



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

PRESSEMITTEILUNG

Backhefe: Die neue Fachbroschüre des Wissensforums Backwaren

Herstellung, Wirkungsweise und Anwendung: Fachinformationen zum Thema Backhefe

<Berlin, 11. September 2012> Backhefe zählt neben Wasser, Mehl und Salz zu den wichtigsten Backzutaten. Sie lockert den Teig von Brot oder Kuchen auf natürliche Weise und sorgt gleichzeitig für ein feines Aroma. Über die Herstellung, Wirkungsweise und Anwendung von Backhefe informiert jetzt die neue Fachbroschüre „Backhefe - natürlich rein“ des Wissensforums Backwaren. Das Autoren-Duo Lothar Völker und Dr. Marek Mösche von dem Unternehmen UNIFERM GmbH & Co. KG nehmen die verschiedenen Angebotsformen der Hefe genau unter die Lupe und berichten auch über Ergebnisse eigener Versuchsreihen zur Wirkung von Flüssighefe, Presshefe und Granulathefe in unterschiedlichen Teigen.

„Mit der neuen Fachbroschüre über Backhefe ergänzen wir unser Informationsangebot über Backzutaten um ein wichtiges Kapitel“, sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren zu der nunmehr 30. Publikation innerhalb der Broschüren-Reihe. „Die Aktualisierung von drei bestehenden Fachbroschüren zu den Themen Sauerteig, Schokoladenüberzugsmassen und über Bestandteile von Backmischungen und Backmitteln wurde pünktlich zur iba 2012 in München fertiggestellt.“

Die 40-seitige Fachbroschüre über Backhefe und die aktualisierten Fassungen der drei bewährten Publikationen können über die Internetseite des Wissensforums Backwaren zum Preis von 3,50 EUR (inkl. MwSt, zzgl.

Versandkosten) bestellt werden. Sie werden außerdem als pdf-Dokument zum kostenlosen Download unter www.wissensforum-backwaren.de angeboten.

Besuchen Sie uns auch auf der „iba 2012“ in München: Das Wissensforum Backwaren e.V. ist mit aktuellen Fachpublikationen in Halle B 3, Stand 225 vertreten.

(1622 Zeichen)

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 zur kostenlosen Verfügung, darunter die vierteljährlich erscheinende Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar bitte an rempe@wissensforum-backwaren.de

Anlage: Titelbild der neuen Fachbroschüre

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.

Dr. Christina Rempe

Neustädtische Kirchstr. 7 A

10117 Berlin

Tel. +49-(0)30/68 07 22 31-0

Fax +49-(0)30/68 07 22 31-19

www.wissensforum-backwaren.de

rempe@wissensforum-backwaren.de