



Wissensforum Backwaren  
Berlin · Wien

# backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2

„Ostern ist da!  
Fasten ist vorüber...“

Traditionelle  
österliche Formgebäcke



7

„Wissen was schmeckt!“

Das Wissensforum Backwaren e.V.  
und der Zentralverband  
des Deutschen Bäckerhandwerks  
informieren



8

Garantiert glutenfrei

Herausforderungen bei der  
Herstellung glutenfreier Backwaren



13

Vom Gebinde zum Etikett

Praxisinformationen zum Zutaten-  
verzeichnis von Backwaren

## Liebe Leser,

ob das Sprichwort „Die Katze im Sack kaufen“ tatsächlich auf Till Eulenspiegel zurückgeht, der die fragwürdige Idee umsetzte, eine Katze in ein Kaninchenfell einzunähen und als angeblichen Braten zu verkaufen, ist ungewiss. Einvernehmen herrscht hingegen, dass derartige, noch im Mittelalter durchaus verbreitete Handelspraktiken heutzutage passé sein dürften. Im Gegenteil: Hersteller bieten im Einklang mit den gesetzlichen Vorgaben vielfältige Lebensmittelinformationen, von denen wir in dieser Ausgabe einige näher beleuchten wollen.

So berichtet Dr. Markus Brandt über glutenfreie Backwaren, ihre Herstellung und Kennzeichnung. RA Christof Crone und Dr. Bernd Meyer verdeutlichen anhand von Praxisbeispielen die komplexen Anforderungen, die bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen sind. Beide Beiträge passen gut zu der jüngst vom Wissensforum Backwaren e.V. und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gestarteten Initiative „Wissen was schmeckt!“, über die wir Sie ebenfalls in dieser Ausgabe kurz informieren möchten.

Angesichts der bevorstehenden Osterfeiertage berichtet unsere Autorin Irene Krauß über traditionelle Ostergebäcke: Lämmer, Hasen und Osterbrote – alles Leckereien, die es in sich haben.

Eine schöne Osterzeit und eine anregende Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Team von **backwaren** aktuell