



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



© Martin Braun



© emer - fotolia.com



© Kristina Ritten - fotolia.com



© Martina - fotolia.com

2

Interview Dr. Krüger
Branche stellt sich den Herausforderungen

5

Mutterkornalkaloide
Gesetzliche Höchstgehalte angekündigt

10

Baguette & Co.
Urlaubsfeeling im Brotkorb

17

Ernährung
Einflüsse von Weltanschauung und Religion

Liebe Leser

Dr. Detlev Krüger, Vorsitzender des Backzutatenverbandes e.V. Berlin/Wien, weiß, dass sich die Rohstofflieferanten und deren Kunden mit vielen Herausforderungen beschäftigen müssen. Neben dem Strukturwandel, Enzymen und Clean Label gibt es noch das Thema LMIV. Warum Dr. Krüger durchaus zufrieden mit der Entwicklung ist und wie sich die Branche den Herausforderungen stellt, beantwortet der Vorsitzende im Interview.

„Brennpunkt Mutterkorn“ lautet der Beitrag von Prof. Dr. Bärbel Kniel. Die Expertin erklärt den aktuellen rechtlichen Sachstand und welche Maßnahmen die involvierten Akteure wie die Lebensmittelüberwachung, der Handel und die Mühlen bisher ergriffen haben.

Ein weiterer Artikel informiert über das Thema „Ethische Ernährungsweisen“. Dr. Bernd Meyer gibt einen Überblick zu jüdischen und muslimischen Speisegesetzen, vegetarischer Ernährung und dem Trend „frei von“ und wie Religionen und Weltanschauungen unsere Ernährungsformen prägen und beeinflussen.

Baguette, Ciabatta und Fladenbrote gehören heute wie selbstverständlich zum Backwarensortiment. Doch ihren Ursprung haben diese Gebäcke in verschiedenen Urlaubsländern. Dr. Friedrich Kunz schreibt in seinem Beitrag mehr über die Geschichte und Charakteristiken dieser Gebäcke.

Eine interessante Lektüre und schöne Urlaubszeit wünscht

Ihr Team von **backwaren aktuell**