



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2

LMIV

Neuheiten zur
Lebensmittelinforma-
tionsverordnung



6

Weihnachtsklassiker

Vom Spekulatius bis
zum Hutzelbrot



14

Formtrennmittel

Unsichtbare Helfer mit
sichtbarer Wirkung



22

Rohstofflieferanten

Interview zum
Datenportal

Liebe Leser

nachdem der Bundesrat der vorläufigen Verordnung des Bundesernährungsministeriums zur Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware zustimmte, herrscht nun Rechtssicherheit. Daher beschäftigt sich ein ausführlicher Beitrag mit den Inhalten und Auswirkungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

In einem weiteren Beitrag dreht sich alles um das Thema Weihnachtsgebäcke – vom rheinischen Spekulatius, über die Aachener Printen bis hin zum schwäbischen Hutzelbrot wird auf die Geschichte, Bräuche und Herstellungsverfahren unterschiedlichster Weihnachtsgebäck-Klassiker eingegangen.

Ein Porträt und ein Marktbericht über das Gold der Inka – Quinoa – gibt Informationen über die glutenfreie Pseudocerealie, die aus der Andenregion stammt.

Und falls Sie schon immer wissen wollten, warum sich Gebäcke einfach aus der Backform lösen lassen, sollten Sie den Beitrag über die Arbeitsweise von Formtrennmitteln in der Bäckerei lesen.

Zudem erklären Experten in einem Interview, wie Rohstofflieferanten es geschafft haben, eine elektronische Datenbank aufzubauen, um ihre Kunden sicher und kompetent über Produkte zu informieren.

Eine interessante Lektüre und eine besinnliche Weihnachtszeit sowie einen guten Rutsch wünscht Ihnen

Ihr Team von **backwaren** aktuell