

GESCHÄFTSBERICHT 2012



Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

vorgelegt am

23. Mai 2013 in Berlin

Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30/68 07 22 32-0

Telefax +49 (0) 30/68 07 22 32-9

Internet www.wissensforum-backwaren.de

e-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/10 00 10 93

Internet www.wissensforum-backwaren.at

e-Mail info@wissensforum-backwaren.at

Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremien	6
3. Mitgliederversammlung 2012	7
4. Publikationen	8
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	22
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	25
7. Internetauftritt	29
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit	29
9. Teilnahme an iba 2012	30
10. Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren - Transparenzoffensive	33
11. Mitgliedsunternehmen	35
12. Auszug aus dem Pressespiegel	41

1. Vorwort

Liebe Mitglieder des Wissensforums Backwaren,

das Jahr 2012 brachte eine Reihe von Veränderungen mit sich: Einige Veränderungen zeichneten sich bereits im Vorfeld ab, beziehungsweise nahmen sie bereits ihren Anfang im Jahr 2011. So vollzog sich im zweiten Halbjahr 2011 der bereits im Frühjahr desselben Jahres beschlossene Umzug der Geschäftsstelle von der „alten“ Hauptstadt Bonn in die nunmehr nicht mehr ganz neue Hauptstadt Berlin. Damit einher ging ein Personalwechsel: Seit Anfang des Jahres 2012 hat Frau Dr. Christina Rempe die Redaktionsarbeit und die damit verbundenen Aufgaben übernommen. Unterstützt werden sie und Herr Crone als Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren seit Frühjahr 2012 von Frau Kathleen Reif, die ebenfalls als Assistentin der Geschäftsführung für den Backzutatenverband tätig ist.

Veränderungen gab es im Jahr 2012 auch im Vorstand des Vereins: Nach 12 Jahren engagierter und intensiver Vorstandsarbeit stellten sich Frau Prof. Bärbel Kniel und Frau Eva-Maria Hauenstein nicht erneut zur Wahl. Neu in den Vorstand berufen wurden Herr Wilko Quante und Herr Stephan Schwind.

Und nicht nur in personeller Hinsicht brachte das Jahr 2012 Veränderungen mit sich: Schon Ende des Jahres 2011 zeichnete sich der Entschluss ab, die Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums neu auszurichten: Im Zentrum unseres Vorhabens steht dabei das Ziel, das Vertrauen von Kunden, und damit indirekt auch der Verbraucher, in unser breites Produktsortiment auszubauen.

Die Diskussionen über die inhaltliche und praktische Ausgestaltung der „Transparenzoffensive“ haben mittlerweile erste Früchte getragen: So liegt die Rohfassung eines Folders vor, über dessen Inhalt und weitere Ausrichtung Sie auf der Mitgliederversammlung informiert und um Ihre Meinung gebeten werden.

Beibehalten wollen wir auch in Zukunft unseren Grundsatz, anhand objektiver Darstellungen wie durch unsere in der Fachwelt hochgeschätzte Fachpublikation „*backwaren aktuell*“, zur Verständigung und letztlich zum Konsens in der Branche und darüber hinaus beizutragen. Dass wir hier auf einem guten Wege sind, zeigt nicht zuletzt das Lob, das von verschiedenen Seiten wiederholt an uns herangetragen wurde. Auch die Tatsache, dass im Jahr 2012 gleich mehrere Beiträge von „*backwaren aktuell*“ zur Zweitverwertung angefragt wurden, belegt, dass wir sowohl mit der Themenauswahl als auch mit ihrer Aufbereitung ein gutes Gespür haben.

In diesem Zusammenhang danken wir Ihnen - und auch unseren externen Autoren - für Ihre tatkräftige Unterstützung und Offenheit innerhalb des vergangenen Jahres. Denn ohne Sie, Ihre Fach- und Marketingkompetenz, ließen sich die hohe Reputation und die zuverlässige Qualität unserer Öffentlichkeitsarbeit weder heute noch in Zukunft gewährleisten.

Der vorliegende Bericht umfasst den Zeitraum von Januar 2012 bis einschließlich Februar 2013. Er dokumentiert in Wort und Bild die spannende Arbeit unseres Vereins. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns über Lob und Kritik.

Berlin, im April 2013



Wilko Quante
(Vorsitzende)



RA Christof Crone
(Geschäftsführer)

Ein stiller Dank an Dr. Gerald Plasch

Unser geschätztes Redaktionsmitglied und langjähriger Autor Dr. Gerald Plasch ist am 19. Mai 2012 im Alter von 75 Jahren nach langer Krankheit verstorben.

Dr. Gerald Plasch begann seine berufliche Laufbahn bei den Kampffmeyer Mühlen, wo er über 21 Jahre in den Bereichen Analytik und Rohstoffbewertung, Müllereitechnologie, Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Kundenberatung arbeitete. 1984 wechselte er in die Backmittelbranche zu Boehringer Ingelheim Backmittel. Dort war er ebenfalls in führenden Positionen tätig, in denen er sich ein profundes lebensmittelrechtliches Fachwissen aneignete.

Es war Dr. Gerald Plasch stets ein Anliegen, sein umfangreiches Fachwissen auch zum Nutzen der Allgemeinheit einzusetzen. Und so engagierte er sich - auch noch lange Zeit nach Eintritt in den Ruhestand im Jahr 2001 - intensiv in verschiedenen ehrenamtlichen Positionen, darunter auch für das Wissensforum Backwaren. Als Redaktionsmitglied der Verbandspublikation „backwaren aktuell“ war er bis kurz vor seinem Tod tätig. Über viele Jahre unterstützte er die Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums, indem er zahlreiche Fachbeiträge erstellte und auch für ganze Fachbroschüren verantwortlich zeichnete.

Wir haben Dr. Gerald Plasch immer als einen sehr angenehmen, ausgleichenden, fachlich hochkompetenten und gleichzeitig humorvollen Kollegen erlebt. Er hinterlässt eine große Lücke.

Wir sind dankbar für seine jahrlange Unterstützung und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



Wilko Quante
(Vorsitzende)



RA Christof Crone
(Geschäftsführer)

2. Gremien

Vorstand

Vorsitzende(r):	Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen (bis 10. Mai 2012) Wilko Quante, CSM Deutschland GmbH, Bingen (seit 10. Mai 2012)
Stellv. Vorsitzende(r):	Eva-Maria Hauenstein, Unifine Food & Bake Ingredients GmbH, Darmstadt (bis 10. Mai 2013) Stephan Schwind, IREKS GmbH, Kulmbach (seit 10. Mai 2012) RA Christof Crone, Backzutatenverband e.V., Berlin

PR-Arbeitskreis

Udo Berg, Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt a. M.
(bis Oktober 2012)
RA Christof Crone, Wissensforum Backwa-
ren e.V., Berlin
Armin Gagel, Dreidoppel GmbH, Langenfeld
Martina Klümpen, Jung Zeelandia GmbH,
Frankfurt a. M.
Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen
Dr. Friedrich Kunz, Wien
Dr. Bernd Meyer, Ireks GmbH, Kulmbach
Rainer Mundt, Martin Braun KG, Hannover
Dr. Gerald Plasch (†), Boehringer Ingelheim
Backmittel GmbH & Co. KG, Bingen
Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwa-
ren e.V., Berlin
Michael Sanetra, Dawn Foods Germany GmbH,
Darmstadt
Sonja Strauch, CSM Global Deutschland GmbH,
Bremen
Frank Breuer, CSM Global Deutschland GmbH,
Bremen

Redaktion

Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen
Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwa-
ren e.V., Berlin

Gf. Vorstandsmitglied

RA Christof Crone

Geschäftsstelle

Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwa-
ren e.V., Berlin

3. Mitgliederversammlung 2012

Im Berichtszeitraum fand eine Ordentliche Mitgliederversammlung statt. Sie tagte am 10. Mai 2012 in Berlin.

Im Jahr 2012 standen satzungsgemäß Vorstandswahlen sowie die Wahl des Rechnungsprüfers an. Frau Prof. Dr. Bärbel Kniel hatte bereits im Vorfeld der Versammlung bekannt gegeben, nicht mehr für das Amt der ersten Vorsitzenden zur Verfügung zu stehen. Auch Frau Eva-Maria Hauenstein kandidierte nicht erneut für das Amt der Stellvertretenden Vorsitzenden.

Neu in das Amt des ersten Vorsitzenden berufen wurde Herr Wilko Quante von der Firma CSM Deutschland, Bingen. Als stellvertretender Vorsitzender wurde Herr Stephan Schwind von der Firma IREKS, Kulmbach, gewählt. Herr Crone als Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren wurde erneut als geschäftsführendes Vorstandsmitglied bestellt.

Herr Dr. Kröner, Fa. Hermann Kröner GmbH, wurde von der Versammlung erneut zum Rechnungsprüfer gewählt.

Auf der Mitgliederversammlung wurde zudem der Tätigkeitsbericht 2011/2012 vorgestellt. Der Rechnungsprüfer verlas den Rechnungsprüfungsbericht. Auf dessen Antrag erteilte die Versammlung dem Vorstand und der Geschäftsführung des Wissensforums Backwaren die Entlastung.

4. Publikationen

Eine der wesentlichen Aufgaben des Wissensforums Backwaren liegt darin, die interessierte Öffentlichkeit über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren. Zu diesem Zweck veröffentlicht der Verein praxisrelevante Fachpublikationen in verschiedenen Formaten, darunter die regelmäßig erscheinende Fachpublikation „backwaren aktuell“. Darüber hinaus werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand und die gegenwärtigen Entwicklungen zu diesen Publikationen werden im Folgenden kurz vorgestellt.

a) Bestandaufnahme: Fachbroschüren

Insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten wurden bis dato unter der Feder des Wissensforums Backwaren publiziert. Sie behandeln einerseits warenkundliche Themen und technologische Fragestellungen wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik, andererseits werden auch lebensmittelrechtliche Sachverhalte aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, das in den Broschüren erläuterte und sich stetig fortentwickelnde Fachwissen auf aktuellem Stand zu halten. Aufwendig ist dies insbesondere im Bereich des Lebensmittelrechts, das einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Entsprechende Aktualisierungen machen es mitunter erforderlich, die in den 1990er Jahren begründeten Themeneinteilungen und -abgrenzungen neu zu gestalten. Die seinerzeit vorgenommene Nummerierung der Broschüren wird sich daher voraussichtlich langfristig auflösen, da einige Broschüren inhaltlich zusammengefasst werden. Dies etwa ist im Jahr 2012 im Rahmen der Aktualisierung von Broschüre Nr. 12 geschehen (s. dazu unter Abschnitt b) Fachbroschüren: Aktualisierungen und Neupublikationen 2012). Um sicherzustellen, dass der Leser über den jeweiligen

Aktualitätsgrad der angebotenen Broschüren angemessen informiert ist, wurde zu Beginn des Jahres 2012 die Bestell- und Downloadfunktion der Broschüren über die Internetseite überarbeitet. Broschüren älteren Datums werden nicht mehr versandt. Sie stehen nur noch zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben Tabellen 1-3.

In **Tabelle 1** sind diejenigen Broschüren aufgelistet, die dem gegenwärtigen Wissensstand einer vertretbaren Aktualität entsprechen.

Nr.	Titel	Stand, online
1	Was sind Backmittel	2009
	Bread improvers - action and application	2009
3	Rohstoffe für Brotbackmittel	2009
7	Bio-Backwaren	2011
8	Gewürze in Backwaren	2009
9	Backwaren - Geschichte und Wissen heute	2009
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2009
20	Die Gärsteuerung mittels Kältetechnik - ein modernes Verfahren der Backwarenherstellung*	2009
	Proofing Control with Refrigeration Technology	2009
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Hefe - natürlich rein	2012

Tabelle 1: Broschürenangebot des Wissensforums Backwaren e.V. zum kostenlosen Download, Stand September 2012.

Die in **Tabelle 2** aufgelisteten Broschüren sind gegenwärtig als kostenpflichtige Printversion verfügbar:

Nr.	Titel	Stand, print
1	Was sind Backmittel	2004
9	Backwaren - Geschichte und Wissen heute	2004
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2003
12	Die Bestandteil von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgroundstoffen für Feine Backwaren	1999
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2003
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2006
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Backhefe - Natürlich rein	2012

Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, Stand September 2012.

Tabelle 3 listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und daher nicht mehr versandt werden - wenngleich mitunter in der Geschäftsstelle noch ein Altbestand gedruckter Versionen vorliegt. Sie stehen auf der Internetseite unter der Rubrik „Archiv“ zum Download zur Verfügung. Dort wird deutlich darauf hingewiesen, dass die Inhalte nicht vollumfänglich den aktuellen Sachstand wiedergeben.

Nr.	Titel	print
2	Die Bedeutung von Nahrungsfetten für die menschliche Ernährung	1993
4	Convenience-Produkte	1994
5	Rohstoffe für Backmittel beim Brötchen	1998
6	Mehr Genuss durch Aromen	1996
16	Backmischungen für Brot und Kleingebäck	1992
17	Brot - ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung	1993
21	Formtrennmittel	1995
	Release Agents	1995
	Les agents de démoulage	1995
22	Allergien in Zusammenhang mit Backwaren und deren Herstellung	1996
24	Einsatz von Enzymen in Backwaren	1997
26	Backmargarinen und Fette	1999
27	Emulgatoren in Backmitteln und Backgrundstoffen	2001
	Emulsifiers in bread improvers and bakery ingredients	2001

Tabelle 3: Inhaltlich teils überholte Broschüren des Wissensforums Backwaren e.V., Stand Oktober 2012.

b) Fachbroschüren: Aktualisierungen und Neupublikationen in 2012

Im Berichtszeitraum wurden insgesamt drei Fachbroschüren überarbeitet und an den aktuellen rechtlichen und wissenschaftlich-technologischen Stand angepasst. Unter dem Titel „Backhefe - natürlich rein“ erschien im August 2012 eine neue Publikation der Broschürenreihe. Sie trägt die Nummer 30.

1) Bestandteile von Backmitteln und Backmischungen für Brot und Kleingebäck

Die Broschüre Nr. 12 „Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck“ wurde im Jahr 2012 grundlegend überarbeitet. Die Aktualisierungsarbeiten übernahmen Herr Dr. Bernd Meyer, Herr Dr. Gerald Plasch (†) sowie Herr Dr. Friedrich Kunz.

Der Aktualisierungsbedarf ergab sich nicht zuletzt aus der Totalrevision des Zusatzstoffrechts auf Europäischer Ebene. Die rechtlichen Grundlagen zur Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmittel werden in der aktuellen Fassung der Broschüre ausführlich behandelt; Anforderungen an die Zulassung, Verwendung und erforderlichen Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen werden erörtert. Zudem werden die Begriffsdefinitionen „Backmittel“ und „Backmischungen“ nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck erläutert sowie deren Aufgaben in der Herstellung von Backwaren beschrieben. Ergänzend zur fachlichen Aktualisierung der Broschüre wurde das Layout der Publikation ansprechender gestaltet. Eine nunmehr zweifarbige Tabellengestaltung verteilt über jeweils eine Doppelseite verbessert die Übersichtlichkeit der Information (s. Abb. 1).

Bestandteile von Backmitteln und Backmischungen		Herkunft und Wirkungsweise	
Bestandteile	Vorkommen / Gewinnung	Anwendungsbereich	Wirkungsweise / Anwendungszweck
Getreidemahlerzeugnisse			
Mehle und Schrote aus Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Mais	Mahlen und Schroten von Getreide	Backmischungen für Brot und Kleingebäck	charakteristische Geschmacksgebung, Trägerstoff, Trennmittel
Speisekleien	aus Getreide / Pflanzen wie Weizen, Hafer oder Soja in hygienisch / mikrobiologisch einwandfreier Qualität	Backmischungen für Brot und Kleingebäck	Anreicherung mit Ballaststoffen, ggfs. Aussagen zur unterstützenden Wirkung auf die Verdauung im Einklang mit der VO (EG) Nr. 1924/2004 ⁴
Weitere Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs			
Quellmehle, Quellstärken	Mehle / Stärken von Weizen, Roggen, Mais und Reis, die durch Wasserzusatz und Erhitzung verkleistert und anschließend getrocknet werden	Backmittel und Backmischungen für Brot	Verbesserung der Teigbildung und Krumenstruktur (Elastizität, Schnittfestigkeit), Verlängerung der Frischhaltung, besonders bei Mehlen aus trockenen Erntejahren
Getreidestärken	Hauptbestandteil aller Getreidekörner	Backmittel und Backmischungen für Brot und Kleingebäck	Trägerstoff, Trennmittel
Malzmehle	Mehl aus Weizen- und Gerstenmalz	Backmittel und Backmischungen für Kleingebäck, Weizen-, Toastbrot	Beeinflussung der Teigstruktur, Erhöhung der Triebleistung der Hefe und des Gebäckvolumens, Verbesserung der Gebäcklockerung, Verstärkung der Krustenbräunung, der Rösche und des Gebäckaromas

4. Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 31, 2006), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1169/2018 der Kommission vom 9. J. 2018 (ABl. L 31, 2018) vom 18. 2. 2018.

10

Abb. 1: Die neue tabellarische Darstellung der Bestandteile von Backmitteln und Backmischungen für Brot und Kleingebäck.

Die Inhalte der drei Fachbroschüren Nr. 3 (Rohstoffe für Brotbackmittel), Nr. 5 (Rohstoffe für Brötchenbackmittel) sowie Nr. 16 (Backmischungen für Brot und Kleingebäck) wurden durch die aktuelle Überarbeitung in die Broschüre Nr. 12 überführt. Die Inhalte der betreffenden drei Fachbroschüren werden somit nicht mehr separat im Informationsangebot des Wissensforums Backwaren weitergeführt.

II) Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren

Eine Überarbeitung der Broschüre Nr. 10 „Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren“ war seit längerem bedingt durch ein Urteil des Europäischen Gerichtshofes über die Kenntlichmachungspflichten im Falle einer gegebenenfalls abweichenden Verbrauchererwartung angezeigt. Die Aktualisierung der Broschüre wurde im Wesentlichen von Herrn Dr. Friedrich Kunz übernommen.

Angehts der ohnehin erforderlichen Überarbeitung wurde die Fachbroschüre inhaltlich erweitert. So wurde unter anderem der Abschnitt „Anwendungseigenschaften von Überzugsmassen“ aufgenommen. Auch die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an eine gute Kundeninformation werden in der aktuellen Fassung ausführlicher dargestellt. Mit neuen Produktbildern aus dem Kreise der Mitgliedsunternehmen hat die Broschüre auch optisch dazugewonnen.



Abb. 2: Eines der neuen Bilder in Broschüre Nr. 10.

III) Sauerteig

Die Broschüre Nr. 25 „Sauerteig“ zählte in den vergangenen Jahren zu denjenigen Fachbroschüren des Wissensforums Backwaren, die - auch in gedruckter Version - verstärkt nachgefragt waren. Zwar war eine inhaltliche Überarbeitung nicht zwingend erforderlich, da aber der Druck einer neuen Auflage anlässlich der iba 2012 ohnehin erfolgen sollte, wurde im Vorfeld eine Überprüfung der Inhalt durch den Autor Herrn Dr. Markus Brandt vorgenommen. Er ändert einige Passagen des Textes und stellte zudem neue Abbildungen zur Verfügung.

IV) Neue Publikation des Wissensforums Backwaren: Backhefe

Mit der Broschüre Nr. 30 „Backhefe - natürlich rein“ publizierte das Wissensforum Backwaren im August 2012 einen neuen Titel im Rahmen seiner Broschürenreihe. Das Manuskript wurde von den Autoren Lothar Völker und Dr. Marek Mösche erstellt.

Die 40-seitige Fachbroschüre informiert grundlegend über die Herstellung, Wirkungsweise und Anwendung von Backhefe. Auch die Gewinnung unterschiedlicher Angebotsformen der Hefe wird erörtert - angefangen von der Flüssighefe, über die Block- bzw. Presshefe bis hin zur Granulathefe. Dem Thema „Triebkraft“ wird ein eigenes Kapitel gewidmet, wobei anhand eigener Untersuchungen der Autoren gezeigt wird, dass sich mit unterschiedlichen Angebotsformen von Hefe durchaus dieselben Ergebnisse im Endprodukt erreichen lassen. Auch das Thema „Hefehydrolysate“ wird kurz angesprochen.



Abb. 3: Titelblatt der neuen Broschüre Nr. 30.

c) backwaren aktuell

Im Jahr 2012 wurden vier Ausgaben von „*backwaren aktuell*“ veröffentlicht.

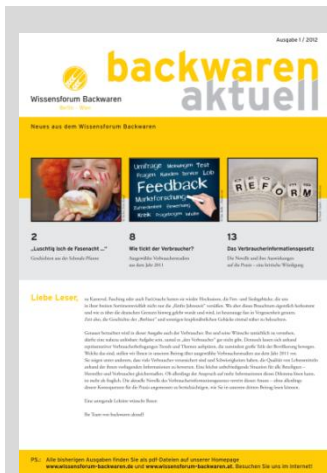
Der Leserkreis von „*backwaren aktuell*“ setzt sich im Wesentlichen aus folgenden Vertretergruppen zusammen:

- Fachkreise: Hersteller, Händler und Anwender von Backmitteln und Backzutaten
- Universitäten und Berufsschulen
- politische Entscheidungsträger auf nationaler und internationaler Ebene: Mitglieder des Bundestages und der Landtage, EU-Kommission, Mitglieder des EU-Parlamentes
- Multiplikatoren der Ernährungsberatung sowie Aus- und Weiterbildung
- Journalisten und andere Vertreter von Fachmedien
- Lebensmittelüberwachung und Regierungspräsidien in Deutschland und Österreich
- politische Interessenvertreter: Wirtschafts- und Verbraucherverbände

Der Verteiler für die Print-Version von „*backwaren aktuell*“ umfasst aktuell rund 2000 Adressen, davon rund 200 aus Österreich. Darüber hinaus wird die Fachpresse via Pressemitteilung über das Erscheinen jeder Ausgabe informiert. Diese Pressemitteilungen werden von der einschlägigen Fachpresse in der Regel unverändert, teils auch in gekürzter Fassung wiedergegeben (s. Pressespiegel).

Die Ausgaben im Jahr 2012 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2012



Irene Krauß,
Bad Säckingen

„Luschtig isch de Fasenacht...“ - Geschichten aus der Schmalzpfanne

Fettgebäcke beziehungsweise Siedegebäcke sind außerordentlich vielfältig ausgeformt. Und auch die Bezeichnungen wechseln, wie bei kaum einer anderen Speisegruppe. So kennt man sie als Berliner, Krapfen, Küchle, Kreppel usw. Ein Beitrag über die Warenkunde und die Geschichte der Schmalzgebäcke.

Dr. Christina
Rempe, Berlin

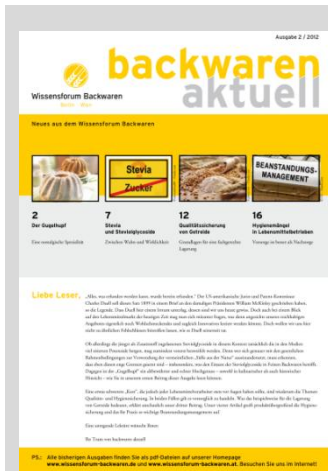
Wie tickt der Verbraucher? - Ausgewählte Verbraucherstudien aus dem Jahr 2011

Lebensmittelinformationen sollen den notwendigen Ausgleich schaffen zwischen dem Wissensvorsprung von Herstellern gegenüber ihren Kunden. Das Ziel: Ein aufgeklärter, mündiger und informierter Verbraucher, der seine Kaufentscheidung eigenverantwortlich und sachgerecht trifft und zufrieden ist. Wie aber bewertet der Verbraucher das gegenwärtige Angebot - an Produkten, aber auch an Informationen?

Mirja F. Beerens,
Bremen

Das Verbraucherinformationsgesetz

Auf Antrag dürfen Behörden unverzüglich über etwaige Hygieneverstöße, Pestizidgehalte in Lebensmitteln oder Rohstoffdaten informieren. So will es das Verbraucherinformationsgesetz. Was ist die Idee hinter diesem Gesetz? Wie sind Unternehmen davon betroffen? Und was ändert sich mit seiner Novellierung? Der Beitrag gibt Antworten auf diese und weitere Fragen.



Dr. Friedrich Kunz, Wien

Der Gugelhupf - eine nostalgische Spezialität

Schon die alten Römer kannten den so charakteristisch geformten Gugelhupf. Um seinen Namensursprung ranken sich allerlei Legenden, mindestens genauso variantenreich sind seine Rezepte: Einen Standard sucht man hier vergebens. Ein Beitrag über die historisch-kulinarische Welt des Gugelhupfs.

Dr. Christina Rempe, Berlin

Stevia und Steviolglycoside - zwischen Wahn und Wirklichkeit

Natürlichen Ursprungs, süßer als Zucker, aber frei von Kalorien und trotzdem verboten für den Einsatz in Lebensmitteln: Aus diesem Szenario entwickelte sich über die Jahre ein wahrer Mythos um die Stevia-Pflanze und ihre süß schmeckenden Extrakte. Mit der Zulassung der Steviolglycoside als Süßungsmittel endet das Warten auf die „Wundersüße“.

Ralph, E. Kolb, Ravensburg/ Amtzell

Qualitätssicherung von Getreide - die fachgerechte Lagerung

Getreide muss als Lebensmittel von einwandfreier Hygiene und Qualität sein. Während der Lagerung kann es jedoch zu Substanzverlusten kommen. Zudem bietet Getreide Insekten und Mikroorganismen wie Schimmelpilzen einen guten Nährboden. Durch eine geeignete Temperatur- und Feuchtigkeitsführung können Qualitätseinbußen während der Lagerung vermieden werden.

RA Rochus Wallau, Gummersbach

Hygienemängel im Betrieb - Vorsorge ist besser als Nachsorge

Hygienemängel in Lebensmittelbetrieben sind auch ein öffentliches Thema. Nicht zuletzt der bekannte Fall einer süddeutschen Großbäckerei hat gezeigt, welche drastischen Auswirkungen Hygienemängel für das „Bild“ des Unternehmens in der Öffentlichkeit und damit für Verbraucher- und Kundenbeziehungen haben können.



Prof. Dr. Klaus Roth, Berlin
Dr. Sabine Streller, Aachen

Der gehörnte Roggen - Teil 1

Die toxischen Inhaltsstoffe des Mutterkorns führten noch bis ins 18. Jahrhundert wiederholt zu typischen Symptome wie schmerz-hafte Krämpfen, eitrigen Wunden bis hin zu Halluzinationen. Allein der feste Glaube versprach seinerzeit Heilung. Der Beitrag erörtert, wie der Pilz als Verursacher der Misere (an)erkannt wurde.

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

Mutterkorn im Getreide - Der aktuelle Sachstand im Überblick

Moderne Techniken in der Landwirtschaft, der Nacherntebehand-lung und in den Mühlen schließen aber heutzutage ein Risiko für die Ver-braucher-gesundheit durch den Verzehr mutterkornhaltigen Getreides praktisch aus. Was allerdings fehlt, sind ge-setzlich verbindliche Grenzwerte, ins-besondere für Lebensmittel, darin sind sich nationale und EU-Behörden einig.

RA Christof Crone, Berlin

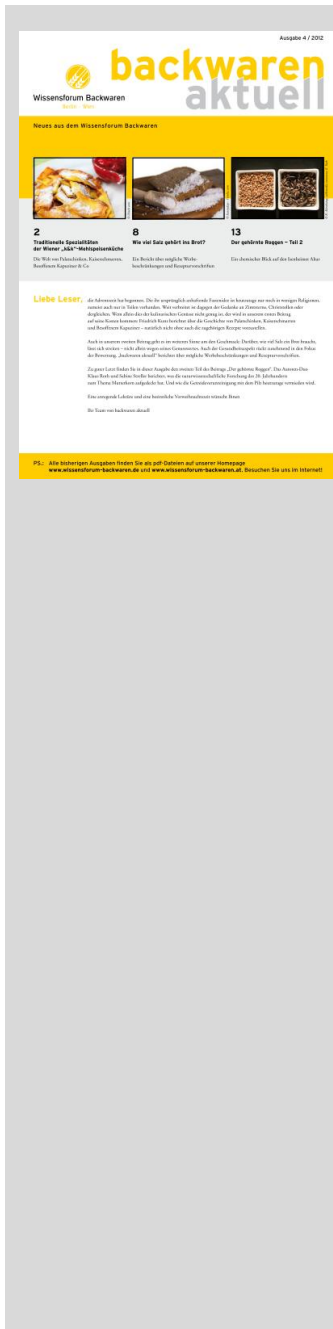
Glyphosat im Fokus

In jüngster Vergangenheit gab es wiederholt Presseberichte in Publi-kums- und Fachmedien, die sich mit dem Herbizid Glyphosat befassen. Meist wurden darin Fakten und Spekulation über eine mögliche Gesundheits-schädlichkeit der Substanz für den Menschen in unbefriedigender Art und Weise vermischt. Ein Kommentar.

Franz Mayer, Bingen

Enzyme in der Backwarenherstellung

Der Einsatz von Enzymen ist heute bei der Herstellung von Backwaren kaum noch wegzudenken: Verbesserte Teigeigenschaften, Brotvolumen, Krustenfarbe und Frischhaltung sind nur einige Beispiele für die Wirkungen der kleinen Helfer. Während die Mög-lichkeiten bei Zusatzstoffen ausgeschöpft erscheinen, bieten sich Enzyme als Alter-native an und konnten in den ver-gangenen Jahren mit neuen tech-nologischen Chancen aufwarten.



Dr. Friedrich Kunz, Wien

Traditionelle Spezialitäten der Wiener „k&k“-Mehlspeisenküche

Palatschinken, Kaiserschmarren und Besoffener Kapuziner – das Triumvirat der Wiener „k & k“-Mehlspeisenküche dürfte zumindest dem Geschmackserleben nach weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt sein. Die Geschichte hinter den drei Köstlichkeiten hingegen hat weit weniger große Kreise gezogen. Dabei ist diese nicht minder interessant.

Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

Wie viel Salz gehört ins Brot?

Brot und Salz: Die nicht nur als traditionelles Mitbringsel bei Wohnungseinweihungs-Partys beliebte Kombination war in den letzten Jahren wiederholt unter Beschuss von Ernährungs- und Gesundheitsexperten. Denn nicht allein Fertiglernsmittel enthalten mitunter hohe, teils versteckte Salzgehalte. Forderungen nach Rezepturvorschriften zur Begrenzung des Salzgehalts hängen wie ein Damoklesschwert auch über der Backbranche.

Dr. Christina Rempe, Berlin

Prof. Dr. Klaus Roth, Berlin

Der gehörnte Roggen – Teil 2

Es dauerte Jahrhunderte, bis Mutterkorn als Verursacher des sich mitunter epidemisch ausbreitenden „Antonius-feuers“ (an)erkannt wurde, wie der erste Teil dieses Beitrags in der September-Ausgabe ausführlich erörtert. Im 2. Teil wird berichtet, was die naturwissenschaftliche Forschung des 20. Jahrhunderts zum Thema Mutterkorn aufgedeckt hat. Und wie die Getreide-verunreinigung mit dem Pilz heutzutage vermieden wird.

Dr. Sabine Streller, Aachen

5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2012 fortgesetzt und intensiviert.

ICC-Austria

Seit 2006 ist das Wissensforum Backwaren Mitglied der International Cereal Chemists Austria (ICC Austria) und unterstützte in den vergangenen Jahren wiederholt Veranstaltungen der Organisation.

Im Jahr 2012 referierten Frau Dr. Rempe und Herr Crone anlässlich zweier ICC-Veranstaltungen: Frau Dr. Rempe hielt anlässlich der Ordentlichen Generalversammlung der ICC-Austria am 13. Juni 2012 einem 30minütigen Vortrag über die aktuellen Entwicklungen bei Health Claims.

Herr Crone nahm am ICC-Symposium „Fett, Zucker und Salz in Getreideprodukten. Ist weniger mehr?“ teil, das am 27. November 2012 in Wien stattfand, und referierte dort über die neuen Vorgaben zur Nährwertinformation nach der jüngst in Kraft getretenen europäischen Lebensmittelinformationsverordnung. Abbildung 4 zeigt den Programmflyer zur Veranstaltung.



Abbildung 4: Programm des ICC-Symposiums 2012.

Fachsymposium der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in Kooperation mit der Vereinigung der Backbranche und BÄKO

In der Sendereihe „Am Schauplatz“ im Österreichischen Rundfunk wurde am 25. Mai 2012 der TV-Beitrag „Unser täglich Brot“ ausgestrahlt. Diese behandelte die Herstellung von Brot und Backwaren und stellte in diesem Zusammenhang die Positionen der Slow Food-Bewegung und der im weiteren Sinne industriellen Produktionsweise, auch unter Einsatz von Backmitteln und Backmischungen, gegenüber. Die Berichterstattung sorgte für Aufruhr unter Österreichs Backmittelherstellern und -verwendern, da sie in

einer für Österreich bis dato untypisch provokanten Art und Weise gestaltet war. Gewissermaßen als Reaktion auf die besagte Berichterstattung veranstaltete die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in Kooperation mit der Vereinigung der Backbranche und der BÄKO schließlich am 20. November 2012 ein Fachsymposium mit dem Titel „Backmittel - Fluch oder Segen?“, welches ob einiger seiner Referenten und seines Veranstaltungstitels nicht minder kontroverse Diskussionen hervorrief.

Es wurde verbandsintern - das heißt im Vorstandskreis des Backzutatenverbandes respektive des Wissensforums Backwaren - diskutiert, in welcher Form dem Wunsch des Veranstalters entsprochen werden sollte, einen eigenen Beitrag auf dem Symposium zu leisten.

Herr Quante vertrat in seiner Funktion als Erster Vorsitzender des Wissensforums Backwaren e.V. die Interessen der Backzutatenhersteller bei dieser Veranstaltung und berichtete mit dem Vortrag „Backmittel - Mythen, Märchen, Mehrwert“ über technologische Grundlagen und Vorteile von Backzutaten. Die Veranstaltung erwies sich als gelungen und ließ den Positionen der Slow-Food-Bewegung einerseits und einer im weiteren Sinne davon abweichenden industriellen Produktionsweise andererseits gleichermaßen Raum, wie Herr Quante und andere Teilnehmer aus dem Mitgliederkreis berichteten. Die Teilnehmer waren sich einig, dass auf dem Symposium letztlich eine ausgewogene Diskussion stattgefunden hat.

Anzeigen

Wie bereits in den Vorjahren hat das Wissensforum Backwaren im österreichischen Bäckerkalender 2012 eine Anzeige geschaltet.

Der Bäckerkalender erscheint in einer Auflage von 2.200 Exemplaren und versteht sich als umfassendes Kompendium mit Kontaktadressen der Bundes- und Landesinnungen sowie einem Serviceteil mit nützlichen Tipps und Empfehlungen für den Berufsalltag. Eigene Kapitel über Arbeitsrecht und zum Lebensmittelrecht machen die Publikation über die Kalenderfunktion hinaus zu einer geschätzten Informationsquelle. Der Bäckerkalender ist ein hervorragendes Medium, um den Bekanntheitsgrad des Wissensforums Backwaren im Kreise der handwerklichen Verarbeiter zu stützen.

6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Das Wissensforum Backwaren steht im engen Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält zudem gute Kontakt zu den öffentlichen Medien.

Versand eigener Pressemitteilungen

Im Berichtszeitraum versandte das Wissensforum Backwaren aus verschiedenen Anlässen eigene Pressemitteilungen, darunter jeweils eine Mitteilung mit Erscheinen der aktuellen Ausgabe von „*backwaren aktuell*“. Diese Pressemitteilungen wurden von den einschlägigen Magazinen der Fachpresse stets aufgegriffen (s. Pressespiegel).

Zudem wurde über die Publikation der neuen Fachbroschüre „Backhefe -natürlich rein“ via Pressemitteilungen informiert. Auch diese Mitteilung wurde in der einschlägigen Fachpresse gut aufgegriffen, wie der Auszug aus dem Pressespiegel belegt. Daraus resultierte auch die Bitte um ein Rezensionsexemplar. Die sehr positive Rezension der Broschüre erschien schließlich in der

Zeitschrift „Der Lebensmittelbrief“, Ausgabe November/Dezember 2012 (s. Pressespiegel).

Eine weitere Pressemeldung des Wissensforums Backwaren informierte über die Neubesetzung des WFB-Vorstandes Mitte des Jahres 2012. Darüber hinaus wurde über die Präsenz des Wissensforums auf der iba 2012 via Pressemitteilung informiert.

Presseanfragen und mediale Berichterstattung

Es wurden 2012 individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt. Dabei wurden im Berichtszeitraum mehrfach Anfragen zur Umsatzentwicklung der Branche und - insbesondere in der zweiten Jahreshälfte - zum Thema Eiweißbrot gestellt.

Die Umsatzentwicklung der Branche wurde von verschiedenen Journalisten nachgefragt, offensichtlich auch mit dem Hintergrund, Aufschluss über die Verwendung von Backmitteln und Backvormischungen im Handwerk zu gewinnen.

Dass das Thema Eiweißbrot wiederholt nachgefragt wurde, dürfte nicht zuletzt zwei Ursachen haben: So gab es im Juni 2012 ein Urteil des Oberlandesgerichts Schleswig-Holstein, nach dem die Aussage „Schlank im Schlaf“ für ein als „Abendbrot“ bezeichnetes brotähnliches Gebäck mit hohem Eiweißgehalt als irreführend bewertet wurde. Kurz darauf veröffentlichten die Verbraucherzentralen einen Marktcheck zum Thema „Eiweißbrot“, der sowohl den Preis, den Geschmack aber auch den ernährungsphysiologischen Wert des Produktes unter die Lupe nahm. In diesem Kontext gab es eine Reihe Presseanfragen zum Thema, die mit grundlegenden warenkundlichen Informationen beantwortet

wurden. So wurde insbesondere darauf hingewiesen, dass ein Vergleich mit klassischem Mischbrot, etwa in Bezug auf den Fettgehalt von Eiweißbrot nicht trägt. Diese Darstellung wurde auch mehrfach in den Medien zitiert (s. Pressespiegel).

Eine freie Fernsehjournalisten, die für einen Beitrag für das Fernsehmagazin PlusMinus recherchierte, erfragte zudem die Möglichkeit einer Drehgenehmigung in einem Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes. Eine solche wollte kein Mitglied des Verbandes gewähren.

Einzelne Anfragen kamen zu folgenden Sachverhalten:

- **trans-Fettsäuren:** Hier gab es eine Fernsehinterview-Anfrage des NDR. Herr Crone stellte sich nach Rücksprache und inhaltlicher Abstimmung mit Herrn Legendre vom Margarine-Verband für das Interview zur Verfügung.
- **Interviewanfrage Christof Crone vom DBZ magazin:** Hier stand Herr Crone allgemeinen Fragen zur Branchenentwicklung, Rohstoffpreisen sowie zu warenkundlichen/lebensmittelrechtlichen Sachverhalten Rede und Antwort.
- **Regionale Herkunft am POS:** Von dem Fachmagazin „food design“ wurde ein Statement erfragt, wie sich die Branche gegenüber der Regionalwerbung positioniert.
- **Lebkuchengewürze:** Hier gab es eine Anfrage des ZDF zur Warenkunde und mengenmäßiger Verwendung. Diese wurden mit Verweis auf die Fachbroschüre Nr. 8 „Gewürze in Backwaren“ beantwortet. Es wurde zudem auf den Fachverband der Gewürzindustrie verwiesen.
- **Krapfen/Berliner:** Das Format „Galileo“ des Fernsehsenders Pro7 erbat die Kontaktaufnahme zu Frau Irene Krauß, die bereits seit vielen Jahren regelmäßig in „backwaren aktuell“ publiziert und

Anfang 2012 einen Beitrag über Berliner in „*backwaren aktuell*“ beisteuerte. Über diesen waren die Fernsehredakteure offenbar auf das Wissensforum Backwaren aufmerksam geworden.

Fachbeiratssitzung Stiftung Warentest

Neben klassischen Presseanfragen der Fach- und Publikumsmedien erhielt das Wissensforum Backwaren im Jahr 2012 von der Stiftung Warentest die Einladung zur Teilnahme an einer Fachbeiratssitzung, in der das Prüfprogramm zu einem geplanten Warentest „Toastbrot“ mit Fachvertretern diskutiert werden sollte. Ursprünglich angefragt war die Teilnahme von Frau Prof. Kniel, die jedoch terminlich verhindert war. In Vertretung nahm Frau Dr. Rempe den Termin wahr. Der Testbericht „Toastbrot“ erschien in der Ausgabe test 8/2012.

Zweitverwertung von Beiträgen aus „backwaren aktuell“

Von der **Fachpresse** wurden im Jahr 2012 Artikel aus „*backwaren aktuell*“ zur Zweitverwertung aufgegriffen. So wurde der Beitrag „Enzyme in der Backwarenherstellung“ von Franz Mayer (Ausgabe 3/2012) im Backjournal, Ausgabe 10/2012, S. 76ff. erneut publiziert.

Der Beitrag „Mutterkorn im Getreide“ von Frau Prof. Kniel sowie der Kommentar „Glyphosat im Fokus“ von Herrn Crone (beide Beiträge in Ausgabe 3/2012) wurden vom Chefredakteur der Zeitschrift „Mühle und Mischfutter“ zur Zweitverwertung angefragt.

7. Internetauftritt

Im Jahr 2012 wurden erste Aktualisierungsarbeiten am Internetauftritt des Wissensforums Backwaren vorgenommen. Weitere Veränderungen sollen im Zusammenhang mit der geplanten Transparenzoffensive des Wissensforums Backwaren folgen (s. dazu Abschnitt 10. Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren - Transparenzoffensive).

Im Berichtszeitraum wurde das in Form von Fachbroschüren vorliegende Informationsangebot des Vereins einer grundlegenden Prüfung unterzogen und in diesem Kontext auch entsprechende Differenzierungen auf der Website vorgenommen, so dass der Internetseiten-Nutzer nunmehr auf dem ersten Blick die Aktualität der jeweils angebotenen Broschüren erkennen kann. Zudem wurde die Einkaufs-Funktion auf den aktuellen Stand der Gesetzgebung angepasst.

8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit

Im Berichtszeitraum fanden zwei PR-Arbeitskreissitzungen statt:

- 128. PR-Arbeitskreissitzung am 22. März 2012, Bonn
- 129. PR-Arbeitskreissitzung am 18. Oktober 2012, Würzburg

Bezüglich der Einzelheiten zu den Sitzungen verweisen wir auf die Protokolle.

Zudem fanden im Jahr 2012 zwei Sitzungen des im Mai des vergangenen Jahres gewählten Vorstands statt:

- Sitzung des WFB-Vorstands am 15. Juni 2012, Berlin
- Sitzung des WFB-Vorstands am 4. Dezember 2012, Berlin

Die erste Sitzung diente im Wesentlichen dem Zweck einer grundlegenden Konstituierung der Vorstandsarbeit. In einer zweiten Sitzung wurde über die weitere Vorgehensweise der geplanten Transparenzoffensive des Wissensforums beraten. Bezüglich der Einzelheiten zu den Sitzungen verweisen wir auf die Protokolle.

9. Teilnahme iba 2012

Vom 16. bis zum 21. September 2012 fand in München die Internationale Fachmesse „iba 2012“ statt, auf der sich das Wissensforum Backwaren wie bereits in der Vergangenheit mit einem eigenen Stand präsentierte. Dabei wurde das Messekonzept der vergangenen Jahre im Wesentlichen beibehalten, in einigen Punkten jedoch überarbeitet bzw. den aktuellen Entwicklungen angepasst.

So wurden die Inhalte ausgewählter Fachbroschüren auf einigen Aufstellern exemplarisch dargestellt, um den Besucher einen direkten Einblick in das aktuelle Informationsangebot des Wissensforums zu gewähren (s. Abb. 4).

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Backhefe
... ein natürliches Teiglockermittel für alle Brotsorten, Kleingebäck und Hefengebäck.

Herstellung und Angebotsformen:

Rohstoffe
Weizenmehl (Triticum) + Meizen, Stickstoff und Phosphor sowie weitere Mineralstoffe

Fermentation

Hefemilch

Flüssighefe Entwasserung

Tankwagen Container Block-/Presshefe Granulathefe

Weitere Informationen zum Thema finden Sie in unserer neuen Fachbroschüre Nr. 30
Backhefe – natürlich rein

Als Print-Ausgabe oder digital unter
www.wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.at

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Sauerteig
Porung von Baguette ohne (links) und mithilfe einer Sauerteig-Fermentation hergestellt.

Wie kommen die Löcher ins Brot?
Durch Kohlendioxid, das biologisch bei der Sauerteigfermentation entsteht.

Mehr Informationen zu Sauerteig, Sauerteigprodukten und Teigläsierungsmitteln finden Sie in unserer Fachbroschüre Nr. 25
Sauerteig

Als Print-Ausgabe oder digital unter
www.wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.at

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Bio-Backwaren
Gründe deutscher Verbraucher für den Kauf von Bio-Lebensmitteln:
weniger Zusatzstoffe 80 %
Umweltschutz 84 %
keine Gentechnik 24 %
günstige Ernährung 83 %
besseres Geschmacks 69 %

„Bio“ – auch ein Thema für den Bäcker?
Häufigkeit des Erwerbs bestimmter Bio-Lebensmittel:

Eier	56%
Obst und Gemüse	51%
Kartoffeln	37%
Brotwaren	46%
Milchprodukte	40%
Fleisch oder Wurstwaren	33%

Mehr zum Thema „Bio-Backwaren“ finden Sie in unserer Fachbroschüre Nr. 07
Bio-Backwaren

Als Print-Ausgabe oder digital unter
www.wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.at

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Fehler bei Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren ...
... und was Sie dagegen tun können!

Zum Beispiel ...
Hohlraum unter der Kruste von Roggenmischbrot.

Ursache:
- Mehl mit geringem Enzymaktivität verwenden, ggf. auf ein höheres Feinmehl umsteuern
- Teigknetungsintensität erhöhen
- Teigüber-Gabe abgeben, um ungenutzte Broteinhaltsstoffe unterhalb der Kruste zu vermeiden

Weitere Informationen zum Thema finden Sie in den Fachbroschüren Nr. 15
Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung
und Nr. 29
Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung

Als Print-Ausgabe oder digital unter
www.wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.at

Abb. 4: Aufsteller über Fachbroschüren, iba 2012.

Auch die übrigen sechs Aufsteller wurden anlässlich der Messe inhaltlich überarbeitet.

Es wurden während der gesamten Messe Daten über die Standbesucher erhoben. Insgesamt wurden knapp 230 Besucher gezählt. Davon kamen ca. 40 aus dem Handwerk. Außerdem wurden rund 15 Gespräche mit Berufsschullehrern sowie einem Pressevertreter geführt. Mit den meisten Besuchern allerdings ergab sich kein Gespräch, so dass eine Zuordnung nach etwaigen Interessenschwerpunkten nicht möglich war. Im Vergleich zum iba-Jahr 2009 konnte - wie ein Teilnehmer der PR-Arbeitskreis-Sitzung im Oktober 2012 äußerte - offenbar ein deutlicher Zuwachs internationaler Besucher konstatiert werden. Dies zeigte sich auch in wiederholten Fragen nach englischen Informationen am eigenen Stand.

Die Fachbroschüren wurden - entsprechend der gewohnten Herangehensweise - in der ersten Hälfte des Messeauftritts gegen eine Schutzgebühr von 3,50 Euro (inkl. MwSt) abgegeben. Anschließend wurden die Broschüren zur freien Mitnahme angeboten, wodurch sich der Abgang erwartungsgemäß deutlich erhöhte. Insgesamt wurden rund 450 Fach-broschüren abgegeben (s. Tab. 4). Auf der iba 2012 wurden 33 neue Abonnenten für „*backwaren aktuell*“ gewonnen.

	Abgänge (ca.-Angaben)
1 Was sind Backmittel? (2004)	15
7 Bio-Backwaren (2012)	20
9 Backpulver - Geschichte und Wissen heute (2004)	5
10 Schokoladenüberzugsmassen	
11 Die Geschichte der Backmittel (2003)	10
12 Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck (2012)	50
13 Die Bestandteile von Backmitteln und Backgroundstoffen für Feine Backwaren (1999)	50
14 Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei (2003)	50
15 Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung (2006)	50
25 Sauerteig (2012)	50
29 Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung (2012)	50
30 Hefe – natürlich rein (2012)	> 100
backwaren aktuell	ungefähr 450
2010/1	je ca. 150
2010/2	
2010/3	
2011/1	
2011/2	
2011/3	
2012/1	je ca. 200
2012/2	
2012/3	
Enzyme	je ca. 50
Biotechnologie	
Mehlstaub	
Dinkel	
Imagebroschüre BZV	10

Tab. 4: Broschüren/Fachpublikationen für iba 2012 - Abgänge.

Im Nachgang der „iba 2012“ wurde im PR-Arbeitskreis über die die Kosten-Nutzen-Relation des Messeauftritts diskutiert. Ginge es um eine reine Kosten-Nutzen-Entscheidung, so sind sich die PR-Vertreter einig, sollte auf den Messeauftritt verzichtet werden. Dennoch empfiehlt das Gremium, auch in Zukunft an der iba teilzunehmen.

10. Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren - Transparenzoffensive

Bereits im Jahr 2011 wurde mit dem „Arbeitskreis PR-Strategie“ (AK-PR-Strategie) ein neues Gremium ins Leben gerufen, mit dem Ziel, zunächst den Status quo der gegenwärtigen Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren zu ermitteln und darauf aufbauend eine Strategie zu entwickeln, wie diese in Zukunft gestaltet werden soll. Dieser Prozess wurde durch eine PR-Agentur unterstützt, die zu Beginn des Jahres 2012 ein erstes Konzept über die mögliche zukünftige Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums präsentierte. Dabei steht das Ziel im Fokus, die auf Seiten der Verwender weit verbreitete Verleugnungshaltung gegenüber den Produkten der Branche langfristig aufzuweichen. In diesem Sinne trägt der Vorstoß den Arbeitstitel „Transparenzoffensive“.

Nach intensiven Diskussionen im Kreise der Mitgliedsunternehmen, in die zwischenzeitlich auch der PR-Arbeitskreis wie auch der Vorstand des Backzutatenverbandes eingebunden wurde, ergibt sich gegenwärtig folgender Sachstand:

Zumindest in näherer Zukunft ist keine direkte Ansprache und Information des Verbrauchers geplant. Es geht vielmehr darum, die b2b-Kommunikation in Richtung KMU-Backbetriebe zu verstärken und somit auf indirektem Wege auch den Verbraucher zu erreichen. Unter dem Slogan „Wissen, was schmeckt“, wird zunächst ein Pocket-Folder mit weitergehenden Informationen für den Bäcker und das Verkaufspersonal erstellt. Ein Entwurf des Folders liegt bereits vor und wurde hinsichtlich seiner Inhalte wie auch seiner ersten grafischen Ausgestaltung im Kreise der Vorstände des Wissensforums Backwaren wie auch des Backzutatenverbandes für gut befunden. Es ist vorgesehen, den Folder einschließlich weitergehender Maßnahmen

auf der Mitgliederversammlung im Mai 2013 zur Diskussion und Abstimmung zu stellen.

Die Kernaussagen des Folders sollen sich dann in einer optisch an die Grafik des Folders angepassten Form im Netz wiederfinden und dort mit Hintergrundinformationen beziehungsweise ausführlicheren Erläuterungen ausgestattet werden. Diese Website soll gewissermaßen als Unterseite der Seite www.wissensforum-backwaren.de in den altbewährten Internetauftritt eingebunden werden. Es ist geplant eine Verlinkung mit der Domain www.wissen-was-schmeckt.de oder www.wissenwasschmeckt.de zu generieren.

11. Mitgliedsunternehmen

Mitglieder in Deutschland

AB Enzymes GmbH
Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

Tel. +49-(0)06151/36 80 100
Fax +49-(0)06151/36 80 120
info@abenzymes.com
www.abenzymes.com

Abel & Schäfer
Komplet Bäckereigrundstoffe
GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8 - 12
66333 Völklingen

Tel. +49-(0)6898/97 26-0
Fax +49-(0)6898/97 26-97
info@komplet.com
www.komplet.com

Aromatic Marketing GmbH
Sadowastr. 5
10318 Berlin

Tel. +49-(0)30/50 38 09 3-0
Fax +49-(0)30/50 38 09 3-1
ralf.fischer@aromatic.de
buero.berlin@aromatic.de
www.aromatic.de

b2 food partners GmbH & Co. KG
Lippertor 2
59555 Lippstadt

Tel. +49-(0)2941/28 625-0
Fax +49-(0)2941/28 625-29
info@b2fp.de
www.b2fp.de

Backaldrin Vertriebsges. mbH
Carl v. Linde Str. 5
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60
Fax +49-(0)89/32 04 82 9
info@backaldrin.de
www.backaldrin.com

biotask AG
Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

Tel. +49-(0)711/31 05 90 61
Fax +49-(0)711/31 05 90 70
baerbel.kniel@biotask.de
www.biotask.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringst. 55 - 57
32427 Minden

Tel. +49-(0)571/83 79 90
Fax +49-(0)571/83 79 92 0
institut@ernstboecker.de
www.ernstboecker.de
www.sauerteig.de

MARTIN BRAUN-Gruppe
Tillystr. 17
30459 Hannover
oder
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Tel. +49-(0)511/41 07-0
Fax +49-(0)511/41 07-70
info@martinbraun.de
www.martinbraun.de

BASF Personal Care and Nutrition GmbH
Robert-Hansen-Straße 1
89257 Illertissen
oder
Postfach 10 63
89251 Illertissen

Tel. +49-(0)7303/13-0
Fax +49-(0)7303/13-703
Andreas.Funke@basf.com
www.basf.com

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152 - 160
55411 Bingen
oder
Postfach 11 61
55381 Bingen

Tel. +49-(0)6721/79 01-64
Fax +49-(0)6721/79 01-99
info.deutschland@csmglobal.com
www.csmglobal.com/Deutschland

Theodor-Heuss-Allee 8
28215 Bremen
oder
Postfach 10 78 69
28078 Bremen

Tel. +49-(0)421/35 02-0
Fax +49-(0)421/35 02-260
info@Meistermarken-UlmerSpatz.de
www.Meistermarken-UlmerSpatz.de

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6
64295 Darmstadt
oder
Postfach 101465
64214 Darmstadt

Tel. +49 (0) 6151/352 29-0
Fax +49 (0) 6151/352 29-339
mailbox@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de

Dethmers GmbH & Co KG
Otto-Hahn-Straße 1
26810 Ihrhove

Tel. +49-(0)4955/14 70
Fax +49-(0)04955/10 40
info@dethmers.de
www.dethmers.de

Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld

Tel. +49-(0)2173/79 09-0
Fax +49-(0)2173/79 09-12
info@dreidoppel.de
www.dreidoppel.de

DÜBÖR
Groneweg GmbH & Co KG
Grüner Sand 72
32107 Bad Salzfluten

Tel. +49-(0)5222/93 44-0
Fax +49-(0)5222/93 44-50
info@dubor.de
www.dubor.de

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
oder
Postfach 15 40
95306 Kulmbach

Tel. +49-(0)9221/70 6-0
Fax +49-(0)9221/70 6-306
ingrid.hahn@ireks.com
www.ireks.com

Jung Zeelandia GmbH
Homburger Landstr. 602
60437 Frankfurt am Main
oder
Postfach 56 02 20
60437 Frankfurt am Main

Tel. +49-(0)69/95 05 5-0
Fax +49-(0)69/95 05 58 0
info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de

Kerry Ingredients & Flavours
Hauptstraße 22
63924 Kleinheubach/Main
oder
Veluwezoom 62
1327 AH Almere / Niederlande

Tel. +31-36 52 331-00
Fax +31-36 52 331-10
herbert.lachwa@kerry.com
www.kerry.com

Hermann Kröner GmbH
Lengericherstr. 158
49479 Ibbenbüren
oder
Postfach 13 54
49463 Ibbenbüren

Tel. +49-(0)5451/94 47-0
Fax +49-(0)5451/94 47-39
Info@Kroener-Staerke.de
www.Kroener-Staerke.de

**Meylip Nahrungsmittel-
gesellschaft mbH & Co. KG**
Altensenner Weg 68
32052 Herford
oder
Postfach 23 65
32013 Herford

Tel. +49-(0)5221/767-0
Fax +49-(0)5221/767-161
info@vandemoortele.de
www.vandemoortele.de

MOLDA AG
Gartenstr. 13
21368 Dahlenburg
oder
Postfach 11 06
21366 Dahlenburg

Tel. +49-(0)5851/88-0
Fax +49-(0)5851/72 30
zentrale@molda.de
www.molda.de

Mühlenchemie GmbH & Co.KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg

Tel. +49-(0)4102/20 20 01
Fax +49-(0)4102/20 20 10
info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de

Novozymes GmbH
An der Leimenkaut 40
65207 Wiesbaden

Tel. +49-(0)6127/70 33 70
Fax +49-(0)6127/70 33 72
mnet@novozymes.com
www.novozymes.com

Palsgaard Verkaufsges. mbH & Co. KG
Hildesheimer Straße 265-267
30519 Hannover

Tel. +49-(0)511/87 59 144
Fax +49-(0)511/87 59 100
Manuela.Ehrenbrink@palsgaard.de
www.palsgaard.com

Pfahnl Backmittel GmbH
Vertriebsleitung Deutschland
Siegfriedstr. 18
56729 Ettringen

Tel. +49-(0)2651/90 21 36
Fax +49-(0)2651/90 21 37
office@pfahnl.de
www.pfahnl.de

Georg Plange GmbH & Co. KG
Hansastraße 6-8
41460 Neuss
oder
Postfach 10 16 42
41416 Neuss

Tel. +49-(0)2131/27 95-0
Fax +49-(0)2131/27 95-358
info@plange.de
www.plange.de

Puratos GmbH
Reisholzer Werft Str. 35
40598 Düsseldorf

Tel. +49-(0)211/59 89 38-0
Fax +49-(0)211/59 89 38-40
info.germany@puratos.com
www.puratos.de

Roquette GmbH
Schaumainkai 45
60596 Frankfurt/Main

Tel. +49-(0)69/60 91 05-0
Fax +49-(0)69/60 91 05-59
Herbert.Schelle@roquette.com
www.roquette.com

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen

Tel. +49-(0)731/967 46-0
Fax +49-(0)731/967 46-50
info@schapfenmuehle.de
www.schapfenmuehle.de

C. Siebrecht Söhne KG
Tillystr. 17-21
30459 Hannover
oder
Postfach 91 10 46
30430 Hannover

Tel. +49-(0)511/42 20 01 02
Fax +49-(0)511/41 07 393
info@siebin-agrano.de
www.siebin-agrano.de

Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße
48727 Billerbeck
oder
Postfach 1362
48723 Billerbeck

Tel. +49-(0)2543/72-0
Fax +49-(0)2543/72-253
(F&E Food Biotechnologie)
koen.dekker@suwelack.de
www.suwelack.de

C. Thywissen GmbH
Ursulastr. 49
50354 Hürth
oder
Postfach 16 63
50333 Hürth

Tel. +49-(0)2233/97 47 30
Fax +49-(0)2233/97 47 37 2
info@cthywissenmalz.de
www.c-thywissen.de

Uldo Backmittel GmbH
Dornierstr. 14
89231 Neu-Ulm
oder
Postfach 20 07
89210 Neu-Ulm

Tel. +49-(0)731/97 472-0
Fax +49-(0)731/97 472-74
info@uldo.de
www.uldo.de

UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4
59368 Werne
oder
Postfach 16 61
59359 Werne

Tel. +49-(0)2389/79 78-0
Fax +49-(0)2389/79 78-280
info@uniferm.de
www.UNIFERM.de

(Stand: März 2013)

Mitglieder in Österreich

backaldrin Österreich GmbH
Kornspitzstraße 1
4481 Asten
oder
Johann-Schorsch-Straße 3
1140 Wien

Tel. +43-(0)7224/88 21-0
Fax +43-(0)7224/88 21-16

Tel. +43-(0)1/979 48 06
Fax +43-(0)1/979 46 64
info@backaldrin.com
www.backaldrin.com

CSM Austria GmbH
Feschnigstraße 221
9020 Klagenfurt

Tel. +43-(0)463/41 403-0
Fax +43-(0)463/41 403-21
info.austria@csmglobal.com
www.csmglobal.com/austria

**Diamant Nahrungsmittel
GesmbH & Co. KG**
Maria-Theresia-Straße 41
4600 Wels

Tel. +43-(0)7242/41848-291
Fax +43-(0)7242/41848-4
office@diamant.at
www.diamant.at

Komplet Mantler GesmbH & Co. KG
Postfach
3573 Rosenberg 12

Tel. +43-(0)2982/29 01-0
Fax +43-(0)2982/29 01-31
office@Mantler-Komplet.at
www.mantler-komplet.at

LESAFFRE AUSTRIA AG
Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7
Objekt 58B
2355 Wiener Neudorf

Tel. +43-(0)2236/677 988-0
Fax +43-(0)2236/677 988-550
office@lesaffre.at
www.lesaffre.at

Pfahnl Backmittel GmbH
Halmenberg 13
4230 Pregarten

Tel. +43-(0)7236/23 07-0
Fax +43-(0)7236/23 07-15
office@pfahnl.de
www.pfahnl.at

Puratos Gesellschaft mbH
Simmeringer Hauptstrasse 24
1110 Wien

Tel. +43-(0)1/74 04 01 39
Fax +43-(0)1/74 04 01 36
mkrenn@puratos.at
www.puratos.de

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1
1220 Wien

Tel. +43-(0)1/28 808
Fax +43-(0)1/28 808-19
office@stamag.at
www.stamag.at

(Stand: März 2013)

12. Auszug aus dem Pressespiegel