



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

PRESSEMITTEILUNG

Wissensforum Backwaren e.V. setzt sich ein für mehr Transparenz

Der Verband Wissensforum Backwaren e.V. informiert fundiert über Backmittel und andere funktionale Backzutaten

Berlin, 20. Februar 2020 - Das Wissensforum Backwaren e.V. ist die Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren. Unabhängige Wissenschaftler und Fachpersonen der Mitgliedsunternehmen bündeln hier ihre Expertise und geben sie an Interessierte weiter, um mit gängigen Mythen und Vorurteilen gegenüber Backzutaten aufzuräumen.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und anderen funktionalen Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Im Vordergrund stehen dabei die sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärung und Information über Backmittel und Backzutaten und ihre Bedeutung bei der Herstellung von Backwaren.

Der Verband nimmt Stellung zu lebensmittelrechtlichen und ernährungsphysiologischen Fragen, liefert Informationen über Backmittel und andere Backzutaten sowie deren Zusammensetzung und Wirkungsweise und erstellt Lehrinformationen für die Aus- und Weiterbildung von Bäckern, Konditoren und Fachverkäufern. Hierzu gehören Fachbroschüren zu unterschiedlichen Themen sowie das Fachmagazin *backwaren aktuell*, das dreimal im Jahr erscheint. Alle Publikationen des Verbandes können kostenfrei unter www.wissensforum-backwaren.de heruntergeladen werden.

Speziell für Endverbraucher betreibt das Wissensforum Backwaren e.V. auf seiner Webseite einen Blog (<http://www.wissensforum-backwaren.de/category/blog/>), in dem verschiedene Themen unterhaltsam aufbereitet aufgegriffen werden. Inhaltsstoffe, die häufig in der Diskussion stehen, wie Weizen, Salz, Zucker und Aromen, werden hier einmal von einer anderen Seite beleuchtet. Denn Verbraucher sind heute sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Sie möchten wissen, was in ihren Backwaren drin ist und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden.



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Die direkte Ansprache von Verbrauchern ist relativ neu und Teil der Transparenz-Offensive des Wissensforum Backwaren e.V., denn viele Mythen und Vorurteile kursieren rund um die Herstellung von Brot und anderen Backwaren; besonders die Verwendung von Zusatzstoffen wird oft skeptisch gesehen.

„Skepsis entsteht oft da, wo die Informationen unzureichend sind“, so Geschäftsführer Christof Crone, „das ist absolut nachvollziehbar. Und genau hier setzt die Arbeit unseres Verbandes an. Unsere Branche ist stolz auf die Produkte, die sie herstellt, und klärt gerne darüber auf. Sie verbessern nicht nur Geschmack und Konsistenz von Backwaren, sie gleichen auch natürliche Schwankungen in den Rohstoffen aus und stellen so gleichbleibende Qualität und gute Verarbeitungseigenschaften sicher, was gerade hinsichtlich des Fachkräftemangels immer wichtiger wird. Darüber hinaus tragen sie zu einer längeren Haltbarkeit bei. Auch das ist in Zeiten, in denen viel über Lebensmittelverschwendung diskutiert wird, ein wichtiger Faktor. Brot ist leider eines der Lebensmittel, das besonders häufig in der Tonne landet.“

Mit seiner Aufklärungsarbeit möchte das Wissensforum Backwaren e.V. dazu beitragen, dass Brot und Feine Backwaren auch in Zukunft einen hohen Stellenwert in der Ernährung haben. Als Produkte auf Getreidebasis sind sie häufig rein pflanzlich, also vegan, und können beim Bäcker lose - letztlich wie in einem Unverpackt-Laden - eingekauft werden. Somit entsprechen sie grundsätzlich wichtigen Kriterien für eine nachhaltige Ernährungsweise.

Zudem sorgen sowohl die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung sowie die Wünsche der Verbraucher dafür, dass Inhaltsstoffe wie Zucker und Salz in Brot und Feinen Backwaren zunehmend reduziert werden. Durch Trends wie Urgetreide steigt die Sortimentsvielfalt, der Wunsch nach Natürlichkeit führt zu einer Reduzierung von Zusatzstoffen und einer verständlicheren Deklaration.

„Unsere Branche hat die Zeichen der Zeit erkannt und tut viel dafür, den Gesundheitswert der Produkte bei gleichbleibender Geschmacksqualität zu steigern und dem Wunsch der Verbraucher nach weniger Zusatzstoffen nachzukommen“, so Crone. „Eine Umfrage unter unseren Mitgliedsunternehmen im letzten Jahr hat gezeigt, dass Maßnahmen wie der Beschluss der Bundesregierung und auch das allgemein gestiegene Ernährungs- und



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Nachhaltigkeitsbewusstsein der Bevölkerung positiv wahrgenommen werden. Wir sehen hierin vor allem eine Chance, unsere Branche und unsere Produkte weiterzuentwickeln und einer so wichtigen und essenziellen Lebensmittelgruppe wie den Backwaren die Wertschätzung zu geben, die sie verdient.“

Bildmaterial



Bildunterschrift: Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Dateiname: Christof Crone_Copyright_Steffen_Höft_kl (504 KB)

Copyright: Steffen Höft



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Bildunterschrift: Logo Wissensforum Backwaren e.V.

Dateiname: WFB-Logo_4c



Bildunterschrift: Brot zählt in Deutschland zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln

Dateiname: Siebrecht_Bueezer_Bueezerbrot_Innenseite

Copyright: Martin Braun



Bildunterschrift: Steigende Sortimentsvielfalt - verschiedene Dinkelbackwaren

Dateiname: Dinkelspitz_Sortiment

Copyright: IREKS



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

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.

Für weitere Informationen:

Sarah Fischer
kommunikation.pur GmbH
Sendlinger Straße 31
80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 41
Fax: +49.89.23 23 63 51
E-Mail: fischer@kommunikationpur.com