



Wissensforum Backwaren
Berlin • Wien

PRESSEMITTEILUNG

Fachbroschüre Backhefe relaucht

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat seine Fachbroschüre zum Thema Backhefe inhaltlich und grafisch überarbeitet

Berlin, 16. November 2020 - „**BACKHEFE - NATÜRLICH REIN**“ heißt die gerade aktualisierte Fachbroschüre des Wissensforum Backwaren e.V., die ab sofort auf der Webseite des Vereins zum kostenlosen Download zur Verfügung steht. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben, wie Bäcker und Berufsschüler des Bäckerhandwerks. Aber auch interessierte Laien können sich mit der Broschüre ausführlich über das Thema Hefe informieren.

Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe über den Stoffwechsel der Hefezelle bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatzgebieten - die Fachbroschüre „**BACKHEFE - NATÜRLICH REIN**“ klärt eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis. Neben einer sorgfältigen inhaltlichen Prüfung und Anpassung der drei Autoren Dr. Philipp Fesel, Dipl.-Ing. Lothar Völker und Dr. Marek Mösche, sorgen viele neue Abbildungen und Grafiken für vertiefende Informationen und ein besseres Verständnis.

Als Informationszentrale und kompetenter Ansprechpartner im Bereich Backzutaten und Backmittel bietet das Wissensforum Backwaren e.V. seit Bestehen Fachbroschüren zu verschiedenen Themen aus der Bäckerwelt an. Nach und nach werden diese Broschüren inhaltlich aktualisiert und optisch aufgefrischt. Den Anfang machte letztes Jahr die Fachbroschüre „Was sind Backmittel?“. „**BACKHEFE - NATÜRLICH REIN**“ ist der zweite Relaunch aus der Reihe. Die beiden Broschüren gehören zu den am häufigsten nachgefragten.



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien

„Der Relaunch der Fachbroschüre Backhefe war schon seit langer Zeit für dieses Jahr geplant. Dass Hefe durch die Corona-Pandemie eine derart gesteigerte Aufmerksamkeit erfahren würde, war für uns natürlich nicht absehbar“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Die Pandemie hat gezeigt, um was für eine wertvolle Zutat es sich handelt, und es ist gut, dass wir gerade jetzt allen, die sich näher mit dem Thema beschäftigen möchten, aktuelle und ansprechend aufbereitete Informationen zur Verfügung stellen können.“

In den kommenden Jahren soll die Überarbeitung weiterer Fachbroschüren folgen, um ein breites Themenspektrum mit zeitgemäßen Inhalten abzudecken. Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/>

Bildmaterial



Bildunterschrift: Die Fachbroschüre des Wissensforum Backwaren e.V. informiert fundiert und wissenschaftlich über Backhefe.

Dateiname: Cover_Fachbroschuere_Hefe_WFB (3,6 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: Uniform



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien



Bildunterschrift: Backhefe sorgt dafür, dass Teige aufgehen und z.B. Brot und Brötchen das nötige Volumen erhalten.

Dateiname: UNIFERM_FermStar_Langzeit (2,9 MB)

Copyright: Uniferm



Bildunterschrift: Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Dateiname: Christof Crone_Copyright_Steffen_Höft_kl (504 KB)

Copyright: Steffen Höft

Über das Wissensforum Backwaren:

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

(Zeichen: 2.822)

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.

Christof Crone

Neustädtische Kirchstr. 7 A

10117 Berlin

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

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

www.wissensforum-backwaren.de

crone@wissensforum-backwaren.de