

GESCHÄFTSBERICHT 2014



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung

am

23. Juni 2015

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

E-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/100 010 93

Internet www.wissensforum-backwaren.at

E-Mail info@wissensforum-backwaren.at

Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremien	6
3. Mitgliederversammlung 2014	7
4. Beiträge auf Seminaren	7
5. Publikationen	8
6. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	18
7. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	20
8. Internetauftritt	22
9. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit	23
10. Umsetzung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“	24
11. Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats	26
12. Redaktionskreis	27
13. Mitgliedsunternehmen	29
14. Auszug aus dem Pressespiegel	37

1. Vorwort

Verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

im vergangenen Jahr haben sich die Arbeitsgruppen des Wissensforums Backwaren in wichtigen Bereichen weiterentwickelt:

Die Ziele der PR-Arbeit wurden durch die PR-Experten unserer Mitgliedsfirmen neu definiert und Maßnahmen daraus abgeleitet.

In der Zusammenarbeit mit der PR-Agentur Reichel & Partner wollen wir den Fokus und die Wirksamkeit unserer Botschaften für alle Mitglieder zu deutlich größerem Nutzen führen.

Der Redaktions-Arbeitskreis hat in Zusammenarbeit mit der f2m Redaktion um Bastian Borchfeld zu einer neuen Arbeitsweise mit deutlich verbesserter Effizienz gefunden.

Der Wissenschaftliche Beirat hat seine Arbeit aufgenommen und Inhalte und Diskussionen innerhalb des Wissensforums Backwaren wesentlich bereichert.

Durch die in diesem Gremium versammelte enorme Kompetenz in sich ergänzenden Fachbereichen konnten bereits jetzt Aktivitäten initiiert werden, die Risiken für unsere Mitglieder minimieren werden.

In diesem Zusammenhang danken wir den Mitgliedsunternehmen, die Mitarbeitern die Möglichkeit geben, im Wissensforum Backwaren mitzuarbeiten, für Ihre tatkräftige Unterstützung und Offenheit innerhalb des vergangenen Jahres. Ohne 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 das Geschäftsjahr 2014 und gibt bereits einen kleinen Einblick in die Aktivitäten des Jahres 2015.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

Berlin, im Juni 2015



Wilko Quante
(1. Vorsitzender)



Stephan Schwind
(Stellvertretender
Vorsitzender)



RA Christof Crone
(Geschäftsführendes
Vorstandsmitglied)

2. Gremien 2014

Vorstand

Vorsitzende(r): Wilko Quante, CSM Deutschland GmbH

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

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. M. Kleinert (ausgeschieden)
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. Mitgliederversammlungen 2014

Im Berichtszeitraum fand eine Ordentliche Mitgliederversammlung statt. Sie tagte am 19. Mai 2014 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2013/2014 vorgestellt. Der Rechnungsprüfer verlas den Rechnungsprüfungsbericht. Auf dessen Antrag erteilte die Versammlung dem Vorstand und der Geschäftsführung des Wissensforums Backwaren e.V. die Entlastung.

Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 19. Mai 2014 verwiesen.

Weiter fand am 12. November 2014 die außerordentliche Mitgliederversammlung - Herbsttagung - des Backzutatenverbandes e.V. statt. Aufgrund satzungsmäßiger Verknüpfung setzt die Mitgliedschaft im Wissensforum Backwaren e.V. die Mitgliedschaft im Backzutatenverband e.V. voraus - und umgekehrt -, sodass Mitgliederidentität besteht.

Auf der außerordentlichen Mitgliederversammlung wurde ein erster Vorschmack auf die für das Geschäftsjahr 2015 geplanten Tätigkeiten auch des WFB gegeben. Einzelheiten zur Herbsttagung können dem Protokoll zur Außerordentlichen Mitgliederversammlung des Backzutatenverbandes vom 18. November 2014 entnommen werden.

4. Beiträge auf Seminaren

Tagung für Bäckerei-Technologie

Die traditionsreiche Tagung für Bäckereitechnologie findet jährlich im November statt. Sie wird veranstaltet von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. in Zusammenarbeit mit dem Max-Rubner-Institut.

Die 65. Tagung für Bäckerei-Technologie am 11. und 12. November 2014 in Detmold bot mit 17 Vorträgen aus den unterschiedlichsten Themenbereichen und einem Rahmenprogramm mit einem Aussteller-Forum ein ansprechendes Programm für die rund 300 Tagungsteilnehmer. Auch das von unserem Verband koordinierte Projekt zur Umsetzung des elektronischen Datenaustauschs via 1WorldSync wurde im Rahmen dieser Veranstaltung vom Vorsitzenden des Wissensforum Backwaren e.V., Wilko Quante, vorgestellt.

Lebensmittelrecht & Praxis

Am 4. und 5. Februar 2014 fand an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks im kurpfälzischen Weinheim eine Schulungsveranstaltung für Handwerksbäcker statt. Schwerpunktthema der *Lebensmittelrecht & Praxis* genannten Reihe von Schulungsveranstaltungen bildet, wie der Name bereits sagt, das Lebensmittelrecht. Die Veranstaltung im Februar 2014 befasste sich dieses Mal ausschließlich mit den Herausforderungen, die das neue EU-Lebensmittelkennzeichnungsregime an backende Betriebe stellt. Im Rahmen der Vortragsveranstaltung hielten sowohl Herr Dr. Dirk Hise-rich, Fa. CSM Deutschland GmbH (Thema 1: *Zusatzstoffe und Enzyme & Kennzeichnung der Vorprodukte*, Thema 2: *Zutatenverzeichnung und Herkunftsangaben von Ölen und Fetten*), als auch Herr Crone, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied (Thema: *Grundlagen der LMIV: Systematik, Information, Anforderungen*), im Namen des Wissensforums Vorträge.

5. 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 Fachpublikation „*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 2014 im Rahmen der bereits 2013 konzipierten „Transparenzoffensive“ unter dem Titel „Wissen was schmeckt“ ein Pocketfolder erarbeitet, der primär dazu dient, das Verkaufspersonal in der Bäckerei über warenkundliche sowie weitere verkaufsrelevante Grundlagen bezüglich Backwaren und deren Herstellungsweise einschließlich der dazu verwendeten Zutaten zu informieren. Die Druckfassung des Pocketfolders wurde vorrangig über den Außendienst der Mitgliedsunternehmen seit Januar 2014 im Kundenkreis verteilt. Die Informationen sind auch online auf der die Transparenzoffensive flankierenden Website www.wissenwasschmeckt.de abrufbar (s. dazu ausführlich unter 10.)

a) Bestand Fachbroschüren 2014

Insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten wurden bis dato unter der Feder des Wissensforums Backwaren e.V. 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 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 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 Mai 2015.

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 Mai 2015.

Tabelle 3 listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und grundsätzlich einer Überarbeitung bedürfen. Sie werden mangels Aktualität 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 Mai 2015.

b) backwaren aktuell

Im Jahr 2014 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 2014 fortgesetzt.

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

Sehr geehrte Damen und Herren,




Ausgabe 1 / 2014



backwaren
aktuell

Wissensforum Backwaren
April - Mai

Neues aus dem Wissensforum Backwaren

			
2 „Ostern ist da! Fasten ist vorbei...“	7 „Wissen was schmeckt!“	8 Garantiert glutenfrei	13 Vom Gebinde zum Etikett
<small>Traditionelle österreichische Formgebilde</small>	<small>Das Wissensforum Backwaren e.V. mit der Zeitschrift des Deutschen Bäckereibundes publiziert</small>	<small>Herausforderungen bei der Herstellung glutenfreier Backwaren</small>	<small>Praxisinformationen zum Zusammen- verpacken von Backwaren</small>

<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 2014 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2014



Irene Krauß, Bad Säckingen

Ostern ist da! - Fasten ist vorüber...
Traditionelle österliche Formgebäcke

Wissenforum Backwaren e.V., Berlin

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

Dr. Markus Brandt, Minden

Garantiert glutenfrei
Herausforderungen bei der Herstellung glutenfreier Backwaren

Dr. Bernd Meyer, Kulmbach

Vom Gebinde zum Etikett
Praxisinformationen zum Zutatenverzeichnis von Backwaren

RA Christof Crone, Berlin

Ausgabe 2/2014



Stephan Schwind, Kulmbach

Wissen was schmeckt
Interview zur Transparenzoffensive

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany

Züchtung neuer Weizenvarietäten
Weltweite Aktivitäten und Ziele

Sebastian Hermann, Süddeutsche Zeitung

Gift für alle
Wahrnehmung der eigenen Gesundheit

Karl Schmitz, Ulm

Rohstoffe im Fokus
Rohstoff-Steckbrief: Dinkel

Helmut Martell, Bonn

LMIV
RA Martell informiert



Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen

LMIV
Neuheiten zur Lebensmittelinformati-
onsverordnung

RA Christof Crone, Berlin

Weihnachtsklassiker
Vom Spekulatius bis zum Hutzelbrot

Irene Krauß, M.A.

Rohstoffe im Fokus
Rohstoff-Steckbrief: Quinoa

Karl Schmitz, Ulm

Karl-Peter Ber-
ger, Bingen

Formtrennmittel
Unsichtbare Helfer mit sichtbarer Wir-
kung

RA Christof Crone, Berlin

Formtrennmittel
Verarbeitungshilfsstoffe mit Kennzeich-
nungspflicht?

Bastian Borch-
feld, Hamburg

Rohstofflieferanten
Interview zum Datenportal

6. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

ARGE Backmittelerzeuger

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2014 fortgesetzt. Es besteht ein enger inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Herr Crone nahm im Jahr 2014 an insgesamt 2 Sitzungen der ARGE 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. Am 30. April 2014 fand das Jahressymposium „Energieeffizienz rund ums Brot“ statt. Es handelte sich hierbei um eine von allen Teilnehmern/innen als topaktuelles Thema und bezüglich der Vortragenden und Referate als hochkarätig eingestufte Veranstaltung. Für das Wissensforum Backwaren e.V. nahm Herr Dr. Friedrich Kunz an der Veranstaltung teil.

Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder 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 Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware - angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website

www.wissenwasschmeckt.at gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten (s. dazu ausführlich unter 10.). Speziell für Österreich wurde eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt.

Anzeigen

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat im österreichischen Bäckerkalender 2014 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 eines Bäckers. 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 e.V. im Kreise der handwerklichen Verarbeiter zu stützen.

7. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Das Wissensforum Backwaren e.V. steht im engen 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 Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ via Pressemitteilung informiert. Auch diese Mitteilung wurde in der einschlägigen Fachpresse gut aufgegriffen, wie der Auszug aus dem Pressespiegel belegt. Die Idee, den Pocketfolder der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ im BÄKO-Magazin über ein Interview mit dem Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V., Herrn Quante und Herrn Schwind, bekannt zu machen, wurde im März 2014 umgesetzt. Eine Zweitverwertung dieses Interviews - ergänzend zu einem grundlegenden Beitrag über den Zweck und die Ziele der Transparenzoffensive - wurde im vereinseigenen Medium „*backwaren aktuell*“ publiziert.

Eine weitere Pressemeldung des Wissensforums Backwaren informierte über die Amtsbestätigung des WFB-Vorstandes im Mai 2014.

Presseanfragen und mediale Berichterstattung

Es wurden 2014 individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt.

Einzelne Anfragen kamen unter anderem zu folgenden Sachverhalten:

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

Zweitverwertung von Beiträgen aus „backwaren aktuell“

Von der **Fachpresse** wurden im Jahr 2014 Artikel aus „*backwaren aktuell*“ zur Zweitverwertung aufgegriffen. So wurde der von Frau Nicola Conte-Salinas geschriebene Artikel „Health Claims für Getreideerzeugnisse und Backwaren - Die rechtlichen Anforderungen im Überblick“ zur Zweitverwertung für die Zeitschrift „Der Lebensmittelkontrolleur“ zur Verfügung gestellt.

Der Beitrag „Ostern ist da! Fasten ist vorüber...“, den ebenfalls Frau Irene Krauß erstellt hat, wurde in der österreichischen Presse publiziert.

8. Internetauftritt

Im Dezember 2013 wurde die Website (Microsite) www.wissenwasschmeckt.de freigeschaltet, die im Grundsatz die mit dem Pocketfolder der gleichnamigen Transparenzoffensive publizierte 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, über die er Zusatzinformationen zu den einzelnen Themenkapiteln des Pocketfolders abrufen kann.

Abb. 2: Screenshot der Website www.wissenwasschmeckt.de.

The screenshot shows the website interface. At the top, there is a banner with the logo 'Wissen was schmeckt! ...das steckt in unseren Backwaren' and a photo of a smiling woman. Below the banner is a navigation menu with the following items:

- Was steckt in unseren Backwaren?
- Handwerkliche Backkunst
- Wesentliche Inhaltsstoffe von Backwaren
- Die wichtigsten Getreidearten
- Brote und deren Bezeichnungen
- Allergien im Zusammenhang mit Brot und Backwaren
- Funktionelle Backzutaten
- Spezialmehle und Vormischungen
- Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern
- Deklaration und Zutatenlisten
- Transparenz - Basis für Vertrauen

The main content area is titled 'Handwerkliche Backkunst'. It contains the following text:

Vor rund 10.000 Jahren, als die Menschen gelernt hatten, Hirse anzubauen, nahm alles seinen Anfang. Daher sind Brot und Backwaren seit langem ein wichtiger und täglicher Baustein unserer Ernährung. Bis heute hat sich das Wissen rund ums Backen enorm weiterentwickelt. Maschinen und neue Technologien haben Einzug in die Backstuben gehalten, eines jedoch ist geblieben:

Das Grundprinzip traditioneller Backkunst

Deshalb setzt das Bäckerhandwerk auch heute noch auf traditionelle Verfahren wie z.B. lange Teigführungen, den Einsatz von Vorteigen und Natursauerteigen.

Mit der oftmals praktizierten **Langzeitführung** gibt der Bäcker z.B. seinen Brötcienteigen bis zu 36 Stunden Zeit, um sich zu entwickeln. Das Ergebnis: Goldbraune, knusprige Brotkrumen und ein weiches Innere.

There is an image showing hands kneading dough in a bowl. To the right of the image is a box titled 'VERTIEFENDES WISSEN ZUM THEMA' with the following list:

- » Sauerteig
- » Backhefe
- » Tipps bei Brotfehlern
- » Tipps zu Fehlern bei Feinen Backwaren
- » Backwarenkultur

An information icon (i) is located at the bottom right of the list box.

9. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit

Im Berichtszeitraum fanden drei PR-Arbeitskreissitzungen statt:

- Konstituierende Sitzung des neu strukturierten PR-Arbeitskreises am 8. Juli 2014 in Berlin
- 1. PR-Arbeitskreissitzung am 10. September 2014 in Berlin,
- 2. PR-Arbeitskreissitzung am 14. Dezember 2014 in Berlin

Der Vorstand hat sich im Jahr 2013 darauf verständigt in regelmäßigen Abständen 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 2014 fortgesetzt.

Im Fokus der Vorstands- und PR-Arbeit standen im Berichtszeitraum die weitere Umsetzung der Transparenzoffensive (s. dazu ausführlich unter 10.), d.h. der Druck und die Verteilung des gleichnamigen Folders über u. a. den Außendienst der Mitgliedsunternehmen, sowie weitere Schritte hin zu einer medialen Schlagkraft. So hat der PR-Arbeitskreis ein Konzept für die künftige PR-Arbeit erstellt und anhand dessen eine PR-Agentur für eine gemeinsame Zusammenarbeit erwählt.

10. Umsetzung 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 primär das Verkaufspersonal in der Bäckerei. Ihnen 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, die die Inhalte des Pocketfolders spiegelt und darüber hinaus mit Hilfe von Links auf das sehr umfangreiche, tiefgehende 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 ist nach Überarbeitung durch den Wissenschaftlichen Beirat im Sommer 2014 erfolgt.

Von der österreichischen Fassung des Folders sind im Berichtszeitraum 20.000 Exemplaren gedruckt worden.

Insgesamt beläuft sich die Druckauflage des Folders für Deutschland und Österreich damit im Jahr 2014 auf 190.000 Exemplare.

Für das Jahr 2015 ist eine Drittauflage des Folders unter Beifügung eines Signets zur Verteilung auf der iba in München geplant.

11. Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissenschaftsforums Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wird das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Die konstituierende Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats fand am 20. Februar 2014 in Bonn statt. Eine weitere Sitzung fand im Nachgang zur Herbsttagung des Backzutatenverbandes am 13. November 2014 statt.

Die zweite Beiratssitzung widmete sich schwerpunktmäßig dem Thema Verwendung von Lebensmittelenzymen. Aus dem Arbeitskreis heraus kam der Denkanstoß, sich präventiv mit potenziellen Kommunikationsproblemen, die sich aus der verstärkten Enzymverwendung in den vergangenen Jahren ergeben zu befassen. Es wurde die Empfehlung ausgesprochen, die bisherige Kennzeichnungspraxis im Enzyimbereich, die auf der Grundannahme fußt, dass Enzyme im Enderzeugnis Backware in der Regel keine technologische Wirkung mehr haben und deshalb unter die Kennzeichnungsausnahme des Art. 20 LMIV fallen, auf wissenschaftlicher Basis zu untermauern. Einem Beiratsmitglied wurde in der Folge der Auftrag erteilt, das Konzept für ein entsprechendes Projekt für die vorwettbewerbliche Gemeinschaftsforschung zu erstellen. Nach Vorlage des Konzepts ist die Verbandsgeschäftsführung zur Zeit der Drucklegung im Begriff, gemeinsam mit dem Vorhabensträger die wirtschaftliche Bedeutung des Projekts darzustellen.

Mitglieder

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören acht 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 wird das Wissensforum Backwaren e.V. in beratender Funktion unterstützen. Zu seinen wesentlichen Aufgaben zählen:

- Netzwerkpflege
- 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)

12. Redaktions-Arbeitskreis

Im Berichtszeitraum fand eine Sitzung des neu zusammengestellten Redaktions-Arbeitskreises (Mitglieder s. unter 2.) am 10. Juli 2014 in Hamburg statt. Auf dieser Sitzung wurde u.a. die Arbeitsweise der Gruppe - vorrangig Telefonkonferenzen mindestens 6 Wochen vor

Druck der *backwaren aktuell* - aber auch die Erstellung eines Artikel- und Autoren-pools beschlossen. Auch das Layout von *backwaren aktuell* wurde angepasst. So erscheint die Publikation nun in einem 2-spaltigen Aufriss und mit einer anderen Schrifttype.

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

- 21. November 2014
- 9. Dezember 2014
- 15. Dezember 2014

Aufgaben

Zu den wesentlichen Aufgaben des Redaktions-Arbeitskreises zählen:

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

13. 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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
Nahrungsmitteltechnologie

e-Mail: Andreas.Funke@basf.com

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.dethmers.net

DP Supply BV
Hauptstr. 2
49832 Beesten

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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.ernstboecker.de

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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.martinbraun.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

e-Mail: zentrale@molda.de

Internet: www.molda.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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

matthias.mueller-

weining@roquette.com

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.siebin-agrano.de

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

Internet: 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
Biotechnologie)

e-Mail: Koen.Dekker@suwelack.de

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.vandemoortele.de

(Stand: Juni 2015)

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

Internet: www.backaldrin.com

CSM Austria GmbH
Feschnigstrasse 221
9020 Klagenfurt

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

e-Mail:
info.austria@csmbakerysolutions.com

Internet: 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

Internet: www.diamant.at

Tel. +43-(0)2982 2901 0
Fax +43-(0)2982 2901 30

Komplet Mantler GmbH & Co. KG
3573 Rosenberg 12

e-Mail: office@Mantler-Komplet.at

Internet: www.mantler-komplet.at

Tel. +43- (0)2236 677 988-0
Fax +43-(0)2236 677 988-550

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

e-Mail: office@lesaffre.at

Internet: www.lesaffre.at

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

Pfahnl Backmittel GmbH
Halmenberg 13
4230 Pregarten

e-mail: office@pfahnl.at
internet: www.pfahnl.at

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

Puratos Gesellschaft mbH

e-Mail: mkrenn@puratos.de

Internet: www.puratos.de

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH
Smolagasse 1
1220 Wien

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

e-Mail: office@stamag.at

Internet: www.stamag.at

(Stand: Juni 2015)

13. Auszug aus dem Pressespiegel

Februar 2014

Neue Initiative "Wissen was schmeckt!" klärt über Backwaren auf

Neue Initiative "Wissen was schmeckt!" klärt über Backwaren auf

(lifePR) (Berlin, 05.02.2014) Beschäftigte im Bäckerhandwerk werden täglich mit kritischen Fragen von Kunden konfrontiert. Die richtigen Antworten finden sie künftig in einer handlichen Broschüre von "Wissen was schmeckt!", einer neuen Initiative des Wissensforum Backwaren e.V. und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerk e.V. "Ziel der Initiative ist, die Fachkompetenz von Bäckern und Fachverkäufern im Kundenkontakt zu stärken", sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V.

Unter dem Titel "Wissen was schmeckt! ... das steckt in unseren Backwaren" fasst die Broschüre die wichtigsten Fakten zu unserem täglich Brot knapp und verständlich zusammen: Was sind die wesentlichen Inhaltsstoffe von Backwaren? Was hat es mit E-Nummern und Clean Label auf sich? Welche Vorteile haben Spezialmehle und Vormischungen? Was müssen Allergiker beachten? Sie kann über die Geschäftsstelle des Wissensforum Backwaren e.V. und den Außendienst der Backzutatenhersteller bestellt werden.

Ergänzt wird die Broschüre durch das Internetportal www.Wissenwasschmeckt.de, das mit nutzerfreundlicher Navigation vertiefende Informationen und weiterführende Links zum gesamten Wissensfundus und den fachspezifischen Informationsangeboten des Wissensforum Backwaren e.V. bietet (www.wissensforum-backwaren.de).

06. Backspiegel

Ausgabe vom 7. Februar 2014

20. Neue Initiative des Wissensforum Backwaren e.V.

~~~~~  
Das Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, und des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerk e.V., Berlin, haben die neue Initiative "Wissen was schmeckt!" ins Leben gerufen. In der Broschüre finden Beschäftigte im Bäckerhandwerk Antworten auf kritischen Fragen von Kunden. Unter anderem werden die Fragen "Was sind die wesentlichen Inhaltsstoffe von Backwaren? Was hat es mit E-Nummern und Clean Label auf sich? Welche Vorteile haben Spezialmehle und Vormischungen? Was müssen Allergiker beachten?" geklärt. Ergänzungen zur Broschüre gibt es unter [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de). "Ziel der Initiative ist, die Fachkompetenz von Bäckern und Fachverkäufern im Kundenkontakt zu stärken", sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V.

März 2014

## Lebensmittelinformationen im Fokus

Ausgabe 1/2014 von "backwaren aktuell" ist online

(lifePR) (Bonn, 25.03.2014) Im Lichte der jüngst vom Wissensforum Backwaren e.V. gestarteten Initiative "Wissen was schmeckt!" widmet sich "backwaren aktuell" in seiner ersten Ausgabe des Jahre 2014 ausgewählten Lebensmittelinformationen: Dr. Markus Brandt berichtet über die Kennzeichnung glutenfreier Backwaren und die technologischen Herausforderungen, die mit dem Verzicht auf das Klebereiweiß Gluten verbunden sind. Grundlageninformationen über die Symptomaten der Zöliakie und Weizenallergie runden den Beitrag ab und helfen zu verstehen, worauf es bei der Produktion glutenfreier Backwaren besonders ankommt.

RA Christof Crone und Dr. Bernd Meyer informieren anhand von Praxisbeispielen über die komplexen Anforderungen, die bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen sind. Denn: Was auf den ersten Blick ganz einfach erscheint, erweist sich in der Praxis als durchaus tückisch, insbesondere was die Nennung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis betrifft. Behandelt werden außerdem die gegenwärtig sowie künftig geltenden Pflichten zur Allergenkennzeichnung.

Lebensmittelinformationen fernab gesetzlicher Vorgaben bietet Ihnen der kultur-historische Beitrag über traditionelle Ostergebäcke unserer langjährigen Autorin Irene Krauß.

### Wissen was schmeckt

31.03.2014 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Im Licht der jüngst vom Wissensforum Backwaren e.V. gestarteten Initiative „Wissen was schmeckt!“ widmet sich „backwaren aktuell“ in seiner ersten Ausgabe des Jahres 2014 ausgewählten Lebensmittelinformationen.

**Im Licht der jüngst vom Wissensforum Backwaren e.V. gestarteten Initiative „Wissen was schmeckt!“ widmet sich „backwaren aktuell“ in seiner ersten Ausgabe des Jahres 2014 ausgewählten**

## **back.mail. 13/2014**

### **Infos zu glutenfreien Backwaren**

Passend zur jüngst gestarteten Initiative "Wissen was schmeckt!" widmet sich die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren Informationen zur Kennzeichnung glutenfreier Backwaren und den technologischen Herausforderungen, die mit dem Verzicht auf das Klebereiweiß verbunden sind. Grundlageninformationen über die Symptomaten von Zöliakie und Weizenallergie runden den Beitrag ab und helfen zu verstehen, worauf es bei der Produktion glutenfreier Backwaren ankommt. Kostenloser Download: [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de).

## **WebBaecker 13.14**

### **«backwaren aktuell»: Lebensmittel-Informationen im Fokus**

**Berlin.** (26.03. / wifo) Im Lichte der jüngst vom Wissensforum Backwaren aufgenommenen Initiative «Wissen was schmeckt!» widmet sich die jüngste Ausgabe von «[backwaren aktuell](#)» (Heft 01/2014) ausgewählten Lebensmittel- Informationen: Dr. Markus Brandt berichtet über die Kennzeichnung glutenfreier Backwaren und die technologischen Herausforderungen, die mit dem Verzicht auf das Klebereiweiß Gluten verbunden sind. Grundlageninformationen über die Symptomaten der Zöliakie und Weizenallergie runden den Beitrag ab und helfen zu verstehen, worauf es bei der Produktion glutenfreier Backwaren besonders ankommt. Rechtsanwalt Christof Crone und Dr. Bernd Meyer informieren anhand von Beispielen aus der Praxis über die komplexen Anforderungen, die bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen sind. Denn: Was auf den ersten Blick ganz einfach erscheint, erweist sich in der Praxis als durchaus tückisch, besonders was die Nennung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis betrifft. Behandelt werden außerdem die gegenwärtig sowie künftig geltenden Pflichten zur Allergen Kennzeichnung. Lebensmittel- Informationen fernab gesetzlicher Vorgaben bietet der kulturhistorische Beitrag über traditionelle Ostergebäcke von Irene Krauß.

13. Backspiegel  
Ausgabe vom 28. März 2014

Aktuelle Ausgabe von backwaren aktuell ist online

~~~~~  
Im Lichte der jüngst vom Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, gestarteten Initiative "Wissen was schmeckt!" widmet sich backwaren aktuell in seiner ersten Ausgabe des Jahre 2014 ausgewählten Lebensmittelinformationen: Dr. Markus Brandt berichtet über die Kennzeichnung glutenfreier Backwaren und die technologischen Herausforderungen, die mit dem Verzicht auf das Klebereiweiß Gluten verbunden sind. RA Christof Crone und Dr. Bernd Meyer informieren anhand von Praxisbeispielen über die Anforderungen, die bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen sind. Lebensmittelinformationen fernab gesetzlicher Vorgaben bietet der kultur-historische Beitrag über traditionelle Ostergebäcke der Autorin Irene Krauß.

April 2014



Lebensmittelinformationen im Fokus

Rund um Ostergebäck und glutenfreie Backwaren geht es im neuen „Backwaren aktuell“, ergänzt durch die praxisnahe Erstellung eines Zutatenverzeichnisses.

8. April 2014

Berlin (abz). „Backwaren aktuell“, die Fachbroschüre des Backzutatenverbandes, widmet in der ersten Ausgabe 2014 ausgewählten Lebensmittelinformationen: Dr. Markus Brandt berichtet über die Kennzeichnung glutenfreier Backwaren und die technologischen Herausforderungen, die mit dem Verzicht auf das Klebereiweiß Gluten verbunden sind. Grundlageninformationen über die Symptommatiken der Zöliakie und Weizenallergie runden den Beitrag ab und helfen zu verstehen, worauf es bei der Produktion glutenfreier Backwaren besonders ankommt.

RA Christof Crone und Dr. Bernd Meyer informieren anhand von Praxisbeispielen über die komplexen Anforderungen, die bei der Erstellung des Zutatenverzeichnisses zu berücksichtigen sind. Denn: Was auf den ersten Blick ganz einfach erscheint, erweist sich in der Praxis als durchaus tückisch, insbesondere was die Nennung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis betrifft. Behandelt werden außerdem die gegenwärtig sowie künftig geltenden Pflichten zur Allergen Kennzeichnung.

Lebensmittelinformationen fernab gesetzlicher Vorgaben bietet Ihnen der kultur-historische Beitrag über traditionelle Ostergebäcke.

Mai 2014

Wissensforum Backwaren e.V.: Vorstand in bisheriger Besetzung bestätigt

Wilko Quante, Stephan Schwind und Christof Crone als Vorstandsmitglieder wiedergewählt

(lifePR) (Bonn, 21.05.2014) Auf der Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren am 19. Mai 2014 in Berlin wurde der Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. in seiner bisherigen Besetzung bestätigt.

Das Amt des Vorsitzenden verbleibt bei Wilko Quante, Firma CSM Deutschland GmbH, Bremen, ebenso wie das Amt des 1. Stellvertretenden Vorsitzenden bei Stephan Schwind, IREKS GmbH, Kulmbach. Im Amt wurde auch Rechtsanwalt Christof Crone, in Personalunion Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. und des Wissensforums Backwaren e.V., als weiterer stellvertretender Vorsitzender bestätigt.

Die Wahlen fanden aufgrund des satzungsmäßigen Turnus' von zwei Jahren statt.

Wilko Quante und Stephan Schwind sind bereits seit vielen Jahren in der Backzutatenbranche tätig: Wilko Quante, Diplom-Lebensmitteltechnologe sowie Bäcker- und Konditormeister, verfügt über mehr als 25 Jahre einschlägige Berufserfahrung. Er ist bei CSM Deutschland in der Geschäftsleitung für das Industriegeschäft verantwortlich. Stephan Schwind, Diplom-Kaufmann, arbeitet seit 19 Jahren für die IREKS GmbH in Kulmbach. Nach anfänglichen Erfahrungen im Vertrieb verantwortet er seit 1999 den Bereich Marketing.

Unter dem derzeitigen Vorstand ist im letzten Jahr die Transparenzoffensive "Wissen was schmeckt - das steckt in unseren Backwaren" ins Leben gerufen worden. Der erfolgreiche Kurs soll nunmehr fortgesetzt werden. Informationen zur Transparenzoffensive können unter www.wissenwasschmeckt.de bezogen werden.

WebBaecker 21.14

Wissensforum Backwaren: setzt auf Kontinuität

Berlin. (22.05. / wifo) Bei der Mitgliederversammlung des [Wissensforums Backwaren](#) an der Spree wurde dessen Vorstand turnusgemäß in seiner bisherigen Besetzung bestätigt. Das Amt des Vorsitzenden verbleibt demnach bei **Wilko Quante** (CSM Deutschland), ebenso wie das Amt des 1. Stellvertretenden Vorsitzenden bei **Stephan Schwind** (Ireks). Im Amt wurde auch Rechtsanwalt **Christof Crone** als weiterer stellvertretender Vorsitzender bestätigt - in Personalunion Geschäftsführer des Backzutatenverbands und des Wissensforums Backwaren.

21. Backspiegel
Ausgabe vom 23. Mai 2014

Personalien

~~~~~  
Wissensforum Backwaren: Vorstand bestätigt Das Wissensforum Backwaren e.V., Berlin, hat auf der Mitgliederversammlung am 19. Mai 2014 seinen bisherigen Vorstand bestätigt. Das Amt des Vorsitzenden verbleibt bei Wilko Quante, CSM Deutschland GmbH, Bremen, das Amt des 1. Stellvertretenden Vorsitzenden bei Stephan Schwind, IREKS GmbH, Kulmbach. Rechtsanwalt Christof Crone, in Personalunion Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. und des Wissensforums Backwaren e.V., wird weiterhin als zusätzlicher stellvertretender Vorsitzender agieren. Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Organ für Beschäftigte und Interessierte im Bereich Backmittel und Backzutaten. Vierteljährlich gibt der Verein dazu die kostenlose Fachpublikation "backwaren aktuell" heraus.

#### August 2014



#### back.mail. 35/2014

##### Wissensforum informiert

Die jüngste Ausgabe von „backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren informiert über Hintergründe der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt!“, die Kennzeichnung von nicht vorverpackten Backwaren, über die Züchtung von neuen Weizensorten, den Dinkel-Markt und die subjektive Wahrnehmung der eigenen Gesundheit. Download: [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de).

## WebBaecker 35.14

### «backwaren aktuell»: 2/2014 zum Download bereit

**Berlin.** (28.08. / wifo) Verbraucher interessieren sich für Lebensmittelsicherheit und Transparenz und möchten kompetente Auskünfte über Lebensmittel erhalten. Die Ausgabe 2/2014 von «[backwaren aktuell](#)» informiert über die Hintergründe der Transparenz-Offensive «Wissen was schmeckt!» des Wissensforums Backwaren. Die Kennzeichnung von nicht vorverpackten Backwaren ist derzeit das prägende Thema der gesamten Backbranche. Rechtsanwalt Helmut Martell schreibt über die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und deren Auswirkungen. In einem weiteren Beitrag berichtet Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany über die Züchtung von neuen Weizensorten. Dabei behandelt er auch die Themen «Grüne Gentechnik» und Verbraucherakzeptanz. Branchenkenner Karl Schmitz analysiert den Dinkel-Markt. Um Gesundheitswahn, Gesundheitsängste, das China-Restaurant-Syndrom sowie die subjektive Wahrnehmung der eigenen Gesundheit dreht sich der Beitrag mit dem Titel «Gift für alle» von Sebastian Hermann.

### 35. Backspiegel

Ausgabe vom 29. August 2014

Ausgabe 2/2014 von "backwaren aktuell" ist online

~~~~~  
Verbraucher interessieren sich für Lebensmittelsicherheit und Transparenz und möchten kompetente Auskünfte über Lebensmittel haben. Daher informiert "backwaren aktuell" in der Ausgabe 2/2014 über die Hintergründe der Transparenz-Offensive "Wissen was schmeckt!". Aktuell ist das Thema "Kennzeichnung von nicht vorverpackten Backwaren". Rechtsanwalt Helmut Martell berichtet über die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und deren Auswirkungen auf die Backbranche. In einem weiteren Beitrag informiert Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany über die Züchtung von neuen Weizensorten. Dabei geht es auch um die Themen grüne Gentechnik und Verbraucherakzeptanz. Zudem analysiert ein Branchenkenner den Dinkelmarkt. Um Gesundheitswahn, Gesundheitsängste, das China-Restaurant-Syndrom sowie die subjektive Wahrnehmung der eigenen Gesundheit geht es in dem Beitrag mit dem Titel "Gift für alle".

September 2014



Kennzeichnung und mehr

Eine neue Ausgabe der Broschüre des Wissensforum Backwaren e.V. beleuchtet die Hintergründe der LMIDV und deren Auswirkungen.

6. September 2014

Berlin (abz). Verbraucher interessieren sich für Lebensmittelsicherheit und Transparenz und möchten kompetente Auskünfte über Lebensmittel erhalten. „Backwaren aktuell“ informiert in der Ausgabe 2/2014 über die Hintergründe der Transparenz-Offensive „Wissen was schmeckt!“ des Wissensforum Backwaren e.V.

Die Kennzeichnung von nicht vorverpackten Backwaren ist derzeit das prägende Thema der gesamten Backbranche. Rechtsanwalt Helmut Martell schreibt über die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und deren Auswirkungen.

In einem weiteren Beitrag berichtet Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany über die Züchtung von neuen Weizensorten und Branchenkenner Karl Schmitz analysiert den Dinkel-Markt.

Um Gesundheitswahn, Gesundheitsängste, das China-Restaurant-Syndrom sowie die subjektive Wahrnehmung der eigenen Gesundheit dreht sich der Beitrag mit dem Titel „Gift für alle“ von Sebastian Hermann.

Dezember 2014

51. Backspiegel

Ausgabe vom 19. Dezember 2014

Ausgabe 3/2014 von backwaren aktuell ist online

~~~~~  
Nach der Zustimmung des Bundesrates zur Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware herrscht nun Rechtssicherheit. Daher informieren Rechtsanwalt Christof Crone und Prof. Dr. Bärbel Kniel in der backwaren aktuell, Ausgabe 3/2014, über die Inhalte und Auswirkungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Aktuell ist auch das Thema Weihnachtsgebäck-Klassiker. In einem Beitrag dreht sich alles um das Thema Weihnachtsgebäcke - vom rheinischen Spekulatius, über die Aachener Printen bis hin zum schwäbischen Hutzelbrot. Um den Aufbau einer elektronischen Datenbank der Rohstofflieferanten zur Information der Kunden geht es in einem weiteren Artikel. Experten beantworten in einem Interview die wichtigsten Fragen. In einem weiteren Beitrag geht es einmal um die technologische und einmal um die rechtliche Sicht auf das Thema Formtrennmittel in der Bäckerei. Zudem analysiert ein Branchenkenner den Quinoa-Markt in der jetzt erschienenen Ausgabe der backwaren aktuell.





### Dezemberausgabe „backwaren aktuell“ ist online

30.12.2014 | Aus- & Weiterbildung | BÄKO magazin Redaktion

Mit einem gewohnt bunten Strauß an Themen wartet die aktuelle Ausgabe 3/2014 von „backwaren aktuell“ des Wissensforum Backwaren e.V. auf – u.a. stehen die LMIV, Quinoa, Formtrennmittel und Weihnachtsklassiker im Vordergrund.

Die Publikation ist ab sofort [hier](#) online abrufbar.

**Und das sind die Themen:**

- Nach der Zustimmung des Bundesrats zur Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) herrscht seit kurzer Zeit im Hinblick auf die Weitergabe von Informationen über Allergene bei loser Ware ein Stück mehr Rechtssicherheit. Professor Dr. Bärbel Kniel und Rechtsanwalt Christof Crone informieren über die Inhalte und Auswirkungen des Gesetzestextes.
- Der reibungslose Transport der notwendigen Kennzeichnungsinformationen zum Kunden ist eine der vorrangigen Aufgaben, die der Backzutatenbranche aus der nun in Kraft getretenen EU-Verordnung zur Lebensmittelinformation erwachsen. Experten beantworten in einem Interview Fragen zum Aufbau einer elektronischen Datenbank der Rohstofflieferanten.
- Weniger technisch, dafür der festlichen Jahreszeit umso angemessener ist das Thema Weihnachtsgebäck-Klassiker. In diesem Beitrag von Irene Krauß dreht sich alles um das Thema Weihnachtsgebäck – vom rheinischen Spekulatius, über die Aachener Printen bis hin zum schwäbischen Hutzelbrot.
- Alternativen zu den klassischen Getreidesorten liegen bei Verbrauchern und der Backwarenwirtschaft hoch im Kurs. Ein Branchenkenner beleuchtet den Quinoa-Markt.
- Formtrennmittel gehören zu den wichtigsten Hilfsstoffen in der modernen Backwarenherstellung. Ein entsprechender Doppelbeitrag von Karl-Peter Berger und Christof Crone würdigt sowohl die technologische als auch die rechtliche Seite ihres Einsatzes.

## WebBaecker 01.15

### «backwaren aktuell»: 3/2014 zum Download bereit

**Berlin.** (02.01. / wifo) Gewohnt vielseitig und auf insgesamt 24 Seiten im wahrsten Sinn des Wortes aktuell wartet die Ausgabe 3/2014 der Informationsreihe «[backwaren aktuell](#)» aus der Feder des Wissensforums Backwaren auf. Themen unter anderem:

- Nach der Zustimmung des Bundesrats zur Vorläufigen Lebensmittel- Informations-Ergänzungs- Verordnung ([VorLMIEV](#)) herrscht seit kurzer Zeit mit Blick auf die Weitergabe von Informationen über Allergene bei loser Ware ein Stück mehr Rechtssicherheit. Prof. Dr. Bärbel Kniel und Rechtsanwalt Christof Crone informieren über die Inhalte und Auswirkungen des Gesetzestextes.
- Der reibungslose Transport der notwendigen Kennzeichnungsinformationen zum Kunden ist eine der vorrangigen Aufgaben, die der Backzutatenbranche aus der am 13. Dezember in Kraft getretenen EU-Verordnung zur Lebensmittelinformation erwachsen ([EU 1169/2011](#)). Experten beantworten in einem Interview Fragen zum Aufbau einer elektronischen Datenbank der Rohstofflieferanten.
- Formtrennmittel gehören zu den wichtigsten Hilfsstoffen in der modernen Backwarenherstellung. Ein entsprechender Doppelbeitrag von Karl-Peter Berger und Christof Crone würdigt sowohl die technologische als auch die rechtliche Seite ihres Einsatzes.



### back.mail. 02/2015

#### Wissenswertes über Backwaren

Die aktuelle Ausgabe „Backwaren aktuell“ des Wissensforum Backwaren kann [hier](#) heruntergeladen oder kostenfrei per Mail an [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden. Themen sind unter anderem die Vorläufige Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung (VorLMIEV), ein Experten-interview zum reibungslosen Transport von Kennzeichnungsinformationen nach der EU-Verordnung zur Lebensmittelinformation zum Kunden, Quinoa als Alternative zu den klassischen Getreidesorten und Formtrennmittel sowohl aus technologischer als auch aus rechtlicher Sicht.