung (diese kann zum Beispiel aus Kürbiskernen, Buchweizen, Leinsaat und Sojaschrot bestehen), miteinander vermischen und gut aufkochen. Jetzt die Körnermischung unterheben und die heiße Masse mit der Winkelpalette rasch auf die Biskuitroulade aufstreichen.

Quelle: agaSaat

Klassischer Mohnzopf

Backtemperatur: 185 °C

Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Zutaten für ein 10/60er Blech:

Hefesüßteig oder Hefequarkteig	400 g
Mohnmasse (siehe Grundrezept)	400 g
Gehobelte Mandeln für das Dekor	

Herstellung

Den Hefeteig auf eine Größe von 50 x 20 cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmä-

ßig mit der Winkelpalette auf das Teigstück aufstreichen. Das Teigstück an der längeren Seite, wie bei einer Mohnschnecke, stramm aufwickeln. Nun in gleichen Abständen, der Länge nach mit dem Messer

zwei Mal schneiden und die drei entstandenen Stränge als Zopf zusammenlegen. Anschließend in das gefettete Blech legen.

Nach dem Backen aprikotieren, mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen sowie auf die gewünschte Länge schneiden.



Quelle: agaSaat

sich individuelle Rezepturen abseits der verschiedenen Mohnfertigmassen. Viele Bäcker verarbeiten Blaumohn dazu in aufwendigen Arbeitsschritten selbst. Schwierigkeiten können sich hier aber bei der Beschaffung von frischer einwandfreier Ware ergeben. Zudem wird der Mohn bei längerer Lagerung muffig – dieses Problem entfällt zum Beispiel beim agaDampfmohn. Denn dieser wurde bereits intensiv erhitzt und kann auf kaltem Wege im All-in-Verfahren verarbeitet werden. Auch bei der Flüssigkeitszugabe ist der Anwender flexibel und kann die Festigkeit selbst steuern. Bei der Mohnmasseherstellung für den Stollen, den Striezel und die Plunderteilchen empfiehlt sich eine formbare und standhafte Mohnmasse, die nicht fester als das Teigstück selbst ist. Die Mohnmasse für Blechkuchen sollte so dünn sein, dass sie von alleine auseinander läuft. Hier kann man pro 4 kg Grundmasse zusätzlich mindestens 1 Liter Flüssigkeit hinzufügen.

Die im Kasten angegebene Grundrezeptur für eine Mohnmasse dient nur als Beispiel. Der backfertige Mohn kann darüberhinaus in allen erdenklichen Variationen angerührt werden, etwa mit gekochter Vanillekrem sowie mit Kuchenbrösel oder mit Butter verfeinert. Auch ein erneutes Aufkochen ist möglich, wenn in der Rezeptur Kaltkrem oder Kaltkrepulver wegen der oft zahlreichen E-Nummern ersetzt werden soll.

Bei der Mohnstollenproduktion sollte man besonders auf eine gleichwertige Festigkeit der Mohnmasse und des Stollenteigs achten. Nach dem Backen darf der Stollen zudem nicht zu stark aus der Form gestürzt werden, da die Krume vom Stollenteig nachgibt und sich wieder zurückbildet, was die gebackene Mohnmasse nicht macht. So entstehen dann oft unerwünschte Hohlräume im Stollen. Wichtig ist auch, dass der Mohnstollen nicht auf Gare steht, denn je länger er steht, desto mehr Lufträume können sich bilden. Also Mohnstollen aufmachen und ihn direkt bei schwacher Hitze backen.

Abgrenzungsmöglichkeiten

Die Konkurrenz von Standard- und Discounterwaren steigt massiv an, sodass neue Wege beschritten werden müssen, um sich mit einer traditionellen Handwerksbäckerei abgrenzen zu können. Im Backmohnsektor steht Konditoren und Bäckern dazu seit Juli 2017 weißer und grauer Dampfmohn von agaSaat zur Verfügung. Einen optischen Eyecatcher und neue Geschmacksakzente können mit dem weißen Dampfmohn gesetzt werden. Er unterscheidet sich laut Hersteller vom Original agaDampfmohn nicht nur optisch, sondern auch durch seinen mild walnussigen Geschmack und die Eigenschaft im Ofen deutlich mehr Geschmackstoffe aufzunehmen. Der graue Dampfmohn zeichnet sich durch ein sehr feines Aroma aus und schmeckt noch milder als der Blaumohn.

Sabrina Köring