

# GESCHÄFTSBERICHT 2015



## Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung

am

14. Juni 2016

in Berlin

## **Wissensforum Backwaren e.V.**

### **Geschäftsbereich Deutschland**

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30/680 7223-20

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

Internet [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)

E-Mail [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)

### **Geschäftsbereich Österreich**

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/100 010 93

Internet [www.wissensforum-backwaren.at](http://www.wissensforum-backwaren.at)

E-Mail [info@wissensforum-backwaren.at](mailto:info@wissensforum-backwaren.at)

## Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremienzusammensetzung	6
3. Mitgliederversammlung 2015	7
4. Publikationen	7
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	16
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	18
7. Internetauftritte	20
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit	20
9. Fortschreibung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“	21
10. Wissenschaftlicher Beirat	24
11. Redaktionskreis	25
12. Mitgliedsunternehmen	26
13. Auszug aus dem Pressespiegel	37

## 1. Vorwort

Verehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

die unternehmensübergreifende Öffentlichkeitsarbeit der Backzutatenbranche liegt in den Händen des Wissensforums Backwaren e.V. Seit nunmehr 33 Jahren ist das ehemalige Backmittelinstitut ein fester Bestandteil der Verbändelandschaft rund um Brot und Backwaren. Der gesellschaftliche Wandel macht auch vor einem Industrieverband nicht halt. Verändertem Verbraucherverhalten folgt angepasstes Verwenderverhalten; größerem Interesse an Inhaltsstoffen von Lebensmitteln und deren Wirkungsweisen ist durch alle an der Herstellungskette Beteiligten Rechnung zu tragen. Als Sprachrohr der Zulieferindustrie muss das Wissensforum die Verwender von Backzutaten heute in erhöhtem Maße befähigen, auch kritischen Verbrauchern gegenüber im Dialog bestehen zu können. Die bereits im Jahr 2012 angestoßene Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde demgemäß im Berichtszeitraum mit unserem Agenturpartner „Reichl & Partner“ weiter fortgeschrieben. Zur Ermittlung des Bedarfs an weiterer Aufklärung wurde in einer Studie die Sichtweise der Verwender auf die Produkte unserer Branche in Deutschland und Österreich ermittelt. Das Ergebnis wurde am Rande der Messe iba in München am 15. September 2015 im Rahmen einer Pressekonferenz der Fachöffentlichkeit präsentiert. Es überrascht insoweit, als schon heute sich ein Großteil der Verwender aktiv zum Einsatz der Produkte bekennt. Doch wurde auch deutlich, dass wir mit unseren Aufklärungskampagnen, gerade auch in Richtung Verkaufspersonal, richtig liegen. Ein weiteres Betreiben unserer Öffentlichkeitsarbeit in dieser Richtung ist daher auch weiterhin unser klarer Auftrag.

Es liegen im Jahre 2016 einige Herausforderungen vor uns. Dazu gehören die weitere Intensivierung der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, die überfällige Erneuerung der Internetauftritte, das Beschreiten neuer Wege der

Kommunikation mittels elektronischer Medien. Ein Fragen- und Antworten-Katalog für Bäckerei- und Konditoreifachverkaufspersonal wird auf den Weg gebracht werden.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

Berlin, im Juni 2016



Wilko Quante  
(1. Vorsitzender)



Stephan Schwind  
(Stellvertretender  
Vorsitzender)



RA Christof Crone  
(Geschäftsführendes Vor-  
standsmitglied)

## 2. Gremienzusammensetzung 2015

---

### **Vorstand**

Vorsitzende(r): Wilko Quante, UNIFERM GmbH & Co. KG

Stellv. Vorsitzende(r): Stephan Schwind, IREKS GmbH

---

### **PR-Arbeitskreis**

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.  
Mag. Wolfgang Mayer, backaldrin Österreich The  
Kornspitz Company GmbH  
Susanne Steinfurt-Klass, Martin Braun-KG  
Elke Preißler, UNIFERM GmbH & Co. KG  
Heidi Kahlstorf, CSM Deutschland GmbH  
Karl Schmitz, SchapfenMühle GmbH  
Lydia Niesel, Ernst Böcker GmbH

---

### **Redaktion-Arbeits- kreis**

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.  
Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG  
Dr. Friedrich Kunz, Stamag  
Dr. Bernd Meyer, Ireks GmbH  
Rainer Mundt, Martin Braun KG

---

### **Wissenschaftlicher Beirat**

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.  
Prof. Dr. K.-D. Jany  
Prof. Dr. B. Kniel  
Prof. Dr. P. Köhler  
Prof. Dr. M. Lindhauer  
RA H. Martell  
Prof. Dr. F. Meuser  
Prof. Dr. J. Schmitt

---

### **Gf. Vorstandsmitglied**

Rechtsanwalt Christof Crone, Wissensforum  
Backwaren e.V., Berlin

---

### **Geschäftsstelle**

Kathleen Reif, Wissensforum Backwaren e.V.,  
Berlin

---

### **3. Mitgliederversammlung 2015**

Im Berichtszeitraum fand eine Ordentliche Mitgliederversammlung statt. Sie tagte am 23. Juni 2015 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2014/2015 vorgestellt. Auf Antrag des Rechnungsprüfers erteilte die Versammlung dem Vorstand und der Geschäftsführung des Wissensforums Backwaren e.V. die Entlastung. Des Weiteren wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2015 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 23. Juni 2015 verwiesen.

Im Jahr 2015 fand wie in jedem iba-Jahr keine außerordentliche Mitgliederversammlung - Herbsttagung - des Backzutatenverbandes e.V. statt. Damit entfiel auch eine entsprechende Veranstaltung des Wissensforums.

### **4. Publikationen**

Um die interessierte Öffentlichkeit gemäß dem satzungsmäßigen Zweck über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. seit Jahren praxisrelevante Fachpublikationen in verschiedenen Formaten, darunter die regelmäßig erscheinende Fachveröffentlichung „*backwaren aktuell*“. Zudem werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand dieser Publikationen wird nachfolgend unter a) kurz vorgestellt.

Ergänzend zu dem seit Jahren etablierten Publikationsangebot des Wissensforums Backwaren e.V. wurde im Jahr 2015 im Rahmen der bereits 2013 auf den Weg gebrachten Transparenzoffensive eine Marktstudie „Backmittel und Backzutaten in Deutschland und Österreich: Kenntnis-

stand, Motive und Image“ in Auftrag gegeben und veröffentlicht. Nähere Informationen können dem Punkt 10 entnommen werden.

#### **a) Bestand Fachbroschüren 2015**

Unter der Feder des Wissensforum Backwaren e.V. wurden bis dato insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten publiziert. Sie behandeln warenkundliche Themen und technologische Fragestellungen wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik. Außerdem werden 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, der einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Aufgrund der eingeschlagenen thematischen Neuausrichtung und des angestoßenen Transformationsprozesses wurde auch im laufenden Geschäftsjahr von einer Überarbeitung des Bestands an Fachbroschüren abgesehen.

Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3. Sämtliche Fachbroschüren stehen zum kostenlosen Download auf der Website des Wissensforums Backwaren e.V. [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) zur Verfügung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.



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 Juni 2016.*

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 Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen 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 Juni 2016.*

**Tabelle 3** listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und grundsätzlich einer Überarbeitung bedürfen. Sie werden mangels Aktualität auch auf Anfrage hin nicht mehr versandt. 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 Juni 2016.*

## b) backwaren aktuell

Im Jahr 2015 wurden drei 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. Die Fachpresse wird 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).

Um die Publikation auch im Kreise der Mitgliedsunternehmen besser zu vermarkten, wurde bereits im Jahr 2013 ein Mail-Verteiler eingerichtet, über den die PR-Abteilungen der Mitglieder über das Erscheinen von „*backwaren aktuell*“ informiert und dazu angehalten werden, diese Infor-

mationen im eigenen Unternehmen zu streuen. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2015 fortgesetzt.

Abb. 1: Informationsmail für die Mitgliedsunternehmen, die anlässlich des Erscheinens von „backwaren aktuell“ versandt wird.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ausgabe 1/2016



# backwaren

# aktuell

**Wissensforum Backwaren**  
Berlin · Wien

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

 <small>© backwaren-aktuell.com</small>	 <small>© P. W. H. H.</small>	 <small>© backwaren</small>	 <small>© CSK</small>
<b>2</b> <b>Tropan-Alkaloide</b> Natürliche pflanzliche Giftstoffe	<b>6</b> <b>Kommentar</b> Die Rache der Natur	<b>9</b> <b>Sauerteig</b> Plädoyer für eine europäische Definition	<b>15</b> <b>Öle und Fette</b> Richtige Kennzeich- nung laut LMIV

<http://www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/bmi-aktuell-backwaren-aktuell/bmi-aktuell-backwaren-aktuell.html>

Bitte leiten Sie diese E-Mail innerhalb Ihres Mitgliedsunternehmens weiter!

Mit freundlichen Grüßen,

## Die Ausgaben im Jahr 2015 enthielten folgende Themenbeiträge:

### Ausgabe 1/2015

	<p>Irene Krauß, Bad Säckingen</p>	<p><b>Verbraucherschutz im Mittelalter</b> Gefärbtes Brot und andere Betrügereien</p>
	<p>Sebastian Herrmann, Süddeutsche Zeitung</p>	<p><b>Schurkensaot</b> Überzogene Ängste vor Lebensmitteln</p>
	<p>RA Helmut Martell, Bonn</p>	<p><b>Beschaffungsangaben</b> Die Luft für Angaben wird dünn</p>
	<p>RA Rochus Wallau, Ingolstadt</p>	
	<p>Detlef Reineke, Kulmbach</p>	<p><b>Malz und Malzextrakt</b> Gewinnung und Anwendung</p>

### Ausgabe 2/2015

	<p>Bastian Borchfeld mit Dr. Krüger, Hannover</p>	<p><b>Interview Dr. Krüger</b> Branche stellt sich den Herausforderungen</p>
	<p>Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen</p>	<p><b>Mutterkornalkaloide</b> Gesetzliche Höchstgehalte angekündigt</p>
	<p>Dr. Friedrich Kunz, Wien</p>	<p><b>Baguette &amp; Co.</b> Urlaubsfeeling im Brotkorb</p>
	<p>Dr. Bernd Meyer, Kulmbach</p>	<p><b>Ernährung</b> Einflüsse von Weltanschauung und Religion</p>



Dr. Paul Eiselsberg,  
Linz

**Interview**

Dr. Paul Eiselsberg und Christof Crone  
zur Studie

RA Christof Crone,  
Berlin

Susanne Steinfort-  
Klass, Hannover

**Bio-Hefe**

Kleine Würfel mit großer Wirkung

Irene Krauß, Bad  
Säckingen

**Urgetreidearten**

Von Emmer, Einkorn und Dinkel

Prof. Dr. Klaus-  
Dieter Jany,  
Linkenheim

**Enzyme**

Anwendung, gesetzliche Regelungen  
und Sicherheitsbewertung

## **5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich**

### **ARGE Backmittelerzeuger**

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2015 fortgesetzt. Es besteht ein enger inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Herr Crone nahm im Jahr 2015 an insgesamt 5 Sitzungen der ARGE Backmittelerzeuger teil.

### **ICC-Austria**

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

Einmal im Jahr findet ein Symposium zu einem topaktuellen Thema und bezüglich der Vortragenden und Referate meist als hochkarätig eingestufte Veranstaltung statt, welches allerdings im Jahr 2015 ausfiel. Hingegen veranstalteten zum ersten Mal die getreidewissenschaftlichen Gesellschaften der 3 deutschsprachigen Länder, die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), Detmold, Deutschland, die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie, Landesgruppen Österreich (ICC-Austria), Wien, und ICC-Schweiz, Wädenswil, eine gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften. Nach Initiative der Vorstände der 3 Gesellschaften wird die jährliche Tagung zukünftig rollierend 2016 in der Schweiz, 2017 in Deutschland und 2018 wieder in Österreich stattfinden.

Mit rund 150 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz war die Veranstaltung sehr erfolgreich. Zielgruppen waren alle Getreidewissenschaftler und Getreidetechnologen entlang der



Wertschöpfungskette, beginnend mit der Saatzucht, weiter über die Landwirtschaft, den Getreidehandel, die Müller, die Bäcker und andere Hersteller von Getreideerzeugnissen, bis hin zu den universitären und außeruniversitären Forschungsinstituten, Bildungsinstitutionen, sowie Kontrolleinrichtungen, Aufsichtsbehörden und Laborausstatter.

Überwiegend hochkarätige Vorträge von Wissenschaftlern aus den drei Ländern deckten das aktuelle Spektrum der getreidewissenschaftlichen Forschung ab und zeichneten ein Bild von der Breite und Tiefe sowie höchsten Aktualität der bearbeiteten Problemkreise.

### **Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“**

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“, wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten - im Wesentlichen in Bezug auf die national geregelten Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware - angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website [www.wissenwasschmeckt.at](http://www.wissenwasschmeckt.at) gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten (s. dazu ausführlich unter 10.). Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden im Jahr 2015 nicht vorgenommen.

## **Anzeigen**

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat im österreichischen Bäckerkalender 2015 aufgrund anderer finanzieller Rahmenbedingungen anders als in den Vorjahren von einer Anzeigenschaltung abgesehen.

## **6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Das Wissensforum Backwaren e.V. steht im Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält im Bedarfsfall Kontakt zu den öffentlichen Medien.

Im Berichtszeitraum versandte das Wissensforum Backwaren e.V. aus verschiedenen Anlässen 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 Fortsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ - Pressegespräch im Rahmen der iba 2015 in München - zur Veröffentlichung der Studie „Backmittel und Backzutaten in Deutschland und Österreich: Kenntnisstand, Motive und Image“ via Pressemitteilung informiert. Auch diese Mitteilung wurde in der einschlägigen Fachpresse sehr gut aufgegriffen, wie der Auszug aus dem Pressespiegel belegt.

Für 2016 ist eine deutliche Intensivierung der Pressearbeit in Zusammenarbeit mit einem neuen Agenturpartner geplant.

## **Presseanfragen und mediale Berichterstattung**

Es wurden 2015 individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt.

Einzelne Anfragen kamen unter anderem zu folgenden Sachverhalten:

- Allergenkennzeichnungspflicht
- Einsatz von Enzymen
- Zusatzstoffe - Verwendungsmengen und -zweck in der Backbranche
- Kennzeichnungsvorschriften
- Entwicklungen bei den Rohstoffen bzgl. des Preises und der Verfügbarkeit
- Branchendaten wie Absatzmenge, Anzahl der Unternehmen etc.
- L-Cystein

## **Zweitverwertung von Beiträgen aus „backwaren aktuell“**

Von der **Fachpresse** wurde im Jahr 2015 der Artikel „Malz und Malzextrakt - Gewinnung und Anwendung“ von Detlef Reineke aus „backwaren aktuell 1/2015“ zur Zweitverwertung in der DBZ, Ausgabe 9/2015 aufgegriffen.

## **7. Internetauftritte**

Im Dezember 2013 wurde die Website (Microsite) [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de) freigeschaltet, die im Grundsatz die mit dem Pocketfolder der gleichnamigen Transparenzoffensive publizierten Informationen online wiedergibt. Im Jahr 2014 wurde diese entsprechend der Zweitaufgabe des Folders inhaltlich angepasst. Ergänzend findet der Leser auf der betreffenden Internetseite Links zur Homepage des Wissensforums Backwaren e.V. [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de), über die er Zusatzinformationen zu den einzelnen Themenkapiteln des Pocketfolders abrufen kann.

Für die Website [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) ist der Relaunch im Jahr 2016 fest eingeplant. Ziel ist es, den Internetauftritt zeitgemäß umzugestalten. Ein klares Design mit dem Fokus auf das Leistungsangebot und aktuelle Themen und eine optimale Produktdarstellung durch Bild und Text stehen hierbei im Vordergrund.

## **8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit**

Im Berichtszeitraum fanden drei PR-Arbeitskreissitzungen und eine Telefonkonferenz statt:

- 22. Januar 2015 Workshop in Berlin
- 03. Juni 2015 Sitzung in Berlin
- 29. Juni 2015 Telefonkonferenz
- 12. November 2015 Sitzung in Berlin

Der Vorstand hat sich im Jahr 2013 darauf verständigt, in regelmäßigen Abständen, in der Regel einmal monatlich, eine Telefonkonferenz durchzuführen und in dieser Konstellation alle aktuellen Sachverhalte zu besprechen. So lassen sich regelmäßig anfallende Fragestellungen zeitnah

und konzentriert abhandeln, was letztlich der Effektivität dient und auch im Sinne eines kontinuierlicheren Arbeitsablaufs von Vorteil ist. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2015 fortgesetzt.

Im Fokus der Vorstands- und PR-Arbeit standen im Berichtszeitraum die weitere Umsetzung bzw. Ergänzung der Transparenzoffensive (s. dazu ausführlich unter 10.), d.h. der Druck und die Verteilung des gleichnamigen Folders über die Mitgliedsunternehmen auf der Messe iba in München, sowie weitere Schritte hin zu einer medialen Schlagkraft. So hat der PR-Arbeitskreis die für die gemeinsame Zusammenarbeit erwählte PR-Agentur beauftragt, auf Basis des erstellten Konzepts für die künftige PR-Arbeit eine Marktstudie zu erstellen und die Ergebnisse dieser auf einer eigens dafür anberaumten Pressekonferenz im Rahmen der iba zu veröffentlichen.

## **9. Fortschreibung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“**

Unter dem Titel „Wissen was schmeckt“ startete das Wissensforum Backwaren e.V. unter namentlicher Einbindung des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Ende 2013 die bereits 2012 in Grundzügen geplante Transparenzoffensive. Deren Ziel ist es, die auf Seiten der Verwender weit verbreitete Verleugnungshaltung gegenüber den Produkten der Branche langfristig aufzuweichen. Angesprochen wird dabei im ersten Zug primär das Verkaufspersonal in der Bäckerei. Ihm sollen kompakte, auf das Wesentliche reduzierte Informationen an die Hand gegeben werden, die die Beantwortung kritischer Kundenfragen erleichtern. Denn: „Je besser der Verkauf informiert ist, umso besser wird er auch Anfragen seitens der Kunden überzeugend und sachlich korrekt beantworten können“, so die grundlegende Idee des Projekts. Im Kern stützt sich die Initiative gegenwärtig auf zwei Informationsmedien:

- einen Pocketfolder, der über Backwaren, ihre Herstellung, einschließlich der verwendeten Rohstoffe sowie ausgewählter lebensmittelrechtlicher Themen informiert (Abb. 3) und
- die Website [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de), die die Inhalte des Pocketfolders spiegelt und darüber hinaus mit Hilfe von Links auf das sehr umfangreiche, tieferegehende Informationsangebot auf der Homepage des Wissensforums Backwaren e.V. verweist.

Abb. 3: Der Pocketfolder „Wissen was schmeckt“ - Titelblatt sowie die ersten beiden Themenseiten.



Der Pocketfolder wurde für Deutschland in erster Auflage mit einer Druckauflage von 120.000 Exemplaren gedruckt. Er wird über den Außendienst der Backzutatenhersteller im Kundenkreis nach Bedarf und auf Nachfrage verteilt. Zudem ist ein kostenpflichtiger Bezug über die Geschäftsstelle des Wissensforum Backwaren e.V. möglich. Im Februar 2014 dürften deutschlandweit rund 100.000 Folder der Initiative „Wissen was schmeckt“ im Umlauf gewesen sein. Der Druck einer zweiten Auflage mit 50.000 Exemplaren war nach Überarbeitung durch den

Wissenschaftlichen Beirat im Sommer 2014 erfolgt. Im Jahr 2015 ist eine Drittauflage des Folders zur Verteilung auf der iba in München gedruckt worden.

Von der österreichischen Fassung des Folders sind im Berichtszeitraum keine weiteren Exemplare gedruckt worden, sodass ein Stand von 20.000 Stück aus dem Jahr 2014 bestehen bleibt.

Aufbauend auf die Transparenzoffensive wurde im Jahr 2015 eine **Marktstudie „Backmittel und Backzutaten in Deutschland und Österreich“** mithilfe der IMAS International GmbH erstellt. Ziel dieser Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien rund um Backwaren und Backzutaten empirisch näher zu untersuchen. Kernbotschaften, welche der Studie entnommen werden konnten, sind, dass Backzutatenhersteller Lösungsbringer und ein wichtiger Zukunftsfaktor für die Backbranche sind. Des Weiteren wurde klar der Nutzen der Produkte der Backzutatenhersteller herausgestellt. Weitere Erkenntnisse gehen dahin, dass die Förderung des Bildes des "modernen Bäckers" sowie die Unterstützung des Bäckers bei der Kommunikation mit seinen Kunden künftig im Vordergrund stehen sollten.

Um letzteres zu gewährleisten, wurde bereits im Jahr 2015 die Aktualisierung des Fragen-und-Antworten-Katalogs für Bäckereifachverkäuferinnen in Angriff genommen. Dieser wird in aktualisierter Form - vorerst online - im Jahr 2016 über die Microsite [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de) verfügbar sein. Auch eine Einpflege des Fragen-und-Antworten-Katalogs in die Kassensysteme der Bäckereien ist denkbar.

## **10. Wissenschaftlicher Beirat**

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforums Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wurde das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Konstituiert hat sich das Gremium bereits Anfang des Jahres 2014. Die zweite Sitzung fand am 19. und 20. November 2015 in Kulmbach statt.

Die Beiratssitzung widmete sich schwerpunktmäßig zum einem dem Thema der Verwendung von Lebensmittelenzymen und den hieraus drohenden Kontroversen in der Öffentlichkeitsarbeit, sowie dem Thema der neuen Kennzeichnungsbestimmungen für Zusatzstoffe in Backmitteln.

### **Mitglieder**

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören sieben renommierte Persönlichkeiten (Mitglieder siehe unter 2.) aus Wissenschaft und Forschung an, die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen.

### **Aufgaben**

Der Wissenschaftliche Beirat unterstützt das Wissensforum Backwaren e.V. in beratender Funktion. Zu seinen wesentlichen Aufgaben zählen:

- Netzwerkpflge
- fachliche Unterstützung bei themenspezifischen Fragen, einschließlich der Auslegung von Rechtsvorschriften
- Unterstützung des Backzutatenverbandes im vorbeugenden Krisenmanagement



- Unterstützung bei der Klärung aktueller Fachfragen aus wissenschaftlicher Sicht
- Unterstützung der PR-Arbeit im Krisenfall
- Begleitung von Innovationsprojekten (Vorwettbewerbliche Gemeinschaftsforschung)

## **11. Redaktions-Arbeitskreis**

Im Berichtszeitraum fand eine Sitzung des Redaktions-Arbeitskreises (Mitglieder s. unter 2.) am 16. September 2015 im Rahmen der iba in München statt. Auf dieser Sitzung wurden im Groben die Ausgaben von *backwaren* aktuell des Jahres 2016 thematisch besprochen.

Im Berichtszeitraum fanden außerdem noch drei Telefonkonferenzen zur Herausgabe der dritten Ausgabe von *backwaren aktuell* statt:

- 23. Januar 2015
- 24. März 2015
- 07. Juli 2015

### **Aufgaben**

Zu den wesentlichen Aufgaben des Redaktions-Arbeitskreises zählen:

- Koordinierung der Öffentlichkeitsarbeit
- Publikation von Fachinformationen
- Schwerpunkt Redaktionelle Umsetzung
- Redigat der Beiträge
- Wissenschaftliche Begleitung

## 12. Mitgliedsunternehmen

### Mitglieder in Deutschland

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

Tel. +49-(0)6151/36 80 100  
Fax +49-(0)6151/36 80 120

e-Mail: [info@abenzymes.com](mailto:info@abenzymes.com)

Internet: [www.abenzymes.com](http://www.abenzymes.com)

---

**Abel + Schäfer**  
Komplet Bäckereigrundstoffe  
GmbH & Co. KG  
Schloßstraße 8 - 12  
66333 Völklingen  
oder  
Postfach 10 11 20  
66302 Völklingen

Tel. +49-(0)6898/97 26 0  
Fax +49-(0)6898/97 26 - 97

e-Mail: [info@komplet.com](mailto:info@komplet.com)

Internet: [www.komplet.com](http://www.komplet.com)

---

**Aromatic Marketing GmbH**  
Sadowastr. 5  
10318 Berlin

Tel. +49-(0)30/50 38 09 30  
Fax +49-(0)30/50 38 09 31

e-Mail: [buero.berlin@aromatic.de](mailto:buero.berlin@aromatic.de)

Internet: [www.aromatic.de](http://www.aromatic.de)

---

**backaldrin Vertriebs GmbH**  
Carl v. Linde Str. 5  
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60  
Fax +49-(0)89/32 04 82 9

e-Mail: [info@backaldrin.de](mailto:info@backaldrin.de)

Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

---

**BASF Personal Care and Nutrition  
GmbH**

Standort Illertissen  
Postfach 10 63  
89251 Illertissen

Tel. +49-(0)7303/13-0  
Fax +49-(0)7303/13-70 3  
= Geschäftsgebiet Nahrungsmitteltech-  
nologie

e-Mail: [Andreas.Funke@basf.com](mailto:Andreas.Funke@basf.com)

Internet: [www.basf.com](http://www.basf.com)

---

**biotask AG**

Schelztorstraße 54  
73728 Esslingen

Tel. +49-(0)711/310 590-61  
Fax +49-(0)711/310 590-70

e-Mail: [baerbel.kniel@biotask.de](mailto:baerbel.kniel@biotask.de)

Internet: [www.biotask.de](http://www.biotask.de)

---

**CSM Deutschland GmbH**

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

Tel. +49-(0)6721/79 0-0  
Fax +49-(0)6721 /790 - 105

Tel. +49-(0)421/35 02-0  
Fax +49-(0)421/35 02-355

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

e-Mail:  
[info.deutschland@csmbakerysolutions.com](mailto:info.deutschland@csmbakerysolutions.com)

Internet: [www.csmbaking.com](http://www.csmbaking.com)

---

**Dawn Foods Germany GmbH**  
Riedstraße 6  
64295 Darmstadt  
oder  
Postfach 10 14 65  
64214 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/35 22 90  
Fax +49-(0)6151/35 22 93 39

e-Mail: [info.dach@dawnfoods.com](mailto:info.dach@dawnfoods.com)

Internet: [www.dawnfoods.de](http://www.dawnfoods.de)

---

**Dethmers GmbH & Co. KG**  
Otto Hahn Str. 1  
26810 Ihrhove

Tel. +49-(0)4955/1470  
Fax +49-(0)04955/1040

e-Mail: [info@dethmers.de](mailto:info@dethmers.de)

Internet: [www.dethmers.net](http://www.dethmers.net)

---

**DÖHLER DAHLENBURG GMBH**  
Gartenstr. 13  
21368 Dahlenburg  
oder  
Postfach 11 06  
21366 Dahlenburg

Tel. +49-(0)5851/88-0  
Fax +49-(0)5851/88 230

e-Mail: [mailbox@doehler.com](mailto:mailbox@doehler.com)

Internet: [www.doehler.com](http://www.doehler.com)

---

**DP Supply BV**  
Hauptstr. 2  
49832 Beesten

Tel. +49 5905 93 00-0  
Fax +49 5905 93 00-220

Internet: [www.dp-supply.com](http://www.dp-supply.com)

---

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

Tel. +49-(0)2173/79 09-0  
Fax +49-(0)2173/79 09-12

e-Mail: [info@dreidoppel.de](mailto:info@dreidoppel.de)

Internet: [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de)

---

**DÜBÖR**  
Groneweg GmbH & Co. KG  
Grüner Sand 72  
32107 Bad Salzuflen  
oder  
Postfach 20 6  
32064 Bad Salzuflen

Tel. +49-(0)5222/93 44-0  
Fax +49-(0)5222/93 44-50

e-Mail: [info@dubor.de](mailto:info@dubor.de)

Internet: [www.dubor.de](http://www.dubor.de)

---

**Ernst Böcker GmbH & Co. KG**  
Ringst. 55 - 57  
32427 Minden  
oder  
Postfach 21 70  
32378 Minden

Tel. +49-(0)571 / 83 79 90  
Fax +49-(0)571 / 83 79 92 0

e-Mail: [institut@ernstboecker.de](mailto:institut@ernstboecker.de)

Internet: [www.ernstboecker.de](http://www.ernstboecker.de)

[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de)

---

**Hermann Kröner GmbH**  
Lengericher Str. 158  
49479 Ibbenbüren  
oder  
Postfach 13 54  
49463 Ibbenbüren

Tel. +49-(0)5451/94 47-0  
Fax +49-(0)5451/94 47-39

e-Mail: [Info@Kroener-Staerke.de](mailto:Info@Kroener-Staerke.de)

Internet: [www.Kroener-Staerke.de](http://www.Kroener-Staerke.de)

---

**IREKS GmbH**  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
oder  
Postfach 15 29  
95306 Kulmbach

Tel. +49-(0)9221/70 6-0  
Fax +49-(0)9221/70 6-306

e-Mail: [info@ireks.de](mailto:info@ireks.de)

Internet: [www.ireks.de](http://www.ireks.de)

---

**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

e-Mail: [info@jungzeelandia.de](mailto:info@jungzeelandia.de)

Internet: [www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de)

---

**Kerry Ingredients GmbH**  
Hauptstraße 22  
63924 Kleinheubach/Main

Tel. 0031/36 52 33 100  
Fax 0031/36 52 33 110

e-Mail: [gregor.peter@kerry.com](mailto:gregor.peter@kerry.com)

Internet: [www.kerrygroup.com](http://www.kerrygroup.com)

---

**Martin Braun Backmittel & Essenzen  
KG**

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

e-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)

Internet: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

---

**Novozymes GmbH**  
Monika Metschulat  
An der Leimenkaut 40  
65207 Wiesbaden

Tel. +49-(0)6127/703370  
Fax +49-(0)6127/703372

e-Mail: [mmet@novozymes.com](mailto:mmet@novozymes.com)

Internet: [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

---

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

Tel. +49-(0)511/8759144  
Fax +49-(0)511/8759100

e-Mail: [vu.pham@palsgaard.de](mailto:vu.pham@palsgaard.de)

Internet: [www.palsgaard.com](http://www.palsgaard.com)

---

**Georg Plange**  
**ZN der PMG 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

e-Mail: [kontakt@plange.de](mailto:kontakt@plange.de)

Internet: [www.plange.de](http://www.plange.de)

---

**PURATOS GmbH**

Reisholzer Werftstraße 35  
40589 Düsseldorf

Tel. +49-(0)211/598938-0  
Fax +49-(0)211/598938-40

e-Mail: [info.germany@puratos.com](mailto:info.germany@puratos.com)

Internet: [www.puratos.de](http://www.puratos.de)

---

**Roquette GmbH**

Darmstädter Landstr. 182  
60598 Frankfurt

Tel. +49-(0)69/60 91 05-0  
Fax +49-(0)69/60 91 05 59

e-Mail: [herbert.schelle@roquette.com](mailto:herbert.schelle@roquette.com)

[matthias.mueller-weining@roquette.com](mailto:matthias.mueller-weining@roquette.com)

Internet: [www.roquette.com](http://www.roquette.com)

---

**SchapfenMühle GmbH & Co. KG**

Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen

Tel. +49-(0)731/967 460  
Fax +49-(0)731/967 46 50

e-Mail: [info@schapfenmuehle.de](mailto:info@schapfenmuehle.de)

Internet: [www.schapfenmuehle.de](http://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 39 3

e-Mail: [info@siebin-agrano.de](mailto:info@siebin-agrano.de)

Internet: [www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de)



---

**Symrise AG**  
Mühlenfeldstraße 1  
37603 Holzminden

Tel. +49 (0) 5531 90-0  
Fax +49 (0) 5531 90-1617

e-Mail: [info@symrise.com](mailto:info@symrise.com)

Internet: [www.symrise.com](http://www.symrise.com)

---

**SternEnzym GmbH & Co. KG**  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg

Tel. +49-(0)4102/202001  
Fax +49-(0)4102/202010

e-Mail: [info@sternenzym.de](mailto:info@sternenzym.de)

Internet: [www.sternenzym.de](http://www.sternenzym.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 Biotechnology)

e-Mail: [Koen.Dekker@suwelack.de](mailto:Koen.Dekker@suwelack.de)

Internet: [www.suwelack.de](http://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

e-Mail: [info@cthywissenmalz.de](mailto:info@cthywissenmalz.de)

Internet: [www.c-thywissen.de](http://www.c-thywissen.de)

---

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

Tel. +49-(0)731/97 47 20  
Fax +49-(0)731/97 47 27 4

e-Mail: [info@uldo.de](mailto:info@uldo.de)

Internet: [www.uldo.de](http://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 78-2 80

e-Mail: [info@uniferm.de](mailto:info@uniferm.de)

Internet: [www.UNIFERM.de](http://www.UNIFERM.de)

---

**Vandemoortele Deutschland GmbH**  
Altensenner Weg 68  
32052 Herford  
oder  
Postfach 23 65  
32013 Herford

Tel. +49-(0)5221/76 70  
Fax +49-(0)5221/76 71 61

e-Mail: [info@vandemoortele.de](mailto:info@vandemoortele.de)

Internet: [www.vandemoortele.de](http://www.vandemoortele.de)

(Stand: Juni 2016)

## Mitglieder in Österreich

**backaldrin Österreich**  
**The Kornspitz Company GmbH**  
Kornspitzstraße 1  
4481 Asten  
oder  
Johann-Schorsch-Straße 3  
1140 Wien

Tel. +43-(0)722488210  
Fax +43-(0)7224882116

Tel. +43-(0)19794806  
Fax +43-(0)19794664

e-Mail: [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com)

Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

---

**CSM Austria GmbH**  
Schleppe Platz 8  
9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 41403-0  
Fax +43 463 41403-33

e-Mail: [info.austria@csmbakerysolutions.com](mailto:info.austria@csmbakerysolutions.com)

Internet: [www.csmbakery.com/austria](http://www.csmbakery.com/austria)

---

**Diamant Nahrungsmittel GmbH**  
Maria-Theresia-Straße 41  
4600 Wels

Tel. +43-(0)724241848-291  
Fax +43-(0)7242418484

e-Mail: [OFFICE@DIAMANT.AT](mailto:OFFICE@DIAMANT.AT)

Internet: [www.diamant.at](http://www.diamant.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

e-Mail: [office@lesaffre.at](mailto:office@lesaffre.at)

Internet: [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)

---

**Pfahnl Backmittel GmbH**

Halmenberg 13  
4230 Pregarten

Tel. +43-(0)723623070  
Fax +43-(0)7236230715

e-mail: [office@pfahnl.at](mailto:office@pfahnl.at)

internet: [www.pfahnl.at](http://www.pfahnl.at)

---

**Puratos Gesellschaft mbH**

Tel. +43-(0)1740 40 139  
Fax +43-(0)1740 40 136

e-Mail: [mkrenn@puratos.de](mailto:mkrenn@puratos.de)

Internet: [www.puratos.de](http://www.puratos.de)

---

**STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH**

Smolagasse 1  
1220 Wien

Tel. +43-(0)128808  
Fax +43-(0)12880819

e-Mail: [office@stamag.at](mailto:office@stamag.at)

Internet: [www.stamag.at](http://www.stamag.at)

(Stand: Juni 2016)

## 13. Auszug aus dem Pressespiegel

März 2015



### Verruf von Lebensmitteln im Visier

11.03.2015 | [Aus- & Weiterbildung](#) | [BÄKO magazin Redaktion](#)

Wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten, wird anschaulich in der neuen Ausgabe der „backwaren aktuell“ geschildert, der ersten Ausgabe des Wissensforum Backwaren in diesem Jahr.

Aktuell wird hier u.a. das Thema „Schurkensaat“ von Sebastian Herrmann aufgegriffen. Der SZ-Redakteur und Sachbuchautor schreibt über Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Anhand von Weizen zeigt der Verfasser, wie leicht sich Ängste schüren lassen.

#### **Malz und Malzextrakte**

In einem weiteren Beitrag schreiben die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau über Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Dabei gehen die Autoren auf Unterschiede und verschiedene Urteile ein. Zudem erläutert Dipl.-Ing. Detlef Reineke, wie Malz und Malzextrakte gewonnen werden. Dabei geht der Lebensmitteltechnologe in der jetzt erschienenen Ausgabe der „backwaren aktuell“ auch auf die Wirkung des Rohstoffes in verschiedenen Gebäcken ein.

## **Das Wissensforum Backwaren hat die neueste Ausgabe von „Backwaren aktuell“ online gestellt.**

26. März 2015

Berlin (abz). 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. Wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten, wird anschaulich in der neuen Ausgabe der „Backwaren aktuell“ des Wissensforum geschildert.

Aktuell ist auch das Thema „Schurkensaat“ von Sebastian Herrmann. Der SZ-Redakteur und Sachbuchautor schreibt über Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Anhand von Weizen zeigt der Verfasser, wie leicht sich Ängste schüren lassen.

In einem weiteren Beitrag schreiben die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau über Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Dabei gehen die Autoren auf Unterschiede und verschiedene Urteile ein.

Zudem erläutert Dipl.-Ing. Detlef Reineke, wie Malz und Malzextrakte gewonnen werden. Dabei geht der Lebensmitteltechnologe in der jetzt erschienenen Ausgabe der „backwaren aktuell“ auch auf die Wirkung des Rohstoffes in verschiedenen Gebäcken ein.

### **WebBaecker 11.15**

#### **«backwaren aktuell»: über Spitzbuben und andere Schurken**

**Berlin.** (12.03. / wifo) Wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten, schildert anschaulich die neue Ausgabe 1/2015 von «backwaren aktuell» aus der Feder des Wissensforums Backwaren. Aktuell ist auch das Thema «Schurkensaat». Gemeint sind Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Anhand von Weizen zeigt der Verfasser, wie leicht sich Ängste schüren lassen. Ein weiterer Beitrag widmet sich Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Dabei gehen die Autoren auf

Unterschiede und verschiedene Urteile ein. Ein Beitrag über Malz und Malzextrakte rundet das Angebot der aktuellen Ausgabe ab. Dabei geht der Autor neben der Gewinnung auch auf die Wirkung des Rohstoffes in verschiedenen Gebäcken ein.



## "backwaren aktuell" ist online

13.03.2015 16:45

Die Ausgabe 1/2015 von „backwaren aktuell“ ist erschienen und steht auch als [Download](#) zur Verfügung. Einer der Beiträge schildert, wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten. Aktuell ist auch das Thema „Schurkensaart“ von Sebastian Herrmann. Der SZ-Redakteur und Sachbuchautor schreibt über Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Anhand von Weizen zeigt der Verfasser, wie leicht sich Ängste schüren lassen. In einem weiteren Beitrag schreiben die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau über Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Dabei gehen die Autoren auf Unterschiede und verschiedene Urteile ein. Zudem erläutert Dipl.-Ing. Detlef Reineke, wie Malz und Malzextrakte gewonnen werden. Dabei geht der Lebensmitteltechnologe auch auf die Wirkung des Rohstoffes in verschiedenen Gebäcken ein. Die Ausgabe 1/2015 umfasst 20 Seiten und wird vom Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, herausgegeben.

### 11. Backspiegel

Ausgabe vom 13. März 2015

Ausgabe 1/2015 von "backwaren aktuell" ist online

~~~~~  
Die Ausgabe 1/2015 von "backwaren aktuell" ist erschienen und steht auch als [Download](#) unter [http://www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren\\_aktuell\\_01\\_15.pdf](http://www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_15.pdf) zur Verfügung. Ein Beitrag schildert, wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten. Aktuell ist auch das Thema "Schurkensaart" von Sebastian Herrmann. Der SZ-Redakteur und Sachbuchautor schreibt über Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Anhand von Weizen zeigt der Verfasser, wie leicht sich Ängste schüren lassen. In einem weiteren Beitrag schreiben die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau über Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Dabei gehen die Autoren auf Unterschiede und verschiedene Urteile ein. Zudem erläutert Dipl.-Ing. Detlef Reineke, wie Malz und Malzextrakte gewonnen werden. Dabei geht der Lebensmitteltechnologe auch auf die Wirkung des Rohstoffes in verschiedenen Gebäcken ein. Die Ausgabe 1/2015 umfasst 20 Seiten und wird vom Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, herausgegeben.

## ■ Schurkensaaten im Visier

Wie und mit welchen Mitteln Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten, schildert die neue Ausgabe der „backwaren aktuell“. Im Thema „Schurkensaaten“ geht es um Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. Weitere Beiträge befassen sich mit Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogenen Angaben auf Lebensmitteln sowie mit der Gewinnung von Malz und Malzextrakten. Die Publikation des Wissensforums Backwaren kann [hier](#) heruntergeladen werden.

**April 2015**



## Fachinfos zum Download

aus: ABZ-Duckausgabe Nr. 2015/7 vom 4. April 2015

*Berlin (abz).* Das Wissensforum Backwaren informiert in seiner neuen Ausgabe von „Backwaren aktuell“, mit welchen Mitteln, Verbraucher sich im Mittelalter vor Betrügereien zu schützen versuchten. Der SZ-Redakteur und Sachbuchautor Sebastian Herrmann schreibt darin über Lebensmittel, die ins Visier von Ernährungskritikern geraten sind. In einem Beitrag schreiben die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau über Beschaffenheitsangaben und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln. Zudem erläutert Dipl.-Ing. Detlef Reineke, wie Malz und Malzextrakte gewonnen werden.



Juli 2015



## Enzyme und Mutterkorn

### Aktuelle Branchenthemen in „Backwaren aktuell“

aus: ABZ-Duckausgabe Nr. 2015/14 vom 11. Juli 2015

Berlin (abz). Die neue Ausgabe von „Backwaren aktuell“ ist online. In der Broschüre des Wissensforum Backwaren e.V. nimmt beispielsweise der Vorsitzende des Backzutatenverbandes, Dr. Detlev Krüger, Stellung zum Strukturwandel, zu Enzymen, Clean Labelling und zur Lebensmittelinformation. Dem aktuellen rechtlichen Stand der Mutterkorndiskussion widmet sich Prof. Dr. Bärbel Kniel, Dr. Bernd Meyer informiert über das Thema „Ethische Ernährungsweisen“.

September 2015



### Backmittel

## Bäcker fürchten schlechtes Image

**Das Wissensforum Backwaren stellt seine Studie zur Einstellung von Bäckern zu Backmitteln und Backzutaten vor. Die meisten bekennen sich danach zum Einsatz.**

16. September 2015

Berlin/Wien/München (abz). Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. So lautet das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International, die das Wissensforum Backwaren auf der Iba vorgestellt hat.

Befragt wurden im Auftrag des Wissensforums, Backwaren von insgesamt 303 Bäckern, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen.

#### Wirtschaftlichkeit und Qualität

Zwei Drittel (rund 65 Prozent) der befragten Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel beziehungsweise Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren

Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Kundenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der Befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.

79 Prozent der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten arbeiten.

Auf der anderen Seite befürchten 65 Prozent der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt wird.

Weitere Ergebnisse der Studie:

[www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)

■ **Backmitteleinsatz: Wie ehrlich sind die Bäcker?**

Mehr als 300 Bäckereien in Deutschland und Österreich ließ das Wissensforum Backwaren zu verschiedenen Themen befragen. Und dabei scheinen die Befragten nicht immer ganz ehrlich gewesen zu sein: 35 Prozent gaben an, "keine Backmittel" zu verwenden. Die Verkaufszahlen des Backzutatenverbandes sprechen eine andere Sprache. Immerhin 50 Prozent sagten "kommt drauf an" und 15 Prozent setzen sie aus voller Überzeugung ein. 24 Prozent der befragten Betriebe versicherten "sehr offen" mit ihren Kunden über das Thema Backmittel zu kommunizieren, 40 Prozent tun es "einigermaßen offen". Allerdings geben 48 Prozent aller Betrieb nur Auskunft, wenn sie gefragt werden. Da geht noch was. Weitere Ergebnisse [lesen Sie hier](#).

38. Backspiegel  
Ausgabe vom 18. September 2015

Der wöchentliche Nachrichtendienst über und für die Backbranche im deutschsprachigen Teil Europas per E-Mail: aktuell, informativ und unabhängig.  
Herausgeber: f2m food multimedia gmbh

Ausgabe vom 18. September 2015  
+++++

11. Geschmack und Frische sind entscheidend

Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche, kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International (Linz), die im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. (Berlin/Wien) durchgeführt wurde. Befragt wurden insgesamt 303 Bäcker, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Die Studie wurde in München auf der iba vorgestellt. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen. Die Umfrage erfolgte durch computergestützte telefonische Interviews zwischen dem 22. und 27. April 2015. Zwei Drittel (rd. 65 %) der befragten Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel bzw. Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung, Zeitersparnis, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. Weitere Ergebnisse der Studie finden Sie unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de).



## Für mehr Transparenz

15.09.2015 | Verbände | Falk Steins

**Das Wissensforum Backwaren e.V. nutzte die iba zur Vorstellung einer brandneuen Studie. Ziel der Marktforschung war es, die Einstellung deutscher und österreichischer Bäcker zu Backmitteln und Backzutaten zu ermitteln und zu dokumentieren.**

"Backmittel und Backzutaten in Deutschland und Österreich; Kenntnisstand, Motive, Image": So lautet der Titel der von IMAS International durchgeführten repräsentativen Studie, die das Wissensforum Backwaren in Auftrag gegeben hatte. Der stv. Vorsitzende Stephan Schwind und Geschäftsführer Christof Crone erläuterten in einer Pressekonferenz die Motive: das Verständnis für Backzutaten und ihre Verwendung weiter fördern, Transparenz und Aufklärungsarbeit verbessern, das Informationsbedürfnis der Verbraucher adäquat befriedigen.

### **Nicht mehr "wie vor 100 Jahren"**

Studienleiter Dr. Paul Eiselsberg (IMAS) und Schwind hoben hervor, dass 80% der befragten Bäcker sich zu einer modernen Bäckerei unter Einbeziehung von Backmitteln/Backzutaten in der Produktion bekennen. Eine große Mehrheit der Befragten gab zudem zu Protokoll, dass die Kunden aus ihrer Sicht vor allem an Geschmack und Qualität interessiert sind.

Die Initiative des Wissensforums steht in einer Linie mit der langfristig angelegten Kampagne "Wissen was schmeckt" des Backzutatenverbands und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, die auch im kommenden Jahr (mit dem Fokus auf den Verkaufsbereich) fortgesetzt werden soll.

Österreichische Bäckerzeitung 39 | 15

Wissensforum Backware

## Backzutaten im Fokus

*Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot und Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage des Linzer Instituts für Markt- und Sozialanalysen IMAS International, die im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt wurde.*

**B**efragt wurden insgesamt 303 Bäckerinnen und Bäcker, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen. Die Umfrage erfolgte durch computergestützte telefonische Interviews im April 2015. Unterschiede zwischen den Aussagen der österreichischen und deutschen Bäckerinnen und Bäcker gab es kaum.

### *Wirtschaftlichkeit und Qualität*

Zwei Drittel (rund 65 %) der Befragten gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Gebäck oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel bzw. Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. „Die meisten Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu modernen Backmethoden“, so das Wissensforum Backwaren. „Denn damit erreichen sie sowohl Wirtschaftlichkeit als auch Qualität.“

### *Wichtige Aspekte aus Konsumenten-Sicht*

Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Kundenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.

79 % der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten arbeiten.

### *Lösungen für die Zukunft*

„Moderne Bäcker und Bäckerinnen nutzen offenkundig die Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden. Wir sehen hier auch die wichtigen Lösungsansätze für die Zukunft der Bäckereien. Denn nur wenn Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in der handwerklichen Produktion gewährleistet sind, haben auch die kleineren Bäckereien eine Überlebenschance“ betont RA Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums.

Auf der anderen Seite befürchten 65 % der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt wird. „Hier werden wir uns künftig noch mehr engagieren, um die Bäckereien



Dr. Detlev Krüger, 1. Vorsitzender Backzutatenverband, RA Christof Crone, GF Backzutatenverband und geschäftsführendes Vorstandsmitglied Wissensforum, Stephan Schwind, stellvertretender Vorsitzender Wissensforum und DDr. Paul Eiselsberg, Research Director IMAS International (v.l.n.r.).

- ▶ bei ihrer Kommunikation mit ihren Kunden und Kundinnen zu unterstützen“, so Crone weiter.

Dass die Weitergabe von Information über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch andere Zahlen der Studie: So informieren 24 % der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Zutaten mit technologischer Wirkung, 40 % einigermaßen, 21 % eher nicht und 9 % gar überhaupt nicht.

Die Informationsmaßnahmen des Wissensforums werden deshalb in den nächsten Jahren weiter intensiviert werden. Unter anderem wird die Initiative ‚Wissen was schmeckt‘ weiterentwickelt und die nun bereits vierte Auflage des Infolders gedruckt. Ziel aller Maßnahmen ist es, die vorhandenen Missverständnisse rund um Backwaren auszuräumen.

### Nutzen von Backzutaten

„Die Studie hat auch gezeigt, dass modern denkende Bäcker und Bäckerinnen insgesamt den Nutzen von Backzutaten erkennen und diese auch bewusst anwenden, um den Geschmack, die Frische und die Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Allerdings werden wir die Bäckereien künftig noch stärker in der Kommunikation mit ihren Konsumenten unterstützen und den Nutzen der Backmittel für den Verbraucher besonders deutlich herausstellen“, fasst das Wissensforum Backwaren die Erkenntnisse aus der Umfrage zusammen.

Zur Herstellung von Backwaren werden neben Mehl, Wasser und Salz fast immer weitere Backzutaten verwendet – sowohl beim Bio-Bäcker, beim Dorfbäcker, Großbäcker oder Discountbäcker. Bereits seit über 100 Jahren werden Backmittel bei der Herstellung von Brot, Gebäck oder Kleingebäck eingesetzt. Die bekanntesten

Backzutaten sind Hefe und Backpulver. Im Laufe der Zeit wurden die Zutaten weiterentwickelt. So werden heute beispielsweise Emulgatoren (z. B. Lecithin aus Sonnenblumenkernen) oder Enzyme eingesetzt. Damit werden die Teigbeschaffenheit und die Backeigenschaften erheblich verbessert und damit eine gleichbleibende und hohe Gebäckqualität erreicht, die am Ende durch die Vielfalt des guten Geschmacks überzeugt. Weitere Ergebnisse der Studie sind auf der Homepage des Wissensforums Backwaren ([www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) bzw. [www.wissensforum-backwaren.at](http://www.wissensforum-backwaren.at)) hinterlegt. ◀

Oktober 2015



## Geschmack und Frische im Fokus

### Wissensforum Backwaren mit einer Studie zum Einsatz von Backmitteln

aus: ABZ-Duckausgabe Nr. 2015/21 vom 24. Oktober 2015

*Berlin/München (abz).* Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte der Verbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von Imas International (Linz), die im Auftrag des Wissensforum Backwaren (Berlin/Wien) durchgeführt wurde. Hintergrund: Das Wissensforum und die Backzutatenhersteller wollen mit einer effektiveren Öffentlichkeitsarbeit rund um den Einsatz von Backmitteln aufklären. „Verbraucher stehen zu modernen Bäckereien mit modernen Methoden“, so Stephan Schwind (Ireks) zu den Ergebnisse der Studie. Allerdings gibt der stellv. Vorsitzende des Wissensforums die Einschätzung der Bäcker wider. Es wurden keine Verbraucher gefragt.

### Zwei Drittel nutzen Backmittel

Zwei Drittel der befragten Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel beziehungsweise Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. „Die meisten Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu modernen Backmethoden“, so das Wissensforum Backwaren in einer Pressemeldung zur Studie. „Denn damit erreichen sie sowohl Wirtschaftlichkeit als auch Qualität.“

Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Konsumentenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der Befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.

79 Prozent der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten arbeiten. „Moderne Bäcker und Bäckerinnen nutzen offenkundig die Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden. Wir sehen hier auch die wichtigen Lösungsansätze für die Zukunft der Bäckereien. Denn nur wenn Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in der handwerklichen Produktion gewährleistet sind, haben auch die kleineren Bäckereien eine Überlebenschance“, so Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums.

Auf der anderen Seite befürchten 65 Prozent der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt wird. „Hier werden wir uns künftig noch mehr engagieren, um die Bäckereien bei ihrer Kommunikation mit ihren Kunden und Kundinnen zu unterstützen“, so Crone weiter.

Dass die Weitergabe von Information über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch andere Zahlen der Studie: So informieren 24 Prozent der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Zutaten mit technologischer Wirkung, 40 Prozent einigermaßen, 21 Prozent eher nicht und 9 Prozent gar nicht.

### „Wissen, das schmeckt“

Die Informationsmaßnahmen des Wissensforums werden deshalb in den nächsten Jahren weiter intensiviert werden. Unter anderem wird die Initiative „Wissen was schmeckt“ weiterentwickelt und die nun bereits 4. Auflage des Infolders gedruckt. Wissensforum Backwaren: „Ziel unserer Maßnahmen ist es, die vorhandenen Missverständnisse rund um Backwaren auszuräumen.“ Sprich, stärker über den Nutzen von Backmitteln zu informieren.

[Weitere Ergebnisse der](#)[http://Weitere Ergebnisse der](#)

[Studie: www.wissensfo](#)[http://Studie: www.wissensfo](#)

# Transparenz beweisen

Wie viele Bäcker in Deutschland und Österreich setzen Backmittel ein und wie wird dies gegenüber den Verbrauchern kommuniziert? Diese und weitere Fragen versuchte eine Studie des Wissensforums Backwaren zu beantworten.

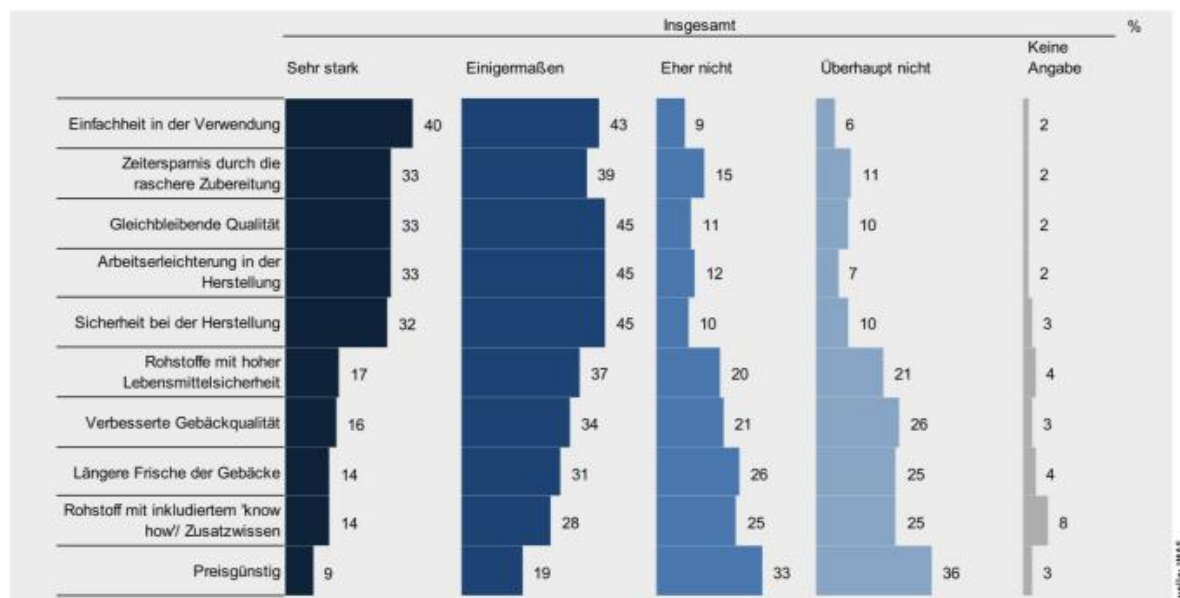
**+** Das Wissensforum Backwaren gab eine Studie in Auftrag, um herauszufinden, welche Einstellung deutsche und österreichische Bäckereien gegenüber dem Einsatz von Backmitteln und Backzutaten haben. Dabei wurden mittels computergestützter telefonischer Interviews in der Summe 303 Bäckereien, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich, befragt. Diese disproportionale Stichprobe wurde anschließend entsprechend der tatsächlichen Verteilung in Deutschland und Österreich gewichtet. Somit kann man von einer repräsentativen Studie sprechen.

Nach Auffassung des Verbandes sind die wichtigsten Kernaussagen, dass sich die Bäcker offen zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten bekennen, und dass aus ihrer Sicht Geschmack und Frische die für den Verbraucher wichtigsten Aspekte beim Kauf von Brot, Brötchen und Gebäck sind. Für RA Christof Crone, Geschäftsführer Wissensforum Backwaren, belegt die Studie aber auch ganz klar, dass die Bemühungen der im Wissensforum Backwaren zusammengeschlossenen Unternehmen, die Anwender der Produkte über den Nutzen und die Wirkungsweise von Backmitteln umfassend zu informieren, sinnvoll und zielführend sind. „Bäcker, Konditoren und deren Angestellte müssen in die Lage versetzt und befähigt werden, auch in Richtung Endverbraucher fachlich fundiert über Inhaltsstoffe informieren zu können. Dazu muss unser Informations-



**++** Während der iba präsentierten (v.l.) Dr. Detlef Krüger, Vorstandsvorsitzender des Backzutatenverbandes, RA Christof Crone, Geschäftsführer Wissensforum Backwaren, und Stephan Schwind, Vorstandsmitglied Wissensforum Backwaren, zusammen mit Dr. Paul Eiselsberg, Research Director IMAS International, die Ergebnisse der Studie

angebot noch weiter ausgebaut werden“, erklärte Crone. Der Verband empfiehlt, die Kunden klar über den Einsatz von Vorprodukten zu informieren. Es gebe zahlreiche und handfeste Gründe, die für den Einsatz von Backzutaten mit technologischer Wirkung, von Halbfertig- und Fertigerzeugnissen im modernen Backbetrieb sprechen. Jeder Verbraucher verstehe diese Gründe, wenn sie ihm verständlich vermittelt werden. **+++**



**++** Gründe für die Verwendung von Backmitteln, Basis: Bäckereien in Deutschland + Österreich: „Darf ich Sie fragen, wie sehr die folgenden Gründe für die Verwendung von Backmitteln bzw. Backzutaten sprechen? Würden Sie sagen sehr stark, einigermaßen, eher nicht oder überhaupt nicht?“



#### 44. Backspiegel

Ausgabe vom 30. Oktober 2015

Ausgabe 3/2015 von "backwaren aktuell" ist online

~~~~~  
Was sind aus Sicht von Bäckern in Deutschland und Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Backwaren? Nach einer repräsentativen Umfrage, die das Institut IMAS International in Linz (Österreich) für das Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt hat, sind das: Geschmack und Frische der Produkte sowie eine freundliche, kompetente Beratung. Zudem bekennen sich die meisten der Befragten zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten. In einem Interview berichten Studienleiter Dr. Paul Eiselsberg und Verbandsgeschäftsführer Christof Crone über die Ergebnisse und die Schlüsse, die die Backzutatenbranche daraus zieht. Herstellung, Weiterverarbeitung und Einsatz von Biohefe werden ebenfalls thematisiert, wie auch Einkorn, Emmer und Dinkel. Die Autorin Irene Krauß schildert, wie die ältesten kultivierten Getreidearten derzeit eine Renaissance erleben und die Brotkultur bereichern. Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany befasst sich in seinem Beitrag mit den Enzymen. Er geht auf die Anwendung, gesetzliche Regelungen und Sicherheitsbewertungen ein. backwaren aktuell 3/2015 gibt es zum Download unter [http://www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren\\_aktuell\\_03\\_15.pdf](http://www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_15.pdf)

### WebBaecker 44.15

«backwaren aktuell»: über Umfragen und andere Studien

**Berlin.** (28.10. / wifo) Geschmack und Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland sowie in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Backwaren. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International (Linz), die im Auftrag des Wissensforums Backwaren (Berlin/Wien) durchgeführt wurde und mit der sich natürlich auch die neue Ausgabe 3/2015 von «[backwaren aktuell](#)» aus der Feder des Wissensforums befasst.

# Enzyme, Hefe und Studie

**Das aktuelle Fachmagazin des Wissensforum Backwaren beleuchtet die Anwendung von Enzymen, Herstellung von Hefe und eine Verbraucherstudie.**

2. November 2015

Berlin (abz). Die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ des Wissensforum Backwaren beleuchtet die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Backwaren aus Bäckersicht. Nach dem Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die das Institut IMAS International in Linz (Österreich) für das Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt hat, sind dies ganz klar der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung der Kunden, heißt es in der Pressemeldung. Zudem bekennen sich die meisten der Befragten zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten.

Herstellungsprozess, Weiterverarbeitung und Einsatz von Biohefe erläutert die neue Ausgabe von des Magazins ebenso wie in einem anderen Artikel Einkorn, Emmer und Dinkel. Autorin Irene Krauß berichtet über die ältesten kultivierten Getreidearten und wie diese derzeit eine Renaissance feiern und unsere Brotkultur bereichern.

In einem weiteren Artikel hat sich Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany des Themas Enzyme angenommen. Der Wissenschaftler geht auf die Anwendung, gesetzliche Regelungen und Sicherheitsbewertungen von Enzymen ein.

Wissensforum Backwaren

# „backwaren aktuell“ 3/2015 online

Was sind aus Sicht von Bäckerinnen und Bäckern in Deutschland und Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Backwaren? Nach dem Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die das Institut IMAS International in Linz für das Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt hat, sind dies

ganz klar der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung der Kunden. Zudem bekennen sich die meisten der Befragten zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten. In einem Interview erläutern Studienleiter Dr. Paul Eiselsberg und Verbandsgeschäftsführer Christof Crone die Ergebnisse der Studie und die Schlüsse, die die Backzutatenbranche daraus zieht.

Herstellungsprozess, Weiterverarbeitung und Einsatz von Biohefe erläutert die neue Ausgabe von backwaren aktuell ebenso wie in einem anderen Artikel Einkorn, Emmer und Dinkel. Autorin Irene Krauß berichtet über die ältesten kultivierten Getreidearten und wie diese derzeit eine Renaissance feiern und unsere Brotkultur bereichern. In einem weiteren Artikel hat sich Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany des Themas Enzyme angenommen. Der Wissen-



### Liebe Leser

Qualität und Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind aus Sicht der Bäckerinnen und Bäcker die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Backwaren. Nach dem Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die das Institut IMAS International in Linz für das Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt hat, sind dies ganz klar der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung der Kunden. Zudem bekennen sich die meisten der Befragten zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten. In einem Interview erläutern Studienleiter Dr. Paul Eiselsberg und Verbandsgeschäftsführer Christof Crone die Ergebnisse der Studie und die Schlüsse, die die Backzutatenbranche daraus zieht.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags. © 2015 Wissensforum Backwaren e.V.

Dezember 2015

## Studie zum Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in Deutschland und Österreich: Kenntnisstand, Motive und Image

Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International (Linz), die im Auftrag des Wissensforums Backwaren e. V. (Berlin/Wien) durchgeführt wurde.

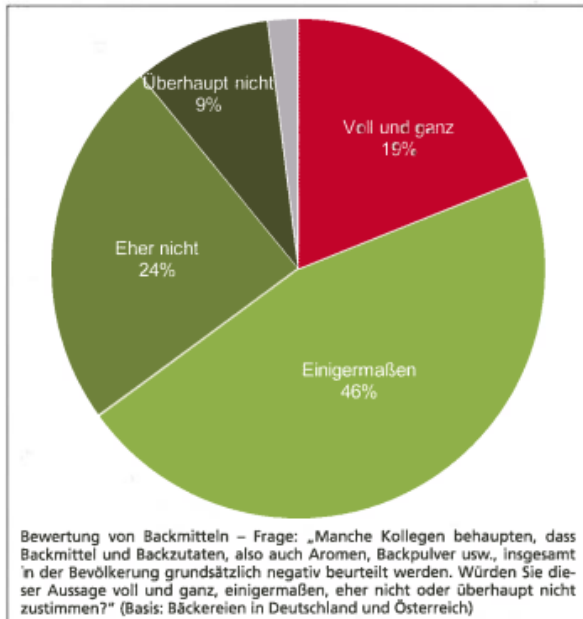
Befragt wurden insgesamt 303 Bäckerinnen und Bäcker, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen.

### Wirtschaftlichkeit und Qualität

Zwei Drittel (rd. 65%) der befragten Bäckerinnen und Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel bzw. Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. „Die meisten Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu modernen Backmethoden“, so das Wissensforum Backwaren. „Denn damit erreichen sie sowohl Wirtschaftlichkeit als auch Qualität.“

### Wichtige Aspekte aus der Sicht des Endverbraucher

Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Kundenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.



### Backen wie vor 100 Jahren?

79% der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorge-mischten Backzutaten arbeiten.

### Lösungen für die Zukunft

„Moderne Bäcker und Bäckerinnen nutzen offenkundig die Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden. Wir sehen hier auch die wichtigen Lösungsansätze für die Zukunft der Bäckereien. Denn nur, wenn Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in der handwerklichen Produktion gewährleistet sind, haben auch die kleineren Bäckereien eine Überlebenschance“ betont RA Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums.

Auf der anderen Seite befürchten 65% der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt werde. „Hier werden wir uns künftig noch mehr engagieren, um die Bäckereien bei ihrer Kommunikation mit ihren Kunden und Kundinnen zu unterstützen“, so Crone weiter.

Dass die Weitergabe von Informationen über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch andere Zahlen der Studie: So informieren 24% der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Zutaten mit technologischer Wirkung, 40% einigermaßen, 21% eher nicht und 9% überhaupt nicht.

Die Informationsmaßnahmen des Wissensforums werden deshalb in den nächsten Jahren weiter intensiviert werden. Unter anderem wird die Initiative „Wissen was schmeckt“ weiterentwickelt und die nun bereits 4. Auflage des Infofolders gedruckt. Wissensforum Backwaren: „Ziel unserer Maßnahmen ist es, die vorhandenen Missverständnisse rund um Backwaren auszuräumen.“

### Nutzen von Backzutaten

„Die Studie hat auch gezeigt, dass modern denkende Bäcker und Bäckerinnen insgesamt den Nutzen von Backzutaten erkennen und diese auch bewusst anwenden, um den Geschmack, die Frische und die Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Allerdings werden wir die Bäckereien künftig noch stärker in der Kommunikation mit ihren Konsumenten unterstützen und den Nutzen der Backmittel für den Verbraucher besonders deutlich herausstellen“, fasst das Wissensforum Backwaren die Erkenntnisse aus der Umfrage zusammen.

Zur Herstellung von Backwaren werden neben Mehl, Wasser und Salz fast immer weitere Backzutaten verwendet – sowohl beim Bio-Bäcker, beim Dorfbäcker, Großbäcker oder Discountbäcker. Bereits seit über 100 Jahren werden Backmittel bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Kleingebäck eingesetzt. Die bekanntesten Backzutaten sind Hefe und Backpulver. Im Laufe der Zeit wurden die Zutaten weiterentwickelt. So werden heute beispielsweise Emulgatoren (z. B. Lecithin aus Sonnenblumenkernen) oder Enzyme eingesetzt. Damit werden die Teigbeschaffenheit und die Backeigenschaften erheblich verbessert und eine gleichbleibende und hohe Gebäckqualität wird erreicht, die am Ende durch die Vielfalt des guten Geschmacks überzeugt.

Weitere Ergebnisse der Studie sind auf der Homepage des Wissensforums Backwaren ([www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) bzw. [www.wissensforum-backwaren.at](http://www.wissensforum-backwaren.at)) hinterlegt. K.R.

## Endkunden suchen Geschmack und Frische

Der Geschmack und die Frische der Produkte sowie eine freundliche und kompetente Beratung sind nach Auffassung der Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und in Österreich die wichtigsten Aspekte für den Endverbraucher beim Kauf von Brot, Brötchen oder Gebäck. Das ist ein Ergebnis einer repräsentativen Umfrage von IMAS International (Linz), die im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. (Berlin/Wien) durchgeführt wurde. Befragt wurden insgesamt 303 Bäckerinnen und Bäcker, davon 221 in Deutschland und 82 in Österreich. Ziel der Untersuchung war es, die Einstellung der deutschen und österreichischen Bäckereien zu Backmitteln und Backzutaten empirisch zu untersuchen.

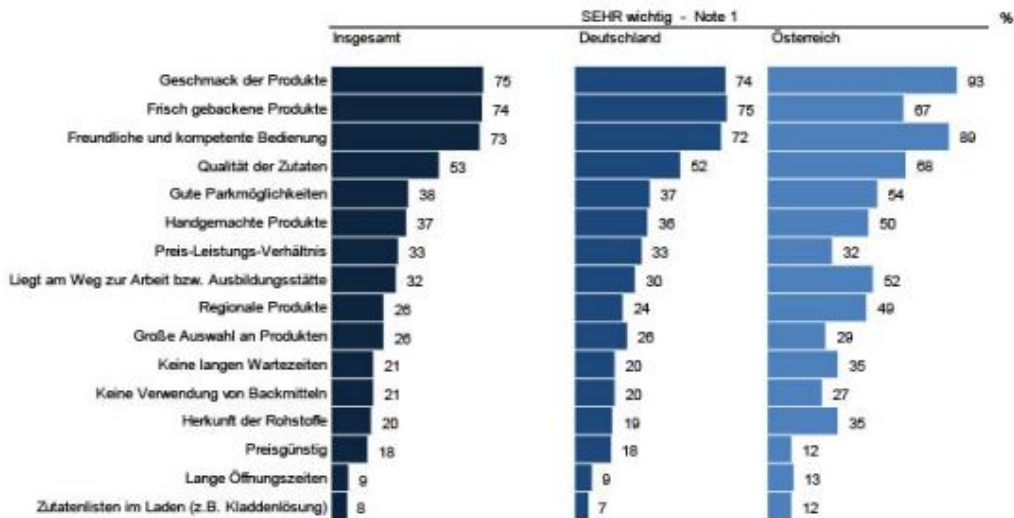
**Wirtschaftlichkeit und Qualität:** Zwei Drittel (rd. 65 Prozent) der befragten Bäckerinnen und Bäcker gaben an, dass sie Backmittel und andere vorgefertigte Backzutaten bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Feingebäcken verwenden. Gründe für die Verwendung der Backmittel bzw. Backzutaten sind Einfachheit in der Anwendung?, Zeitersparnis durch die raschere Zubereitung, Arbeitserleichterung, Sicherheit bei der Herstellung und eine gleichbleibend hohe Qualität der Backwaren. „Die meisten Bäckerinnen und Bäcker in Deutschland und Österreich bekennen sich zu modernen Backmethoden“, so das Wissensforum Backwaren. „Denn damit erreichen sie sowohl Wirtschaftlichkeit als auch Qualität.“

**Wichtige Aspekte aus der Sicht des Endverbraucher:** Nach Auffassung der Befragten sind die wichtigsten Aspekte der Kundenzufriedenheit der Geschmack und die Frische der gebackenen Produkte sowie eine freundliche und kompetente Bedienung. Eine eher untergeordnete Rolle spielen nach Einschätzung der Befragten Unternehmer günstige Backwarenpreise oder lange Öffnungszeiten der Ladengeschäfte.

## Wichtige Aspekte aus Endverbrauersicht

Basis: Bäckereien in Deutschland + Österreich

Frage 1: „Denken Sie nun an den Einkauf von Brot, Gebäck usw. durch Ihre Kunden. Ich lese Ihnen dazu einige Aspekte vor. Bitte sagen Sie mir anhand von Schulnoten, wie wichtig diese folgenden Aspekte für die Kunden sind. Note 1 würde heißen 'sehr wichtig' und Note 5 bedeutet 'gar nicht wichtig'. Welche Note zwischen 1 und 5 würden Sie geben für –“



IMAS<sup>®</sup>  
international n=303, deutsche und österreichische Bäckereien, April 2015, Archiv-Nr. 515007

**Backen wie vor 100 Jahren?** 79 Prozent der Befragten sehen keinen Nachteil darin, wenn ihre Kunden wissen, dass sie nicht mehr wie früher backen, sondern mit moderner Technik und zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten arbeiten.

**Lösungen für die Zukunft:** „Moderne Bäcker und Bäckerinnen nutzen offenkundig die Backmittel, um damit ihr traditionelles Handwerk mit neuen Prozessen und Rezepten zu verbinden. Wir sehen hier auch die wichtigen Lösungsansätze für die Zukunft der Bäckereien. Denn nur wenn Kundenzufriedenheit und Wirtschaftlichkeit in der handwerklichen Produktion gewährleistet sind, haben auch die kleineren Bäckereien eine Überlebenschance“ betont

Rechtsanwalt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums. Auf der anderen Seite befürchten 65 Prozent der Befragten, dass der Einsatz von Backmitteln und Backzutaten in der Öffentlichkeit negativ beurteilt wird. „Hier werden wir uns künftig noch mehr engagieren, um die Bäckereien bei ihrer Kommunikation mit ihren Kunden und Kundinnen zu unterstützen“, so Crone weiter.

Dass die Weitergabe von Information über Backzutaten an die Verwender noch flächendeckender ausgerichtet werden sollte, zeigen auch andere Zahlen der Studie: So informieren 24 Prozent der Befragten die Kunden sehr aktiv über die Verwendung von Zutaten mit technologischer Wirkung, 40 Prozent einigermaßen, 21 Prozent eher nicht und 9 Prozent gar überhaupt nicht. Die Informationsmaßnahmen des Wissensforums werden deshalb in den nächsten Jahren weiter intensiviert werden. Unter anderem wird die Initiative „Wissen was schmeckt“ weiterentwickelt und die nun bereits 4. Auflage des Infolders gedruckt.

**Nutzen von Backzutaten:** „Die Studie hat auch gezeigt, dass modern denkende Bäcker und Bäckerinnen insgesamt den Nutzen von Backzutaten erkennen und diese auch bewusst anwenden, um den Geschmack, die Frische und die Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Allerdings werden wir die Bäckereien künftig noch stärker in der Kommunikation mit ihren Konsumenten unterstützen und den Nutzen der Backmittel für den Verbraucher besonders deutlich herausstellen“, fasst das Wissensforum Backwaren die Erkenntnisse aus der Umfrage zusammen.

Zur Herstellung von Backwaren werden neben Mehl, Wasser und Salz fast immer weitere Backzutaten verwendet - sowohl beim Bio-Bäcker, beim Dorfbäcker, Großbäcker oder Discountbäcker. Bereits seit über 100 Jahren werden Backmittel bei der Herstellung von Brot, Brötchen oder Kleingebäck eingesetzt. Die bekanntesten Backzutaten sind Hefe und Backpulver. Im Laufe der Zeit wurden die Zutaten weiterentwickelt. So werden heute beispielsweise Emulgatoren (z.B. Lecithin aus Sonnenblumenkernen) oder Enzyme eingesetzt. Damit werden die Teigbeschaffenheit und die Backeigenschaften erheblich verbessert und damit eine gleichbleibende und hohe Gebäckqualität erreicht, die am Ende durch die Vielfalt des guten Geschmacks überzeugt.