



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

***backwaren aktuell* 03/2016 liefert profunde Einblicke in Branchenthemen und beantwortet lebensmittelrechtliche Fragen**

Neueste Ausgabe ist ab sofort online und für Abonnenten als Print-Version erhältlich

<Berlin, 05. Dezember 2016> Die jüngste Ausgabe der Fachpublikation *backwaren aktuell* in 2016, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., beschäftigt sich mit aktuellen Themen, die die Branche in Anspruch nehmen, und gibt Einblick in die Fortsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“. In einem umfassenden Fachartikel werden die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ im rechtlichen Zusammenhang erläutert; ein weiterer Bericht widmet sich, passend zur Jahreszeit, dem Thema Kekse, und im zweiten Teil des Beitrags „Backmittel: Ein Garant für Qualität“ wird die Geschichte der Backmittel näher beleuchtet.

Der erste Artikel der neuen *backwaren aktuell* berichtet über die Fortsetzung der 2013 gestarteten Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“. Im Rahmen der südback 2016 stellte das Wissensforum Backwaren e.V. auf einer Pressekonferenz seine neue Webseite www.wissenwasschmeckt.de im Responsive Design mit integriertem FAQ-Bereich vor. Der FAQ-Bereich ist ein praxistauglicher Fragen-Antworten-Katalog, der das Verkaufspersonal dabei unterstützt, schnell kompetente Antworten auf die Fragen der Verbraucher geben zu können. Mehr zur Funktionalität und den Inhalten erfährt der Leser in diesem Artikel oder direkt auf der Webseite, die sogar in Kassensysteme integriert werden kann.

Wann darf ein Lebensmittel als vegetarisch beziehungsweise gar als vegan bezeichnet werden? Welche Eigenschaften muss es haben, um für eine vegetarische oder vegane Ernährung geeignet zu sein? Diesen und weiteren Fragen geht Rechtsanwalt Helmut Martell in seinem Artikel auf den Grund und beleuchtet lebensmittelrechtliche Fragen rund um die beiden Begriffe.

Unter der Überschrift „Kekse – die kleine süße Verführung“ beschäftigt sich Dr. Friedrich Kunz aus Wien passend zur Weihnachtszeit mit dem Keks im Allgemeinen. Besprochen werden der Namensursprung, seine historische Entwicklung, die heutige Markenposition sowie lebensmittelrechtliche Aspekte in Deutschland und Österreich. Auch unterhaltsame Hinweise über den Eingang des Begriffs „Keks“ in die deutsche Umgangssprache („Du Scherzkeks!“) werden dabei nicht außer Acht gelassen.

Prof. Dr. Lösche hatte bereits in der letzten Ausgabe der *backwaren aktuell* 02/2016 über Backmittel geschrieben. Im zweiten Teil seines Beitrags über die Geschichte der Backmittel nimmt er die Unterschiede der früheren und heutigen Mehlqualitäten, den Einsatz von Vor- und



Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

Sauerteigen, neue backtechnische Verfahren und die Herausforderungen bei der Produktion von Backwaren genauer unter die Lupe.

In den nächsten Tagen läuft der Postversand der neuesten Ausgabe an. Interessierte Fachpersonen können die Print-Version kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellen und sich als Abonnent für alle zukünftigen Ausgaben registrieren lassen.

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Die letzte Ausgabe backwaren aktuell 03/2016 in diesem Jahr

Dateiname: *backwaren_aktuell_03_2016_Titelbild (1.529 KB)*

Über das Wissensforum Backwaren:

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation backwaren aktuell. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

(Zeichen: 2.746)

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.
Christof Crone
Neustädtische Kirchstr. 7 A
10117 Berlin

Tel. +49-(0)30/680 7223-20

Fax +49-(0)30/680 7223-29

www.wissensforum-backwaren.de
crone@wissensforum-backwaren.de