

WISSEN BACKZUTATEN

INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

EIN PRESSESERVICE DES
WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

02/2021

ALLES RUND UM BACKTRENDS



Foto: © CSM

#

BIO-BOOM IN ZAHLEN

Laut dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) verzeichnete Bio 2020 ein Umsatzplus von satten 22,3 Prozent und legte damit etwa doppelt so stark zu wie der Lebensmittelmarkt insgesamt. Fast 15 Milliarden Euro gaben die Deutschen für Bio-Lebensmittel und -getränke aus. Ganz vorne mit dabei: Bio-Mehl.

Foto: © Steffen Hoff



CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer,
Wissensforum Backwaren e.V.

”

ZITAT

„Getreide ist nicht nur ein nährstoffreiches, sondern auch nachhaltiges Lebensmittel, zumindest, wenn es direkt für die menschliche Ernährung weiterverarbeitet wird und nicht in die Tiermast fließt. Nachhaltige Ernährung wird vom Trend zum Dauerbrenner werden, sie ist ein wichtiger Baustein zum Schutz unseres Planeten. Auch, wenn die Corona-Pandemie großen Schaden angerichtet hat, hat die Backbranche mit ihrem Fokus auf Getreide als Hauptzutat allen Grund, zuversichtlich in die Zukunft zu schauen.“

SO BACKT DIE ZUKUNFT

Eine Umfrage unter Backzutatenherstellern zeigt, wo die kulinarische Reise im professionellen Bäckergeschäft in den nächsten Jahren hingeht. Und das ist gar nicht weit: Man bleibt vermutlich mehr in der Region.

„Welche fünf Trends werden Ihrer Meinung nach die Backbranche in den nächsten Jahren am meisten prägen?“ Das wollte das Wissensforum Backwaren e.V. bei einer Umfrage unter Backzutatenherstellern im Mai 2021 wissen. Aus mehr als 20 Antwortmöglichkeiten konnten die Teilnehmer fünf auswählen. Am meisten genannt wurde **Regional/Lokal**, dicht gefolgt von **Nachhaltigkeit**, **Clean Label** und **Traditioneller Herstellung**. Den fünften Platz teilten sich mit gleicher Stimmenzahl **Bio**, **Free from** und **Vegan**. Ein eindeutiges Ergebnis, das sich mit den Überbegriffen **Nachhaltigkeit** und **Gesundheit** zusammenfassen lässt.

Eine klimaneutrale und nachhaltige Ernährung steht für viele Konsumenten inzwischen im Fokus. Im Zuge dessen gewinnen die Themen Regionalität und Bio immer mehr an Bedeutung. Auch die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten steigt. Außerdem wird mehr Transparenz gefordert, sowohl was die Zutaten als auch die Herstellung eines Lebensmittels angeht.

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. Schauen Sie vorbei unter www.wissensforum-backwaren.de.

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, fischer@kommunikationpur.com

HEUTE BACK ICH ...

Während der Pandemie liefen zu Hause die Öfen heiß – selber backen war angesagt wie nie. Indessen blieb es in vielen Bäckereien kalt. Nicht wegen der neu erwachten Backlust der Verbraucher, sondern vor allem aufgrund verwaister Innenstädte, des Rückzugs ins Homeoffice und des damit entfallenden Snack- und Café-Geschäfts. Von vielen Trends, die jetzt gefragt sind, können aber auch Bäcker wieder profitieren. Was kommt zu Hause aus dem Ofen und was beim Profi? Ein Blick auf aktuelle Backhits.

ZU HAUSE

KUCHEN AM STIEL

Sie denken an Cake Pops? Die kleinen aufgespießten Kuchen-Kugeln haben sich weiterentwickelt: „Cakesicles“ heißen die neuen Kuchen am Stiel, die Eis am Stiel zum Verwechseln ähnlich sehen. Und auch das hat Stil: Push-up Cake Pops in speziellen Formen zum Hochdrücken.

GEMÜSE VERBACKEN

Gemüse ist nicht nur gesund, sondern bereichert auch so manche Back-Kreation, ob herzhaft oder süß. Der Vorteil: Karotten, Kürbis, Rote Bete, Spinat & Co. machen viele Backwaren nicht nur besonders saftig, sondern verleihen ihnen auch eine wunderschöne Farbe.

LAYER, DRIP & NAKED CAKE

Der Layer Cake ist mit seinen (häufig verschiedenfarbigen) Schichten aus Biskuit- oder Rührteig eine besonders imposante Torte. Mit dem Charme des „Unfertigen“ kommt der Drip Cake daher, der aussieht, als wäre er gerade frisch mit Schokolade übergossen worden – eine spezielle Ganache sorgt für den Tropf-Effekt. Beim Naked Cake fehlt schlicht die Ummantelung, hier liegt der Zauber in der direkten Offenbarung von Böden und Füllung.

BELIEBT BEI PROFI- UND HOBBYBÄCKERN: SAUERTEIG

Ob in der heimischen oder in der Profi-Backstube – es wird wieder mehr mit Sauerteig gebacken. Während für Bäcker die besondere Aromatik und die längere Frischhaltung entscheidend sind, kommt für viele Hobbybäcker die Faszination am Herstellungsprozess hinzu. Denn theoretisch braucht man nicht mehr als Mehl und Wasser, um einen eigenen Sauerteigansatz herzustellen. Den Rest erledigen Mikroorganismen. Die Mehl-Wasser-Mischung muss dafür allerdings mehrere Tage bei einer gleichbleibenden Temperatur von 30 bis 35 °C aufbewahrt werden – das ist zu Hause gar nicht so einfach. Und auch dann entscheidet immer noch ein bisschen Glück darüber, ob sich die richtigen Mikroorganismen (nämlich Milchsäurebakterien) vermehrt haben. Gelingsicher geht es mit Sauerteig-Starterkulturen, die es fertig zu kaufen gibt. Und hat man erst einmal einen guten Sauerteigansatz im Kühlschrank, kann man ihn immer wieder verwenden. Vorausgesetzt, man „füttert“ ihn regelmäßig. Übrigens: Nicht nur Herzhaftes wie Brot und Pizza kann man mit Sauerteig backen. Auch Kuchen und süßen Teilchen – etwa Zimtschnecken oder Donuts – verleiht er ein tolles Aroma!

BEIM PROFI



URGETREIDE

Besonders im Brot- und Brötchen-Sortiment der Bäckereien wächst die Vielfalt und das hat nicht zuletzt mit vielen Getreidearten zu tun, die heute wieder im Kommen sind. Dinkel, Einkorn und Emmer ergänzen Weizen und Roggen und sorgen so für mehr Abwechslung und größere Auswahl beim Bäckerei-Einkauf.



WENIGER ZUCKER

Dass es auch weniger süß und trotzdem lecker geht, zeigen gerade immer mehr Bäcker mit zuckerreduzierten Gebäck-Varianten. Gar nicht so einfach, da Zucker nicht nur süß ist, sondern beim Backen auch verschiedene Funktionen erfüllt, wie dem Teig Volumen und Stabilität zu geben. Trotzdem kann weniger manchmal mehr sein und echte Profis kriegen auch das gebacken.



VEGETARISCH & VEGAN

Natürlich hat dieser Trend auch vor den Bäckern nicht Halt gemacht. Tatsächlich sind viele Backwaren ohnehin schon von Haus aus vegan, etwa die meisten Brot- und Brötchensorten. Aber auch bei belegten Brötchen, Snacks, Kuchen und Torten erweitert sich zunehmend das Angebot an vegetarischen und veganen Alternativen. Bemerkenswert: Es greifen auch immer mehr Flexitarier zu, die keine Veganer und vielleicht auch keine Vegetarier sind, die aber ihren Konsum an tierischen Produkten reduzieren möchten. Sei es aus gesundheitlichen oder ethischen Überlegungen oder auch aus Gründen der Nachhaltigkeit.



Foto: © BÖCKEN

BILDMATERIAL



NUTZUNG

Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen des Wissensforum Backwaren e.V. zu verwenden. Bitte beachten Sie die Copyright-Hinweise.

Porträt Christof Crone, Logo Wissensforum Backwaren e.V. (2 MB):
https://wissensforum-backwaren.de/wp-content/uploads/2021/09/Crone_Logo_WFB.zip

Kuchen am Stiel (23 MB):
https://wissensforum-backwaren.de/wp-content/uploads/2021/09/Am_Stiel.zip

Drip & Naked Cakes (14 MB):
https://wissensforum-backwaren.de/wp-content/uploads/2021/09/Drip_und_Naked_Cakes.zip

Sauerteig, Urgetreide, vegane Muffins (13 MB):
https://wissensforum-backwaren.de/wp-content/uploads/2021/09/Sauerteig_Urgetreide_vegan.zip



Heidesand mal anders: am Stiel; Foto: © Martin Braun



Drip Cake mit Kirschen; Foto: © Martin Braun



Naked Cake mit Beeren; Foto: © Martin Braun



Stracciatella-Kuchen am Stiel; Foto: © Zeelandia



Zum Verwechseln ähnlich: Kuchen statt Eis am Stiel; Foto: © Zeelandia



Veganer Naked Cake Mango-Maracuja; Foto: © Dawn Foods



Veganer Naked Cake Black Forrest; Foto: © Dawn Foods



Der Klassiker am Stiel: Cake Pops; Foto: © Martin Braun



Cranberry-Kuchen am Stiel; Foto: © Martin Braun



Whoopies am Stiel; Foto: © Martin Braun



Wieder im Kommen: Dinkelbrot; Foto: © Zeelandia



Brot aus dem Urgetreide Einkorn; Foto: © Zeelandia