

## BREZELLAUGE 1/2

Lauge. Der fachgerechte und sichere Umgang mit Lauge ist an der Backstube besonders wichtig. Wir arbeiten zum Beispiel mit Natronlauge. Natronlauge ist hochgradig ätzend, deswegen müssen wir Sicherheitsvorkehrungen beachten!

Du musst immer eine Schutzbrille tragen, um deine Augen zu schützen. Du musst immer geeignete Handschuhe tragen, um deine Hände und deine Haut zu schützen. Am besten ist hier ein säure und lauge resistentes Material wie Nitrile. Außerdem achtest du immer darauf, lange Arbeitskleidung zu tragen. Und ganz wichtig, alle Gefäße, wo sich Lauge drin befindet, müssen gekennzeichnet werden, damit jeder auf den ersten Blick gleich erkennt, oh Gefahrenpotenzial, hier muss ich vorsichtig sein. Am besten ist es, wenn du mit Lauge auf einem Edeltalltisch arbeitest. Wenn das nicht möglich ist, dann achte darauf, dass du deinen empfindlichen Arbeitstisch, wie zum Beispiel einen Holztisch, schützt, zum Beispiel eine geeignete Unterlage drunter legst.

Um Teiglinge mit Lauge zu benetzen, benötigen wir eine 3 bis 4 prozentige Lauge. Geliefert bekommen wir meist eine 36 prozentige Lauge. Die muss verdünnt werden. Ich habe hier 5 Liter Wasser stehen und 500 Milliliter Natronlauge mit 36 prozentiger Konzentration. Das heißt, mein Mischungsverhältnis ist 1 zu 10, ein Teil Lauge, 10 Teile Wasser. Das muss vermischt werden. Dabei gilt es darauf zu achten, dass du zuerst das Wasser in das Gefäß gibst, indem du die Lauge verdünnst und danach erst die Lauge.

Da gibt es einen Merksatz. „Erst das Wasser, dann die Lauge, denn sonst geht es dir ins Auge!“ Was passiert, wenn Wasser auf Lauge treffen würde? Es kommt zu einer sehr starken Hitzeentwicklung, es könnte Spritzen oder es wird Spritzen und die Gefahr von Verätzungen oder auch von Verbrühungen ist sehr hoch. Deswegen erst das Wasser, dann die Lauge. Du gibst das Wasser in das Gefäß.

Beim Arbeiten mit Lauge achtest du immer darauf, dass du jegliche Spritzer vermeidest. Wenn das Wasser drin ist, nimmst du deine Lauge und gießt die langsam, ohne zu spritzen dazu. Diese Laugenmischung wird sich jetzt erwärmen. Deswegen sei immer noch vorsichtig, wenn du jetzt direkt reinfassen würdest mit deinen Handschuhen, das ist sehr warm. In einem nächsten Schritt ist es wichtig, dass du Wasser und Lauge noch ordentlich miteinander vermischt. Dazu nimmst du am besten ein geeignetes Material, Edelstahl, wie gesagt, eignet sich super. Mit dieser Handroute verrühre ich jetzt Wasser und Lauge gründlich. In einem letzten Schritt schließt du das Gefäß, auch hier auf dem Deckel der Warnhinweis, „VORSICHT Lauge ätzend“ und dann kann es losgehen.

## BREZELLAUGE 2/2

Sollte es doch einmal zu Unfällen kommen im Umgang mit Lauge, ist es wichtig, dass man weiß, wie man reagieren soll. Wenn deine Haut in Kontakt mit Lauge kommt, spülst du am besten sofort und sehr gründlich mit kaltem Wasser das betroffene Areal ab. Das sollte genügen, wenn du sofort reagierst. Wenn Lauge ins Auge gerät, musst du sofort dein Auge ausspülen. Dazu gibt es bestimmte Augenspülvorrichtungen, wie zum Beispiel diese Augendusche. Und im Anschluss solltest du sofort zum Arzt gehen. Sollte es zu dem Fall kommen, dass Lauge verschluckt wird, solltest du auf keinen Fall Wasser trinken, auf keinen Fall erbrechen und begeben dich sofort ins Krankenhaus oder noch besser rufe den Notarzt.

Wichtig ist, dass die Natronlauge nach Benutzung fachgerecht entsorgt wird. Das heißt, sie darf auf keinen Fall ins Abwasser gelangen, sie muss vorher neutralisiert werden. Das kannst du zum Beispiel mit Essigessenz erreichen. Du nimmst im Verhältnis 4 zu 1 vier Teile Lauge und ein Teil Essigessenz und stellst damit eine pH-neutrale Lösung her. Die kann im Abwasser entsorgt werden. In der Regel wird die Natronlauge in Bäckereien allerdings durch Fachbetriebe entsorgt. Das ist die noch bessere Lösung.