Backpapier

Backtrennpapier, parchment paper (eng.), papier sulfurisé (franz.), papel sulfurizado (span.)

Beschreibung

Backpapier, auch Backtrennpapier, ist ein beschichtetes Papier. Es wird in Backformen und auf Backblechen ausgelegt, um das Ankleben des Backgutes zu verhindern. Dadurch entfällt das früher häufig genutzte Einfetten.
Backpapier kann in der Regel bis 220 °C eingesetzt werden, für manche Spezialfolien bis 250 °C. Es darf nicht direkt mit Heizstäben, offenen Flammen oder sehr heißen Oberflächen (z. B. Grillstäben) in Kontakt kommen, da die Papierschicht sonst verbrennen kann. Bei fettarmen Rezepten ist es ideal, um ein Ankleben zu verhindern - bei sehr saftigen Speisen kann dennoch etwas Fett aufs Papier tropfen, das unter längerer Hitze dunkel werden kann.
Pergamentpapier wird auch zum Kochen »en papillote« verwendet , einer Technik, bei der Lebensmittel in geschlossenen Beuteln aus Pergamentpapier gedämpft oder gekocht werden.
In der Vergangenheit wurde meist mit verschiedenen Fettarten beschichtetes Pergamentpapier verwendet. Heute lassen sich Backpapiere grob in mehrere Klassen unterteilen:

- die etwas teureren, dafür aber auch länger und bei höheren Temperaturen einsetzbaren silikonbeschichteten Backpapiere (auch Silikon-Backmatten oder Dauerbackfolie). Sie sind für Temperaturen von 220 bis 250 °C geeignet, wiederverwendbar, langlebig, geschmacksneutral. Dafür haben diese Backpapiere einen höherer Anschaffungspreis.

- die billigeren Quilon-beschichteten Backpapiere, bei denen ein Komplex aus Chrom(III)salzen und Fettsäuren für die Versiegelung der Papieroberfläche sorgt, jedoch aufgrund dieser Backpapierversiegelung höchstens eine halbe Stunde bei max. 200 °C eingesetzt werden sollten.

- Backpapiere mit einer Beschichtung aus Fluorkohlenwasserstoffverbindungen (Vorläufer von Perfluorcarbonsäuren) sollten wegen der Bioakkumulation der Beschichtungsstoffe nicht mehr verwendet werden.

- Dauerbackfolien aus PTFE (Polytetrafluorethylen beschichtet), die man dauerhaft bis 260 °C erhitzen kann. Der Vorteil besteht in der sehr hohen Hitzebeständigkeit, sie sind mehrfach verwendbar, aber teurer und nicht kompostierbar.

In Europa sind dabei heute überwiegend die silikonbeschichteten Varianten im Angebot.
Metsä Tissue ist mit seinem Produkt SAGA der weltweit größte Hersteller von Backpapier. 99 % der in Deutschland verkauften Backpapiere werden im Werk in Birkesdorf hergestellt.

Verwendung

Vorteile im Überblick

- Antihaft-Effekt verhindert Ankleben

- Kein Einfetten nötig - fettärmeres Backen

- Sauberkeit: Backblech und Ofen bleiben hygienisch

- Vielseitig: Kuchen, Brot, Pizza, Fisch, Gemüse, Plätzchen

- Einfache Entsorgung (bei unbeschichteten Sorten kompostierbar)

Praxistipps

- Papier immer zuerst so zuschneiden, dass es die Form oder das Blech knapp ausfüllt - überstehende Ränder können verbrennen.

- Zum Einfetten ausgelegtes Papier vor dem Backen leicht anfeuchten, um es in Form zu bringen.

© 2026 coquina.de

- Nach dem Backen das Papier kurz abkühlen lassen - viele Backwaren lassen sich dann leichter vom Papier lösen.

- Bei stark saftigen Lebensmitteln ein zweites Blatt Backpapier unterlegen, damit das Blech komplett geschützt ist.

Geschichte

Schon aus der römischen Rezeptesammlung De re coquinaria des Apicius ist bekannt, dass Papier zum Abdecken oder Einwickeln von Speisen, die im Backofen zubereitet werden sollten, benutzt wurde.
Aus deutschen Schriften des 17. bis 19. Jahrhunderts geht hervor, wie Papier hergestellt wurde, welches ein mittelmäßiges Feuer vertragen konnte. In der Küche wurden Papiere mit Butter oder Baumöl eingefettet, um im Backofen ein Einbrennen der Speisen in den Bratgefäßen zu verhindern.

© 2026 coquina.de