



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



Foto: © Mariana Kurnyk on Pexels

GESCHÄFTSBERICHT

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.



VORWORT

Berlin, im Juni 2024

Verehrte Leserinnen und Leser,

auch in diesem Jahr bietet unser Geschäftsbericht wieder Anlass zur Freude, zeigt er doch auf eindrucksvolle Weise, welche gute Öffentlichkeitsarbeit unser Wissensforum Backwaren e.V. für unsere Branche erbringt.

In 2023 erschienen wie gewohnt drei Ausgaben unseres Organs *backwaren* aktuell. Dabei deckten wir wie üblich einen breitgefächerten Themenkreis ab. Bitte machen Sie sich von der Qualität der veröffentlichten Fachartikel selbst ein Bild, indem Sie die Ausgaben unter <https://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell/> herunterladen!

Auch unser längst zur Tradition gewordener Fachmedientalk hat in 2023 wieder stattgefunden. Hier konnten wir die Fortschreibung unseres TrendReports präsentieren, was auf großes Interesse bei den teilnehmenden Vertretern der Fachpresse traf und uns Anstoß ist, hieran auch in den kommenden Jahren anzuknüpfen.

Unser auf der Homepage <https://klartext-backzutaten.de> veröffentlichter Blog wächst kontinuierlich weiter und hat inzwischen einen beachtenswerten Umfang angenommen.

Zur Drucklegung unseres Geschäftsberichts sind ferner ganze sechs Ausgaben unseres Podcasts veröffentlicht. Sie finden diese unter <https://klartext-backzutaten.de/podcast/>.

Wir danken unserer Assistentin der Geschäftsführung, Frau Kathleen Reif für ihren unermüdlichen Einsatz; auch bei der Zusammenstellung des vorliegenden Geschäftsberichts. Meinen Mitvorständen danke ich für die hervorragende Zusammenarbeit. Unserer Partneragentur danken wir für eine stets reibungslose und hochprofessionelle Umsetzung der Vorhaben. Der Vorstand dankt ferner den Mitgliedern des PR-Arbeitskreises für die stets gute und konstruktive strategische Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

RA CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer,
Wissensforum Backwaren e.V.



DR. GEORG BÖCKER

Stellvertretender Vorsitzender



GERRIT ROSCH

Stellvertretender Vorsitzender





INHALT

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2023	4
2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2023	5
3. PUBLIKATIONEN	6
a) Bestand Fachbroschüren 2023	6
b) backwaren aktuell	10
c) backwaren aktuell Themenbereiche	11
d) Backzutaten-TrendReport - UPDATE 2023	13
4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	14
Pressemitteilungen	14
Kurzmeldungen	15
Blitzumfrage	16
Fachmedientalk	17
Pressebüro und Medienkontaktarbeit	18
Presseservice „Wissen Backzutaten“	19
Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	20
5. ONLINE-KANÄLE	21
Webseiten	21
Blog	22
Podcast	22
6. PR-ARBEITSKREIS	23
7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT	23
8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN	24
Mitglieder in Deutschland	24
Mitglieder in Österreich	30
9. PRESSESPIEGEL	31
10. DATENSCHUTZHINWEIS	135

GESCHÄFTSBERICHT 2023

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung
am 11. Juni 2024

Unseren Hinweis zum Datenschutz gemäß Bundesdatenschutzgesetz und EU-Datenschutz-Grundverordnung finden Sie am Ende dieses Geschäftsberichtes bzw. unter dem Link:

www.wissensforum-backwaren.de/datenschutz

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

www.wissenwasschmeckt.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

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2023

Vorstand

Vorsitzende(r): RA Christof Crone, *Wissensforum Backwaren e.V.*
Stellv. Vorsitzende(r): Dr. Georg Böcker, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Gerrit Rosch, *Martin Braun Backmittel und Essenzen KG*

PR-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Petra Stacher, später Sebastian Haberfellner, *backaldrin International, The Kornspitz Company GmbH*
Claudia Linder, *Martin Braun KG*
Elke Preißler, *UNIFERM GmbH & Co. KG*
Heidi Kahlstorf, später Regina Rogoß, *CSM Deutschland GmbH*
Julia Loncar, *Dawn Foods Germany GmbH*
Petra Fuchs, *IREKS GmbH*
Susanne Masch, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Lisa Marie Boll, später Hanna Neumann, *Zeelandia GmbH & Co. KG*
Dr. Alexander Henrich, *AB Enzymes GmbH*
Julia Badziong, *SternEnzym GmbH & Co. KG*
Kirsten Zabel, *Puratos GmbH*
Sandra Ganzenmüller, *kommunikation.pur GmbH*
Sarah Fischer, *kommunikation.pur GmbH*

Wissenschaftlicher Beirat

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Prof. Dr. K.-D. Jany
Prof. Dr. B. Kniel
Prof. Dr. P. Köhler
Prof. Dr. M. Lindhauer
Prof. Dr. F. Meuser
Prof. Dr. J. Schmitt
Dr. Katharina Scherf
Udo Berg

Gf. Vorstandsmitglied

RA Christof Crone, *Wissensforum Backwaren e.V.*, Berlin

Geschäftsstelle

Kathleen Reif, *Wissensforum Backwaren e.V.*, Berlin

2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2023

Im Berichtszeitraum fand die 15. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 13. Juni 2023 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2022 vorgestellt. Zudem wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2023 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten zur Mitgliederversammlung wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 4. Juli 2023 verwiesen.

Zudem gab es zur Beschließung des Etats für das Jahr 2023 eine Außerordentliche MV am 5. Juli 2023. Hinsichtlich der Ergebnisse wird auf das Protokoll vom 24. Juli 2023 verwiesen.



3. 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.

A) BESTAND FACHBROSCHÜREN 2023

Unter der Federführung 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, das einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Angelehnt an das moderne frische Design der seit 2017 in neuem Look erscheinenden *backwaren aktuell* überarbeitet das Wissensforum nun auch nach und nach seine Fachbroschüren. Den Anfang machte im Jahr 2019 die Broschüre „**Was sind Backmittel?**“, die nicht nur optisch, sondern auch inhaltlich aktualisiert wurde, beispielsweise durch Berücksichtigung der 2017 überarbeiteten Leitsätze für Backmittel des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.. Daneben bietet die Broschüre eine umfassende Definition von Backmitteln sowie eine Übersicht über die Entwicklung von Backmitteln im Laufe der Zeit. Die natürlichen Backeigenschaften von Getreide werden erläutert und wie Backmittel diese beeinflussen können. (Coverabbildung siehe S. 7)

„**Backhefe – natürlich rein**“ heißt die in Zusammenarbeit mit dem Hefeverband e.V. im Jahr 2020 aktualisierte Fachbroschüre. Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe über den Stoffwechsel der Hefezelle bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatz-

gebieten klärt die Fachbroschüre „Backhefe – natürlich rein“ 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. (Coverabbildung siehe S. 7)

2021 kam es zum dritten Relaunch. Überarbeitet wurde die Broschüre „**Fehler bei Kleingebäck und Brot**“ (vormals: Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung). Bei dieser sehr bildlastigen Broschüre konnte das Bildmaterial vollständig ausgetauscht und so einer modernen Bildsprache angepasst werden. Auch der Inhalt wurde vom Autor Markus Hombach überprüft und wo nötig aktualisiert. Eine übersichtliche Kapiteileinteilung sorgt zudem für eine bessere Orientierung. (Coverabbildung siehe S. 7)

2022 und 2023 kam es zu keinem weiteren Relaunch.

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 Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de zur Verfügung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.

3. PUBLIKATIONEN



Relaunch 2019



Relaunch 2020



Relaunch 2021

In **Tabelle 1** sind diejenigen Broschüren aufgelistet, die dem gegenwärtigen Wissensstand und einer vertretbaren Aktualität entsprechen.

Nr.	Titel	Stand (online)
1	Was sind Backmittel?	2019
	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 Kleingebäck und Brot	2021
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	2020

3. PUBLIKATIONEN

Die in **Tabelle 2** aufgelisteten Broschüren sind gegenwärtig als kostenpflichtige Printversion verfügbar.

<i>Nr.</i>	<i>Titel</i>	<i>Stand (Print)</i>
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

3. PUBLIKATIONEN

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.

<i>Nr.</i>	<i>Titel</i>	<i>Print</i>
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

3. PUBLIKATIONEN

B) BACKWAREN AKTUELL

Mit der Fachpublikation *backwaren aktuell* hat das Wissensforum Backwaren e.V. ein zitierfähiges Medium mit großer Anerkennung in Fachkreisen geschaffen. Es greift Trendthemen auf, informiert wissenschaftlich fundiert über neueste Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und technologische Fortschritte.

Der Leserkreis von *backwaren aktuell* setzt sich im Wesentlichen aus folgenden Vertretergruppen zusammen:

LESERKREIS

- 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

Im Jahr 2017 wurde mit dem Relaunch der *backwaren aktuell* eine Abfrage unter den Empfängern gestartet, wer die Ausgabe zukünftig nur noch als digitale Version erhalten möchte. Seitdem wird eine Mail mit den Links zu dem vollständigen PDF sowie den einzelnen Artikeln auf der Webseite des Wissensforum Backwaren an den Interessentenkreis versendet.

Ebenfalls in dem E-Mail-Verteiler sind die Mailadressen der PR-Abteilungen der Mitgliedsunternehmen des WFB aufgeführt. Ein gesonderter Versand an die PR-Abteilungen erfolgt daher seit dem Jahr 2019 nicht mehr.

Im Sommer 2021 wurde der Beschluss gefasst, die *backwaren aktuell* zukünftig ausschließlich digital zu veröffentlichen. Die Ausgabe 02/2021 war daher die letzte Ausgabe, die noch gedruckt wurde. Ein Beileger in dieser Ausgabe wies die Leserinnen und Leser auf die Einstellung des Drucks hin und bot die Möglichkeit, sich für den E-Mail-Verteiler anzumelden. Dieser Verteiler umfasst nach aktuellem Stand rund 500 Kontakte.



Im Berichtszeitraum wurden regulär drei Ausgaben von *backwaren aktuell* veröffentlicht. Eine Übersicht über die Inhalte finden Sie auf der folgenden Seite.

3. PUBLIKATIONEN

C) BACKWAREN AKTUELL THEMENBEREICHE

Die Ausgaben im Jahr 2023 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 01/23



Anke Katharina
Müller

Allrounder Hafer
Heimisches Getreide mit viel Potenzial

Irene Krauß

Werdegang eines exklusiven Genusses
Vom spröden Schiffszwieback zur feinen Biskuit-
masse

Manfred Laukamp,
Edgar Wiedenhaus

Butter oder Margarine?
Wie sich der tierische Klassiker und die pflanz-
liche Lösung unterscheiden

Dr. Karoline
Terberger

Eine nachhaltige Zukunft schaffen
Vereinbarung von Nachhaltigkeit und Wirtschaft-
lichkeit im Mittelstand

Sophia Paravicini,
Polina Schnur,
Prof. Dr. Alfred
Hagen Meyer

Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts
Mikrobiologische Kriterien für tiefgefrorene
Konditoreiprodukte

Ausgabe 02/23



Irene Krauß

„Aber bitte mit Sahne“
Vom einfachen Mandelkuchen zur kreativ gestal-
teten Motivtorten

Edgar Wiedenhaus

Margarine-Trends
Bäckerei-Spezialfette im Spannungsfeld gesell-
schaftlicher Entwicklungen

Daniel Wagner,
Christian Weiden-
hammer

Dem Mehl auf der Spur
Veränderte Mehlqualität und Korrektur durch
Backmittel

Dr. Lutz Popper

Enzyme für Backanwendungen
Vielseitige Werkzeuge verbessern die Verarbeitung
und die Produktqualität

Tobias Lizius,
Uta Verbeek

Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts
Kontaminanten - Recast der Verordnung
1881/2006

3. PUBLIKATIONEN

Ausgabe 03/23



Hanna Neumann

Hülsenfrüchte in Backwaren

Vom „Arme-Leute-Essen“ in die Backstube

Dr. Holger Willms

Buchweizen

Ein Pseudogetreide mit Zukunft

Jürgen Ellerkamp

Getreide – gepufft, granuliert

Rohstoffveredelung von Getreide durch Puffing und Granulierung

Manfred Laukamp

Vom Café zum Gastro-Bäcker

Mehr als belegte Brötchen: Snackvielfalt in der Handwerksbäckerei

Thalita Alcantara Lobo

Genussvolle Zimtschnecke

Ein Klassiker, der sich mit Trendy-Veredelungs-ideen neu erfindet

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts

Information der Öffentlichkeit nach § 40 (1a) LFGB

3. PUBLIKATIONEN

D) BACKZUTATEN-TRENDREPORT - UPDATE 2023

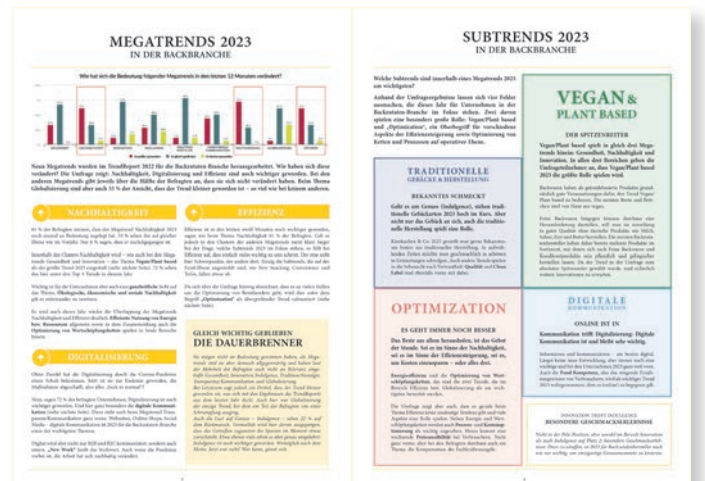
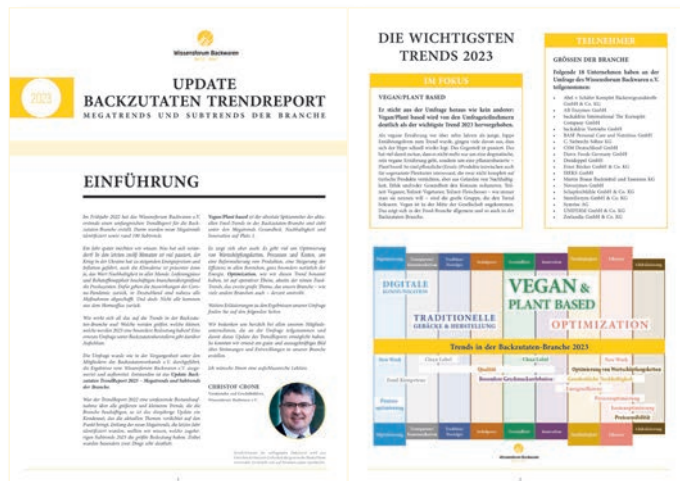
Anknüpfend an den erfolgreichen TrendReport 2022 wurde 2023 ein Update erstellt. War der TrendReport 2022 eine umfassende Bestandsaufnahme über alle größeren und kleineren Trends, die die Branche beschäftigen, so stellt das Update ein Kondensat dar, das aktuelle Themen verdichtet auf den Punkt bringt. Entlang der neun Megatrends, die 2022 identifiziert wurden, ging es im Update darum, welche zugehörigen Subtrends 2023 die größte Bedeutung haben.



In der jährlichen Blitzumfrage des Wissensforum Backwaren e.V. (siehe S. 16) wurden die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands e.V. zu diesem Thema befragt. Die Ergebnisse wurden in einem vierseitigen Dokument textlich und grafisch aufbereitet (s.u.).

Das Backzutaten-TrendReport Update 2023 wurde im Rahmen des Fachmedientalks (siehe S. 17) Fach-Journalistinnen und -Journalisten – zunächst exklusiv – vorgestellt. Einige Wochen später wurde es auf der Webseite des Wissensforum Backwaren veröffentlicht sowie über eine Pressemitteilung an einen größeren Kreis von Fachmedien kommuniziert (siehe S. 14). Eine für die Zielgruppe angepasste Version wurde zudem an die Publikumsmedien gespielt (siehe S. 14).

Das Update zum TrendReport sowie auch der ursprüngliche TrendReport aus dem Vorjahr sind bei Fach- und Publikumsmedien sowie in der Back-Branche auf viel positives Feedback gestoßen und haben zu vielfachen Veröffentlichungen geführt (siehe Pressespiegel).



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEMITTEILUNGEN

Im Berichtszeitraum wurden Pressemitteilungen zu den nachfolgenden Themen an die Fach- bzw. Publikums- presse versendet. Die vollständigen Meldungen können auf den Webseiten des Wissensforum Backwaren e.V. sowie des Backzutatenverbands e.V. eingesehen werden. Hier sind jeweils die Anleser aufgeführt.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

„Klartext Backzutaten“ informiert Endverbraucher Neuer Internetauftritt und Podcast des Wissensforum Backwaren e.V.

< Berlin, 28. März 2023 > Auf klartext-backzutaten.de dreht sich alles rund um Backzutaten und Backwaren. Der neue Internetauftritt des Wissensforum Backwaren e.V. richtet sich an interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher und bietet neben unterhaltsamen Blogbeiträgen und Infohäppchen auch einen Podcast, in dem Expertinnen und Experten aus der Back- und Ernährungsbranche Einblicke in ihr Fachgebiet geben.

Verteiler: Publikums- und Fachpresse | Absender: WFB

Klartext Backzutaten: Informationen rund um Backzutaten und Backwaren

Das Wissensforum Backwaren e.V. klärt mit neuer Webseite und neuem Podcast auf

< Berlin, 28. März 2023 > Auf der Internetplattform klartext-backzutaten.de dreht sich alles rund um Backzutaten und Backwaren. Die neue Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. bietet neben unterhaltsamen Blogbeiträgen und Infohäppchen auch einen Podcast, in dem Expertinnen und Experten aus der Back- und Ernährungsbranche Einblicke in ihr Fachgebiet geben.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

Backzutaten-Branche: Vegan ist Top-Trend 2023

Wissensforum Backwaren veröffentlicht Update Backzutaten-TrendReport

< Berlin, 29. Juni 2023 > Eine Umfrage unter Backzutaten-Herstellern zeigt: Vegan bzw. Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche 2023. Darüber hinaus werden drei weitere bedeutende Trends für dieses Jahr ausgemacht: traditionelle Gebäcke & Herstellung, Optimization sowie digitale Kommunikation. Die Umfrage wurde vom Wissensforum Backwaren e.V. durchgeführt und die Ergebnisse im „Update Backzutaten-TrendReport 2023“ zusammengefasst. Das Update baut auf dem bereits 2022 erschienenen TrendReport des Wissensforums auf und kann auf der Webseite des Verbands kostenfrei heruntergeladen werden.

Verteiler: Publikums- und Fachpresse | Absender: WFB

Wissensforum Backwaren e.V.: Vegan ist Top-Trend 2023

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

< Berlin, 29. Juni 2023 > Eine Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. zeigt: Vegan bzw. Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche 2023. Aber auch traditionelle Gebäcke wie Käsekuchen & Co. sowie eine traditionelle Herstellungsweise sind bei Backwaren gefragt.

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

KURZMELDUNGEN

Im Berichtszeitraum wurden Kurzmeldungen jeweils zum Erscheinen einer *backwaren aktuell* an die Fachpresse versendet.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

04.04.2023, Berlin

+++ erste Ausgabe 2023 der *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. +++ im Fokus: Allrounder Hafer – Heimisches Getreide mit viel Potenzial +++ aus der Backkultur-Historie: Wie es vom spröden Schiffszwieback zur feinen Biskuitmasse kam +++ Produktkunde: Butter oder Margarine? Unterschiede zwischen dem tierischen Klassiker und seinem pflanzlichen Pendant +++ für Unternehmen: Wie die Vereinbarung von Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit im Mittelstand gelingen kann +++ außerdem aus dem Lebensmittelrecht: Mikrobiologische Kriterien für tiefgefrorene Konditoreiprodukte +++

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

03.08.2023, Berlin

+++ Sommer-Ausgabe der *backwaren aktuell* ist da! +++ Themen im Heft: Torten-Historie // Margarine-Trends // Mehlqualität & Backmittel // Enzyme // Kontaminanten - Recast der Verordnung 1881/2006 +++ Ausgabe ab sofort kostenfrei zum Download verfügbar +++

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

22.11.2023, Berlin

+++ Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide – die neue Ausgabe von *backwaren aktuell* stellt besondere Backzutaten vor +++ Außerdem im Heft: Mehr als nur Käsebrötchen – wie Handwerksbäcker sich zunehmend zu Snackprofis wandeln +++ Im Fokus: Trendgebäck Zimtschnecke +++

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

BLITZUMFRAGE

Zur Erstellung des Update TrendReport 2023 (siehe Seite 13) und zur Vorbereitung des jährlichen Fachpressegesprächs wurde eine Umfrage unter den Mitgliedern des Backzutatenverbands e.V. durchgeführt. Die Umfrage fand im Zeitraum 27.02. – 20.03.2023 statt. Das Thema lautete:

Update TrendReport 2023

Die Blitzumfrage wurde wie in den Vorjahren auch mit dem Online-Umfrage-Tool easy.feedback durchgeführt.

Ziel der Umfrage war das Anknüpfen an den erfolgreichen TrendReport 2022 sowie die Identifizierung der wichtigsten Trends und Entwicklungen 2023. Die Ergebnisse wurden textlich und grafisch in einem Vierseiter aufbereitet und auf dem Fachmedientalk im Mai 2023 erstmals vorgestellt.

Blitzumfrage: "Update TrendReport"

Ein Jahr nach unserem TrendReport - Was hat sich verändert?

Dank Ihrer Mithilfe konnten wir 2022 einen umfangreichen TrendReport inklusive einer komplexen TrendMap für die Backzutaten-Branche erstellen. Der TrendReport hat große Resonanz in den Medien gefunden und zu vielen positiven Rückmeldungen geführt.

Ein Jahr später möchten wir wissen: Was hat sich verändert? Seit unserem TrendReport ist viel passiert, der Krieg in der Ukraine hat zu steigenden Energiepreisen und Inflation geführt, auch die Klimakrise ist präsenter denn je, das Wort Nachhaltigkeit in aller Munde. Lieferengpässe und Rohstoffknappheit beschäftigen branchenübergreifend die Produzenten. Dafür gehen die Auswirkungen der Corona-Pandemie zurück, in Deutschland sind nahezu alle Maßnahmen abgeschafft. Und doch: Nicht alle kommen aus dem Homeoffice zurück.

Wie wirkt sich all das auf die neun Megatrends und ihre Subtrends aus, die wir letztes Jahr identifizieren konnten? Welche werden größer, welche kleiner, welche werden 2023 eine besondere Bedeutung haben?

Die Ergebnisse werden in das **Update TrendReport 2023** einfließen und auf dem **Fachmedientalk 2023** vorgestellt. Zudem können wir die Inhalte langfristig als „Futter“ für die Fachkommunikation nutzen.

Zur Beantwortung der Fragen benötigen Sie etwa **15 Minuten**.

Mit Ihrer Teilnahme unterstützen Sie das Wissensforum Backwaren in der generischen Kommunikation rund um Backzutaten und Trends der Branche.

Vielen Dank!

Zur Umfrage

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

FACHMEDIENTALK

Aufgrund der guten Erfahrungen der Vorjahre fand der Fachmedientalk 2023 erneut virtuell über MS TEAMS statt. Thema war das Update Backzutaten-TrendReport 2023. Mit 13 Journalistinnen und Journalisten hatte der Fachmedientalk eine ebenso hohe Teilnahmequote wie im Vorjahr. Hierbei handelte es sich um die bisher höchste Teilnahmequote.

Datum: 23. Mai 2023
Thema: Vorstellung Update Backzutaten TrendReport 2023
Referenten: Christof Crone (WFB, BZV)
Gerrit Rosch (WFB, Martin Braun)
Georg Böcker (WFB, BÖCKER)
Wilko Quante (BZV, UNIFERM)
Dr. Mathias Warwel (BZV, IREKS)



Den anwesenden Journalistinnen und Journalisten wurde im Nachgang eine Pressemappe zur Verfügung gestellt. Diese enthielt das Update TrendReport, die Präsentation des Fachmedientalks sowie Bildmaterial (Grafiken, Moods, Pressefotos der Referenten).

Anwesende Journalisten/-innen (13)

Medium	Journalist/-in
BÄKO-magazin	Andrea Diener
back.intern	Mario Töpfer
back.intern	Brigitte Ahrens
Check Up Back.Business	Paola Rentsch
ABZ/KoCa Backmedien DFV	Lynn Esenwein
Back Journal	Dr. Benno Kirsch
DBZ Magazin	Christian Bremicker
brot+backwaren, backspiegel	Helga Baumfalk
BROTpro	Edda Klepp
RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel	Sibylle Menzel
Lebensmittel Praxis	Susanne Klopsch
Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung	Hildegard Resch
Das Lebensmittelhandwerk (Öst. Agrarverlag)	Andrea Sturm

Für Veröffentlichungen im Zusammenhang mit dem Fachmedientalk siehe Pressespiegel ab S. 31

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEBÜRO UND MEDIENKONTAKTARBEIT

Das Pressebüro stand auch 2023 Journalistinnen und Journalisten für Anfragen zur Verfügung. Hier kam es unter anderem zu einem größeren Interview mit dem *BÄKO-magazin* sowie zu einer umfangreichen Veröffentlichung zum TrendReport in *DIE ERNÄHRUNG*.

Im Rahmen der aktiven Medienkontaktarbeit wurde zudem die 2019 gestartete Reihe „Ofenfrisch – Ein Info-service des Wissensforum Backwaren e.V.“ fortgeführt,

die proaktiv Themen platziert. Die Reihe richtet sich an die Publikumsmedien und nutzt die für den Blog des Wissensforum Backwaren e.V. produzierten Inhalte. Folgende Themen wurden hierbei aufgegriffen:

- Backwaren & Nachhaltigkeit
- Zertifizierte Inhaltsstoffe
- Roher Teig
- Sauerteig



„JEDER BACKER SOLLTE SICH MIT TRENDS BESCHÄFTIGEN“

Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten. Er weist, welche Megatrends aktuell angesagt sind.

Fleischesser wandeln sich zu Flexitariern, vegetarische und vegane Ernährungsformen finden immer mehr Anhänger. Wie sehen Sie die Entwicklung für Backwarenhersteller?

In der Tat handelt es sich bei dem genannten Ernährungstrend um maßgebliche Treiber der Innovation im Lebensmittelsektor der vergangenen Jahre. Die Entwicklung verfolgen unsere Mitglieder in den Unternehmen demgemäß schon seit längerer Zeit. Das hat sich auch deutlich im TrendReport unserer Branche niederschlagen, den wir im vergangenen Jahr erhoben und in dem wir neun Megatrends identifiziert haben. Hierbei sehen unsere Mitglieder vor allem im Subtrend Vegan/Pflanz Based das größte Wachstumspotenzial und diese Erkenntnis spiegelt natürlich auch bei der Planung und Produktentwicklung eine Rolle. Dabei finden sich beschäftigt und für sein Unternehmen, entgegen dem Wünschen der Kunden und im Einklang mit dem eigenen Konzept, entscheidet, mit welchem Sortiment er die größten Erfolge erzielen kann. Backwaren haben gute Voraussetzungen, um dem Trend zu folgen, denn Backwaren bringen als getriebene Produkte die Vorteile von klassisch schon viel vegetarischen, veganen und pflanzlichen Rezepten mit. Unsere Mitgliedsunternehmen stehen dem Locken als Partner zur Seite, um gemeinsam den Trend in Erfolg umzusetzen. Denn gerade im Bereich Feine Backwaren kann der Verzicht auf tierische Produkte viel bringen. Es ist Milch und Sahne durchaus eine Herausforderung darstellen.

Welche Trends bestimmen außerdem die Forschungs- und Entwicklungsarbeit in den Backwaren?

Sehr intensiv an der Optimierung bestehender Rezepturen gearbeitet, auch gemeinsam mit den Kunden aus der backenden Branche. Dies hat zum einen mit dem Trend hin zu veganen Produkten bzw. allgemein Nachhaltigkeit zu tun, aber natürlich auch mit den Veränderungen in der Rohstoffverfügbarkeit.

Steigende Energie- und Rohstoffpreise, Inflation und Lieferwierigkeiten sind aktuell Themen, die nicht nur die Backbranche beschäftigen. Wie sehen Sie die wirtschaftliche Lage der Backwarenunternehmen und welche Auswirkungen hat dies?

Unser Ziel ist es, die aktuellen Lage für unsere Mitgliedsunternehmen genauso wie für zahlreiche Unternehmen aus anderen Branchen eine Hilfe aufzuzeigen. Und auch wie wir Vorhaben können.

TRENDS IN DER BACKBRANCHE

DAS WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. HAT 2022 ERHOSEN, WELCHE THEMEN BACKZUTATEN-HERSTELLER BESCHÄFTIGEN. DABEI WURDEN RUND 100 TRENDS IDENTIFIZIERT UND NEUN AUFGRUND IHRER BESONDEREN BEDEUTUNG ALS MEGATRENDS EINGESTUFT.

Christof Crone

Backwaren im gesellschaftlichen Wandel

Reiz und andere Backwaren spielen im deutschsprachigen Raum eine zentrale Rolle, das hat die gesellschaftlichen Entwicklungen einen Einfluss darauf. Seit es strukturelle Veränderungen wie die Digitalisierung, die Automatisierung, gesellschaftliche Anpassungen oder Veränderungen in Konsumverhalten, Lebensstil häufig getrieben von neuen Lebensformen, aber auch von Aspekten der Ethik und Verantwortung.

Gemeinsam mit seinen Mitgliedern hat das Wissensforum Backwaren e.V. 2022 einen umfassenden TrendReport erstellt. Ziel war es, größere und kleinere Trends der Branche zusammenzutragen, zu clustern und ihre Bedeutung und weitere Entwicklung einzuschätzen. Dabei ging es nicht um reine Food-Trends, sondern auch um Arbeits- und Herstellungsprozesse, denn auch diese stetigen Veränderungen unterwerfen. Herangekommen ist eine komplexe Trend-Matrix, die rund hundert Schmelze und neun Megatrends erfasst.

Das Konzept von Megatrends und Subtrends

Der Begriff Megatrend wird vom Zukunftswissenschaftler definiert. Ein Megatrend hat danach eine Dauer von mehreren Jahrhunderten, zeigt Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen, ist ein globales Phänomen sowie sehr langsam und nicht reversibel.

Subtrends sind kleinere Trends, die diese Kriterien nicht oder nicht vollständig erfüllen. Sie kommen und gehen schneller als



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 01-2023 Backwaren & Nachhaltigkeit

Backwaren & Nachhaltigkeit - ein gutes Paar

Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt, nicht mehr zu verbrauchen als nachwachsen kann, damit auch folgende Generationen noch genügend Rohstoffe zur Verfügung haben.

Das Thema Ernährung spielt dabei eine bedeutende Rolle und in diesem Zusammenhang auch Getreide, einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Backwaren sind somit nicht einfach irgendwelche Lebensmittel. Sie sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und ein wichtiger Faktor bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft ausreichend und nachhaltig ernährt werden kann.

Eine Diät für die Zukunft

Genau mit dieser Frage beschäftigte sich vor wenigen Jahren eine große, internationale Forschungsgruppe: Wie ernähren wir die Weltbevölkerung, die bis 2050 schätzungsweise von rund sieben Milliarden auf rund zehn Milliarden Menschen angestiegen sein wird, und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen schonen? Sprich: Wie ernähren wir uns nachhaltig?

rscherinnen entwickelte Planetary Dietary Patterns, die sich auf die Ernährung von rund 232 Gramm Vollkorngetreide pro Person und Tag basieren. Das Getreide ist die Basis dieser Ernährungsweise dar.

t, liegt daran, dass die Pflanzenernährung einiges zu bieten hat. Vollkorn-Variante vor allem eine positive Eigenschaften werden



oder besonders intensiv angelegte Ausprägungen oder auch weniger bewusste Entscheidungen, z.B. in der Textur durch größere Cremigkeit, Körnerlebnis u.ä.

Megatrend Indulgence - Die Lust auf Genuss Der Trend Indulgence (Genuss) bedeutet tierischen zwei gegensätzliche Strömungen: Auf der einen Seite das Schmelzgerichte, bewusste Luxus. Dann gibt es das Fast Food/Pharmen mit seinen Ausprägungen in Richtung „ever lighter the top“ extra viel Füllung, extra viel Topping, extra kalorienreiche Kombinationen.

Auf der anderen Seite steht die Healthy Holistic, die darauf abzielt, Genuss und Gesundheit zu verbinden. Daraus hervor geht auch der Subtrend New Snacking, also „Fast Good“ statt „Fast Food“.

Unabhängig von FoodPorn oder Healthy Holistic zielt sich eine Balance zwischen Individualisierung ab, sowohl was das Geschmackserlebnis selbst als auch die Portionsgröße angeht, was auch mit der Zunahme der Single-Haushalte zu tun hat. Der Trend geht dabei spürbar zu beidem: Mehr Portionen, aber kleineren „Ein-Personen-Portionen“, die schnell verzehrt sind und für den Leser einen besonderen Geschmack zu schaffen. Dies kann über neue Geschmacksrichtungen gelingen, aber neue Geschmackskombinationen, besonders

„Mystery“ auf den Punkt bringen. Die Backwaren-Branche hat dabei vor allem zwei Säulen ausgemacht, eine technologische und eine gastronomische, aus denen künftig Neuentwicklungen zu erwarten sind. Zudem gibt es in der (Weiter-)Entwicklung neuer Technologien, wie etwa funktionale Ingredients (Rohstoffe, Enzymtechnologien zur Beeinflussung der Produktqualität von Produkten (z.B. längere Mindesthaltbarkeitsdauer MBH), aber auch Nutri Food), sowie um Verbraucherschutz (z.B. Ernährungsinformationen bei Gütern, die auf Kühlung angewiesen sind).

Zum anderen wird es weiterhin ein Schwerpunkt der Branche sein, für Verbraucherinnen und Verbraucher immer wieder neue, besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dies kann über neue Geschmacksrichtungen gelingen, aber neue Geschmackskombinationen, besonders

dem auch um soziale und ökonomische Aspekte und darum, alles miteinander zu verbinden.

Vom immer größer werdenden Einfluss der Backwaren-Branche auf die lokale Wirtschaft, die Backwaren-Branche hat dabei vor allem zwei Säulen ausgemacht, eine technologische und eine gastronomische, aus denen künftig Neuentwicklungen zu erwarten sind. Zudem gibt es in der (Weiter-)Entwicklung neuer Technologien, wie etwa funktionale Ingredients (Rohstoffe, Enzymtechnologien zur Beeinflussung der Produktqualität von Produkten (z.B. längere Mindesthaltbarkeitsdauer MBH), aber auch Nutri Food), sowie um Verbraucherschutz (z.B. Ernährungsinformationen bei Gütern, die auf Kühlung angewiesen sind).

Zum anderen wird es weiterhin ein Schwerpunkt der Branche sein, für Verbraucherinnen und Verbraucher immer wieder neue, besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dies kann über neue Geschmacksrichtungen gelingen, aber neue Geschmackskombinationen, besonders

Megatrend Innovation - Der Motor der Branche Innovation wird und ist immer wichtig, in der Welt der Backwaren. Die zunehmende Häufigkeit und Entwicklungsschwindigkeit von Innovationen lässt sich mit dem Subtrend



Backwaren-TrendMap

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSESERVICE „WISSEN BACKZUTATEN“

Um die Kommunikation in Richtung Publikumspresseservice weiter zu intensivieren, wurde 2020 der Presseservice „Wissen Backzutaten“ gestartet. Der Presseservice wird an Redaktionen der Publikumsmedien versendet und liefert diesen Informationen zu einem bestimmten Thema. Die Informationen sind dabei besonders „medientauglich“ aufbereitet und in klassischen Rubriken dargestellt. Es handelt sich um „Info-Häppchen“ in leicht

verständlicher Sprache, die Redaktionen die Arbeit erleichtern, da sie ohne größeren Bearbeitungsaufwand übernommen werden können.

Folgende zwei Themen wurden 2023 wie genannt vorbereitet und an die Presse verschickt:

- Pseudogetreide
- Weihnachtsgebäck

WISSEN BACKZUTATEN INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

Wissensforum Backwaren
e.V.

Ein thematisches
Wissensforum Backwaren e.V.

02/2023

ALLES RUND UM
WEIHNACHTS-
GEBÄCK

CHRISTOPH CRONE
Vorsitzender und Geschäftsführer
Wissensforum Backwaren e.V.

ZITAT

„Weihnachtskaffee wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Weihnachtszeit verbindet und unsere Feiern bereichert. Das ist überliefert entstanden und ist also geschichtlich schützenswert. In Feiern und Festen werden auch heute noch Plätzchen und Stollen sehr viel öfter gebacken als sonst. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfreut sich immer wieder.“

Über das Wissensforum Backwaren
Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backwaren arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Unser **Presse- und Öffentlichkeits-Service** finden Sie unter vielen Infos aus der Welt der Backwaren auch einen **Presse- und Öffentlichkeits-Service**, der Sie Expertenwissen liefert.

Weitere Informationen
Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
Kommunikation per Gehört
Sarah Fischer
Sendlinger Straße 31
80333 München
Tel.: 089 23 23 43 41
fischer@kommunikationstipp.com

KLEINE PLÄTZCHENKUNDE

Vom A wie Ankerbrot bis Z wie Zimtsterne – die Entdeckung unserer kleinen Weihnachtsplätzchen hat allerlei spannende Geschichten auf Lager.

SPRINGERLE
„Springerle“ oder „Springer“ sind in Bayern und Baden-Württemberg, Schwabenland in Straßburg – die traditionelle Ankerbrot hat viele Namen. Eine ist aber überall: die von der Oberfläche und der sprichwörtlichen „Rülle“, die dadurch entstehen, dass sich der gebackene Oberseite leicht vom flachen Unterseite abhebt. Eine weitere Besonderheit: Springerle werden mit Mandeln gebacken, aber Hühnerknochen mit eingekneteten Mandeln. Ein solches Mehl war früher das springende Pferd, das manchmal auch den Namen trägt. Vielleicht rührt dieser aber auch daher, dass der Teig beim Backen „auspringt“ und in die Höhe steigt. Dafür sorgt das Treibmittel Hühnerknochen.

MAKRONEN
Seit über 300 Jahren sind Makronen in Deutschland und Österreich bekannt. Ihren Ursprung haben sie allerdings in Italien, vermutlich in Venedig, da in alten Texten häufig „venetianische Mandeln“ als Zutat für Makronen empfohlen wurden. Denn diese bestehen seit jeher aus feinen gemahlten Mandeln, die mit Zucker und Eiweiß vermischt und auf einem Ofen oder in einer Pfanne gebacken werden. Längst Makronen, wie wir sie heute kennen, konnte man in Deutschland jedoch erst ab 1700 herstellen – denn erst dann kam man auf die Idee, Eiweiß getrocknet vom Eiweiß zu trennen und es „geschwächt“ als „Makronen“ zu verwenden, was in Deutschland schließlich „Makronen“.

VANILLEKIPFEL
Vanillekipfeln gehören zu den traditionellen Weihnachtsgebäcken und werden besonders gerne in der Adventszeit gebacken. Die heute gebräuchlichste Vanille ist die aus Mexiko, weshalb auch häufig das französische Vanillin zur Aromatisierung genutzt wird. Früher war echte Vanille so teuer, dass nur aristokratische Kreise sie sich überlegen konnten. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kommerzialisierte sich der Anbau und Vanillekipfeln haben auch in gutbürgerliche Haushalte Eingang gefunden. Die Form des Kipfels hingegen gibt es schon sehr lange, schon im alten Orient war sie bekannt. Im 16. Jahrhundert gab es in Wien sogar eigene „Kipfelmacher“. Warum die Kipfel jener Zeit besonders, ist jedoch unbekannt.

ZIMTSTERNE
Der beliebteste Teig für Zimtsterne geht auf das Jahr 1306 zurück. Im Jahr 1306, ähnlich wie Vanille und andere Gewürze, damals sehr teuer war, haben Kuchenspezialisten wie Zimtsterne aus wenigen Weizenbrotresten hergestellt. 1306 war es kein Getreide, das Kaiser Karl V. dem Kaiser (der zwölften Generation) geschenkt wurde. Aber spätestens in den gutbürgerlichen Haushalten des 18. Jahrhunderts fand man auch hier allerlei Rezepte für Zimtsterne, sogar Abbildungen des Hochzeits- Aussehens in Steinen sind hier schon zu sehen.

DOMINOSTEINE
Dominosteine sind heute auf Weihnachtsmärkten nicht mehr wegzudenken. Aber sie sind eine vergleichsweise junge Erfindung und wurden erst 1906 von einem Dresdener Chocolatier kreiert. Dieser wollte damit eine günstige Praline anbieten und so eine größere Kuchensorte erschaffen. In den Kuchensorten musste er allerdings die ursprünglich doppelte Lebkuchen-Kirschglocke-Schicht auf eine einzige Schicht reduzieren. Diese „Stegzucker“ gelangte demnach zu einer halbierten und wurde später nach „Aufguss“ und damit eine Lebkuchensorte, die heute durch Mandarinen ersetzt.

WIE WEIHNACHTEN WOANDERS SCHMECKT INTERNATIONALE KLASSIKER

WISSEN BACKZUTATEN INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

Wissensforum Backwaren
e.V.

Ein Presseservice des
Wissensforum Backwaren e.V.

01/2023

ALLES RUND UM
PSEUDOGETREIDE

CHRISTOPH CRONE
Vorsitzender und Geschäftsführer
Wissensforum Backwaren e.V.

ZITAT

„Pseudogetreide können eine spannende Bereicherung sein, sowohl für Landwirte als auch für Bäcker. In der Weizenverarbeitung spielen sie jedoch aufgrund ihrer geringen Erträge nur eine untergeordnete Rolle. Eine Produktion im großen Stil wie bei Weizen, Mais oder Reis ist nicht möglich und nur ähnlich hohe Nachfrage wie nicht zu denken. In Deutschland werden sie nur wenig angebaut, weshalb man mit Blick auf das Thema Nachhaltigkeit auch die Transportwege im Hinterkopf behalten sollte.“

Über das Wissensforum Backwaren
Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backwaren und Backwaren arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Unser **Presse- und Öffentlichkeits-Service** finden Sie unter vielen Infos aus der Welt der Backwaren auch einen **Presse- und Öffentlichkeits-Service**, der Sie Expertenwissen liefert.

Weitere Informationen
Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
Kommunikation per Gehört
Sarah Fischer
Sendlinger Straße 31
80333 München
Tel.: 089 23 23 43 41
fischer@kommunikationstipp.com

DIE BELIEBTESTEN PSEUDOGETREIDE

QUINOA
DAS KORN DER INKA
Die Spuren von Quinoa reichen weit zurück. Das Fuchsschwanzgewächs fand bereits in den indigenen Hochkulturen Mittel- und Südamerikas seine Verankerung. Bei den Inkas, Inka und Maya gehörte Quinoa zu den wichtigsten Nahrungsmitteln und hatte einen entsprechenden Stellenwert. Die spanischen Eroberer waren dem „kaiserlichen“ Korn wenig gewogen. In Europa wurden sowohl Quinoa als auch Amaranth erst vor wenigen Jahrzehnten populär. So haben wir heute – fast ausschließlich vor Jahrzehnten bei den Inka – als echtes Superfood gefeiert.

Quinoa kommt vor allem als Pflanze – ähnlich wie Reis – auf dem Feld. Aber auch in Salaten und Bowls und gebackene Quinoa sind beliebte Zutaten. Es gibt weiße, schwarze und rote Quinoa, die sich nur leicht in Geschmack und Geschmack unterscheiden. Man kann jede Farbe für sich kochen, oft werden aber auch Mischungen angeboten, die auf dem Feld besonders viel herkommen.

AMARANTH
„UNSTERBLICHER“ GENUSS
Auch Amaranth ist in Südamerika beheimatet, hat eine ähnliche Geschichte wie Quinoa und gehört ebenfalls zur Familie der Fuchsschwanzgewächse. Der Begriff stammt aus dem Griechischen und bedeutet „unsterblich“. Amaranth zeichnet sich aus durch besonders kleine Körner, die nach dem Kochen – anders als Quinoa – nicht binden und sondern eher eine leuchtende Konsistenz bekommen. So eignet sich Amaranth besonders gut für Salate, aber auch für Porridge oder Toppings. Aber auch als viele Gerichte lassen die goldenen Körner sich bestens integrieren. Ganz besonders gerne wird Amaranth allerdings gepulvert und so als „crunchy“ Zutat das meiste Mehl zu ersetzen. Man kann es leicht geröstet kochen, oder wie Porridge selbst kochen.

BUCHWEIZEN

DER NAME TÄUSCHT
Buchweizen trägt seinen Namen aufgrund der buckelförmigen Samen und der weizenähnlichen Verwendung und Inhaltsstoffe. Aber es gehört zur Familie der Knelgewächse und ist damit kein Getreide.

Buchweizen hat asiatische Wurzeln und wird seit dem späten Mittelalter auch in Europa kultiviert. Vor allem in der Familie der Knelgewächse und ist damit kein Getreide.

Buchweizen ist eine relativ neue Pflanze, was den Anbau auslöst. Buchweizen kann auf Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden.

Buchweizen ist eine relativ neue Pflanze, was den Anbau auslöst. Buchweizen kann auf Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden.

Buchweizen ist eine relativ neue Pflanze, was den Anbau auslöst. Buchweizen kann auf Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden.

19

20

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

ZUSÄTZLICHE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH

ARGE BACKMITTELERZEUGER

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2023 weitestgehend fortgesetzt. Es besteht ein inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Im Berichtszeitraum fand nur eine Hybrid-Sitzung der ARGE Backmittelerzeuger statt, an der Geschäftsführer und Vorsitzender, Herr Crone, auch teilnahm.



ICC-AUSTRIA

Seit 2006 ist das Wissensforum Backwaren e.V. Mitglied der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Austria (ICC Austria) und unterstützte in den vergangenen Jahren wiederholt Veranstaltungen der Organisation. Einmal im Jahr findet ein Symposium zu einem topaktuellen Thema und hinsichtlich der Vortragenden und Referate meist als hochkarätig eingestufte Veranstaltung statt.

Das **Jahressymposium** fand am 13. April 2023 in Wien statt. Thema des Symposiums war „Getreideversorgung im Spannungsfeld ökologischer und sozioökonomischer Ansprüche“.

Die **D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** behandelt seit über 60 Jahren grundlegende getreidechemische Vorgänge vom Rohstoff bis hin zum Endprodukt und liefert so die Basis für praxisrelevante Anwendungen. Diese Tagung wird von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – in Zusammenarbeit mit dem Max-Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und

Qualität bei Getreide – in Detmold, dem ICC in der Schweiz und dem ICC in Österreich organisiert.

Die rund 150 Teilnehmer kommen aus den Bereichen Produktentwicklung, Analytik, Forschung und Beratung. Der amtierende AGF Ausschuss für Getreidechemie ist für die Zusammenstellung der Tagungsinhalte mitverantwortlich. Die Veranstaltung umfasst 1 ½ Tage.

Die 9. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften fand am 5. und 6. Oktober 2023 in Detmold, Deutschland, statt.



TRANSPARENZOFFENSIVE „WISSEN WAS SCHMECKT“

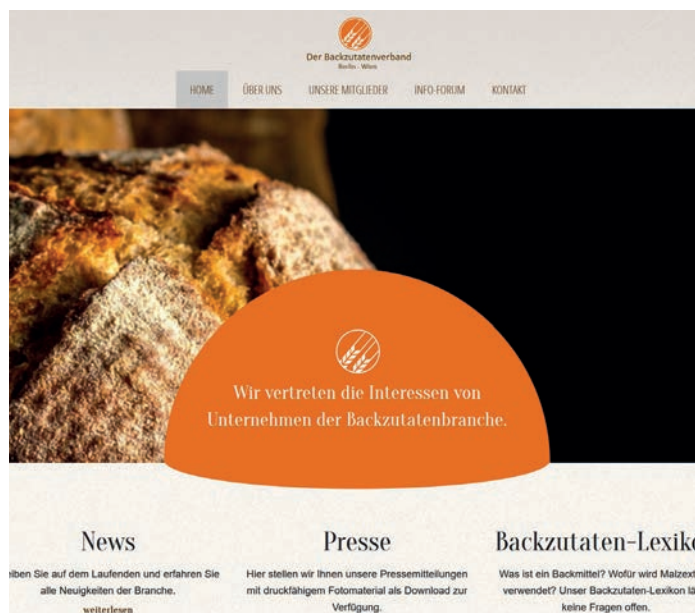
Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten – im Wesentlichen in Bezug auf die leicht von Deutschland abweichenden national geregelten 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. Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden, wie auch in den Vorjahren, im Jahr 2023 nicht vorgenommen.

5. ONLINE-KANÄLE

WEBSEITEN

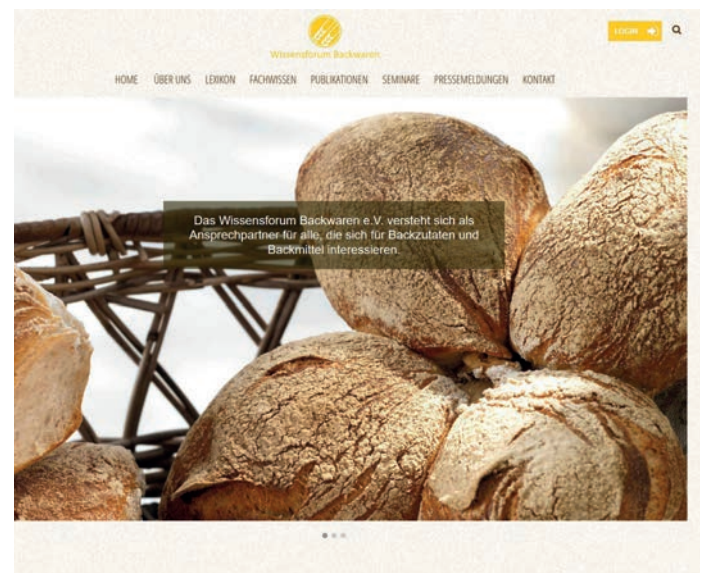
Auch 2023 wurden die Internetseiten www.wissensforum-backwaren.de, www.backzutatenverband.de sowie die 2022 neu hinzugekommene Webseite www.klartext-backzutaten.de weiter betrieben, gepflegt und befüllt.

Auf den überwiegend für ein Fachpublikum ausgerichteten Webseiten www.wissensforum-backwaren.de und www.backzutatenverband.de wurden Pressemitteilungen eingestellt, Terminen aktualisiert sowie bei Bedarf die von Daten der Mitgliedsunternehmen angepasst.



Auf www.wissensforum-backwaren.de wurden zudem wie üblich die *backwaren aktuell* als Gesamt-PDF sowie jeweils die einzelnen Artikel zum Erscheinen jeder Ausgabe veröffentlicht. Auch das Update TrendReport 2023 wurde auf der Webseite integriert.

Auf www.klartext-backzutaten.de, wo vornehmlich Endverbraucher angesprochen werden, wurden aktuelle Blogbeiträge, Podcast-Folgen und passende Infohäppchen aus dem Themendienst eingestellt. Darüber hinaus wurde ein umfangreiches Backzutaten-Lexikon vorbereitet. Die Veröffentlichung erfolgt 2024.



WILLKOMMEN BEI KLARTEXT-BACKZUTATEN.DE

Gebäck-Genießer? Brotzeit-Fan? Kuchen-Schlemmer? Hereinspaziert!

Getreide zu verbucken hat eine jahrtausendealte Tradition. Methoden, Techniken und Zutaten haben sich stetig weiterentwickelt und werden sich auch zukünftig immer wieder verändern. Große Vielfalt und hohe Qualität bei unseren heutigen Backwaren sind das Ergebnis dieses Prozesses, der auf Traditionen und uraltem Wissen fußt und von Wissenschaft und Forschung, moderner Produktion, verbesserten Hygienestandards und neuen Rohstoffen sowie der Experimentierfreude von findigen Bäckern und Backzutatenherstellern begleitet wird.

Von den Anfängen bis heute, von den Zutaten bis zur fertigen Backware, von den Nährstoffen bis zu wichtigen Gesundheitsfragen – hier geht es rundum unsere liebsten Köstlichkeiten aus dem Ofen!



5. ONLINE-KANÄLE

BLOG

Im Berichtszeitraum sind vier Blogbeiträge erstellt und auf klartext-backzutaten.de veröffentlicht worden. Die Blogbeiträge hatten folgende Themen:

- Roher Teig
- Sauerteig
- Leitsätze für Brot & Kleingebäck
- Backmittel



BACKZUTATEN

Sauerteig – ein Triebmittel zwischen Tradition und Trend

Sauerteig ist ein natürliches Teigtriebmittel, das seit Jahrtausenden zur Herstellung von Brot – und inzwischen auch anderen Backwaren –...

WEITERLESEN



ERNÄHRUNGSWISSEN

Roher Teig – Gefahr für Naschkatzen?

Die Schüssel mit den Teigresten ausschlecken – das machen nicht nur Kinder gern. Dunkel hört man noch irgendwo in...

WEITERLESEN



ZUSATZSTOFFE & LEBENSMITTELSCHEMIE

Back-Helfer für Profis – eine ganz spezielle Backzutat

Treue Leser dieses Blogs wissen längst: In Profi-Backstuben wird nicht nur mit Mehl, Wasser, Hefe und Salz gebacken. In...

WEITERLESEN



ERNÄHRUNGSWISSEN

Wann ist ein Brot ein Brot? Leitsätze geben die Antwort

Natürlich müssen Bäckerinnen und Bäcker Regeln einhalten, wenn sie Backwaren herstellen, um etwa Hygienevorgaben zu erfüllen und grundsätzliche Lebensmittelsicherheit...

WEITERLESEN

PODCAST

Im Berichtszeitraum sind zwei Podcastfolgen erstellt und auf klartext-backzutaten.de veröffentlicht worden. Die Folgen hatten folgende Themen:

- Hefe - Teil 1 | Gast: Mikro- und Biotechnologe Dr. Philipp Fesel
- Hefe - Teil 2 | Gast: Mikro- und Biotechnologe Dr. Philipp Fesel

Zudem wurde eine weitere Folge zum Thema Enzyme aufgezeichnet und postproduziert. Die Veröffentlichung erfolgte Anfang 2024.



Folge 5 – Enzyme

Viele wissen wahrscheinlich gar nicht, dass bei der Herstellung von Backwaren oftmals Enzyme zum Einsatz kommen. Und die, die es wissen, beäugen es eher kritisch. Grund genug, mit Enzym-Experten Dr. Alexander Henrich ausführlich Licht ins Dunkel zu bringen.



Folge 4 – Hefe (Teil 2)

Zum Thema Hefe hatten wir so viele Fragen und es gab so viel Spannendes zu erzählen, dass wir nicht alles in einer Folge untergebracht haben. Deswegen gibt es hier noch ein bisschen „Bonus-Material“. Aber Vorsicht! Als kleine Warnung vorab: Es geht dabei auch ganz schön in die fachliche Tiefe.



Folge 3 – Hefe (Teil 1)

Nachdem sich beim letzten Mal alles um das Thema Sauerteig gedreht hat, wollen wir nun ein weiteres wichtiges Backtriebmittel genauer unter die Lupe nehmen: Hefe. Der Mikro- und Biotechnologe Dr. Philipp Fesel erklärt, was es mit dem kleinen Pilz auf sich hat, wie man ihn beim Backen richtig verwendet und was die Unterschiede zum Brauen...



6. PR-ARBEITSKREIS

Im Berichtszeitraum fanden fünf Treffen des PR-Arbeitskreises statt, vier davon virtuell, eines in Präsenz in Berlin.

• 24.02.2023 (online)	• 18.08.2023 (online)
• 21.04.2023 (online)	• 10.11.2023 (online)
• 25.05.2023 (Präsenztermin in Berlin)	

Darüber hinaus fand am 04.05.2023 ein Einführungsveranstaltung für neue PR-Arbeitskreis-Mitglieder statt.

Themen der virtuellen Sitzungen waren unter anderem die Besprechungen laufender Projekte, darunter Timing und

Themen von Blogbeiträgen, Themendiensten, Openfrisch-Versänden, sowie die Blitzumfrage, der Fachmedientalk und das Update TrendReport.

Bei dem körperlichen Treffen in Berlin fand eine gemeinsame Betrachtung des Status-Quo statt sowie Workshops zu Maßnahmen und Themen in der Verbraucherkommunikation und der Fachkommunikation.

Zum Jahresende hin standen der Rückblick auf 2022 und das Kommunikationskonzept für 2023 im Fokus der gemeinsamen Besprechungen.

7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforum 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. Wie bereits in den Jahren 2020, 2021 und 2022 fand auch im Berichtszeitraum keine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats statt.

MITGLIEDER

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören nunmehr wieder acht renommierte Persönlichkeiten (Mitglieder siehe S.4) 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:

AUFGABEN WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

- *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)*

8. 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

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

Bakels Deutschland GmbH

Paradiesstraße 206c
12526 Berlin

e-Mail: buero.berlin@bakelsdeutschland.de
Internet: www.bakelsdeutschland.de

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

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

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

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

Diosna Dierks & Söhne GmbH

Am Tie 23
49086 Osnabrück

Tel. +49-(0)541 33104 0
Fax +49-(0)541 33104 10

e-Mail: info@diosna.com
Internet: www.diosna.de

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

EUROGERM Deutschland GmbH

Ohmstraße 10
63447 Maintal

Internet: www.eurogerm-gmbh.com

Lesaffre Deutschland GmbH

Ohmstr. 1
77694 Kehl-Sundheim

Tel. +49 (0)7851 88 61 0
E-Mail: info@fala-hefe.de

Kröner-Stärke 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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

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

Novozymes Deutschland 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

Bornumer Str. 4 - 6
30449 Hannover

Tel. +49 511 8759149

e-Mail: mr@palsgaard.com
Internet: www.palsgaard.com

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

Symrise AG

Mühlenfeldstraße 1
37603 Holzminden

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

e-Mail: info@symrise.com
Internet: 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
Internet: www.sternenzym.de

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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)
Internet: www.suwelack.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

Zeelandia GmbH & Co. KG

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@zeelandia.de
Internet: www.zeelandia.de

(Stand: Juni 2024)

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

MITGLIEDER IN ÖSTERREICH

backaldrin International – 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 Ingredients Austria GmbH

Schleppe Platz 8
9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 41403-0
Fax +43 463 41403-33
e-Mail: info.austria@csmbakerysolutions.com
Internet: www.csmbakery.com/austria

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
Internet: www.lesaffre.at

Pfahnl Backmittel GmbH

Halmenberg 13
4230 Pregarten

Tel. +43-(0)723623070
Fax +43-(0)7236230715
e-mail: office@pfahnl.at
internet: www.pfahnl.at

Puratos Austria GmbH

Maria-Theresia-Straße 41
4600 Wels

Tel. +43-(0)724241848-291
Fax +43-(0)7242418484
Internet: www.puratos.at

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

9. PRESSESPIEGEL

PRESSESPIEGEL

PRINTMEDIEN

26.01.2023 – BÄKO-magazin, S. 10	34
10.02.2023 – Landbäckerei Spezial, S. 25	35
16.02.2023 – Kölnische Rundschau K-KN, S. 25	36
16.02.2023 – Kölnische Rundschau K-KN, S. 25 (+ 10 weitere Regionalausgaben)	38
03.03.2023 – Vilstalbote E-Paper, S. 3	40
15.03.2023 – Schaufenster Miltenberg, S. 18	41
15.03.2023 – Wochenblatt Miltenberg, S. 16	42
19.04.2023 – DIE ERNÄHRUNG, S. 10 ff.	43
01.05.2023 – BÄKO-magazin, S. 8	46
01.05.2023 – BÄKO-magazin, S. 18	47
01.05.2023 – BÄKO-magazin, S. 26	48
26.05.2023 – DasLebensmittelhandwerk, S. 17	49
01.07.2023 – BÄKO-magazin, S. 70	50
01.07.2023 – DBZ weckruf magazin, S. 9	51
01.08.2023 – Ratgeber Frau und Familie, S. 22	52
10.08.2023 – Vilstalbote E-Paper, S. 95	53
01.09.2023 – Vegan für mich, S. 7	54
12.09.2023 – back.intern., S. 21	55
12.10.2023 – handelsrundschau, S. 56	56
12.10.2023 – handelsrundschau, S. 56	57
01.11.2023 – BÄKO-magazin, S. 6	58
01.11.2023 – BÄKO-magazin, S. 75 ff.	59
02.11.2023 – Wochenblatt + Sachsenheim Post, S. 77	62
30.11.2023 – Vilstalbote E-Paper, S. 9	63
01.12.2023 – Ernährungs-Umschau, S. 34 ff.	64
02.12.2023 – Österreichische Bäcker und Konditorzeitung, S. 14	73
07.12.2023 – Vilstalbote E-Paper, S. 72	74
23.12.2023 – Kreiszeitung Neue Buxtehuder Neue Stader Wochenblatt am Samstag, S. 18	75
23.12.2023 – Kreiszeitung Nordheide Elbe Geest Wochenblatt am Samstag, S. 18	75
24.12.2023 – Rostocker Blitz am Sonntag, S. 11	76
24.12.2023 – Bad Doberaner Blitz am Sonntag, S. 11	76
24.12.2023 – Schweriner Blitz am Sonntag, S. 7	77
24.12.2023 – Ludwigsluster Blitz am Sonntag, S. 7	77
24.12.2023 – Parchimer Blitz am Sonntag, S. 7	77
24.12.2023 – Stralsunder Blitz am Sonntag, S. 8	78
24.12.2023 – Vorpommern Blitz am Sonntag, S. 8	78
24.12.2023 – Bodden Blitz am Sonntag, S. 8	78
24.12.2023 – Rügen Blitz am Sonntag, S. 8	78

9. PRESSESPIEGEL

ONLINEMEDIEN

16.02.2023 – rundschau-online.de	79
30.03.2023 – baeko-magazin.de	80
05.04.2023 – baeko-magazin.de	81
05.04.2023 – back-intern.de	82
05.04.2023 – webbaecker.de	83
05.04.2023 – backnetz.eu	84
02.05.2023 – food-monitor.de	85
12.05.2023 – ots.at	88
12.05.2023 – brandaktuell.at	90
12.05.2023 – boerse-social.com	91
23.05.2023 – back-intern.de	92
23.05.2023 – abzonline.de	94
28.05.2023 – fr.de (+ 50 weitere URL)	95
30.05.2023 – baeko-magazin.de	100
26.05.2023 – oberpfalzecho.de	101
26.05.2023 – genussmaenner.de	104
03.07.2023 – food-monitor.de	106
03.07.2023 – back-intern.de	107
06.08.2023 – back-intern.de	108
07.08.2023 – backnetz.eu	109
07.08.2023 – webbaecker.de	110
14.08.2023 – genussmaenner.de	111
27.09.2023 – cosmopolitan.de	114
28.10.2023 – tuttiisensi.de	116
19.11.2023 – oberpfalzecho.de	118
22.11.2023 – webbaecker.de (+ 1 weitere URL)	121
23.11.2023 – baeko-magazin.de	122
24.11.2023 – back-intern.de	123
04.12.2023 – food-monitor.de	124

NEWSLETTER

30.03.2023 – BÄKO-magazin Newsletter	127
05.04.2023 – back.mail.	127
06.04.2023 – BÄKO-magazin Newsletter	127
06.04.2023 – Webbaecker Newsletter	128
23.05.2023 – ABZ Newsletter	128
24.05.2023 – back.mail.	128
25.05.2023 – foodmonitor	129
26.05.2023 – backspiegel	130
01.06.2023 – BÄKO-magazin Newsletter	130
05.07.2023 – back.mail.	131

9. PRESSESPIEGEL

11.08.2023 – backspiegel	131
23.11.2023 – BÄKO-magazin Newsletter	131
23.11.2023 – WebBaecker Newsletter	131
24.11.2023 – backspiegel	132
29.11.2023 – back.mail.	132
14.12.2023 – foodmonitor	133

FUNDSTÜCK SOCIAL MEDIA

Juni 2023 (mehrfach) – Facebook-Kanal kreiszeitung.de	134
---	-----



VON ANISGEBÄCK BIS ZIMTSTERNE

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ – das und mehr bietet das [Wissenforum Backwaren](#) mit der Winterausgabe von „Backwaren aktuell“. Ein weiterer Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punkten, auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und

warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsgarant ist, darum geht es im Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz. Um lebensmittelrechtliche Fragen hingegen dreht es sich beim Thema Lebensmittelfarben. Die aktuelle Ausgabe kann auf der Website des [Wissenforum Backwaren](#) kostenfrei heruntergeladen werden.



Foto: Anne Thies/Blick/Getty Images

♦♦♦ Wissenswertes ♦♦♦

Nussig und mit Biss:

Das Brot des Jahres 2023 ist gekürt

Im Rahmen der Internationalen Grünen Woche wurde kürzlich ein Brotklassiker vom wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstituts zum Brot des Jahres 2023 gekürt: das Kürbiskernbrot. Mit seiner großen Vielfalt in Zusammensetzung und Form ist es laut dem Institut populär in vielen Regionen Deutschlands und passt vor allem gut zu milden Belägen und Aufstrichen. „Kürbiskernbrot ist in Deutschland weit verbreitet, meist auf Basis von Mischteigen aus Weizen und Roggen, doch auch Vollkornbrote sind beliebt. Darüber hinaus gibt es bei der Form Unterschiede: Das Kürbiskernbrot wird gern in einer Kastenform oder als Brotlaib gebacken und auch Brötchen finden sich bei fast jedem Handwerksbäcker“, erklärt der Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts, Bernd Kütscher, die Entscheidung. Doch Kürbiskerne sind nicht nur optisch ein Hingucker: „Im Gegensatz zum



Kürbiskerne auf und im Brot: lecker und reich an Nährstoffen

Fruchtfleisch, das zu 90 Prozent aus Wasser besteht, sind Kürbissamen besonders reich an Nährstoffen: Sie enthalten zum Beispiel wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und relevante Mengen an Magnesium und Zink.“

Während in anderen Ländern vorwiegend mit dem Fruchtfleisch der Kürbisse gebacken wird (wie in Amerika das Pumpkin Bread), hat sich im deutschsprachigen Raum die Tradition verbreitet, für das Brotbacken nur die Kürbiskerne zu nutzen. Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck enthalten Kürbiskernbrote mindestens 8 Prozent Kürbiskerne, bezogen auf den Getreideanteil.



Der Brotteig wird zu Laiben und Brötchen verarbeitet

Vom Getreide zum Brei und Brot

Dass Deutschland stolz auf seine einzigartige und ausgeprägte Brotkultur sein kann, beweisen nicht nur die rund 3200 Brotsorten, die im Deutschen Brotregister gelistet sind. Vermutlich seit 14.400 Jahren wird auf der Erde überhaupt gebacken. Nachdem Getreide lange Zeit zu Brei gekocht wurde, um es als Nahrung zu verwenden, kam die Menschheit damals laut dem Wissensforum Backwaren auf diese neue Idee. Für die notwendige Hitze sorgten heiße Steine, auf welche die Fladen gelegt wurden, oder sie wurden in noch heißer Asche ausgebacken.

BUCHTIPP

Kein Müll, keine Verschwendung

Exakt 111 Tipps rund um Resteverwertung, Müllvermeidung, Aufbewahrung, Lebensmittel anbauen, Kräuter ziehen und Ressourcen schonen hat Ina Volkmer in ihrem Buch „Trick 17 kompakt – Zero Waste Küche“ zusammengetragen. Darunter sind auch Ideen für Rezepte, die altbackenes Brot und Brötchen in kulinarische Delikatessen verwandeln. Die Tipps sind bebildert und gut erklärt. Topp/Frechverlag, 160 Seiten, ISBN: 978-3-7358-5030-0, 14 €



„Berliner gehen in Köln immer“

Ab heute wird das Fettgebäck wieder besonders wichtig – Eine süße Erfolgsgeschichte

VON KAJA HEMPEL

Ein Biss, und der Zucker klebt an der Nase, der zweite Biss erreicht schon die Marmelade, die aus dem weichen, in Fett gebackenem Teig gequollen kommt: Es ist ein Berliner. Kaum ein Gebäck erfreut sich so einer großen Beliebtheit wie dieses in der Session. Der Butterbäcker Guido Höschler erzählt, dass er an einem Karnevalstag etwa 3000 Stück verkauft, an einem normalen Tag sind es etwa 200. Kein Wunder: Berliner gelten als gute Grundlage, wenn Alkohol getrunken wird. Ein Saugstoff, dessen Wirkung bisweilen überschätzt wird. Auch Mutzemandeln und Quarkbällchen sind an den Tollen Tagen sehr beliebt – alles Fettgebäcke.

Ein eingespieltes Team in der Backstube

„In Köln gehen Berliner immer“, sagt Bäcker Michael Hackel. Seit 21 Jahren arbeitet er für die Bäckerei Höschler. Während er spricht, formt er einen Brotteig. Er und sein Kollege Frank Melcher sind seit 23 Uhr in der Backstube. Inzwischen ist es 1 Uhr. Melcher bringt die Berliner in Form. Den Teig hat er auf eine Art Schablone gelegt. Diese schiebt er in eine Presse mit der Aufschrift „Fortuna Automat“ und heraus kommen kleine Bällchen. Diese werden auf einem großen Blech verteilt und auf einem Rollwagen mit Apfelballen in den Gärraum geschoben. Hier geht das Gebäck bei 38 Grad erstmal 45 Minuten an.

Hackel und Melcher sind ein eingespieltes Team. In der Dreiviertelstunde, die die Berliner gären, machen sie in der Backstube in Deutz 410 Brote fertig. Auch hier ist der Personalmangel in der Branche zu spüren. Für die Karnevalstage kommen Hilfskräfte dazu, sonst stehen sie hier zu zweit. Als die Berliner aus dem Ofen kommen, müssen sie erst einmal kalt gestellt werden. „Dann hält der Zucker besser“, erklärt Hackel. Mit einem lauten Klappern werden die Blechwagen über den Boden geschoben. Ob die beiden auch noch gerne Berliner essen? „Nach einem Jahr konnte ich sie nicht mehr sehen“, gesteht Hackel lachend. Backstubenkamerad Melcher isst sie noch immer gerne.

Herkunft der Berliner nicht ganz eindeutig

Die Herkunft der Berliner ist nicht ganz eindeutig zu klären, vermutlich gibt es mehrere Ursprünge. Beim Wissensforum Backwaren heißt es, dass sie vor allem im 18. und 19. Jahrhundert in Wien beliebt waren. Aber es gibt auch Legenden um das Gebäck. Eine besagt, dass ein – in seinem Beruf sehr schlechter – Kanonier im Jahr 1756 die Aufgabe bekam, für Friedrich den Großen zu backen. Aus der Idee, essbare Kanonenkugeln zu machen, entstanden schließlich die Berliner. In Fett gebacken, weil er keinen Ofen hatte. Unklar ist, ob bereits Marmelade drin war. Und der Mann war – richtig: Ber-

liner. Nach einer anderen Legende soll die Hofratsköchin Cäcilie Krapf aus Wien um 1960 „Chili-

kugeln“ verkauft haben, in denen sich eine Fruchtfüllung befand. Hier soll das Gebäck dann nach ihrem Namen, also Krapfen, benannt worden sein. Wo auch immer das Fettgebäck herkommt, die Kölnerinnen und Kölner sind wahrscheinlich froh, dass es seinen Weg in die Domstadt gefunden hat.

Melcher bereitet inzwischen die Marmelade vor. Einmal durchkneten, damit sie weich genug in die Spritzmaschine gefüllt werden kann. Bevor die Berliner auf den silbernen Eimer mit zwei Pumpen kommen, werden sie in Fett gebacken. Dafür werden sie auf ein Gitter gelegt und mit einer Seite in 190 Grad heißes Fett getunkt. Nach etwa drei Minuten werden sie gedreht. Das ganze passiert von jeder Seite zweimal. Und schon haben sie ihre gewohnte Form.

Nun beginnt Melcher damit, immer zwei Berliner auf das Spritzgerät zu stecken. Drei Mal pumpen – fertig. Hier kann ihm niemand helfen, denn es gibt nur diese eine Spritzmaschine. Im Anschluss wälzt der Fachmann das Fettgebäck in Zucker. Alles Handarbeit hier bei Höschler. Etwa gegen 3 Uhr sind die Berliner fertig und bereit, verteilt zu werden. Bereit für tausende Jecken, die an diesen Tagen nicht nur, aber auch an den Berlinern Spaß haben.



Ein Hoch auf die Berliner: Guido Höschler in seiner Backstube in der Johannisstraße.

Foto: Costa Belibasakis

Wie heißt das Fettgebäck mit Marmelade?

Der Name Berliner für das Fettgebäck taucht laut der Gesellschaft für deutsche Sprache (GfdS) im Großteil der westlichen Republik auf. Das sei eine Kurzform für Berliner Pfannkuchen. Die genauen Regionen sind Niedersachsen, im westlichen Nordrhein-Westfalen, in Rheinland-Pfalz, im Saarland und in Baden-Württemberg – sowie in der Schweiz.

In Berlin dagegen wird das Gebäck Pfannkuchen genannt. Ebenso in den anderen ost-deutschen Bundesländern.

Die Bezeichnung Berliner Pfannkuchen gibt es laut GfdS nur in einigen Gegenden ganz im Norden, in Schleswig-Holstein und in Mecklenburg-Vorpommern, sowie im Süden, an der Schweizer Grenze und auch in der Schweiz.

Im Ruhrgebiet heißt es Berliner Ballen oder Berlinerball oder nur Ballen.

In Bayern und Österreich, in Liechtenstein und auch im südlichen Niedersachsen ist die Bezeichnung für das Fettgebäck Krapfen. Die Bezeichnung Kräppel oder Kreppel – eine Ver-niedlichung von Krapfen – ist wiederum verbreitet in Mittel-deutschland.



Feinarbeit: Frank Melcher formt die Teiglinge in einer Presse (o. r.), zwischen zwei Gittern liegen sie sicher, wenn sie gewendet werden (u. l.). Die Marmelade spritzt er mit einer Pumpe ein. Fotos: Kaja Hempel

Was in Köln als Karnevalszeit bekannt ist, heißt in Österreich und Bayern Fasching. In Anlehnung daran spricht man in Teilen

von Österreich und in Südbayern von Faschingskrapfen. Das Fastnachtsküchelchen findet sich laut GfdS in einigen Gegenden

in Rheinland-Pfalz und im Saarland. Vom Fastnachtsküchele spricht man in Baden-Württemberg. (khe)

"Berliner gehen in Köln immer"

Ab heute wird das Fettgebäck wieder besonders wichtig - Eine süße Erfolgsgeschichte

von Kaja Hempel

Ein Biss, und der Zucker klebt an der Nase, der zweite Biss erreicht schon die Marmelade, die aus dem weichen, in Fett gebackenem Teig gequollen kommt: Es ist ein Berliner. Kaum ein Gebäck erfreut sich so einer großen Beliebtheit wie dieses in der Session. Der Butterbäcker Guido Höschler erzählt, dass er an einem Karnevalstag etwa 3000 Stück verkauft, an einem normalen Tag sind es etwa 200. Kein Wunder: Berliner gelten als gute Grundlage, wenn Alkohol getrunken wird. Ein Saugstoff, dessen Wirkung bisweilen überschätzt wird. Auch Mutzemandeln und Quarkbällchen sind an den Tollen Tagen sehr beliebt - alles Fettgebäcke.

Ein eingespieltes Team in der Backstube

"In Köln gehen Berliner immer", sagt Bäcker Michael Hackel. Seit 21 Jahren arbeitet er für die Bäckerei Höschler. Während er spricht, formt er einen Brotteig. Er und sein Kollege Frank Melcher sind seit 23 Uhr in der Backstube. Inzwischen ist es 1 Uhr. Melcher bringt die Berliner in Form. Den Teig hat er auf eine Art Schablone gelegt. Diese schiebt er in eine Presse mit der Aufschrift "Fortuna Automat" und heraus kommen kleine Bällchen. Diese werden auf einem großen Blech verteilt und auf einem Rollwagen mit Apfelballen in den Gärraum geschoben. Hier geht das Gebäck bei 38 Grad erstmal 45 Minuten an.

Hackel und Melcher sind ein eingespieltes Team. In der Dreiviertelstunde, die die Berliner gären, machen sie in der Backstube in Deutz 410 Brote fertig. Auch hier ist der Personalmangel in der Branche zu spüren. Für die Karnevalstage kommen Aushilfskräfte dazu, sonst stehen sie hier zu zweit. Als die Berliner aus dem Ofen kommen, müssen sie erst einmal kalt gestellt werden. "Dann hält der Zucker besser", erklärt Hackel. Mit einem lauten Klappern werden die Blechwagen über den Boden geschoben. Ob die beiden auch noch gerne Berliner essen? "Nach einem Jahr konnte ich sie nicht mehr sehen", gesteht Hackel lachend. Backstubenkamerad Melcher isst sie noch immer gerne.

Herkunft der Berliner nicht ganz eindeutig

Die Herkunft der Berliner ist nicht ganz eindeutig zu klären, vermutlich gibt es mehrere Ursprünge. Beim [Wissensforum Backwaren](#) heißt es, dass sie vor allem im 18. und 19. Jahrhundert in Wien beliebt waren. Aber es gibt auch Legenden um das Gebäck. Eine besagt, dass ein - in seinem Beruf sehr schlechter - Kanonier im Jahr 1756 die Aufgabe bekam, für Friedrich den Großen zu backen. Aus der Idee, essbare Kanonenkugeln zu machen, entstanden schließlich die Berliner. In Fett gebacken, weil er keinen Ofen hatte. Unklar ist, ob bereits Marmelade drin war. Und der Mann war - richtig: Berliner. Nach einer anderen Legende soll die Hofratsköchin Cäcilie Krapf aus Wien um 1960 "Chilikugeln" verkauft haben, in denen sich eine Fruchtfüllung befand. Hier soll das Gebäck dann nach ihrem Namen, also Krapfen, benannt worden sein. Wo auch immer das Fettgebäck herkommt, die Kölnerinnen und Kölner sind wahrscheinlich froh, dass es seinen Weg in die Domstadt gefunden hat.

Melcher bereitet inzwischen die Marmelade vor. Einmal durchkneten, damit sie weich genug in die Spritzmaschine gefüllt werden kann. Bevor die Berliner auf den silbernen Eimer mit zwei Pumpen kommen, werden sie in Fett gebacken. Dafür werden sie auf ein Gitter gelegt und mit einer Seite in 190 Grad heißes Fett getunkt. Nach etwa drei Minuten werden sie gedreht. Das ganze passiert von jeder Seite zweimal. Und schon haben sie ihre gewohnte Form.

Nun beginnt Melcher damit, immer zwei Berliner auf das Spritzgerät zu stecken. Drei Mal pumpen - fertig. Hier kann ihm niemand helfen, denn es gibt nur diese eine Spritzmaschine. Im Anschluss wälzt der Fachmann das Fettgebäck in Zucker. Alles Handarbeit hier bei Höschler. Etwa gegen 3 Uhr sind die Berliner fertig und bereit, verteilt zu werden. Bereit für tausende Jecken, die an diesen Tagen nicht nur, aber auch an den Berlinern Spaß haben.

Wie heißt das Fettgebäck mit Marmelade?

Der Name Berliner für das Fettgebäck taucht laut der Gesellschaft für deutsche Sprache (GfdS) im Großteil der westlichen Republik auf. Das sei eine Kurzform für Berliner Pfannkuchen. Die genauen Regionen sind Niedersachsen, im westlichen Nordrhein-Westfalen, in Rheinland-Pfalz, im Saarland und in Baden-Württemberg - sowie in der Schweiz.

In Berlin dagegen wird das Gebäck Pfannkuchen genannt. Ebenso in den anderen ostdeutschen Bundesländern.

Die Bezeichnung Berliner Pfannkuchen gibt es laut GfdS nur in einigen Gegenden ganz im Norden, in Schleswig-Holstein und in Mecklenburg-Vorpommern, sowie im Süden, an der Schweizer Grenze und auch in der Schweiz.

Im Ruhrgebiet heißt es Berliner Ballen oder Berlinerball oder nur Ballen.

In Bayern und Österreich, in Liechtenstein und auch im südlichen Niedersachsen ist die Bezeichnung für das Fettgebäck Krapfen. Die Bezeichnung Kräppel oder Kreppel - eine Verniedlichung von Krapfen - ist wiederum verbreitet in Mitteldeutschland.

Was in Köln als Karnevalszeit bekannt ist, heißt in Österreich und Bayern Fasching. In Anlehnung daran spricht man in Teilen von Österreich und in Südbayern von Faschingskrapfen. Das Fastnachtsküchelchen findet sich laut GfdS in einigen Gegenden in Rheinland-Pfalz und im Saarland. Vom Fastnachtsküchele spricht man in Baden-Württemberg. (khe)



Wissen Backzutaten: Alles rund um Zusatzstoffe

Aktuell sind über 300 Zusatzstoffe in der Europäischen Union zugelassen. Alle zugelassenen Zusatzstoffe unterliegen einer turnusmäßigen Neubewertung. Das heißt, sie werden immer wieder neu überprüft und nur dann weiterhin zugelassen, wenn ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit erneut bestätigt werden kann.

„Es gibt wohl keine andere Stoffgruppe im Lebensmittelbereich, die seit vielen Jahrzehnten einer so intensiven Beobachtung und gesetzlichen Reglementierung unterliegt wie die Zusatzstoffe. Wie in den meisten Lebensmitteln werden auch in Backwaren Zusatzstoffe eingesetzt. Diese dienen in erster Linie dazu, naturbedingte Schwankungen in den Rohstoffen auszugleichen, eine hohe Qualität zu gewährleisten und die Haltbarkeit zu verbessern“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, **Wissensforum Backwaren** e.V.

Was sind Zusatzstoffe eigentlich?

Zusatzstoffen haftet im Allgemeinen eher ein schlechter Ruf an, wie auch eine Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahr 2021 bestätigt. Die gleiche Befragung zeigt aber auch, dass vielen gar nicht bewusst ist, was Zusatzstoffe eigentlich sind und warum sie eingesetzt werden. Nach Artikel 3 der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist ein Lebensmittelzusatzstoff „ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen ... zugesetzt wird ...“. Eine Zulassung für Zusatzstoffe darf gemäß der Verordnung nur erteilt werden, wenn ...

- sie gesundheitlich unbedenklich sind,
- sie technologisch notwendig sind,
- Verbraucher durch ihre Verwendung nicht getäuscht werden.

Klassische Zusatzstoffe sind etwa Farb- und Konservierungsstoffe, Süßungs- und Säuerungsmittel, Emulgatoren und Stabilisatoren sowie Antioxidationsmittel, aber auch Backtriebmittel. Aromen zählen übrigens „nicht“ zu den Zusatzstoffen. Dennoch gibt es natürlich auch für Aromen Regelungen zu Zulassung und Kennzeichnung.

Wahrheit & Wahrnehmung

Im Mai 2021 befragte das BfR rund 1.000 Verbraucher zum Thema. 55 Prozent gaben an, dass sie beim Einkauf von Lebensmitteln versuchen, bestimmte Zusatzstoffe zu vermeiden. Dazu zählen Geschmacksverstärker (84 Prozent), Süßungsmittel (69 Prozent), Farbstoffe (64 Prozent), Konservierungsstoffe (60 Prozent) und Emulgatoren (43 Prozent). Das gesundheitliche Risiko – besonders von Süßungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen – wird von rund der Hälfte als sehr hoch eingeschätzt. Unverträglichkeiten, Krebs, Übergewicht und Diabetes waren die häufigsten gesundheitlichen Risiken, die als Folge vermutet wurden.

Das BfR weist darauf hin, dass in der Europäischen Union Lebensmittelzusatzstoffe erst zugelassen werden müssen, bevor sie verwendet werden dürfen, und hierfür ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit Voraussetzung ist. Die Angst vor etwaigen gesundheitlichen Folgeschäden lässt sich wissenschaftlich also nicht belegen. Einen Teil-Widerspruch liefert die Umfrage mit: Verbraucher fühlen sich nicht gut über Lebensmittelzusatzstoffe informiert.

Die Sache mit den E-Nummern

Jeder Zusatzstoff muss gesundheitlich geprüft und gesetzlich zugelassen werden. Ist dieses Prüfverfahren abgeschlossen, erhält der Stoff eine E-Nummer (E für Europa), die sich wie folgt einteilt:

- E 100 - 180: Farbstoffe;
- E 200 - 297: Konservierungsstoffe;
- E 300 - 385: Antioxidations- & Säuerungsmittel;
- E 400 - 495: Verdickungs- & Feuchthaltemittel;
- E 500 - 586: Säuerungsmittel u. a.;
- E 620 - 650: Geschmacksverstärker;
- E 950 - 1521: Süßstoffe u. a.

Die Zulassung von Zusatzstoffen ist in vielen Fällen auf bestimmte Lebensmittel und Höchstmengen begrenzt. Die wissenschaftliche Beurteilung erfolgt in der Regel durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Gute Stoffe, böse Stoffe: Fluch oder Segen?

Viele Zusatzstoffe sind auch von Natur aus schon in Lebensmitteln enthalten, wie etwa Ascorbinsäure (E 300 – E 302), was nichts anderes als Vitamin C ist, oder Pektin (E 440), ein löslicher Ballaststoff, der in Äpfeln und anderen Früchten vorkommt – wer schon einmal selbst Marmelade gekocht hat, weiß um seine gelierende Wirkung. Würde man bei einem Apfel alle enthaltenen Stoffe kennzeichnen, die man kennzeichnen müsste, wenn man sie von außen zusetzt, wäre die Zutatenliste sehr lang.

Auch Lecithin (E 322) ist natürlicherweise in Hühnerei, Sojabohnen oder Weizenkeimen enthalten. Ein Hühnerei enthält deutlich mehr Lecithin als eine Backware, in der Lecithin als Emulgator oder Mehlbehandlungsmittel eingesetzt wurde.

Alle essen täglich Zusatzstoffe – solche, die schon in den Rohwaren an sich enthalten sind, und solche, die zusätzlich von außen hinzugefügt wurden. Kein Zusatzstoff wird grundlos zugesetzt, allein schon, weil es nicht wirtschaftlich wäre, eine zusätzliche Zutat zu verwenden, die nicht nötig ist. Aus dem gleichen Grund gilt auch Herstellern das Motto „So wenig wie möglich“.

Durch die ständigen Prüfverfahren kann es allerdings vorkommen, dass auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse die gesundheitliche Unbedenklichkeit eines Zusatzstoffes nicht mehr mit absoluter Sicherheit gewährleistet werden kann, und um jedes Risiko auszuschließen, die Verwendung verboten wird, wie zuletzt bei Titaniumdioxid. Dies zeigt aber auch, dass die Kontrollmechanismen funktionieren und schon im Verdachtsfall Maßnahmen ergriffen werden.

Der schlechte Ruf, den Zusatzstoffe haben, ist laut Crone nicht gerechtfertigt. Sie machen Lebensmittel, wie man sie heute kennt und schätzt, erst möglich, sorgen für Haltbarkeit und Sicherheit und führen somit auch zu deutlich weniger Lebensmittelabfällen. Ein kritischer Blick ist immer gut. Wertschätzung aber ebenso.

Nachhaltigkeit – was bedeutet das eigentlich?

Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt, nicht mehr zu verbrauchen als nachwachsen kann, damit auch folgende Generationen noch genügend Rohstoffe zur Verfügung haben.

Das Thema Ernährung spielt dabei eine bedeutende Rolle und in diesem Zusammenhang auch Getreide, einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Backwaren sind somit nicht einfach irgendwelche Lebensmittel. Sie sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und ein wichtiger Faktor bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft ausreichend und nachhaltig ernährt werden kann.

„Wie ernähren wir die Weltbevölkerung, die bis 2050 schätzungsweise von rund sieben Milliarden auf rund zehn Milliarden Menschen angestiegen sein wird, und zwar so, dass es für alle genug und gesund ist und gleichzeitig die natürlichen Grenzen unseres Planeten nicht überschritten werden? Sprich: Wie ernähren wir uns nachhaltig?“

Diese Frage beschäftigte vor wenigen Jahren eine große, internationale Forschungsgruppe. Die Antwort lieferte die von den Forschern und Forscherinnen entwickelte sogenannte Planetary Health Diet, eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise mit nur wenigen tierischen Produkten – und einem hohen Anteil an Getreide, da Getreide zu den größten Energielieferanten zählt. Getreide kann sowohl in Sachen Gesundheit als auch bei Nachhaltigkeit punkten, denn die Pflanzen, allen voran Weizen, sind sehr ertragreich, weil sie effizient produziert werden können. (Quelle: Wissensforum Backwaren e.V.)



Backwaren sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und punkten beim Thema Nachhaltigkeit.
Foto: jusfilm on unsplash

Nachhaltigkeit lässt sich in allen Bereichen des Lebens umsetzen.

Egal ob beim Einkaufen, in der Freizeit, beim Reisen, Kochen, Heizen oder im Garten: Schritt für Schritt kann jeder mit kleinen Veränderungen für mehr Nachhaltigkeit im Alltag sorgen:

- Nachhaltigkeits beim Einkaufen
- Nachhaltigkeit im Haushalt
- Nachhaltigkeit in der Körperpflege
- Nachhaltiger Kleiderschrank
- Nachhaltig wohnen
- Nachhaltig gärtnern
- Nachhaltig ernähren
- Nachhaltigkeit in der Freizeit
- Nachhaltig reisen
- Nachhaltig feiern
- Nachhaltige Finanzen

Nachhaltigkeit – was bedeutet das eigentlich?

Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt, nicht mehr zu verbrauchen als nachwachsen kann, damit auch folgende Generationen noch genügend Rohstoffe zur Verfügung haben.

Das Thema Ernährung spielt dabei eine bedeutende Rolle und in diesem Zusammenhang auch Getreide, einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Backwaren sind somit nicht einfach irgendwelche Lebensmittel. Sie sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und ein wichtiger Faktor bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft ausreichend und nachhaltig ernährt werden kann.

„Wie ernähren wir die Weltbevölkerung, die bis 2050 schätzungsweise von rund sieben Milliarden auf rund zehn Milliarden Menschen angestiegen sein wird, und zwar so, dass es für alle genug und gesund ist und gleichzeitig die natürlichen Grenzen unseres Planeten nicht überschritten werden? Sprich: Wie ernähren wir uns nachhaltig?“

Diese Frage beschäftigte vor wenigen Jahren eine große, internationale Forschungsgruppe. Die Antwort lieferte die von den Forschern und Forscherinnen entwickelte sogenannte Planetary Health Diet, eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise mit nur wenigen tierischen Produkten – und einem hohen Anteil an Getreide, da Getreide zu den größten Energielieferanten zählt. Getreide kann sowohl in Sachen Gesundheit als auch bei Nachhaltigkeit punkten, denn die Pflanzen, allen voran Weizen, sind sehr ertragreich, weil sie effizient produziert werden können. (Quelle: Wissensforum Backwaren e.V.)



Backwaren sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und punkten beim Thema Nachhaltigkeit.
Foto: jusfilm on unsplash

Nachhaltigkeit lässt sich in allen Bereichen des Lebens umsetzen.

Egal ob beim Einkaufen, in der Freizeit, beim Reisen, Kochen, Heizen oder im Garten: Schritt für Schritt kann jeder mit kleinen Veränderungen für mehr Nachhaltigkeit im Alltag sorgen:

- Nachhaltigkeits beim Einkaufen
- Nachhaltigkeit im Haushalt
- Nachhaltigkeit in der Körperpflege
- Nachhaltiger Kleiderschrank
- Nachhaltig wohnen
- Nachhaltig gärtnern
- Nachhaltig ernähren
- Nachhaltigkeit in der Freizeit
- Nachhaltig reisen
- Nachhaltig feiern
- Nachhaltige Finanzen

TRENDS IN DER BACKBRANCHE

DAS WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. HAT 2022 ERHOBBEN, WELCHE THEMEN BACKZUTATEN-HERSTELLER BESCHÄFTIGEN. DABEI WURDEN RUND 100 TRENDS IDENTIFIZIERT UND NEUN AUFGRUND IHRER BESONDEREN BEDEUTUNG ALS MEGATRENDS EINGESTUFT.

CHRISTOF CRONE

Backwaren im gesellschaftlichen Wandel

Brot und andere Backwaren spielen im deutschsprachigen Raum eine derart zentrale Rolle, dass fast alle gesellschaftlichen Entwicklungen einen Einfluss darauf haben. Seien es strukturelle Veränderungen wie die Digitalisierung, die Globalisierung, gesetzliche Anpassungen oder Veränderungen im Konsumverhalten, Letzteres häufig getrieben von neuen Lifestyles, aber auch von Aspekten der Ethik und Verantwortung.

Gemeinsam mit seinen Mitgliedern hat das Wissensforum Backwaren e.V. 2022 einen umfassenden TrendReport erstellt. Ziel war es, größere und kleinere Trends der Branche zusammenzutragen, zu clustern und ihre Bedeutung und weitere Entwicklung einzuschätzen. Dabei ging es nicht nur um reine Food-Trends, sondern auch um Arbeits- und Herstellungsprozesse, denn auch diese sind stetigen Veränderungen unterworfen. Herausgekommen ist eine komplexe Trend-Map, die rund hundert Subtrends und neun Megatrends erfasst.

Das Konzept von Megatrends und Subtrends

Der Begriff Megatrends wird vom Zukunftsinstitut definiert. Ein Megatrend hat demnach eine Dauer von mehreren Jahrzehnten, zeigt Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen, ist ein globales Phänomen sowie vielschichtig und mehrdimensional.

Subtrends sind kleinere Trends, die diese Kriterien nicht oder nicht vollständig erfüllen. Sie kommen und gehen schneller als



Christof Crone

Megatrends. Meist können sie einem oder auch mehreren Megatrends zugeordnet werden.

Megatrends in der Backzutaten-Branche Im Zentrum des TrendReports des Wissensforum Backwaren e.V. stehen neun Megatrends: Gesundheit, Nachhaltigkeit, Innovation, Indulgence, Tradition/Nostalgie, Globalisierung, Transparenz/Kommunikation, Digitalisierung und Effizienz.

Vor allem den vier Megatrends Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie Transparenz/Kommunikation und Digitalisierung wird in den kommenden Jahren eine wachsende Bedeutung prognostiziert. Die restlichen Megatrends werden als konstant eingestuft, nur bei einem besteht die Vermutung, dass er mit der Zeit kleiner werden könnte: Globalisierung.

Megatrend Gesundheit – Der vielfältige Dauerbrenner Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung nimmt seit

Jahrzehnten zu und hat durch die Corona-Pandemie weiter an Bedeutung gewonnen. Vor allem im Subtrend Vegan/Plant Based wird das größte Wachstumspotenzial gesehen. In die Plant-Based-Idee spielt auch der Trend „Better for you“ hinein. Gemeint ist sinngemäß „nicht perfekt, aber besser“. Ein gutes Beispiel hierfür ist ein weiterer Subtrend: Zuckerreduktion. Ein Kuchen mit weniger Zucker ist die bessere Wahl – „Better for you“.

Die Stichworte Nutri Food bzw. „enriched“ beschreiben eine neue Form des Functional Food. Ging es bei Functional Food noch um eine „künstliche“ Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen, erfolgt dies bei Nutri Food über eine gezielte Auswahl von Zutaten. Durch den Einsatz bestimmter Rohstoffe werden also die Nährwerte optimiert. Bei Backwaren können so etwa höhere Ballaststoff- oder Proteingehalte erreicht werden. High-Protein/Protein enriched wurde aufgrund seiner Bedeutung als eigener Subtrend definiert. Nutri Food/„enriched“ dürfte auch in den kommenden Jahren eine zunehmend wichtige Rolle spielen.

Etwas weniger stark im Fokus, aber ebenfalls als wichtiger Teil des Megatrends Gesundheit identifiziert: FreeFrom (Gluten, Laktose etc.), Fermentation (Sauerteig, Vorteige), Darmgesundheit (Pro- & Präbiotika) und Leguminosen.

Megatrend Nachhaltigkeit – Der wichtigste Baustein in und für die Zukunft Die Branche ist überzeugt: Nachhaltigkeit wird in den kommenden Jahren noch weiter an Bedeutung gewinnen. Dabei wird ein ganzheitlicher Denkansatz in den Mittelpunkt gestellt: Es geht nicht nur um ökologische, son-



dern auch um soziale und ökonomische Aspekte und darum, alles miteinander zu vereinen.

Von immer größer Bedeutung wird außerdem der ökologische Fußabdruck von Rohmaterialien. Hier spielt auch das Thema lokal/regional eine Rolle. Die Entwicklung hin zu regionalen Produkten geht jedoch weit über den Nachhaltigkeitstrend hinaus. Die letzten Jahre haben die Anfälligkeit internationaler Lieferketten deutlich vor Augen geführt. Aber auch der Wunsch nach mehr Transparenz und Kommunikation der Verbraucherinnen und Verbraucher spielt hier hinein. Verbraucher möchten ihren Beitrag zu mehr Klimaschutz leisten, für sie sind daher Informationen über Herkunft und Produktion von Lebensmitteln entscheidend.

Zero Waste – in all seinen Facetten – wird ebenfalls den Nachhaltigkeitstrend in Zukunft mitbestimmen. Dazu gehört die Vermeidung von Verpackungsmüll ebenso wie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie die Entwicklung nachhaltiger Verpackungsmaterialien.

Megatrend Innovation – Der Motor der Branche Innovation war und ist immer wichtig in der Welt der Backzutaten. Die zunehmende Häufigkeit und Entwicklungsgeschwindigkeit von Innovationen lässt sich mit dem Schlagwort

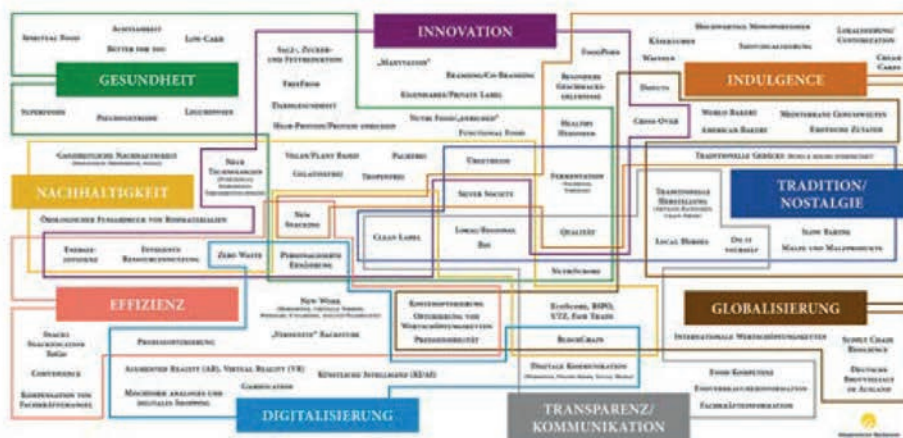
„Manyvation“ auf den Punkt bringen. Die Backzutaten-Branche hat dabei vor allem zwei Säulen ausgemacht, eine technologische und eine gustatorische, aus denen künftig Neuheiten zu erwarten sind. Zum einen geht es um die (Weiter-)Entwicklung neuer Technologien, wie etwa funktionaler Ingredients (Rohstoffe, Enzymtechnologie) zur Beeinflussung der Funktionalität von Produkten (z. B. längeres Mindesthaltbarkeitsdatum MHD, aber auch Nutri Food), sowie um Verfahrenstechniken (z. B. Energieeffizienz bei Gärunterbrechungen, die auf Kühlung angewiesen sind). Zum anderen wird es weiterhin ein Schwerpunkt der Branche sein, für Verbraucherinnen und Verbraucher immer wieder neue, besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dies kann über neue Geschmacksrichtungen gelingen, über neue Geschmackskombinationen, besondere

oder besonders intensive/ausgeprägte Aromatiken oder auch sensorische Besonderheiten, z. B. in der Textur durch größere Cremigkeit, Körnererlebnis u. ä.

Megatrend Indulgence – Die Lust auf Genuss Der Trend Indulgence (Genuss) bedient inzwischen zwei gegensätzliche Strömungen: Auf der einen Seite das Schwelgerische, bisweilen Luxuriöse. Dazu gehört etwa das FoodPorn-Phänomen mit seinen Ausprägungen in Richtung „over fill/over the top“: extra viel Füllung, extra viel Topping, extra kalorienreiche Kombinationen.

Auf der anderen Seite steht der Healthy Hedonism, der darauf abzielt, Genuss und Gesundheit zu verbinden. Daraus hervor geht auch der Subtrend New Snacking, also „Fast Good“ statt „Fast Food“. Unabhängig von FoodPorn oder Healthy Hedonism zeichnet sich ein Bedürfnis nach Individualisierung ab, sowohl was das Genusserlebnis selbst als auch die Portionsgröße angeht, was auch mit der Zunahme der Single-Haushalte zu tun hat. Der Trend geht daher spürbar zu hochwertigen Monoportionen, also kleinen „Ein-Personen-Portionen“, die schnell verzehrt sind und für den Esser etwas Besonderes darstellen.

Megatrend Tradition/Nostalgie – Back to the Roots Früher war nicht alles



Backzutaten-TrendMap

besser und das soll auch mit den Begriffen Tradition/Nostalgie hier nicht zum Ausdruck gebracht werden. Vielmehr geht es um das Zurück zu den Ursprüngen, das Rückbesinnen auf die traditionelle Herstellung, das Handwerk – authentisch, ehrlich, leidenschaftlich. Und auf das Wesentliche, das Puristische. Mit Blick auf die Zutaten heißt das z. B. Clean Label, Qualität, Urgetreide und am besten lokal/regional.

Neben der traditionellen Herstellung sind es aber auch die traditionellen Gebäcke, die wieder vermehrt Anklang finden: Klassiker, die viele schon aus ihrer Kindheit kennen und sie immer wieder dorthin zurück entführen, wie etwa der beliebte Käsekuchen. Ein Hauch von Heimweh-Küche und Soul Food schwingt hier mit und ist bedeutend unter anderem im der Silver Society, die in unserer älter werdenden Gesellschaft einen immer größeren Platz einnimmt. Auch die Local Heroes spielen in den Traditionstrend hinein, regionale Spezialitäten mit überregionalem Potenzial wie etwa Franzbrötchen, Laugengebäck oder Seelen.

Megatrend Globalisierung – viele Facetten und die Frage: Quo vadis?

Die Globalisierung kommt nicht nur in puncto Lieferketten zum Tragen, auch unser Geschmack ist globaler worden. Exotische Zutaten haben Einzug gehalten und es kam zu Cross-over-Varianten, in denen entweder Aromen verschiedener Länder gekreuzt wurden (Fusion-Küche) oder gleich ganze Gebäckarten (Cronuts, Cruffins etc.). Bei uns spielen durch die direkte Nachbarschaft die mediterranen Genusswelten eine besondere Rolle. Großen Einfluss haben außerdem die USA: American Bakery erfreut sich hierzulande (Anm.: Deutschland) großer Beliebtheit. In produktionstechnischer Hinsicht hat die Globalisierung vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung von Wertschöpfungsketten geschaffen und damit zur Kostenoptimierung, die auch auf das Thema Preissensibilität beim Verbraucher einzahlt. Damit einher gehen aber auch Fragen der Widerstandsfähigkeit internationaler Wertschöpfungsketten (Supply Chain Resilience) sowie der Nachverfolgbarkeit (Blockchain). Mit alten und neuen Labeln soll hier mehr

Transparenz geschaffen werden, darunter RSPO, UTZ, Fair Trade und der EcoScore zur Einstufung der Nachhaltigkeit eines Produkts.

Die Globalisierung ist der einzige Megatrend, bei dem ein bedeutender Teil der Branche davon ausgeht, dass er in den nächsten Jahren kleiner wird.

Megatrend Transparenz/Kommunikation – Wissen ist gewollt Kommunikation ist heute von zentraler Bedeutung. Das hat wesentlich mit den neuen und vielfältigen Möglichkeiten der digitalen Kommunikation zu tun, aber auch mit einer immer komplexer gewordenen Welt, in der das Bedürfnis erstarkt, diese zu verstehen. Verbraucher wollen wissen, woher Lebensmittel kommen, wie sie hergestellt werden und wie sie ökologisch, gesundheitlich und sozial zu bewerten sind.

Die Food-Kompetenz – also das Wissen um Ernährung und Lebensmittel – ist in der Bevölkerung allgemein gestiegen und nimmt weiter zu. Umso wichtiger ist für Unternehmen die Information von Kundinnen und Kunden, aber auch von Fachkräften geworden, um offene Fragen zu beantworten, Vorurteilen zu begegnen und für Transparenz und Authentizität zu sorgen.

Das deutsche Wissensforum Backwaren e.V. selbst zeigt, wie Transparenz und Kommunikation an Bedeutung gewonnen haben. Ursprünglich gegründet als Informationszentrale für Fachpersonen, hat der Verband inzwischen auch die allgemeine Aufklärung auf der Agenda, um mit gängigen Mythen und Vorurteilen aufzuräumen. Hierfür betreibt das Wissensforum Backwaren e.V. unter anderem die Webseite klartext-backzutaten.de.

Megatrend Digitalisierung – ein neues Zeitalter Der Megatrend Digitalisierung hat die Arbeitswelt verändert und wird es mit fortschreitender Technik weiter tun. Doch nicht nur die Arbeitswelt, auch das Konsumverhalten hat sich angepasst. Einkäufe haben sich in vielen Bereichen in die digitale Welt verlagert. In der Backzutatensbranche rechnen viele damit, dass Mischformen aus analogem und digitalem Shopping in Zukunft an Bedeutung gewinnen werden, ebenso wie Augmented Reality, Virtual Reality und künstliche Intelligenz. Im Bereich der Digitalen Kommunikation sind es dementsprechend vor allem Online-Shops und auch Social Media,

denen eine große Mehrheit wachsende Bedeutung attestiert. Neben der Block-Chain-Technologie und Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen mittels digitalen Tools zur Retourenminimierung – Stichwort Zero Waste – ist es außerdem die Personalisierte Ernährung, bei der gleich mehrere Megatrends aufeinandertreffen und der eine entsprechend wichtige Bedeutung in der Zukunft zugeschrieben wird.

Megatrend Effizienz – mit wenig viel erreichen Effizienz spielt auf unterschiedlichen Ebenen eine (zunehmende) Rolle. Da gibt es das Operative, die Arbeitswelt, die allein schon durch die Digitalisierung in den letzten Jahrzehnten um ein Vielfaches effizienter geworden ist. Auch Agilität und Flexibilität sind heute mehr denn je gefragt. Das alles lässt sich unter dem Begriff New Work subsumieren. Auch die „vernetzten“ Backstube arbeitet heute digitaler, automatisierter.

Auf einer anderen Ebene geht es vor allem um Optimierung von Prozessen, Wertschöpfungsketten und Kosten. Hierzu gehören auch Themen wie Energieeffizienz, nicht nur mit Blick auf die Kostenoptimierung, sondern auch auf das Thema Nachhaltigkeit und letztlich auch auf die Preissensibilität beim Verbraucher. Die gestiegenen Kosten für Energie und Rohstoffe machen möglichst effiziente Ressourcennutzung wichtiger denn je.

Eine dritte Ebene betrifft den privaten Bereich. Hier ist Zeit kostbar geworden und will effizient genutzt werden. Das zeigt sich in der gestiegenen Nachfrage nach Snacks, Convenience- und ToGo-Produkten und in dem von Hani Rützler bereits im Foodreport 2020 beschriebenen Phänomen der Snackifikation, der Entzerrung von Mahlzeiten und dem Übergang von Frühstück, Mittagessen und Abendbrot in „Mimas“, kurz für Minimahlzeiten. Dass Snacks und Mimas durchaus auch gesund sein können und sollen, darauf zählt New Snacking ein, das Genuss und Gesundheit – sowie Effizienz – verbindet.

*Christof Crone,
Geschäftsführer Wissensforum
Backwaren e.V.,
Berlin*

SCAN ME

Die erste Ausgabe der „Backwaren aktuell“ 2023 setzt mit einem umfangreichen Artikel zum Thema Hafer einen Schwerpunkt.

Die Ausgabe kann auf der Website des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden (QR-Code scannen).





klartext-backzutaten.de



SCAN ME

WEBSITE DES MONATS

Die neue Website des Wissensforums Backwaren informiert leicht verständlich über Themen aus der Welt der Backzutaten. Infohäppchen machen neugierig und bringen die wichtigsten Fakten kurz und knapp auf den Punkt. Im Blog können Leser in Kategorien Rohstoffe, Backwarenherstellung, Zusatzstoffe u. v. m. weiter stöbern. Die Website beherbergt auch den neuen Podcast des Verbands. Hier begrüßt Geschäftsführer Christof Crone Experten und interviewt sie zu ihrem Spezialgebiet. In der ersten Folge klärt Ernährungsexpertin Birgit Blumenschein über die größten Mythen rund um Brot auf, in der zweiten gibt Sauerteigexperte Dr. Georg Böcker Einblicke in die Geheimnisse eines uralten Triebmittels, das angesagt ist wie nie.

Grafiken: Mojib Normen Dine, Illustration: BackGarten/magis



„JEDER BÄCKER SOLLTE SICH MIT **TRENDS** BESCHÄFTIGEN“

Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten. Er weiß, welche Megatrends aktuell angesagt sind.

Fleischesser wandeln sich zu Flexitariern, vegetarische und vegane Ernährungsformen finden immer mehr Anhänger. Wie sehen Sie die Entwicklung für Backzutatenhersteller?

In der Tat handelt es sich bei den genannten Ernährungstrends um maßgebliche Treiber der Innovation im Lebensmittelsektor der vergangenen Jahre. Die Entwicklung verfolgen unsere Mitglieder in den Unternehmen demgemäß schon seit längerer Zeit. Das hat sich auch deutlich im TrendReport unserer Branche niederschlagen, den wir im vergangenen Jahr erhoben und in dem wir neun Megatrends identifiziert haben. Hierbei sahen unsere Mitglieder vor allem im Subtrend Vegan/Plant Based das größte Wachstumspotenzial und diese Erkenntnis spielt natürlich auch bei der Planung und Produktentwicklung eine Rolle. Daher finden sich in den meisten Sortimenten unserer Mitgliedsunternehmen Produkte, mit denen Kunden in der backenden Branche qualitativ hochwertige Brote, Klein- und Feinbäck für Verbraucher, die sich gern vegetarisch oder sogar vegan ernähren wollen, herstellen können.

... und wie für Handwerksbäcker?

Grundsätzlich empfiehlt es sich, dass sich jeder Bäcker mit den aktuell vorherrschenden Trends

beschäftigt und für sein Unternehmen, entsprechend den Wünschen der Kunden und im Einklang mit dem eigenen Konzept, entscheidet, mit welchem Sortiment er die größten Erfolge erzielen kann. Bäckereien haben gute Voraussetzungen, um dem Trend zu folgen, denn Backwaren bringen als getreidebasierte Produkte von Haus aus schon viel veganes Potenzial mit. Unsere Mitgliedsunternehmen stehen den Bäckern als Partner zur Seite, um gemeinsam den Trend in Erfolg umzumünzen. Denn gerade im Bereich Feine Backwaren kann der Verzicht auf tierische Produkte wie Butter, Ei, Milch und Sahne durchaus eine Herausforderung darstellen.

Welche Trends bestimmen außerdem die Forschungs- und Entwicklungsarbeit in den Mitgliedsunternehmen?

Ich denke, dass unsere Megatrends, die wir letztes Jahr identifiziert haben, es ganz gut auf den Punkt bringen, und Themen wie Nachhaltigkeit, Gesundheit, Genuss, aber auch Effizienz und Digitalisierung weiterhin auf der Agenda der Unternehmen stehen. Da wir uns im Iba-Jahr befinden, gehe ich davon aus, dass sicher einige Neuentwicklungen zum Herbst hin auf den Plan gerufen werden. Zudem wird weiterhin

sehr intensiv an der Optimierung bestehender Rezepturen gearbeitet, auch gemeinsam mit den Kunden aus der backenden Branche. Dies hat zum einen mit dem Trend hin zu veganen Produkten bzw. allgemein Nachhaltigkeit zu tun, aber natürlich auch mit den Veränderungen in der Rohstoffverfügbarkeit.

Steigende Energie- und Rohstoffpreise, Inflation und Lieferschwierigkeiten sind aktuell Themen, die nicht nur die Backbranche beschäftigen. Wie sehen Sie die wirtschaftliche Lage der Backzutatenunternehmen und welche Auswirkungen hat dies?

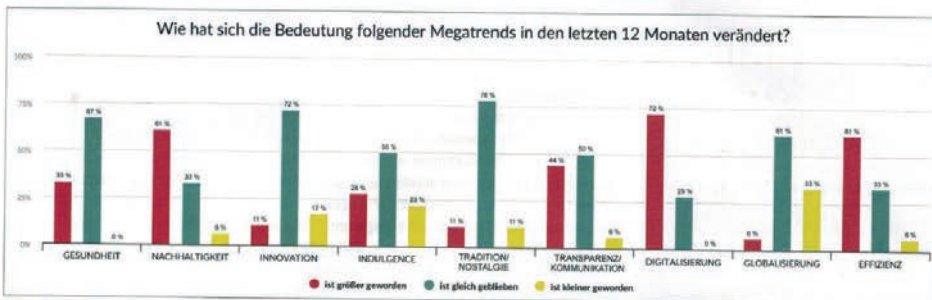
Natürlich ist die aktuelle Lage für unsere Mitgliedsunternehmen genauso wie für zahlreiche Unternehmen aus anderen Branchen eine Herausforderung. Und auch wir als Verband stehen in einer Reihe mit allen anderen Verbänden der Ernährungswirtschaft und uns treiben die täglich wechselnden Aufgaben und Themen um. Bisher konnten sich unsere Mitgliedsunternehmen den Veränderungen bestmöglich stellen. Als Verband unterstützen wir auf politischer Ebene, um die Bedürfnisse unserer Mitglieder an die entsprechenden Stellen in der Politik zu adressieren.

| Interview: Falk Steins |

Neue Entwicklungen bei den Megatrends

Im Vorjahr erfragte das Wissensforum Backwaren e.V. die Megatrends der Branche. Jetzt ist ein neuer Trendreport verfügbar, in dem die Auswirkungen der aktuellen globalen Entwicklung auf die Branchentrends untersucht wurden.

TEXT: ANDREA STURM



Es war uns wichtig, herauszufinden, wie sich diese Ereignisse auf die Megatrends auswirken, die wir im Vorjahr in einer großen Umfrage ausgemacht haben“, erklärte Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren. Die untersuchten Megatrends sind Gesundheit, Nachhaltigkeit, Indulgence (genüsslicher Überschwang) und Tradition, Transparenz, Digitalisierung und Effizienz sowie die Globalisierung. Signifikante Unterschiede ergaben sich bei der neuen Befragung in vier Bereichen. Nachhaltigkeit, Effizienz und Digitalisierung sind durch die veränderte Weltlage noch wichtiger und bestimmender geworden. Ein interessanter Unterschied zeichnet sich beim Thema Globalisierung ab: Immerhin 33 Prozent der Befragten meinen, diese sei im Vergleich zum Vorjahr kleiner und unwichtiger geworden.

Vegan und Plant based

Zum Thema Nachhaltigkeit erweist sich vor allem die Gruppe der veganen und pflanzenbasierten Lebensmittel als Zukunftshoffnung. Dabei sollte man die beiden Subgruppen nicht in einen Topf werfen, betonte Gerrit Rosch, stellvertretender Vorsitzender des Wissensforums. Während vegane Produkte häufig viele Zusatzstoffe benötigen, erwartet der Konsument bei plant based vor allem wenig verarbeitete Produkte frei von künstlichen Zusatzstoffen. Getreideprodukte haben in beiden Lebensmittelgruppen einen Startvorteil, sind oft von Haus aus vegan und bieten daher eine gute Grundlage für unternehmerische Erfolgsgeschichten, so Rosch.

Optimierungspotential

„Die Branche ist im Stress“, stellte Wilko Quante, Mitglied des Wissensforum-Vorstands und Uniform-Geschäftsführer, fest. Das sei aber nicht nur negativ zu sehen, denn die Reaktion führe vielerorts zu viel Aktivität und Kreativität, die die Backbranche auch weiter voranbringen kann. Die Optimierung von Produkten, Prozessen und Abläufen im Sinne von Nachhaltigkeit und Effizienz sei in den Betrieben bereits in vollem Gang.

Tradition trifft Innovation

Noch verstärkt werde durch die Krisen der Trend zu Tradition und Nostalgie, so IREKS-Geschäftsführer Mathias Warwel. Gerade in unsicheren Zeiten suchen Verbraucher Sicherheit in altvertrauten Produkten und Aromen. Das stehe aber nicht im Widerspruch zu modernen Verfahren, vielmehr bieten traditionelle Methoden gepaart mit neuen Ideen eine gute Basis. Die Verwendung von Rohstoffen der Backzutatenhersteller biete den Unternehmen die Möglichkeit, ein breites Sortiment anzubieten, ohne sich in kleinteiligen Prozessen zu verlieren.

Digitalisierung nutzen

Die Digitalisierung sei zum Großteil bereits in den Unternehmen angekommen, jetzt gelte es, ihr volles Potenzial auszuschöpfen, betonte Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH. Digitalisierung könne in drei Bereichen zum Unternehmenserfolg beitragen – bei der Optimierung interner Abläufe, im B2C-Bereich sowie in der Kommunikation mit Endkunden. Besonders Letzteres sei wegen des gestiegenen Verbraucherinteresses wichtig, man könne den Kundenfragen nach Inhaltsstoffen und Verfahrensweisen am besten direkt online begegnen.

Die Erkenntnisse zu den veränderten Megatrends kamen aus einer Befragung von 18 namhaften Backzutaten-Herstellern im deutschsprachigen Raum. Der aktualisierte Trendreport steht auf der Seite des Wissensforums Backwaren zum Download bereit. ■ www.wissensforum-backwaren.de

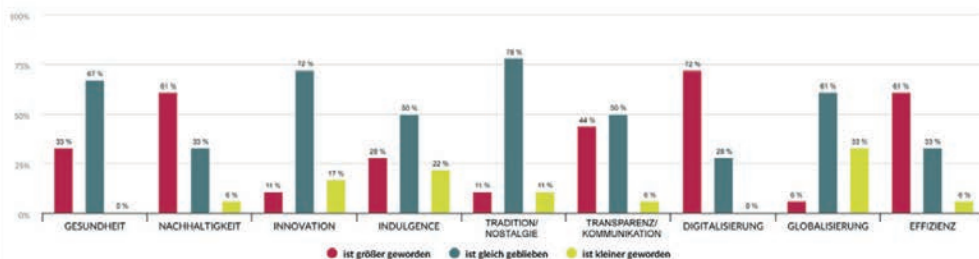
OK-PANEELE
HYGIENISCHE DECKEN- U. WANDSYSTEME

Höchste Raumhygiene für Neubau oder Sanierung
Glasbord-GFK-Direktverklebung | PVC-Paneele
Kühl- Tiefkühl- u. Klimazellen | Isolierpaneele
Türen | Rammschutz | fachgerechte Montagen

OK-PANEELE VERTRIEBSGESMBH
3100 ST. PÖLTEN | HNILICKASTRASSE 34
02742/882900 | OFFICE@OK-PANEELE.AT
WWW.OK-PANEELE.AT

VERBANDE

Wie hat sich die Bedeutung folgender Megatrends in den letzten 12 Monaten verändert?



DAS BESTE AUS ALLEM HERAUSHOLEN ...

... so lautet ein Gebot der Stunde: Es geht um Effizienz, Nachhaltigkeit und Kostenersparnis. Zu diesem Ergebnis kommt der Backzutaten-Trendreport 2023 des Wissensforums Backwaren. Kein Weg vorbei führt am Megatrend „Vegan/Plant Based“ – aber im besten Fall gleichzeitig traditionell hergestellt und digital und transparent an den Kunden kommuniziert.

Neun Megatrends hatte der Backzutaten-Trendreport des Wissensforums Backwaren im vergangenen Jahr für die Branche definieren können. Doch die Randbedingungen, u. a. durch Krieg, Energie- und Klimakrise und verändertes Konsumverhalten nach der Pandemie, haben sich so stark verändert, dass man die Umfrageergebnisse in einer Neuauflage 2023 noch einmal verifizieren wollte. „Dabei haben wir festgestellt, dass drei Megatrends einen ganz wesentlichen Schub nach vorne gemacht haben“, erklärt GF Christof Crone, „nämlich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz.“ Am deutlichsten verändert hat sich demnach der Trend zur Digitalisierung: Hier glauben 72% der befragten Unternehmer, dass sie noch wichtiger geworden ist; bei Nachhaltigkeit und Effizienz glauben das je 61%.

- Digitalisierung: Die Betriebe – sowohl die Backzutatenbranche als auch die backenden Betriebe selbst – müssen ihre digitale Kommunikation erweitern, sei es durch Websites, Onlineshops oder Social Media. Diese moderne Form der Kommunikation sei aber nicht nur entscheidend für die Außenwirkung zum Kunden hin: Auch intern wird

stärker digital interagiert. Zudem fordern die Verbraucher mittels digitaler Kommunikationswege ein Maximum an Transparenz ein. Auch das steigende Ernährungswissen von Verbrauchern wird als wichtiger Trend wahrgenommen, dem es auch online zu begegnen gilt.

- Nachhaltigkeit und Effizienz: Laut der Befragung wachsen diese Megatrends immer stärker zusammen – es geht darum, mit den Ressourcen bewusster umzugehen, nachhaltige Wertschöpfungsketten zu schaffen.

VEGAN ALS SPITZENREITER

Neben der Bedeutungsverlagerung zeigt der Trendreport auch vier Haupttrends auf: „Vegan/Plant Based“, „Digitale Kommunikation“, „Optimization“ und „Traditionelle Gebäcke und Herstellung“. Wobei die Umfrageteilnehmer speziell dem Trend „Vegan/Plant Based“ ein unglaubliches Potenzial einräumten – es handle sich dabei mittlerweile um einen „Dauverbrenner“. Quinoa, Nüsse und Samen spielten hier etwa eine wichtige Rolle; die schwierigste Herausforderung sieht man noch im Bereich der Feinen Backwaren. Es müsse verstanden werden, dass sich der Trend schon längst davon abgelöst habe, eine streng vegan essende Zielgruppe zu erreichen – hier gehe es vielmehr um die große Gruppe der Flexitarier. Auf der einen Seite moderne Lebensführung und moderne Herausforderungen – auf der anderen Seite Tradition: Nostalgie genießt einen sehr hohen Stellenwert. An erster Stelle wird dabei die traditionelle Herstellung genannt: Stark ausgebackene Brote mit viel Aroma und Geschmack, das Doppelbackverfahren erlebt eine Renaissance. Allerdings: Besonders gefragt ist eine Kombination aus traditionellen Rezepten, die mit modernen Ideen kombiniert werden.

| Andrea Diener |



ORIENTIEREN
NACHRICHTEN 9

VEGAN IM TREND



Das Wissensforum Backwaren e. V. hat eine Aktualisierung des 2022 herausgegebenen Backzutaten Trend Reports veröffentlicht. Ziel der Erhebung unter Firmen der Backzutatenbranche war das Fixieren aktueller Trends, so das Medium. Daraus sei das Thema pflanzenbasierte Angebote als Spitzenreiter hervorgegangen. Traditionelle Gebäcke, Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen und Kosten sowie digitale Kommunikation macht der Verein als weitere Megatrends fest. Ebenso sollen die befragten Firmen Globalisierung als an Bedeutung verlierenden Trend angegeben haben. 33 Prozent seien dieser Ansicht, was sich mit Antworten des Vorjahres decke. Wissensforum Backwaren macht in der Pressemitteilung allerdings keine Angaben darüber, ob die selbst durchgeführte Umfrage repräsentativ ist. Der ursprüngliche Report basiert auf Ergebnissen der Umfrage aus dem Frühjahr 2022. Detaillierte Ergebnisse können auf der Webseite des Verbands kostenlos heruntergeladen werden.

lag



Wissenshäppchen für Hobbybäcker

Auf der Website www.klartext-backzutaten.de des Wissensforum Backwaren e.V. erhält man allerlei nützliche Tipps für kleine und größere Backprojekte. Erfahren Sie Wissenswertes über Getreidesorten, lernen Sie, wie Hefe funktioniert und warum sie es manchmal nicht tut oder wie Sie mit Unverträglichkeiten umgehen können. Keine Lust zu lesen? Ein informativer Podcast versorgt Sie ebenfalls unkompliziert mit Infos.

Der schönste Tee des Sommers

Fruchtiger Eistee? Kommt sofort! Egal, ob beim Yoga am Strand, auf der nächsten Weltreise oder nur zu Hause auf dem Balkon: Die **2go Bottle** mit praktischem Tragegriff von **Tree of Tea** ist der perfekte Begleiter. Kaltes bleibt durch das doppelwandige Borosilikatglas länger kühl, heiß aufgebrühter Tee an kühlen Abenden länger warm. Die Flasche hat ein integriertes Teesieb aus Edelstahl und fasst 450 ml. Flasche und Sieb dürfen natürlich in die Spülmaschine. Toller Geschenktipp: Ein hübsch verpacktes Set mit drei Tee-Minis.

Summer 2go Bottle, 29,95 €,
Set mit 3 Tee-Minis (2x30g, 1x20g), 39,95 €
erhältlich unter www.mymuesli.com



Must-have für jede Küche

Morgens die Nüsse fürs Porridge, abends den Parmesan auf die Pasta: Kaum eine Mahlzeit kommt bei mir mehr ohne die **Universal-Mühle** von **Microplane** aus. Drei auswechselbare, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen stehen zur Wahl, sodass Käse, Schokolade, Knoblauch, Nüsse, Samen, Kerne, Kokosnuss oder Gewürze im Handumdrehen fein, mittel oder grob gemahlen werden können. Ich bin mir sicher: Wer einmal Microplane ausprobiert hat, kauft keine andere Reibe mehr.

Universal-Mühle mit 3 Edelstahlklingen, 39,95 €,
erhältlich im Fachhandel
oder unter www.microplane.de

Street Food für Gourmets

Unter weißen Pagodenzelten an der Kö, Düsseldorfs berühmter Flaniermeile, kann man es sich beim **Gourmet Festival** richtig gut gehen lassen: Exklusive kulinarische Köstlichkeiten und Weine werden hier angeboten. Unser Tipp: Hingehen, über Preise und Besucher staunen – und hinterher bei den Ständen auf der Food-Truck-Wiese lecker essen.

Wann? 25.–27. August 2023
Wo? Königsallee & Corneliuswiese Düsseldorf
www.gourmetfestivals.de



Bei den angegebenen Produktpreisen handelt es sich um die unverbindlichen Preisempfehlungen der Hersteller.

Vegan ist Top-Trend 2023

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt



Traditionelle **Gebäcke** sind gefragt, wie zum Beispiel Käsekuchen. (Foto: pexels-pixabay)

Eine Umfrage des **Wissensforum Backwaren** e.V. zeigt: Vegan bzw. Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche

2023. Aber auch traditionelle **Gebäcke** wie Käsekuchen & Co. sowie eine traditionelle Herstellungsweise sind bei **Backwaren** gefragt. In einer Umfrage des **Wissensforum Backwaren** e.V. unter Unternehmen aus der Backzutaten-Branche wurde Vegan/Plant based als der wichtigste Trend 2023 hervorgehoben. Vegan/Plant based spielt in gleich drei Megatrends hinein: Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation. In allen Bereichen geben die Umfrageteilnehmer an, dass Vegan/Plant based 2023 die größte Rolle spielen wird.

Gute Voraussetzungen, aber auch Herausforderungen für Bäcker

Backwaren haben als getreidebasierte Produkte grundsätzlich gute Voraussetzungen dafür, den Trend Vegan/Plant based zu bedienen.

Die meisten Brote und Brötchen sind von Haus aus vegan. Feine Backwaren wie Kuchen und Torten können hingegen eine Herausforderung darstellen, will man sie zuverlässig in guter Qualität ohne tierische Produkte wie Milch, Sahne, Eier und Butter herstellen. Daher spielt das Thema auch für Bäcker und Backzutaten-Hersteller eine große Rolle. Hier sind Fachwissen, Kreativität und Innovationsgeist gefragt.

„Vegane Produkte stehen so hoch im Kurs, weil die Zielgruppe einfach viel größer geworden ist“, erklärt **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer des **Wissensforum Backwaren** e.V. „Denn diese besteht inzwischen nicht nur aus strengen Veganern, sondern auch aus Flexitariern, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus

Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik und/oder Gesundheit den Konsum reduzieren und sich öfters vegane Varianten schmecken lassen“.

Vertrautes darf nicht fehlen

Auch wenn sich hierdurch eine gewisse Widersprüchlichkeit ergibt: Nicht nur vegane Varianten, auch eine traditionelle Herstellung sowie traditionelle **Gebäckarten** sind 2023 laut Umfrage angesagt. Dazu zählen etwa Klassiker wie der beliebte Käsekuchen. „Vielleicht möchte man in aufwühlenden Zeiten einfach gerne ab und an geschmacklich in schönen Erinnerungen schwelgen, das vermittelt Vertrautheit und Sicherheit“, vermutet Crone. „Kaum ein Sinn kann so gut Erinnerungen wecken wie der Geschmacksinn“.

GROSSE OFFENHEIT FÜR LABORFLEISCH OHNE TIERLEID

Rund ein Drittel der Deutschen (32%) wäre bereit, Cultured Meat in ihren Speiseplan aufzunehmen. Weitere 29 Prozent sind unentschieden, nur für 39 Prozent kommt diese Option momentan noch „eher nicht“ oder „auf keinen Fall“ in Frage. Dies ergab eine repräsentative Studie des Marktforschungsinstituts Ipsos in Kooperation mit der Beruflichen Schule für Medien und Kommunikation in Hamburg. Die Befragten hatten zuvor einen Informationstext zu künstlich gezüchtetem Fleisch bekommen. Grundsätzlich stehen deutsche Verbraucher Fleisch, das im Labor auf Basis von tierischen Muskelzellen hergestellt wird und in Konsistenz und Geschmack nahezu identisch zu natürlichem Fleisch ist, relativ offen gegenüber. Verbraucher mittleren Alters (30–39 Jahre) halten Cultured Meat überdurchschnittlich oft für eine gute, tierfreundliche Alternative (81%) und einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Zukunft (78%). Die meisten Vorbehalte haben die Über-60-Jährigen. www.ipsos.de



VEGAN: TOP-TREND BEI BACKWAREN

In einer aktuellen Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. unter Unternehmen aus der Backzutaten-Branche wird Vegan/Plant based als der wichtigste Trend 2023 hervorgehoben – und dies sowohl in den Bereichen Gesundheit als auch Nachhaltigkeit sowie Innovation. „Vegane Produkte stehen so hoch im Kurs, weil die Zielgruppe viel größer geworden ist“, erklärt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren. „Denn diese besteht inzwischen nicht nur aus strengen Veganern, sondern auch aus Flexitariern, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik und/oder Gesundheit den Konsum reduzieren und sich öfters vegane Varianten schmecken lassen.“



VEGANE „MILCH“- SCHOKI GANZ OHNE PFLANZENDRINK? ES FUNKTIONIERT!

Vegane „Milch“-Schokolade ohne Milchersatz wie Hafer- oder Reisdrink, wie hat Ihr Unternehmen Ecofinia mit der Marke VIVANI das hinbekommen?

Alexander Kuhlmann: Das Geheimnis ist eine Kombination aus Buchweizenmehl und Mandelöl. Sie ermöglicht, dass die Schokolade in fein abgestimmten Rezepturen ihren vollen Geschmack entfaltet. Keine Fremdgeschmäcker mehr, die sich bei manchen Pflanzendrinks nicht vermeiden lassen. Buchweizen ist in der veganen Szene schon hinreichend bekannt, jedoch wurde es bisher noch nie in Schokolade verwendet. Mit seinen natürlichen Fetten sorgt Buchweizen für einen zarten Schmelz – und liefert wertvolle Eiweiße und Mineralstoffe.

Wirkt sich diese besondere Rezeptur auch auf die Konsistenz und das Mundgefühl der Schokolade aus?

Ja, der Schmelz wird noch besser, die Schokolade ist zarter und die Tafel weniger hart.

Alexander Kuhlmann, Head of Marketing, Ecofinia GmbH



Haben wir von VIVANI in diesem Herbst/Winter weitere Projekte und Innovationen zu erwarten?

Absolut! Um unseren Anspruch an ein ganzheitlich ökologisches Produkt noch konsequenter gerecht zu werden, wird es demnächst erstmalig eine eigene VIVANI-Demeter-Serie geben. Vorerst sind drei Schokoladentafeln geplant, die das anspruchsvollste und strengste aller Nachhaltigkeitssiegel tragen werden. Mit dem Demeter-Bündnis verpflichten wir uns zu ökologischen Anbau- und Verarbeitungsprozessen, deren Anforderungen weit über die Standards des EU-Biosiegels hinausgehen.

Qualität sichern

Der Klimawandel beeinflusst schon jetzt durch lange Hitze-, Trocken- und Feuchtperioden das Wachstum und die Zusammensetzung unseres Getreides. Mehlqualitäten und Backeigenschaften sind somit noch stärkeren Schwankungen unterworfen als bisher. Die gezielte Verwendung von Backmitteln, wie sie die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands herstellen, ermöglicht es, solche Schwankungen auszugleichen, Backergebnisse zu optimieren und so seinen Kundinnen und Kunden weiterhin Backwaren in gewohnter Qualität anbieten zu können.“

Foto: Wissensforum Backwaren



Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren sowie Geschäftsführer Backzutatenverband

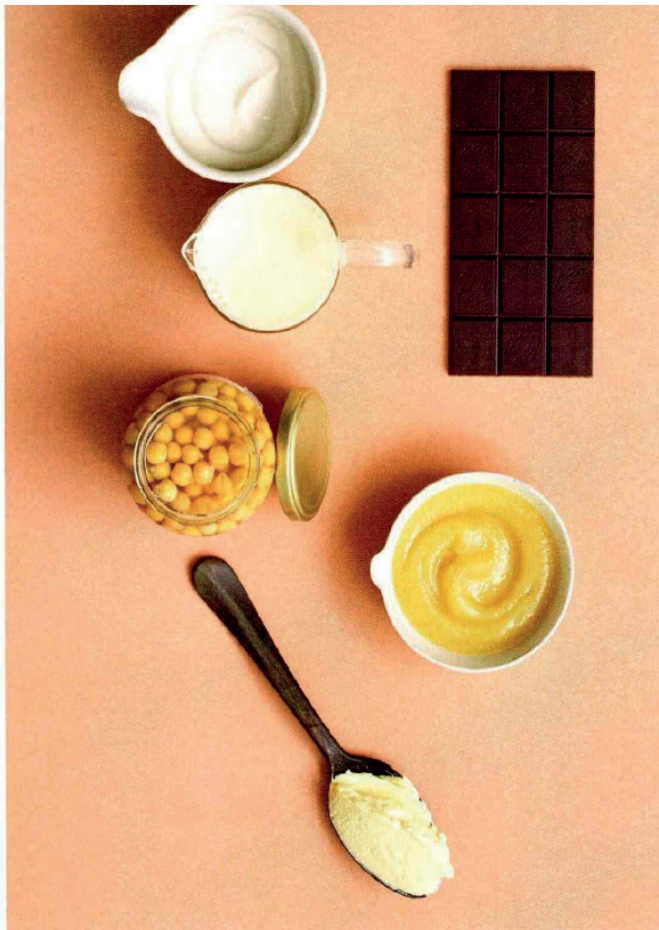


FOTO: STOCKFOOD, EDEKA

1,52 Mio.

Deutsche ordnen sich selbst als Veganer:innen ein.

Quelle: AWA, Juni 2023

VEGANES IN DER RÜHRSCHÜSSEL

Butter, Mehl, Milch und Eier: Die Zutatenliste von gestern – zumindest für alle, die vegan backen. Der Trend wächst, so auch das Sortiment.

Ob mit Backmischung oder von null an, von Brot bis Kekse – die Deutschen backen leidenschaftlich. Besonders Rezepte wie Käsekuchen erleben aktuell laut dem **Wissensforum Backwaren** eine Renaissance. Spannend für Kaufleute: Auf der Zutatenliste stehen dabei zunehmend weniger Produkte tierischen Ursprungs. Eine Entwicklung, die Marktführer Dr. Oetker bereits in seiner Sortimentsgestaltung berücksichtigt: Schon 2022 entwickelte sich die vegane Range der Marke positiv, die dieses Jahr um ein veganes Geliermittel erweitert wurde (Nielsen, 2023).

■ In

BACKE, BACKE, UMSATZPLUS

Das Backsortiment erholt sich 2023 von den Höhen und Tiefen des Marktes der vergangenen Jahre. Mittlerweile liegen die Umsätze trotz allem satte 24 % über denen von 2019.

Sahen die Prognosen für das Backsortiment im vergangenen Jahr noch schwach aus, erholt sich der Markt 2023. Wie ein guter Hefeteig nach seiner Ruhezeit aufgeht, stiegen dieses Jahr die Umsätze für Backzutaten und -dekore um 4,2 % für LEH inkl. Discounter im Vergleich zum Vorjahr (Nielsen). Die Absatzzahlen stabilisierten sich allmählich, auch wenn hier vorerst noch kein Plus vor den Prozenten steht.

304,5 Mio. €

Umsatzvolumen erzielen
Backzutaten und -dekor
(Quelle: Nielsen, 2023)

DIE MISCHUNG MACHT'S

Die Marktzahlen zeigen einmal mehr: Backen ist ein Hobby für viele Menschen. Interessant ist dabei eine Veränderung im Kauf- und Backverhalten: Während Basiszutaten wie Mehle negative Zahlen schreiben, entwickeln sich Backmischungen laut den Marktforschern von Nielsen zu wahren Umsatzknüllern. Mit satten 20,6 % sowie 32,4 %

für Bio-Backmischungen gehören sie zu den am stärksten wachsenden Kategorien im Sortiment.

Betrachtet man die Segmente im Detail, stechen vor allem Artikel wie Vanillezucker, Backpulver oder Sahnesteif hervor. Unter den Backdekoren sind Kanditen und Belegfrüchte neben Streuseln und Kuvertüre wichtige Wachstumstreiber.

POTENZIALE AUSSCHÖPFEN, TRENDS ERKENNEN

Während sich der Zuckerfrei-Trend in vielen Sortimenten etabliert, bleibt Zucker dennoch eine feste Größe beim Backen. Das [Wissensforum Backwaren](#) sowie die Expert:innen von Nielsen beobachten zudem eine Zunahme von veganen Backartikeln am Markt. Eine Kategorie mit wachsender Zielgruppe und entsprechenden Umsatzpotenzialen, die Kaufleute unbedingt im Blick behalten sollten. ■ In

Differenzierungs- und Eigenmarken gewinnen an Relevanz für den Backbereich.

PERSONALIEN

Die ersten Dresdner Christstollen sind gebacken und die Hochsaison steht kurz bevor. Es ist Zeit für die Dresdner Stollenbäcker, die neue Repräsentantin ihres traditionsreichen Weihnachtsgebäcks vorzustellen: **Nelly Köhler** ist das 29. Dresdner Stollenmädchen. „Ich liebe unsere Stadt mit ihren Kunst- und Kulturschätzen und zauberhaften Orten. Der Dresdner Christstollen und mein Handwerk sind für mich genau so große Schätze. Ich bin sehr stolz, dass ich ihn nun ein Jahr lang repräsentieren darf“, freut sich die Dresdnerin. Wie all ihre Vorgängerinnen ist die 17-Jährige eine Vertreterin des Handwerks: Derzeit absolviert sie ihre Ausbildung zur Bäckerin und lernt im zweiten

Lehrjahr in der Schaubäckerei Ullrich in Dresden, Mitglied im Schutzverband Dresdner Stollen e. V., wo sie in den Praxisphasen täglich von 6 bis 14.30 Uhr am Start ist. Die Theorie lernt sie im Berufsschulzentrum für Agrarwirtschaft & Ernährung in Dresden. Die kommenden Wochen und Monate werden turbulent für Nelly Köhler: Schon jetzt füllen rund 50 Termine den Kalender, darunter an prominenter Stelle das Dresdner Stollenfest am 9. Dezember



2023. Wer wissen will, was das Stollenmädchen in der Stollensaison so alles erlebt und wo sie aufrifft, der sollte dem Dresdner Christstollen folgen auf www.facebook.com/dresdnerstollencom bzw. www.instagram.com/dresdnerchriststollen.

Seit September ist **Güran Agay** neuer Gebietsverkaufsleiter am Standort Hamburg für Nord-Cap. In seiner Position ist er Ansprechpartner im Außendienst für die Kunden in Norddeutschland. Dabei arbeitet er eng mit dem Vertriebsteam Nord/Nord-Ost zusammen. Agay bringt viel Branchenerfahrung mit sich: Er startete seine Karriere 1995 im elterlichen Betrieb in der Großkücheneinrichtung und setzte seine Karriere 2006 in der Haushaltsküchenbranche fort, wo er für namhafte Küchenmöbel- und Elektrogerätehersteller arbeitete.



Pascal Hautecouverture, der seit August 2021 den Geschäftsbereich Vertrieb und Marketing für Wiesheu in Großbottwar als Chief Sales Officer leitete, hat Ende September 2023 auf eigenen Wunsch das Unternehmen verlassen, um eine neue Herausforderung anzunehmen. **Marcus Gansloser** (Foto), Geschäftsführer

der Wiesheu GmbH, hat die Aufgabe als Gesamtvertriebsleiter wieder übernommen. Der Vertrieb in der DACH-Region wird weiter von **Achim Hermanns** geführt. **Andreas Schmitt**, seit zwei Jahren als Key Account Manager und Innendienstleiter im Bereich After Sales tätig, übernimmt die internationale Vertriebsverantwortung. „Pascal Hautecouverture hat sich als exzellenter Branchenkenner bewiesen und sehr wichtige Impulse in den vergangenen zwei Jahren gesetzt. Wir bedauern seine Entscheidung und danken ihm für seine Arbeit“, zieht Marcus Gansloser Bilanz.

Die Fedima, europäischer Dachverband der Hersteller von Vorprodukten für die Bäcker- und Konditorienbranche, hat auf der Jahrestagung in Sevilla Ende September einen neuen Vorstand gewählt. Das Gremium besteht aus sieben Repräsentanten der Mitgliedsverbände – dies sind **Uluis Borell** (Fedima España), **Christof Crone** (Backzutatenverband e. V.), **Christophe Duchez** (SYFAB), **Carl Hornbörn** (ABIM), **Christian Skulte** (ASSITOL), **Peter Verhagen** (NEBA-

FA), **Mehmet Duruk** (GIDALBIL) – und sieben Repräsentanten von Mitgliedsunternehmen: **Laurent Goe-rindon** (AB Mauri), **Thomas Lesaffre** (Lesaffre), **Juan Carlos Puente Benito** (Zeelandia), **Frederic Trombert** (CSM Ingredients), **Enric Valls** (Puratos), **Wolfgang Mayer** (Backaldrin), **Rolf Ahlert** (Orkla Food Ingredients). Gewählt wurden sie für einen Dreijahreszeitraum. Der aktuelle Jahresbericht ist hier zu finden: <https://annual-report-2023.fedima.org>.



Der Aufsichtsrat der Hamburg Messe und Congress GmbH (HMC) hat den Betriebswirt und Messelachmann **Heiko M. Stutzinger** nach einem Ausschreibungsverfahren zum Geschäftsführer bestellt. Der 49-Jährige ist derzeit bei dem Utrechter Messeveranstalter Royal Jaarbeurs als Chief Operating Officer tätig. Er wird seine Stelle in Hamburg voraussichtlich zum Jahresanfang 2024 antreten und das Unternehmen künftig gemeinsam mit Geschäftsführer **Uwe Fischer** leiten, der bereits im Unternehmen tätig ist. „Ich freue mich sehr, Anfang 2024 an Bord der Hamburg Messe und Congress zu kommen, um gemeinsam mit dem Team die Segel zu setzen und Kurs auf die zukünftige Ausrichtung des Unternehmens zu nehmen. Hamburg

ist eine faszinierende und dynamische Stadt mit Charakter und bietet ein attraktives Umfeld für nachhaltige Geschäftsentwicklung. Formate zu Zukunftsthemen wie z. B. Windenergie, Wasserstoff und Online-Marketing/Digitalisierung finden bereits erfolgreich am Standort statt – ein guter Ansatzpunkt, das Portfolio der HMC sukzessive weiter auszubauen“, kündigt Stutzinger an. „Dass mit Heiko Stutzinger ein so erfahrener Kollege gefunden werden konnte, der die erfolgreiche Arbeit der HMC fortsetzen wird, freut mich persönlich sehr“, sagt **Bernd Aufderheide**, langjähriger Vorsitzender der HMC-Geschäftsführung, der das Unternehmen Ende 2023 nach genau 20 Jahren verlassen und sich in den Ruhestand verabschieden wird.



PERSPEKTIVEN

„Vegan“ ist ein Megatrend und fast schon allgegenwärtig. Für Bäcker und Konditoren geht es vor allem darum, die Bedeutung für die eigene Kundschaft zu ermitteln und ein ansprechendes Angebot bereitzustellen. Dazu muss man nicht von der Sache an sich überzeugt sein – wohl aber von der Qualität der eigenen veganen Produkte!

Die Anzahl der Vegetarier in Deutschland lag 2022 bei 7,9 Mio. – rund 9,3% der Gesamtbevölkerung. Die Anzahl der Menschen in Deutschland, die sich 2022 selbst als vegan lebend einordnen, liegt bei 1,58 Mio. – rund 1,9%. Im Vergleich zu 2016 hat sich die Anzahl der Veganer beinahe verdoppelt und der Zuwachs gegenüber 2021 beträgt mehr als 12%. Die Demografie treibt diesen Trend dynamisch voran: In der Altersgruppe 14–29 Jahre liegt die Zahl der Vegetarier bereits bei 12%, die der Veganer bei 6%. Insgesamt kann man jedoch konstatieren, dass nicht in erster Linie das Trendphänomen Veganismus ent-

scheidend für Markterfolg veganer Lebensmittel ist, sondern die erheblich größere Gruppe der Flexitarier, in die sich nach eigenen Angaben 44% der Bevölkerung einsortieren (Vorjahr 18%).

DER MARKT IST DA

Die Beweggründe für diesen Trend – Gesundheit, Umwelt, Tierwohl, Welternährung oder einfach Neugier und Lifestyle – muss die backende Branche nicht sezieren, ja vielleicht nicht einmal verstehen, aber angesichts der Marktbedeutung des Veganismus führt



Seit über 90 Jahren Ihr zuverlässiger Partner
für Marzipan, Nougat und Schokoladekuvertüren!

KONDIMA
Halbfabrikate für die süße Branche

*Qualität
rundum*

KONDIMA Engelhardt GmbH & Co. KG
Stösserstr. 17 - 19 · D-76185 Karlsruhe · Tel. +49(0)721-55 99 6-60
verkauf@kondima.de · www.kondima.de



„WENN'S SCHMECKT, IST DIE WELT IN ORDNUNG“

Thomas Backenstos, Schulleiter der Badischen Bäckerfachschule im Verbund Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest, beschäftigt sich seit Jahren mit dem Thema „vegan“. Was motiviert ihn und welche Tipps hält er für diesen Bereich bereit?

Was war ausschlaggebend dafür, dass Sie sich schon frühzeitig mit dem Veganismus beschäftigt haben?

Als ich 18 Jahre alt war, lud die Metzgerinnung unsere Bäckerklasse ein, den Schlachthof zu besuchen. Seitdem ist das Thema „Fleischverzehr“ für mich im wahren Sinne des Wortes „gegessen“ ... Wenn man sich dann noch intensiv mit Milchprodukten beschäftigt und überlegt, dass rund 80% der Antibiotika in das „Tierwohl“ gehen, macht man sich schon seine Gedanken, was da so alles hängen bleibt. Rund um die Jahrtausendwende habe ich mich entschieden, auch darauf zu verzichten und lebe seither weitgehend vegan. In jüngerer Zeit kam noch das Thema „CO₂-Fußabdruck“ als ausschlaggebender Faktor hinzu. Und dann sucht man als Bäcker natürlich nach Alternativen ...

Hat Ihnen diese Überzeugung beruflich jemals Probleme bereitet?

Noch nie. „Vegan“ ist keine Krankheit und für mich ist es auch keine Religion – man muss auf dem Boden bleiben, finde ich. In meinem Bekanntenkreis ist es inzwischen sogar eher ein Thema für den Lifestyle. Und wenn man sieht, wie intensiv sich die Industrie inzwischen des Themas angenommen hat ...

... sieht man, wie weit „vegan“ schon in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist?

Ja! Und deshalb geht es in meinen Vorträgen auch vor allem darum, wie man die Flexibilität erreicht, die nach Ernährungsalternativen suchen. Für sie müssen die Produkte gut aussehen und gut schmecken – und dann ist die Welt in Ordnung.

2021 haben Sie für die Albert-Schweitzer-Stiftung und den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks einen „Vegan-Leitfaden für Bäckereien“ verfasst. Welches Ziel wird damit verfolgt?

Egal, welches Buch über unsere Arbeitswelt Sie aufschlagen: Immer geht es auch um Nachhaltigkeit, immer auch um pflanzliche Ernährung. Dennoch befinden sich viele in einem Zwiespalt, sodass der Begriff „vegan“ ein Stück weit negativ besetzt ist. Das wollten wir ändern und ganz pragmatische Ideen, Tipps und Hilfestellungen vermitteln.

Welches Feedback haben Sie erhalten?

Es gab zunächst eine Reihe von Nachfragen zu den Rezepturen, die ich natürlich gerne beantworte. Eine große Dynamik hat sich dann 2022 entwickelt, nachdem ich in Weinheim ein zweitägiges Seminar dazu gehalten habe, was über die Medien der Bundesakademie multipliziert wurde. In der Folge gastiere ich in diesem und im folgenden Jahr an nahezu allen Schulen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk mit meinem Seminar „Vegane Backwaren“, natürlich auch hier an der Badischen Bäckerfachschule in Karlsruhe.

Welche aktuellen Empfehlungen geben Sie Bäckern, die sich intensiver mit dem Thema auseinandersetzen wollen?

In der Produktion ergeben sich vielfach sogar Erleichterungen – etwa, weil nicht mehr große Mengen von Eiern aufgeschlagen werden müssen. Was die Präsentation im Laden betrifft: Man muss heute über das Thema gar nicht unbedingt viel reden. „Vegan“-Fähnchen schrecken

eher ab – ein grünes Blatt auf dem Preisschild erfüllt die gleiche Funktion. Auf Nachfrage muss der Kundschaft natürlich korrekt Auskunft gegeben werden.

Die Vermarktung ist dann eher individuelle Einstellungssache?

Genau, hier gibt es verschiedene Wege. Die Bäckerfamilie Döringer in Mannheim beispielsweise lebt und backt komplett vegan und kommuniziert das auch offensiv. Anderen Bäckereiunternehmen reicht ein Thekenaufsteller mit Hinweis auf die veganen Produkte im Sortiment. Zumal der Übergang ja fließend ist und sehr viele Erzeugnisse aus der Bäckerei ohnehin von Haus aus vegan sind. Und bei anderen Produkten ist die Umstellung, z. B. von Butter auf eine hochwertige Margarine bei Weihnachtsplätzchen, minimal.

Wie wichtig ist „vegan“ für den Snackbereich und die kleine Bäckergastronomie?

Auch hier stehen einfache Rohstoffalternativen zur Verfügung, sodass man z. B. mühelos drei von acht Produkten vegan gestalten kann. Wie im Gesamtsortiment ist dann ein angemessener Teil des Angebots vegan verfügbar.

Wie geht es bei dem Thema in Sachen Aus- und Weiterbildung weiter?

Ich möchte hier weiter differenzieren und plane für 2024 u. a. ein Seminar unter dem Titel „Vegan Summertime“, in dem viel mit Früchten & Co. gearbeitet wird. Vegane Patisserie und die Weihnachtsbäckerei stehen auch auf dem Programm.

| Interview: Falk Steins |



SCAN ME

Hier geht es zum „Vegan-Leitfaden für Bäckereien“.

für die meisten Geschäfte/Standorte kein Weg vorbei an einer konstruktiven Beschäftigung damit. Ob als Resultat dessen ein kleines, aber feines Angebot an veganen Speisen und Getränken steht oder ob daraus etwas Ambitionierteres wie vielleicht eine rein vegane Sortimentsschiene oder gar ein veganer Laden wird, ist die ganz individuelle Entscheidung. Klar ist nur: Halbleisten darf es nicht geben – weder in der Herstellung, noch in der Deklaration oder Vermarktung. Stattdessen sind Transparenz und ein gut

informiertes Verkaufspersonal gefragt, um gezielte Nachfragen ehrlich und adäquat zu beantworten.

REZEPTUREN IM FOKUS

Wer sich mit den vegan adaptierten Rezepturen näher beschäftigt, stellt schnell fest, dass sie eher nicht komplizierter, sondern zum Teil sogar einfacher umzusetzen sind, wenngleich Know-how zweifellos erforderlich ist – und die Ersatzzutaten sind durchweg in

guter Qualität verfügbar. Eine große Hilfe für die Beschäftigung mit der Materie stellt der 2021 erschienene „Vegan-Leitfaden für Bäckereien“ von Thomas Backenstos dar (siehe Interview), der kostenlos zum Download bereitsteht (siehe QR-Code). Der Bäckermeister zeigt darin die Vorteile rein pflanzlicher Produkte für Unternehmen auf, erläutert Best-Practice-Beispiele, Tipps für die Vermarktung sowie alternative Zutaten und präsentiert auch detaillierte vegane Rezepte für typische Bäckereiklassiker wie Marmorkuchen oder Christstollen. Substantielle Unterstützung erfährt das Handwerk auch durch seine Zulieferer, sei es Martin Braun mit seinem „Your Green Bakery“-Sortiment oder Abel + Schäfer mit „Komplet vegan“, um nur zwei zu nennen. Auch Convenience-Innovationen wie „Balance Instashine“ (Alternative zu Eistreiche von Dawn Foods) oder die pflanzliche Aufschlagcreme „Pati Whip Vegan“ von CSM Ingredients können Betrieben erheblich weiterhelfen, ein stimmiges Gesamtkonzept zu entwickeln.

WAS KOMMT?

Zukunftsforscher sind der Meinung, dass der Fleischverzehr weiter zurückgehen wird – mit veganen (oder zunächst vielleicht auch konsequent vegetarischen?) Angeboten kann man also wenig falsch machen. Konzerne wie Rügenwalder Mühle haben das früh verstanden und sie verkaufen heute schon mehr Veggie- als Fleischprodukte. Die Zukunftsforschung weist aber auch darauf hin, dass starke Trends starke Gegen- oder Retrotrends auslösen – vorerst muss sich also noch kein Fleischliebhaber Sorgen um sein Schinken- oder Salamibrötchen machen und die Bäckergastronomie wird von diesem Konsum mit – qualitativ hochwertiger Ware! – auch weiterhin ordentlich profitieren.

[Falk Steins]

11/23 BAKO-magazin



100 JAHRE
Handwerk mit Tradition.

SHB Allgemeine Versicherung WVG

Ihr Schuttschirm für alle Bereiche.

Als verlässlicher Partner mit über 100 Jahren Erfahrung an Ihrer Seite bieten wir bedarfsgerechten und maßgeschneiderten Versicherungsschutz – gewerblich oder privat.

shbversicherung.de | Telefon: 02223 92170 | Ihre Sicherheit ist unser Handwerk.

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

Vegan ist der Top-Trend

Vegan beziehungsweise Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche. Das zeigt eine Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. Aber auch traditionelle Gebäcke wie Käsekuchen und Co. sowie eine traditionelle Herstellungsweise sind bei Backwaren gefragt.

In einer Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. unter Unternehmen aus der Backzutaten-Branche wurde Vegan/Plant based als der wichtigste Trend in diesem Jahr hervorgehoben und spielt in gleich drei

Megatrends hinein: Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation. In allen Bereichen geben die Umfrageteilnehmer an, dass Vegan/Plant based 2023 die größte Rolle spielt.

Backwaren haben als getreidebasierte Produkte grundsätzlich gute Voraussetzungen dafür, den Trend Vegan/Plant based zu bedienen. Die meisten Brote und Brötchen sind von Haus aus vegan. Feine Backwaren wie Kuchen und Torten können hingegen eine Herausforderung darstellen, will man sie zuverlässig in guter Qualität ohne

tierische Produkte wie Milch, Sahne, Eier und Butter herstellen. Daher spielt das Thema auch für Bäcker und Backzutaten-Hersteller eine große Rolle. Hier sind Fachwissen, Kreativität und Innovationsgeist gefragt.

„Vegane Produkte stehen so hoch im Kurs, weil die Zielgruppe einfach viel größer geworden ist“, erklärt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Denn diese besteht inzwischen nicht nur aus strengen Veganern, sondern

auch aus Flexitariern, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik und/oder Gesundheit den Konsum reduzieren und sich öfters vegane Varianten schmecken lassen.“

Auch wenn sich hierdurch eine gewisse Widersprüchlichkeit ergibt: Nicht nur vegane Varianten, auch eine traditionelle Herstellung sowie traditionelle Gebäckarten sind angesagt. Dazu zählen etwa Klassiker wie der beliebte Käsekuchen. (p)

Alles rund um Weihnachtsgebäck

„Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen **Backtradition**, die auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und die Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von **Backwaren** nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu“, so **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer, **Wissensforum Backwaren e.V.**

Wie es zur

Weihnachtsbäckerei kam

Schon mal von einer „Kochmaschine“ gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und **Backen** sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die **(Weihnachts-)Bäckerei** erst dadurch möglich. Aber auch andere Aspekte spielten dabei eine Rolle:

Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der **Weihnachtsbäckerei** nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war.

Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung im-

mer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie **Backformen** und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der „Kochmaschine“, mit der viel sparsamer gekocht, **gebacken** und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und **Backen**, ganz besonders an kalten Tagen.

Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der **Weihnachtsbäckerei**, wie man sie heute kennt und liebt.

Kleine Plätzchenkunde

Von A wie **Anisgebäck** bis Z wie Zimtsterne – die Entstehung der heute so beliebten Weihnachtsplätzchen hat allerlei spannende Geschichten auf Lager.

Springerle: „Eierzucker“ im Fränkischen, „Eiermarzipan“ oder „Springerle“ in Bayern und Baden-Württemberg, „Schwabenbrötle“ in Straßburg – die süddeutsche Anisspezialität hat viele Namen. Eins ist aber überall wichtig: die weiße Oberfläche und die sprichwörtlichen „Füßle“, die dadurch entstehen, dass sich die getrocknete Oberseite leicht vom feuchteren Unterteil abhebt. Eine weitere Besonderheit: Springerle werden mit Modeln geformt, also Holzschablonen mit eingekerbten Mustern. Ein beliebtes Motiv war früher das springende Pferd, das womöglich auch den Namen prägte. Vielleicht rührt dieser aber auch daher, dass der Teig beim **Backen** „aufspringt“ und in die Höhe wächst. Dafür sorgt das Triebmittel Hirschhornsalz.

Makronen: Seit über 300 Jahren sind Makronen in Deutschland



Lebkuchen – immer ein Genuss.

(Foto: backaldrin)

und Österreich bekannt. Ihren Ursprung haben sie allerdings in Italien, vermutlich in Venedig, da in alten Texten häufig „venezianische Mandeln“ als Zutat für Makronen empfohlen werden. Denn diese bestehen seit jeher aus fein geriebenen Mandeln, die mit Zucker und Eiweiß vermischt und auf einer Oblate als Unterlage **gebacken** werden. Luftige Makronen, wie wir sie heute kennen, konnte man in Deutschland jedoch erst ab 1700 herstellen – denn erst dann kam man auf die Idee, Eiweiß getrennt vom Eigelb zu Eischnee aufzuschlagen. Ihr Name leitet sich vom alt-italienischen „maccare = quetschen“ ab. Im Französischen wurde daraus „macaron“ und im Deutschen schließlich „Makrone“.

Vanillekipferl: Sie gehören zu den traditionellen **Weihnachtsgebäcken** und werden besonders gerne in der Adventszeit **gebacken**. Bis heute gehört Vanille zu den eher teuren Gewürzen, weshalb auch häufig das günstigere Vanillin zur Aromatisierung genutzt wird. Früher war echte Vanille so teuer, dass nur aristokratische Kreise sie sich überhaupt leisten

konnten. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kommerzialiserte sich der Anbau und **Vanillegebäcke** hielten auch in gutbürgerliche Haushalte Einzug. Die Form des Kipferls hingegen gibt es schon sehr lange, schon im alten Orient war sie bekannt. Im 16. Jahrhundert gab es in Wien sogar eigene „Kipferlbäcker“. Woraus die Kipferl jener Zeit bestanden, ist jedoch unbekannt.

Zimtsterne: Der früheste Beleg für Zimtsterne geht auf das Jahr 1536 zurück. Da Zimt, ähnlich wie Vanille und andere Gewürze, damals sehr teuer war, blieben Köstlichkeiten wie Zimtsterne nur wenigen Wohlhabenden vorbehalten – 1536 war es kein Geringerer als Kaiser Karl V., dem die Rarität (als zwölfter Gang!) vorgesetzt wurde. Aber spätestens in den gutbürgerlichen Kochbüchern des 18. Jahrhunderts fand man auch hier allerlei Rezepte für Zimtsterne, sogar Abbildungen des blechernen Ausstechers in Sternform sind hier schon zu sehen.

Dominosteine: Sie sind heute auf Weihnachtstellern nicht mehr wegzudenken. Aber sie sind eine vergleichsweise junge Erfindung und wurden erst 1936 von einem Dresdner Chocolatier kreiert. Dieser wollte damit eine günstige Praline anbieten und so eine größere Käuferschicht erreichen. In den Kriegsjahren musste er allerdings die ursprünglich doppelte Lebkuchen-Kirschgelee-Schicht auf eine einfache Schicht reduzieren. Diese „Notpraline“ gelangte dennoch zu einiger Popularität und wurde später auch wieder „aufgestockt“ und dabei eine Lebkuchenschicht sogar noch durch Marzipan ersetzt.

(Wissensforum Backwaren)



Brot

Vielfalt, Inhaltsstoffe, Herstellung und aktuelle Trends

Nina Höller, Katharina Anne Scherf

Brot stellt in Deutschland ein beliebtes Grundnahrungsmittel dar, nicht zuletzt, weil es in kaum einem anderen Land so viele verschiedene Brotsorten gibt. Die Vielfalt kommt dabei nicht nur durch die Unterscheidung zwischen Vollkorn- und Weißbrot, gesäuertem und ungesäuertem Brot oder Variationen des Roggenanteils zustande, sondern auch durch Modifikationen in der Teigführung oder bei den Zutaten. Im Beitrag werden neben der Vielfalt von Brot insbesondere die Inhaltsstoffe, darunter Makro- und Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Zusatzstoffe wie Enzyme, Ascorbinsäure und Emulgatoren beleuchtet. Auch der Herstellungsprozess von Brot und sein Einfluss auf den Nährstoffgehalt sowie aktuelle Trends werden aufgegriffen.

Einleitung: Vielfalt Brot

Deutschland gilt mit einem Konsum von 41,6 kg Brot pro Haushalt im Jahr 2022 als Brotnation. Dieser Titel wird den Deutschen nicht nur zugeschrieben, weil Brot hierzulande ein beliebtes Grundnahrungsmittel darstellt, sondern v. a., weil in Deutschland so viele verschiedene Brotsorten wie in kaum einem anderen Land zum Verzehr angeboten werden.

Im Brotregister des Deutschen Brotinstituts e. V. sind ca. 3200 verschiedene Brotsorten eingetragen. Die deutsche Brotkultur wurde daher im Jahr 2014 durch die nationale UNESCO-Kommis-

sion zum immateriellen Kulturerbe erklärt. Die Vielfalt kommt dabei nicht nur durch die Unterscheidung zwischen Vollkorn- und Weißbrot, gesäuertem und ungesäuertem Brot oder Variationen des Roggenanteils zustande, sondern auch durch Modifikationen in der Teigführung oder bei den Zutaten (s. auch ERNÄHRUNGS UMSCHAU 10/2023 „Deutsche Brotkultur. Ein warenkundlicher Überblick“ ab S. M636). Die Anpassung der Zutaten bietet eine schier endlose Quelle zur

Lernziele

Der*die Leser*in soll nach Lesen dieses Beitrags:

- ▶ die Inhaltsstoffe von Brot und deren Bedeutung für die menschliche Ernährung nennen können,
- ▶ wissen, wie sich die Inhaltsstoffe von Mehl in Abhängigkeit des Ausmahlungsgrades und der Mehltypen verändern,
- ▶ Zusatzstoffe, die dem Mehl zugesetzt werden, um Schwankungen in der Rohstoffqualität auszugleichen, kennen und deren Funktionen nennen können,
- ▶ den Herstellungsprozess von Brot mit Vermahlung, **Backen** und Lagerung und seinen Einfluss auf den Nährstoffgehalt kennen,
- ▶ aktuelle Brottrends nennen können.

Kreation neuer Brotsorten wie Spezialbrote, die mit besonderen Zutaten einen verbesserten Nährwert aufweisen [1]. Es können Spezialmehle wie Steinmetzmehl verwendet werden (Entfernung der äußeren Kornbestandteile im nassen Zustand) oder verschiedene Zutaten wie Saaten, Nüsse, Rosinen, Gewürze oder Zwiebeln zugesetzt werden [2]. Auch Brote für spezielle Ernährungsbedürfnisse wie glutenfreie **Backwaren**, für Diabetiker*innen geeignete oder natrium-/kochsalzarme Brote sind inzwischen immer häufiger auf dem Markt zu finden [3].

Die große Vielfalt der Brotsorten setzt sich bei **Kleingebäck** fort, das ähnlich wie Brot hergestellt und verarbeitet wird, aber höchstens 250 g wiegen darf. Ein maximal erlaubter Fett- und Zuckeranteil von 10 %, der in den Leitsätzen für Brot und **Kleingebäck** festgeschrieben ist, grenzt **Kleingebäck** von feinen **Backwaren** ab [4].

Brot besteht üblicherweise aus den Grundzutaten Mehl, Wasser, **Backtriebmittel** (Hefe, Sauerteig oder **Backpulver**) und Salz [2]. Weizen bzw. ausgemahlenes Weizenmehl weist die einzigartige Eigenschaft auf, in der Kombination mit Wasser einen viskoelastischen Teig zu bilden, der vielen Weizenprodukten ihre charakteristische Struktur verleiht. Unter allen Getreidearten kommt Weizen bei Brot deshalb die größte Bedeutung zu [5, 6]. Nach Mais, Reis und Zuckerrohr zählt Weizen auf Platz vier zu einem der zehn meist produzierten Lebensmittelrohstoffe weltweit und wird in vielen Ländern in einem Produktionsmaßstab von mehreren Mio. Tonnen jährlich angebaut und geerntet. Seit die *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) 1961 mit der Sammlung von Daten über landwirtschaftliche Güter begann, ist die jährliche Produktionsmenge von Weizen stetig gestiegen und erreichte 2021 mit über 770 Mio. Tonnen mehr als die dreifache Produktionskapazität seit Beginn der Aufzeichnungen [7].

Für klassische Brotlaibe wird vornehmlich Mehl aus Weichweizen (*Triticum aestivum*) eingesetzt, während Hartweizen (*Triticum durum*) hauptsächlich zur Nudelproduktion verwendet wird [8]. Weizen kann entsprechend seiner Qualitätsmerkmale in Klassen unterschiedlicher Güte eingeteilt werden, welche hauptsächlich genetisch, aber auch durch Umwelt- und Standortfaktoren bestimmt sind. Nach absteigender Qualität erfolgt in Deutschland eine Klassifizierung in Eliteweizen (E-Gruppe), Qualitätsweizen (A-Gruppe), Brotweizen (B-Gruppe), sonstigen Weizen (C-Gruppe) und Keksweizen (K-Gruppe) [9].

Das im Brotteig eingesetzte **Backtriebmittel** Hefe trägt während der Fermentation (Gare) zur Gasentwicklung bei. Die entstandenen Gase können sich im Teig ausdehnen, werden aber durch das starke, elastische Teignetzwerk im Teig gehalten. Verantwortlich für diese charakteristischen viskoelastischen Eigenschaften ist das im Mehl vorhandene Gluten, welches aufgrund seiner Funktion häufig als Eiweißkleber umschrieben wird [6, 10]. Der dehnbare Teig erlaubt während des **Brotbackens** zunächst die Ausdehnung der Gasblasen, bevor sich die Teigstruktur während des **Backens** verfestigt und es zur charakteristischen Porenbildung der Brotkrume kommt [11]. Neben Weizen gilt auch Roggen als Brotgetreide und wird v. a. in Roggenmischbrotten eingesetzt [4]. Da Roggen im Vergleich zu Weizen nicht die Fähigkeit besitzt, ein charakteristisches Klebernetzwerk auszubilden, erfolgt die Teigführung bei Roggen auf eine andere Weise. Die **Backeigenschaften** des Roggens lassen sich auf die sog. Pentosane und Proteine zurückführen, die durch eine hohe Wasserbindfähigkeit zur Entstehung eines zusammenhängenden Teiges führen. Der bei Roggenmehlen zusätzlich eingesetzte Sauerteig stellt die für die Gasbildung und damit verbundene Teiglockerung erforderlichen Hefen und Bakterien zur Verfügung [2].

Andere Getreidearten spielen für die **Backwarenindustrie** eine eher nebensächliche Rolle, gewinnen aber mit dem Trend der Wiederentdeckung alter Getreidearten und der wachsenden Brotvielfalt zunehmend an Bedeutung. Dazu zählen die auch als „Urkorn“ bezeichneten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn. Da Urgetreide allerdings einen niedrigeren Ertrag liefert, hat sich Weichweizen zum Anbau in großem Stil durchgesetzt [12]. Gelegentlich werden die Getreidearten Hafer, Hirse, Mais oder Reis in Broten **verbacken**, z. B. zur Herstellung glutenfreier Brote. Von Natur aus glutenfrei sind auch Brote, die mit Pseudogetreiden produziert werden. Pseudogetreide wie Amaranth, Buchweizen und Quinoa zählen botanisch gesehen nicht zu Getreide, können aber ähnlich wie Getreide verarbeitet werden [4].

Inhaltsstoffe

Die Nährstoffzusammensetzung von Getreide schwankt je nach Art, Sorte, Anbau- und Erntebedingungen. Im Mittel enthält ein Getreidekorn 14 % Wasser, 70 % Kohlenhydrate (KH), 8–13 % Protein, 1,5–5 % Fett, 2 % Mineralstoffe

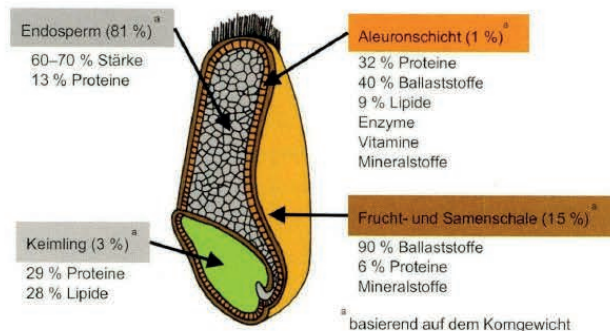


Abb. 1: Aufbau und Inhaltsstoffe eines Getreidekorns
[eigene Darstellung]

und 10–13 % Ballaststoffe. Die Nährstoffe verteilen sich unterschiedlich auf den Mehlkörper, den Keimling, die Aleuronschicht sowie die Frucht- und Samenschale (• Abbildung 1) [1, 2].

Der Ausmahlungsgrad des verwendeten Mehles, definiert als prozentualer Anteil Mehl, der aus einer bekannten Menge Körner gewonnen wurde, bestimmt die Charakteristik des Brotes (• Tabelle 1). Für weißes Mehl und daraus hergestelltes Weißbrot wird lediglich das Endosperm (bei Getreide auch Mehlkörper genannt) verwendet (Ausmahlungsgrad < 66 %). Bei Vollkornmehlen für Vollkornbrote werden zudem der Keimling, die umgebende Aleuronschicht und Samenschale sowie optional die Fruchtschale (zusammen Kleie) des Getreidekorns mitverwendet (Ausmahlungsgrad 100 %). Da der Keim und die äußeren Schichten des Getreidekorns viele Nährstoffe enthalten, gelten Vollkornbrote als ernährungsphysiologisch wertvoll [11].

Ausmahlungsgrad (%)	100	95	87	80	75	66
Mehltype	VK	1600	1050	812	550	405
Stärke und Zucker (%)	69,9	73,2	77,2	80,8	82,9	84,0
Protein (N x 5,8) (%)	13,2	12,9	12,8	12,4	12,5	11,8
Fett (%)	2,7	2,4	2,0	1,6	1,4	1,1
Ballaststoffe (%)	12,1	9,4	5,5	3,0	2,8	2,8
Mineralstoffe (%)	1,8	1,5	1,0	0,7	0,6	0,5
Energie (kJ/g)	18,5	18,5	18,5	18,5	18,4	18,3
Phosphor (mg/g)	3,8	3,3	2,1	1,5	1,3	1,2
Kalzium (mg/g)	0,44	0,43	0,33	0,27	0,25	0,23
Zink (mg/g)	29	25	18	12	8	8
Kupfer (mg/g)	4,0	3,7	2,8	2,4	1,6	1,3
Eisen (mg/g)	35	33	23	15	13	10
Thiamin (µg/g)	5,8	5,4	4,8	3,4	2,2	1,4
Riboflavin (µg/g)	0,95	0,79	0,69	0,46	0,39	0,37
Niacin (µg/g)	25,2	19,3	10,1	5,9	5,2	3,4
Pyridoxin (µg/g)	7,5	6,6	3,4	1,7	1,4	1,3
Biotin (µg/g)	116	108	106	76	46	25
Folat (µg/g)	0,57	0,53	0,45	0,11	0,11	0,06

Tab. 1: Inhaltsstoffe von Weizenmehl in Abhängigkeit des Ausmahlungsgrades und der Mehltype [1]

N (Stickstoff) x 5,8 = Umrechnungsfaktor zur Einschätzung des Proteingehalts

Als Hauptkohlenhydrat in Getreide stellt Stärke einen Großteil der Nährstoffe und der Energie bereit, die der menschliche Körper aus dem Konsum von Brot gewinnen kann. In Industriestaaten wird so über den Verzehr von Brot bis zu 50 % des Kohlenhydratbedarfs, 30 % des Proteinbedarfs und 50–60 % des Bedarfs an B-Vitaminen gedeckt. Daneben stellt Brot eine wichtige Quelle für Mineralstoffe und Spurenelemente dar. Einige dieser Getreideinhaltsstoffe werden mit positiven Gesundheitseffekten assoziiert [11].

Makronährstoffe

Kohlenhydrate (KH)

Mit einem Anteil von 55–75 % in der Trockenmasse überwiegen KH gegenüber anderen Makronährstoffen im Getreidekorn [11]. Die dem Getreidekorn als Reservestoff dienende Stärke im Mehlkörper stellt unter den KH mit 60–70 % wiederum den größten Anteil dar [8]. Getreidestärke besteht zu 25 % aus Amylose und zu 75 % aus Amylopektin, zwei aus Glukoseeinheiten aufgebauten Molekülen, die sich lediglich in der Verknüpfung der Glukosemoleküle unterscheiden und daher unterschiedlich stark verzweigt sind [11]. Stärke ist bei allen Getreidearten im Endosperm lokalisiert, kann sich aber je nach Art in Form, Größe und Anordnung unterscheiden. Die funktionellen Eigenschaften von Stärke während der Teigzubereitung beruhen zum einen auf der Quellfähigkeit im flüssigen Teig. Zum anderen verlieren Stärkekörner während des **Backens** ihre Form und verkleistern, wodurch die Brotstruktur stabilisiert wird [11].

KH können im Allgemeinen in verfügbare und nicht-verfügbare unterteilt werden.

Stärke zählt neben anderen löslichen KH zu den **verfügbaren KH**, die vom menschlichen Körper sowohl verdaut als auch aufgenommen werden können. **Nicht-verfügbare KH** (Ballaststoffe), darunter resistente Stärke, Zellulose oder andere komplexe Polysaccharide wie Arabinoxylane, β -Glucane, Pektine und der Zellwandbestandteil Lignin, können nicht aufgespalten und somit nicht über den Dünndarm absorbiert werden. Sie werden im Dickdarm von Bakterien fermentiert [11, 13, 14]. Ballaststoffe dienen der Pflanze als Gerüstsubstanz und sind v. a. in den Schalenbestandteilen lokalisiert. Da dieser Kornbestandteil in Weißmehl nicht enthalten ist, ist der Ballaststoffanteil mit etwa 2,8 % sehr gering im Vergleich zu 12,1 % in Vollkornmehl [1]. Daher weist insb. Weizenvollkornmehl viele unlösliche KH auf, die das Stuhlgewicht und -volumen erhöhen sowie die Stuhlkonsistenz verbessern [15].

Die Aufnahme von Ballaststoffen führt zu einer höheren Stuhlfrequenz und so zu einer reduzierten Passagezeit des Darminhalts [16]. Dies wiederum kann vermutlich das Risiko für Darmkrebs und andere Darmerkrankungen senken [1].

Lösliche Ballaststoffe, wie sie in Hafer und Gerste enthalten sind, senken die Glukoseabsorption und verringern die Cholesterolkonzentration im Blut. Diäten, die hafer- und gerstenbasierte Lebensmittel beinhalten, sind daher gut für Menschen mit Diabetes mellitus oder Herzerkrankungen geeignet. Allerdings könnten die Wirkungsweise und der positive Effekt löslicher Ballaststoffe nicht schlussendlich nachvollzogen werden, da Interventionsstudien mit unbehandeltem Vollkornmehl zwangsweise auch immer andere Mehlinhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien und sekundäre Pflanzenstoffe miteinschließen, die ebenso für die positiven gesundheitlichen Effekte verantwortlich sein könnten [17].

Proteine

Die Proteine im Weizenmehl sind für die funktionellen Eigenschaften des Brotteigs entscheidend. Das Weizenkorn enthält ungefähr 8–13 % Proteine [1]. Der Weizenkleber Gluten, der zur Ausbildung viskoelastischer Teige führt, ist im reifen, trockenen Weizenkorn in den Endospermzellen als Speicherprotein des Getreidekorns lokalisiert [6]. Neben der Definition als Speicherprotein beschreibt die Bezeichnung Gluten einen wasserunlöslichen Proteinkomplex, der als Rückstand nach dem Auswaschen von Stärke und anderen löslichen Bestandteilen, z. B. löslichen KH, aus Mehl verbleibt. Gluten besteht zu 75–85 % aus Proteinen, zu 5–10 % aus Lipiden, aus Stärke und anderen KH [18]. Die Proteinfraction des Glutens setzt sich aus zwei Hauptkomponenten, den Prolaminen (bei Weizen Gliadine genannt) und den Glutelinen (bei Weizen Glutenine genannt) zusammen [18, 19]. Beide Proteinfractionen werden wiederum aus zahlreichen Proteinkomponenten verschiedener Molekulargewichte gebildet, die einen hohen Gehalt der Aminosäuren Glutamin und Prolin aufweisen [18]. Glutenine sind polymere Moleküle, die das Klebernetzwerk im Teig aufbauen und so für dessen Kohäsivität und Elastizität sorgen. Gliadine sind kleinere, monomere Moleküle, die als eine Art Lösungsmittel zwischen den stark vernetzten Polymeren der Glutenine fungieren und so zur Viskosität und Dehnbarkeit des Teiges beitragen [18, 20]. Die rheologischen Eigenschaften eines Teiges werden daher sowohl von der Menge der Gliadine als auch der Glutenine bzw. deren Mengenverhältnis zueinander bestimmt. Der Anteil der Gliadine überwiegt natürlicherweise, sodass ein Gliadin–Glutenin–Verhältnis von 1,5–2,7 im Weizenkorn vorliegt [20].

Das Endosperm (13 % Proteingehalt) macht etwa 70–80 % des Getreidekorns aus, in dessen Inneren sich außerdem der Keimling befindet. Endosperm und Keimling werden umgeben von der Aleuronschicht, die proteinreich ist (ca. 32 % Proteingehalt) sowie Fett, Enzyme und Vitamine enthält. Nach außen hin wird das Korn von der Samen- und Fruchtschale abgeschlossen [11].

Getreide leistet mit 8–13 % Proteingehalt einen guten Beitrag in der menschlichen Ernährung zur Proteinversorgung und zur Aminosäurezufuhr [2]. Maßgeblich verantwortlich für den Nährwert des Mehles ist die Aminosäurezusammensetzung der Proteine und insb. der Anteil der unentbehrlichen Aminosäuren Histidin, Isoleucin, Leucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Threonin, Tryptophan und Valin, die der Körper benötigt, aber

nicht selbst synthetisieren kann [11]. Da die Weizen–Glutenproteine Gliadin und Glutenin aber vornehmlich die Aminosäuren Prolin und Glutamin enthalten, stellt Weizen eine bedingt geeignete Quelle für die unentbehrliche limitierende Aminosäure Lysin dar [11]. Zudem ist die postprandiale Verwertung von Getreideproteinen geringer als die von Soja-, Erbsen- oder Lupinenproteinen, wodurch Getreideproteine im Vergleich zu einigen tierischen und pflanzlichen Proteinen einen geringeren Nährwert aufweisen [21]. Werden Getreideproteine allerdings gezielt mit anderen Proteinquellen, bspw. mit Hülsenfrüchten, kombiniert, kann eine Ergänzungswirkung einzelner Aminosäuren erreicht werden und die Proteinqualität so deutlich gesteigert werden [22].

Weiter geschmälert wird die Verfügbarkeit von Getreideproteinen durch einen hohen Ballaststoffanteil in der Ernährung und durch die Anwesenheit antinutritiver Substanzen. Antinutritive Stoffe setzen die Bioverfügbarkeit von Nährstoffen herab. Solche in Getreide natürlich vorkommenden Antinutritiva wie Phytinsäure, auch bezeichnet als *myo*-Inositolhexakisphosphat (IP6) (ca. zu 1 % enthalten), können Proteine, Stärke und Mineralstoffe komplexieren und auf diese Weise deren Bioverfügbarkeit senken [11, 23]. So bindet Phytinsäure Eisen in Getreide, ein Mineralstoff, der insb. bei jüngeren Frauen ohnehin häufig defizitär ist [23]. Geringe Level an IP6 können durch ihre antioxidative Wirkung allerdings wiederum gesundheitlich positive Effekte auf gewisse Krankheiten wie Darmkrebs oder entzündliche Darmerkrankungen haben [24].

Lipide

1,5–5,0 % des Getreidekorns bestehen aus Lipiden, von denen etwa 28 % im Keim enthalten sind. Die ebenfalls lipidreiche Aleuronschicht beinhaltet etwa 9 % Lipide [2, 11]. Der tatsächliche Lipidgehalt im Mehl hängt daher vom Ausmahlungsgrad ab, da Keim und Aleuronschicht bei Weißmehl entfernt werden. 75 % der Lipide im Getreidekorn sind Nicht–Stärke–Lipide, die sich im Keimling und den Aleuronzellen befinden und hauptsächlich als Triacylglyceride, aber auch als Glyko- und Phospholipide vorliegen. In der verbleibenden Gruppe der Stärke–Lipide, die innerhalb des Stärkekorns im Endosperm lokalisiert sind, herrschen Lysophospholipide vor, die zur Gruppe der Phospholipide zählen [11].

Die Lipide können in unterschiedlichen Formen auftreten: Triacylglyceride ordnen sich

häufig als kugelförmige „Fetttröpfchen“, den sog. Oleosomen, an. Phospho- und Glykolipide liegen an Phosphor- bzw. Kohlenhydratgruppen gebunden vor [11]. Es gibt Hinweise darauf, dass die polaren Phospho- und Glykolipide zu einer Verbesserung der Dünn- und Dickdarmflora beitragen [25].

Getreide ist allgemein reich an C16- und C18-Fettsäuren, unter denen v. a. die essenziellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren Linolsäure (C18:2) und α -Linolensäure (C18:3) eine ernährungsphysiologisch relevante Rolle spielen. Weizen, Roggen und Gerste weisen eine recht ähnliche Fettsäureverteilung auf [26].

Nebenbestandteile der Getreidelipide sind fettlösliche Vitamine und Carotinoide. Da Getreide allerdings einen eher geringen Lipidanteil aufweist, fällt auch der damit verbundene Gehalt der fettlöslichen Vitamine A, D, E, K und der Vitamin-A-Vorstufe der Carotinoide niedrig aus [1]. Außerdem mit Getreidelipiden assoziiert sind Phytosterine, die als cholesterolsenkend gelten [27].

Mikronährstoffe

Vitamine

Getreide ist reich an den B-Vitaminen Thiamin (B_1), Riboflavin (B_2), Niacin (B_3), Pantothensäure (B_5) und Pyridoxin (B_6) [11, 28]. In geringerem Umfang enthält Weizen die B-Vitamine Biotin (B_7) und Folat (B_9) [29, 30]. Folat nimmt eine besondere Rolle in der Humanernährung ein, da eine ausreichende Versorgung in einem frühen Stadium der Schwangerschaft Neuralrohrdefekten des Embryos vorbeugen kann [31]. Daneben wird eine präventive Wirkung bei kardiovaskulären Erkrankungen diskutiert [30]. In den USA ist deshalb seit 1998 eine Anreicherung von Zerealien mit Folsäure, der synthetischen Form von Folat, gesetzlich vorgeschrieben [32].

Mit 20 mg/kg stellt Getreide außerdem eine gute Quelle für Vitamin E dar [26]. Unter dem Sammelbegriff Vitamin E werden verschiedene antioxidativ wirkende Tocopherole und Tocotrienole zusammengefasst, die u. a. dazu beitragen können die körpereigene Cholesterolsynthese zu reduzieren [33].

Da der Vitamingehalt im Getreidekorn von den äußeren zu den inneren Schichten hin abnimmt, ist Vollkornmehl vitaminreicher als Weißmehl.

Mineralstoffe

Getreide enthält im Durchschnitt 1,2–2,9 % Mineralstoffe; davon machen Phosphor, Kalium, Schwefel und Magnesium 80 % des gesamten Mineralstoffgehalts aus [1, 11]. Der Gehalt an Kalium in Weizen, Roggen, Gerste und Hafer ist relativ hoch, während das Natriumlevel eher gering ist. Ein geringer Natriumgehalt bei gleichzeitiger Anwesenheit von Kalium oder anderer Ionen kann eine Absenkung des Blutdrucks bewirken [34]. In der Regel wird allerdings Natriumchlorid in Brotteig eingesetzt, um eine verbesserte Ausbildung des Glutennetzwerks und eine geschmackliche Optimierung zu erreichen. Gegenstand vieler Forschungsprojekte ist daher eine Reduktion des Natriumgehaltes oder ein Austausch gegen andere, nicht natriumhaltige Salze bei gleichbleibender Sensorik und **Backeigenschaften** [35, 36].

Phosphor liegt häufig komplexiert in einem gemischten Kalzium-Magnesium-Kalium-Salz der Phytinsäure vor, wodurch die jeweiligen Mineralstoffe nicht mehr aufgenommen werden können [24]. Getreide und die in Brot eingebrachte Hefe enthalten

allerdings das Enzym Phytase, welches zum Abbau von Phytinsäure führt und somit die Verfügbarkeit der Mineralstoffe erhöht [11]. Weizen ist zudem eine wichtige Quelle für Spurenelemente wie Eisen, Zink, Kupfer und Selen. Selen besitzt eine antioxidative, antikanzerogene und antiinflammatorische Wirkung [37]. Die Aleuronschicht beinhaltet 60 % der im gesamten Getreidekorn vorkommenden Mineralstoffe. Damit enthalten die äußeren Schichten des Korns dreimal so viele Mineralstoffe wie der Mehlkörper. Der Verzehr von Vollkornmehl trägt also entscheidend zur Deckung des Mineralstoffbedarfs bei als der Konsum von Weißmehl – zumal Weizen im Vergleich zu anderen Getreidearten ohnehin mineralstoffärmer ist (ca. 1,8 % Mineralstoffe) [1, 11].

Sekundäre Pflanzenstoffe

Weitere im Getreide vorkommende Inhaltsstoffe sind sekundäre Pflanzenstoffe (engl. *phytochemicals*), die weder zu den Makro-, noch zu den Mikronährstoffen zählen, da sie keinen Nährwert besitzen und für die menschliche Ernährung nicht essenziell sind. Allerdings gelten sekundäre Pflanzenstoffe als bioaktiv, da sie positive gesundheitliche Effekte im menschlichen Körper haben. Zu ihnen zählen bspw. die antioxidativ wirkenden Phenolsäuren Ferula-, Vanille-, Kaffee- oder *p*-Cumarsäure [38].

Phenolsäuren haben als bioaktive Substanzen eine entzündungshemmende Wirkung und beugen so chronischen Entzündungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes mellitus Typ 2 vor. Aufgrund ihrer anti-mutagenen und anti-kanzerogenen Wirkung sind sie auch in der Lage das Krebsrisiko zu senken. Phenolverbindungen können außerdem dazu beitragen, Krankheiten zu verhindern, die mit oxidativen Zellschäden verbunden sind, wie koronare Herzkrankheiten und Schlaganfälle [39, 40].

Zusatzstoffe

Die Qualität des Rohstoffs Getreide ist durch variierende Umwelteinflüsse wie klimatische Veränderungen, unterschiedliche Bodenbeschaffenheit oder Düngung Schwankungen unterworfen [41]. Daraus resultierende Unterschiede, bspw. in der Proteinzusammensetzung des Getreidekorns, bedingen Differenzen in den **Backeigenschaften** der Mehle. Traditionelle **Bäckerbetriebe** können diese Abweichungen durch ihr Know-how gezielt ausgleichen, z. B. durch die Anpassung der Rezeptur, der Teigführung oder des **Backprozesses**.

Der Maßstab der industriellen **Backwarenproduktion** erlaubt mit seinen standardisierten und automatisierten Prozessen diese individuellen Modifikationen je nach Rohstoffqualität nicht. **Backwaren** sollen in kurzer Zeit mit gleichbleibender Qualität produzierbar sein. So werden in der industriellen Fertigung Zusatzstoffe herangezogen, die Schwankungen in der Rohstoffqualität ausgleichen können, indem sie bspw. die **Backqualität** proteinschwacher Mehle verbessern. Dazu zählen u. a. Ascorbinsäure, Enzyme, Emulgatoren, Glukosesirup und Sojaprodukte [11].

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure wird dem Mehl vor dessen Weiterverarbeitung in einer Konzentration von 0,002–0,01 % zugesetzt. Der Zusatz führt zur Vernetzung der Glutenproteine untereinander, wodurch ein stärkeres Klebnetzwerk ausgebildet wird. Der Teig wird fester und kann die durch die Fermentation der Hefe entstandenen Gasblasen besser im Teig zurückhalten, wodurch ein höheres **Gebäckvolumen** erzielt wird [11].

Enzyme

Dem typischen Brotmehl kann Sojamehl beigegeben werden, welches natürlicherweise das Enzym **Lipoxygenase** enthält. Lipoxygenase erhöht zum einen die Knettoleranz, wodurch das Klebnetzwerk des Teiges für eine längere Zeit stabil bleibt. Zum anderen setzt das Enzym Oxidationsprozesse von Mehl-inhaltsstoffen in Gang und führt so zu einem verbesserten **Backergebnis**. Daneben trägt es zur Bleichung der **Backware** bei, ein Effekt, der bei Weißbrot und insb. bei Toastbrot erwünscht ist [11].

Mehlen können **Proteinasen** zugesetzt werden, die zum Abbau von Disulfidbrücken innerhalb der Glutenproteine führen. Dadurch kann der Grad der Teigerweichung gezielt gesteuert werden. Ein weicherer Teig ist entweder bei kleberstarken Mehlen gewünscht oder bei feinen **Backwaren** wie Keksen oder Waffeln, bei deren Herstellung eine stabile, flache Form angestrebt wird [11].

Hefe im Teig trägt durch Gasproduktion während der Fermentation zum **Gebäckvolumen** bei. Um CO₂ produzieren zu können, benötigt Hefe Zucker als Substrat [42]. Stärke besteht aus vielen Glukosebausteinen und kann durch das Enzym **α -Amylase** in den Zweifachzucker Maltose abgebaut werden, den die Hefe verwerten kann. Da Mehl von Natur aus nur sehr wenig α -Amylase enthält, kann das Enzym isoliert – aus mikrobieller Herkunft

oder in Form von amylasehaltigem Malzmehl – zugesetzt werden. Der Zusatz von α -Amylase verzögert zudem die Alterung der Brotkrume (Retrogradation) [43].

Ähnlich wie Amylase spalten auch die Enzyme **Cellulase** und **Xylanase** KH und tragen so zur Substratbildung für die Hefefermentation bei. Zudem regulieren die Enzyme Teigeigenschaften wie die Viskosität, Stabilität oder Elastizität. Dieser Effekt ist bei der industriellen Verarbeitung von Teigen von Interesse, da so bspw. die Klebrigkeit der Teige herabgesetzt werden kann und diese in großen Produktionsanlagen somit besser handhabbar sind [44]. Weiter können die Enzyme das Wasserhaltevermögen zur Erzielung einer feuchteren Krume oder die Verzögerung der Aushärtung der Krume beeinflussen [45]. Auf bestimmte Teigeigenschaften bewirkt der Einsatz der drei Enzyme in Kombination einen synergistischen Effekt [46].

Grundsätzlich kann dem Teig auch **Saccharose** oder **Glukosesirup** als direktes Substrat für Hefe zugesetzt werden. Diese Zutaten müssen allerdings im Gegensatz zu Enzymen im Zutatenverzeichnis angegeben werden, was im Zuge der **Clean-Labeling** Praxis zunehmend vermieden wird [11, 47].

Prinzipiell stellen Lebensmittelenzyme nach Art.1 lit. f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Zutaten dar und müssen auf der Verpackung im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden [48]. Da Enzyme während des **Backprozesses** allerdings denaturieren und im fertigen Endprodukt keine technologische Wirkung mehr erfüllen, fallen **Backenzyme** unter die Kategorie der Verarbeitungshilfsstoffe. Nach Art. 20 lit. b der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden oder Lebensmittelenzyme, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, von der Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis ausgenommen. Es können zwar noch unbeabsichtigte Enzymrückstände im **gebackenen** Brot vorhanden sein, diese müssen per Gesetz aber gesundheitlich unbedenklich sein. Das Verbraucherportal „Lebensmitteleklarheit“ der Verbraucherzentrale hat diese Kennzeichnungspraxis als verbraucher*innenunfreundlich eingestuft [49].

Brote, die gefroren und nicht fertig **gebacken** verkauft werden bzw. die hitzestabile Enzyme enthalten, müssen die kennzeichnungspflichtige Deklaration der Enzyme enthalten [50].

Konservierungsmittel, Säureregulatoren, Emulgatoren

In Brot dürfen nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe einige weitere Zusatzstoffe verwendet werden [51]. Da die meisten Zusatzstoffe nicht in allen Lebensmitteln enthalten sein dürfen, enthält die Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 vom 11. November 2011 [52] eine Aufgliederung von 18 Lebensmittelgruppen und -untergruppen mit Angabe der zulässigen Zusatzstoffe, Höchstmengenregelungen und Beschränkungen oder Ausnahmen. Kategorie 0 umfasst Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelgruppen zugelassen sind, Kategorie 7 listet Zusatzstoffe auf, die nur in Brot und Brötchen enthalten sein dürfen.

In abgepacktem, geschnittenem Brot dürfen z. B. zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Vermeidung der Schimmel-, Bakterien- und Hefenbildung Konservierungsstoffe wie Sorbinsäure und Propionsäure und Säureregulatoren wie Natriumlactat verwendet werden.

Backen

Beim **Backvorgang** im Ofen erfolgt der Wärmetransport nur langsam ins Innere des **Gebäcks**. Bis 50 °C Kerntemperatur wird daher zu **Backbeginn** der Fermentationsprozess der Hefen beschleunigt, bis sie bei höherer Temperatur inaktiv werden. Im Ofen wirken mit circa 200 °C hohe Temperaturen auf das Äußere des Brotlaibes, sodass sich dort eine harte Kruste bildet. Die Kruste verhindert im weiteren **Backvorgang** und bei der Lagerung, dass Wasser aus der Krume verdunstet und sorgt so für Feuchtigkeit im Inneren des Brotes. Während des **Backens** setzt sich die Reduktion von Vitaminen weiter fort [11].

Der Pyridoxingehalt nimmt um 62 % bei Weißbrot und um 37 % bei Vollkornbrot ab, der Thiamingehalt verringert sich um 37 % bzw. 31 %. Hingegen erhöht sich der Riboflavingehalt durch die Anwesenheit der Hefen, da diese das Vitamin enthalten [55]. Vitamin E wird zu etwa 15 % während des Knetens des Teiges durch die dabei einwirkende Sauerstoffexposition oxidiert. Während des **Backens** wird der Vitamin-E-Gehalt durch die Hitzeeinwirkung um weitere 15 % degradiert [58].

Lagerung

Das Lagern von Brot führt zu einem raschen Qualitätsverlust des Geschmacks und der Beschaffenheit. Aromastoffe verflüchtigen sich oder werden von Amylose oder Proteinen eingeschlossen bzw. adsorbiert, die Kruste wird weicher, die Elastizität der Krume geht verloren, wodurch sie fester, trockener und krümeliger wird [11, 43]. Dieser Vorgang ist als „**altbackenwerden**“ bekannt und wird maßgeblich durch die Retrogradation der Stärke verursacht. Die verkleisterte Stärke geht bei Lagerung unter Wasseraustritt in einen kristallinen Zustand über, dadurch verliert die Krume an Feuchtigkeit [43]. Diese Veränderung der Stärke beeinflusst die Verdaulichkeit und damit den Nährwert der Stärke negativ [11]. Durch Einfrieren von frischem Brot und anschließendes Auftauen kann die Retrogradation von Stärke verhindert werden, allerdings wird Brot im Anschluss an das Auftauen noch schneller **altbacken** [59]. Durch Lagerung sinkt die Vitamin-E-Aktivität um 28–40 %, Pyridoxin bleibt dagegen über mehrere Wochen bei Raumtemperatur und in eingefrorenem Brot stabil [11].

Trends

Für das **Backgewerbe** insgesamt zeichnet sich in den letzten Jahren ein positiver Trend ab. Mit 16,27 Mrd. € erzielte das Deutsche **Bäckerhandwerk** 2022 ein Umsatzhoch [60]. Der Umsatzzuwachs ist zwar auch der spürbaren Inflation zuzuschreiben, dennoch bleibt die Käuferreichweite für Brot in den vergangenen Jahren ungebrochen hoch. Mindestens 97,7 % der deutschen Haushalte kauften im Jahr 2022 wenigstens einmal Brot [61]. Auch trotz deutlicher Preissteigerungen, die im Jahr 2022 bei Toast- und Sandwichbrot bei 36 % lagen, nahm der mengenmäßige Konsum dieser Brotsorten zu. Zu Beginn des Jahres 2023 zeichnete sich ein neuer Trend mit steigender Beliebtheit dunkler Brote ab [62]. Diese positive Entwicklung bestätigt die Brottrends, die das Deutsche Brotinstitut e. V. 2020 aufstellte. Wesentliche Trends liegen demnach in der Wertschätzung traditioneller, handwerklich ge-

fertigter Brote mit den Grundzutaten Mehl, Salz, Wasser und Hefe, deren Teige teilweise über mehrere Tage reifen. Durch natürliche Fermentationsprozesse werden verschiedene Aromen im Brot herausgearbeitet [3].

Der BMEL-Ernährungsreport 2022 stellte durch eine forsa-Umfrage außerdem fest, dass einem großen Teil der deutschen Bevölkerung (82 %) bei Brot eine regionale Herkunft wichtig ist [63].

Zudem zeichnet sich mit der Wiederentdeckung alter Weizensorten wie Dinkel, Emmer, Einkorn oder Khorasan zur Herstellung von Broten eine weitere Zunahme der Brotvielfalt ab [3]. Aufgrund des geringen Ertrages dieser Getreidesorten war der Anbau zwischenzeitlich eingestellt worden. Da sich ihr Aroma von üblichem Brotweizen unterscheidet (z. B. getreidig, fruchtig, erdig, malzig), erfreuen sich die alten Weizensorten inzwischen steigender Beliebtheit [3, 12]. Ebenso steigt die Vielfalt der Zutaten weiter an. Der Einsatz von Ölsaaten nimmt zu, aber auch von Zusätzen wie Kurkuma, rote Beete oder Sepia zur Einfärbung der Krume. Mehrkornbrote, die mind. drei verschiedene Getreidesorten enthalten müssen, Brote mit hohem Roggenanteil und ballaststoffreiche Vollkornbrote liegen im Trend [3, 4]. Früher häufiger verbreitete, teils mehrere Kilogramm schwere Brotlaibe werden inzwischen wieder häufiger angeboten. Durch das **Backen** für mehrere Stunden haben diese Brote eine geschmacksintensive Kruste, die gleichzeitig die Feuchtigkeit im Brot gut hält. Auch für Menschen, die eine spezielle Ernährungsweise verfolgen, steigt das Angebot des Brotsortiments. So bieten diverse glutenfreie Brote, Brote ohne Mehl oder Eiweißbrote immer mehr Auswahl.

Durch die Verbreitung in sozialen Medien erreicht **Brotbacken** als Hobby eine immer breitere Masse. So waren zu Beginn der Corona-Pandemie in vielen Supermärkten in Deutschland Mehl und Hefe ausverkauft, da viele Menschen **Brotbacken** als Freizeitbeschäftigung für sich entdeckten. Durch die neu entdeckte Wertschätzung des Nahrungsmittels Brot in Verbindung mit der Inszenierung des **Bäckerhandwerks** als **Backkunst** auf sozialen Medien steigt auch das Ansehen des **Bäckerhandwerks** wieder [3].

Danksagung

Das IGF-Vorhaben AIF 21289 N der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Godesberger Allee 125, 53175 Bonn, wurde über die AIF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.

Nina Höller¹

Prof. Dr. Katharina Scherf²

Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe
Institut für Angewandte Biowissenschaften
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Adenauerring 20a, 76131 Karlsruhe

¹ nina.hoeller@kit.edu

² katharina.scherf@kit.edu

Beiträge der zertifizierten Fortbildung sind prinzipiell produkt- und dienstleistungsneutral und werden finanziell nicht von externen Stellen unterstützt.

Interessenkonflikt

Die Autorinnen erklären, dass kein Interessenkonflikt vorliegt.

Zitierweise

Höller N, Scherf KA: Brot: Vielfalt, Inhaltsstoffe, Herstellung und aktuelle Trends. *Ernährungs Umschau* 2023; 70(12): M744–54. DOI: 10.4455/er.2023.024

Literatur

1. Dewettinck K, Van Bockstaele F, Kühne B, Van de Walle D, Courtens TM, Gellynck X: Nutritional value of bread: Influence of processing, food interaction and consumer perception. *J Cereal Sci* 2008; 243–57.
2. Matissek R: *Lebensmittelchemie*. 9 ed., Berlin Heidelberg: Springer; 2019.
3. Deutsches Brotinstitut e. V.: Historische Informationen. <https://www.brotinstitut.de/brotkultur/historische-informationen> (last accessed on 5 June 2023).
4. Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission: Leitsätze für Brot und Kleingebäck. 2021.
5. Day L, Augustin MA, Batey IL, Wrigley CW: Wheat-gluten uses and industry needs. *Trends Food Sci Technol* 2006; 17: 82–90.
6. Gianibelli M, Larroque O, MacRitchie F, Wrigley C: Biochemical, genetic, and molecular characterization of wheat endosperm proteins. *Cereal chem* 2001; 78: 635–46.
7. Food and Agricultural Organization (FAO): FAOSTAT – Crops and livestock products. www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize (last accessed on 2 June 2023).
8. Shevry PR: Wheat. *J Exp Bot* 2009; 60: 1537–53.
9. Klingler RW: *Grundlagen der Getreidetechnologie*. Hamburg: Behr's Verlag 2010.
10. Wieser H: Comparative investigations of gluten proteins from different wheat species I. Qualitative and quantitative composition of gluten protein types. *Eur Food Res Technol* 2000; 211: 262–8.
11. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P: *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*. Berlin, Heidelberg: Springer 2007.
12. Biel W, Jaroszewska A, Stankowski S, Sobolewska M, Kępińska-Pacelik J: Comparison of yield, chemical composition and farinograph properties of common and ancient wheat grains. *Eur Food Res Technol* 2021; 1525–38.
13. Spiller GA: *CRC Handbook of dietary fiber in human nutrition*. Boca Raton, London, New York, Washington D.C.: CRC Press 2001.
14. Topping D: Cereal complex carbohydrates and their contribution to human health. *J Cereal Sci* 2007; 220–9.
15. Eastwood M, Robertson J, Brydon W, MacDonald D: Measurement of water-holding properties of fibre and their faecal bulking ability in man. *Br J Nutr* 1983; 50: 539–47.
16. Burkitt DP, Walker ARP, Painter NS: Effect of dietary fibre on stools and transit-times, and its role in the causation of disease. *Lancet* 1972; 2(7792): 1408–12.
17. Kendall CWC, Esfahani A, Jenkins DJA: The link between dietary fibre and human health. *Food Hydrocoll* 2010; 42–8.
18. Wieser H: Chemistry of gluten proteins. *Food Microbiol* 2007; 24: 115–9.
19. Osborne TB: *The proteins of the wheat kernel*. Washington D.C.: Carnegie Institution of Washington D.C. 1907.
20. Scherf K, Köhler P: Wheat and gluten: technological and health aspects. *Ernährungs Umschau* 2016; 63(08): 166–75.
21. Bos CC, Metges CC, Gaudichon C, et al.: Postprandial kinetics of dietary amino acids are the main determinant of their metabolism after soy or milk protein ingestion in humans. *J Nutr* 2003; 1308–15.
22. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Vegane Ernährung. www.dge.de/gesunde-ernaehrung/faq/faqs-vegane-ernaehrung/ (last accessed on 13 June 2023).
23. Oatway L, Vasanthan T, Helm JH: Phytic acid. *Food Rev Int* 2001; 17(4): 419–31.
24. Graf E, Eaton JW: Antioxidant functions of phytic acid. *Free Radic Biol Med* 1990; 61–9.
25. Sugawara T, Miyazawa T: Beneficial effect of dietary wheat glycolipids on cecum short-chain fatty acid and secondary bile acid profiles in Mice. *J Nutr Sci Vitaminol* 2001; 47(4): 299–305.
26. Koehler P, Wieser H: Chemistry of cereal grains. In: Gobetti M, Gänzle M, (eds.): *Handbook on sourdough biotechnology*. New York, NY: Springer US 2013; 11–45.
27. Jiang Y, Wang T: Phytosterols in cereal by-products. *J Am Oil Chem Soc* 2005; 82: 439–44.
28. Lebedzińska A, Szefer P: Vitamins B in grain and cereal-grain food, soy-products and seeds. *Food Chem* 2006; 96(1): 116–22.
29. McKeyith B: Nutritional aspects of cereals. *Nutr Bull* 2004; 29: 111–42.
30. Truswell AS: Cereal grains and coronary heart disease. *Eur J Clin Nutr* 2002; 56: 1–14.
31. Czeizel AE, Dudás I: Prevention of the first occurrence of neural-tube defects by periconceptional vitamin supplementation. *N Engl J Med* 1992; 327: 1832–5.
32. Administration USFaD: Food Standards: Amendment of standards of identity for enriched grain products to require addition of folic acid: Final Rule. 21 CFR Parts 136, 137, and 139. *Federal Register* 1996; 61(44): 8781–97.

33. Riccioni G, Bucciarelli T, Mancini B, Di Ilio C, Capra V, D'Orazio N: The role of the antioxidant vitamin supplementation in the prevention of cardiovascular diseases. *Expert Opin Investig Drugs* 2007; 16(1): 25–32.
34. Charlton, gt, Karen E, et al.: Partial replacement of NaCl can be achieved with potassium, magnesium and calcium salts in brown bread. *Int J Food Sci Nutr* 2007; 58(7): 508–21.
35. Lynch EJ, Dal Bello F, Sheehan EM, Cashman KD, Arendt EK: Fundamental studies on the reduction of salt on dough and bread characteristics. *Food Res Int* 2009; 42(7): 885–91.
36. Pashaei M, Zare L, Khalili Sadrabad E, Hosseini Sharif Abad A, Mollakhalili-Meybodi N, Abedi A-S: The impacts of salt reduction strategies on technological characteristics of wheat bread: a review. *J Food Sci Technol* 2022; 59: 4141–51.
37. Lyons G, Ortiz-Monasterio I, Stangoulis J, Graham R: Selenium concentration in wheat grain: Is there sufficient genotypic variation to use in breeding? *Plant Soil* 2005; 269, No 1/2: 369–80.
38. Horvat D, Šimić G, Drezner G, et al.: Phenolic acid profiles and antioxidant activity of major cereal crops. *Antioxidants* 2020: 527.
39. Robbins RJ: Phenolic Acids in Foods: An overview of analytical methodology. *J Agric Food Chem* 2003; 51(10): 2866–87.
40. Călinoiu LF, Vodnar DC: Whole grains and phenolic acids: A review on bioactivity, functionality, health benefits and bioavailability. *Nutrients* 2018; 10(11): 1615.
41. Rozbicki J, Ceglińska A, Gozdowski D, et al.: Influence of the cultivar, environment and management on the grain yield and bread-making quality in winter wheat. *J Cereal Sci* 2015; 61: 126–32.
42. Goesaert H, Brijs K, Veraverbeke WS, Courtin CM, Gebruers K, Delcour JA: Wheat flour constituents: how they impact bread quality, and how to impact their functionality. *Trends Food Sci Technol* 2005; 16: 12–30.
43. Goesaert H, Slade L, Levine H, Delcour JA: Amylases and bread firming – an integrated view. *J Cereal Sci* 2009: 345–52.
44. Collins T, Hoyoux A, Dutron A, et al.: Use of glycoside hydrolase family 8 xylanases in baking. *J Cereal Sci* 2006; 43(1): 79–84.
45. Haros M, Rosell CM, Bénédicto C: Effect of different carbohydrases on fresh bread texture and bread staling. *Eur Food Res Technol* 2002: 425–30.
46. Liu W, Brennan MA, Serventi L, Brennan CS: Effect of cellulase, xylanase and α -amylase combinations on the rheological properties of Chinese steamed bread dough enriched in wheat bran. *Food Chem* 2017: 93–102.
47. Singh AK, Ramakanth D, Kumar A, Lee YS, Gaikwad KK: Active packaging technologies for clean label food products: a review. *J Food Meas Charact* 2021; 15: 4314–24.
48. Amtsblatt der Europäischen Union: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011. L304/18, 22.11.2011, 18–63. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169> (last accessed on 24 October 2023).
49. Verbraucherzentrale: Lebensmittelklarheit. Verarbeitungshilfsstoffe in Backwaren. www.lebensmittelklarheit.de/fragen-antworten/verarbeitungshilfsstoffe-backwaren (last accessed on 5 June 2023).
50. Crone C: Lebensmittelkennzeichnung im Backwarenbereich nach Inkrafttreten des „FLA-Pakets“. www.baecckerhandwerk.de/fileadmin/user_upload/dokumente/lebensmittelrecht/Christof_Crone_Kennzeichnung_nach_FLAP.pdf (last accessed on 7 June 2023).
51. Amtsblatt der Europäischen Union: Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. L 354, 31.12.2008, 16–33. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:de:PDF> (last accessed on 24 October 2023).
52. Amtsblatt der Europäischen Union: Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union. L 295, 12.11.2011, 1–177. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1129> (last accessed on 24 October 2023).
53. Ding S, Yang J: The influence of emulsifiers on the rheological properties of wheat flour dough and quality of fried instant noodles. *LWT – Food Sci Technol* 2013; 53(1): 61–9.
54. Slavin JL, Jacobs D, Marquart L: Grain processing and nutrition. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2000: 309–26.
55. Prabhasankar P, Haridas Rao P: Effect of different milling methods on chemical composition of whole wheat flour. *Eur Food Res Technol* 2001; 213: 465–9.
56. Jones JM, Adams J, Harriman C, Miller C, Van der Kamp JW: Nutritional impacts of different whole grain milling techniques: A review of milling practices and existing data. *Cereal Foods World* 2015; 60(3): 130–9.
57. Batifoulou F, Verny MA, Chanliaud E, Rémy C, Demigné C: Variability of B vitamin concentrations in wheat grain, milling fractions and bread products. *Eur J Agron* 2006; 25(2): 163–9.
58. Leenhardt F, Lyan B, Rock E, et al.: Wheat lipoxigenase activity induces greater loss of carotenoids than vitamin E during breadmaking. *J Agric Food Chem* 2006; 54(5): 1710–5.
59. Bárcenas ME, Rosell CM: Effect of frozen storage time on the bread crumb and aging of par-baked bread. *Food Chemistry* 2006; 95(3): 438–45.
60. Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: Umsatzentwicklung und -verteilung. www.baecckerhandwerk.de/baecckerhandwerk/zahlen-fakten/umsatzentwicklung-und-verteilung/ (last accessed on 7 June 2023).
61. Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: Ein Blick in den Einkaufskorb. www.baecckerhandwerk.de/baecckerhandwerk/zahlen-fakten/brotverbrauch-und-brotkorb-der-deutschen/ (last accessed on 5 June 2023).
62. Growth from Knowledge (GfK): Wütender Pragmatismus. Consumer Index. Total Grocery Januar 2023. www.gfk.com/hubfs/EU%202023%20Files/Consumer%20Index/CI_01_2023.pdf (last accessed on 24 October 2023).
63. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2022. www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2022.pdf?__blob=publicationFile&v=9 (last accessed on 7 September 2022).

backwaren aktuell

Neue Ausgabe erschienen

Ausgabe 3/23 des backwaren aktuell widmet sich besonderen Backzutaten wie Hülsenfrüchten, Buchweizen sowie gepufftem oder granuliertem Getreide. Weiters beleuchten die informativen Beiträge, wie Handwerksbäcker sich zunehmend zu Snackprofis wandeln können und warum die Zimtschnecke zum Trendgebäck geworden ist.

Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide sind Zutaten, die dabei immer beliebter werden. Wissenswertes wie Ver-

wendung, Dosierung und Wirkung erläutern drei Fachartikel in der gerade erschienenen Ausgabe von backwaren aktuell.

Das Magazin widmet sich zudem der Frage, worauf es ankommt, möchte man sich als Handwerksbäcker im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen. Bäckereien werden zu immer wichtigeren Akteuren im Außer-Haus-Geschäft und das liegt nicht zuletzt an einer zunehmenden

Snackvielfalt, die für jeden Geschmack etwas parat hält. In Zeiten veränderter Essgewohnheiten, Mahlzeitenstrukturen und Ernährungsansprüche kann das belegte Brötchen nur noch ein Teil einer abwechslungsreichen Auswahl sein.

Unter den süßen Snacks ist ein ganz spezielles Gebäck im Aufwind: die Zimtschnecke. Woher sie kommt, wohin sie geht und welche trendigen Veredelungsmöglichkeiten es gibt – backwaren aktuell geht dem Hype um den süßen Kringel auf den Grund.

Die Ausgabe kann von der Homepage [wissensforum-backwaren.de](https://www.wissensforum-backwaren.de) kostenfrei heruntergeladen werden. ©



BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Wie Weihnachten woanders schmeckt

Internationale Klassiker beim Weihnachtsgebäck



Lebkuchen - immer ein Genuss.
(Foto: bakaldrin)

Italien - Panettone

Es ist wahrscheinlich das beliebteste Weihnachtsgebäck der Welt: der Panettone. Ursprünglich stammt er aus Mailand, doch längst lässt man ihn sich über die europäischen Grenzen hinaus auch in den USA, Südamerika und Asien schmecken.

In den USA hatte der Panettone schon in den 50er-Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und galt als Delikatesse der Hollywood-Stars. Mittlerweile gibt es ihn von herzhaft bis süß, in Papier oder im Glas, mit Sauerteig oder mit Hefe gebacken, schlicht oder als Gourmetversion.

Frankreich - Bûche de Noël

Früher war es in Frankreich üblich, zu Weihnachten ein „Bûche de Noël“, also ein „Weihnachtsholz-scheit“ im Ofen zu verbrennen. Heute kommt das Scheit symbolisch als süße Leckerei auf den Festtagstisch: eine mit Schokoladenbuttercreme gefüllte Biskuitroulade, die wie ein Baumstamm verziert wird. Viele französischsprachige Länder wie Kanada, die Schweiz und Belgien folgen ebenfalls dieser Tradition.

Finnland - Lebkuchen & Mummin Siirapikakku

Nicht nur wir Deutschen haben eine lange Lebkuchen-Tradition, auch in Finnland ist dieses besondere Gebäck Teil der kulinarischen

Kultur. Wie hierzulande gibt es Lebkuchen in Finnland in unterschiedlichen Gewürzvarianten und Formen. Aber noch andere Spezialitäten prägen hier die Weihnachtszeit, darunter der „Mummin Siirapikakku“, Großmutter's Sirupkuchen. Ein saftiger Rührkuchen, der mit Kaffee und Zuckersirup getränkt und mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt sowie Rosinen verfeinert wird.

JAPAN - Christmas Cake

In Japan wird zwar nicht offiziell Weihnachten gefeiert, trotzdem hat sich Weihnachten als Fest der Liebe für Pärchen etabliert. Paare schenken sich in dieser Zeit kleine Aufmerksamkeiten und es wird „Christmas Cake“ gegessen? eine Sahnetorte mit frischen Erdbeeren und Weihnachtsdekoration. Aber auch eine deutsche Spezialität wird hier in den letzten Jahren immer beliebter, und zwar Stollen.

Brasilien - Kalte Desserts

Weihnachten ist in Brasilien im Sommer, daher werden erfrischende Desserts schwerem Ge-



Bûche de Noël.

(Foto: bakaldrin)

bäck vorgezogen. Klassisch sind „Gelatina Colorida“ oder „Gelatina Mosaico“, eine Art Götterspeise auf Milchbasis in bunten Farben. Auch ein Pudding aus Milch, Kokosmilch oder Kondensmilch, der mit Karamellsoße und Dörripfäuben verziert wird, ist sehr beliebt. Für einen „Brasilianischen Flan“ wird Milchpudding im Ofen gestockt und mit Karamellsoße serviert.

(Wissensforum Backwaren)

Internationale Gebäck-Klassiker

Wissensforum Backwaren e.V.: Wie Weihnachten woanders schmeckt

(wd/wfb). Andere Länder, andere Sitten: Wie Weihnachten woanders schmeckt:

ITALIEN - PANETTONE

Es ist wahrscheinlich das beliebteste Weihnachtsgebäck der Welt: der Panettone. Ursprünglich stammt er aus Mailand, doch längst lässt man ihn sich über die europäischen Grenzen hinaus auch in den USA, Südamerika und Asien schmecken.

In den USA hatte der Panettone schon in den 1950er-Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und galt als Delikatesse der Hollywood-Stars. Mittlerweile gibt es ihn von herzhaft bis süß, in Papier oder im Glas, mit Sauerteig oder mit Hefe gebacken, schlicht oder als Gourmetversion.

FRANKREICH - BUCHE DE NOËL

Früher war es in Frankreich



Typisches italienisches Weihnachtsgebäck: Panettone Foto: backaldrin

üblich, zu Weihnachten ein „Bûche de Noël“, also ein „Weihnachtsholzstreich“ im Ofen zu verbrennen. Heute kommt das Scheit symbolisch als süße Leckerei auf den Festtagstisch: eine mit Schokoladenbuttercreme gefüllte Biskuitroulade, die wie ein Baumstamm verziert wird. Viele französischsprachige Länder wie Kanada, die Schweiz und Belgien folgen

ebenfalls dieser Tradition.

FINNLAND - LEBKUCHEN & MUMMIN SIIRAPIKAKKU

Nicht nur wir Deutschen haben eine lange Lebkuchen-Tradition, auch in Finnland ist dieses besondere Gebäck Teil der kulinarischen Kultur. Wie bei uns gibt es Lebkuchen in Finnland in unterschiedlichen Gewürzvarianten und Formen. Aber noch andere Spezialitäten prägen hier

die Weihnachtszeit, darunter der „Mummin Siirapikakku“, Großmutter's Sirupkuchen. Ein saftiger Rührkuchen, der mit Kaffee und Zuckersirup getränkt und mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt sowie Rosinen verfeinert wird.

JAPAN - CHRISTMAS CAKE

In Japan wird zwar nicht offiziell Weihnachten gefeiert, trotzdem hat sich

Weihnachten als Fest der Liebe für Pärchen etabliert. Paare schenken sich in dieser Zeit kleine Aufmerksamkeiten und es wird „Christmas Cake“ gegessen – eine Sahnetorte mit frischen Erdbeeren und Weihnachtsdekoration. Aber auch eine deutsche Spezialität wird hier in den letzten Jahren immer beliebter, und zwar Stollen.

BRASILILIEN - KALTE DESSERTS

Weihnachten ist in Brasilien im Sommer, daher werden erfrischende Desserts schwermem Gebäck vorgezogen. Klassisch sind „Gelatina Colorida“ oder „Gelatina Mosaico“, eine Art Götterspeise auf Milchbasis in bunten Farben. Auch ein Pudding aus Milch, Kokosmilch oder Kondensmilch, der mit Karamellsoße und Dörripflaumen verziert wird, ist sehr beliebt. Für einen „Brasilianischen Flan“ wird Milchpudding im Ofen gestockt und mit Karamellsoße serviert.

Weitere Veröffentlichungen:

23.12.2023 – Kreiszeitung Nordheide Elbe Geest Wochenblatt am Samstag, S. 18

Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam

Ein Blick zurück mit dem Wissensforum Backwaren e. V.

Rostock/rb. »Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu«, sagt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e. V. Schon mal von einer »Kochmaschine« gehört? So nannte man



Kochmaschine. Foto: Thomas Wolter/Pixabay

den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-)

Bäckerei erst dadurch möglich. Aber auch andere Aspekte spielten dabei eine Rolle.

Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war. Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung

immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der »Kochmaschine«, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und Backen, ganz besonders an kalten Tagen. Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben. Wissensforum Backwaren e. V.

Weitere Veröffentlichungen:

24.12.2023 – Bad Doberaner Blitz am Sonntag, S. 11

Zur Entstehungsgeschichte der Weihnachtsbäckerei

Ein Blick zurück: Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam, wie wir sie heute kennen und lieben

Schwerin/rb. »Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch verzaubert und unsere Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu«, sagt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V. Schon mal von einer »Kochmaschine« gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-) Bäckerei erst dadurch möglich. Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das al-

les war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war.

Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen

mit der Erfindung und Verbreitung der »Kochmaschine«, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben.

Wissensforum Backwaren e.V.



Kochmaschine. Foto: Thomas Wolter/Pixabay

Weitere Veröffentlichungen:

24.12.2023 – Ludwigsluster Blitz am Sonntag, S. 7

24.12.2023 – Parchimer Blitz am Sonntag, S. 7

Ein Blick zurück

Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam

Rostock/rb. »Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu«, sagt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V. Schon mal von einer »Kochmaschine« gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-)Bäckerei erst dadurch möglich. Aber auch



Kochmaschine. Foto: Thomas Wolter/Pixabay

andere Aspekte spielten dabei eine Rolle. Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch

aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war. Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der »Kochmaschine«, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und Backen, ganz besonders an kalten Tagen. Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben.

Wissensforum Backwaren e.V.

Weitere Veröffentlichungen:

24.12.2023 – Vorpommern Blitz am Sonntag, S. 8

24.12.2023 – Bodden Blitz am Sonntag, S. 8

24.12.2023 – Rügen Blitz am Sonntag, S. 8

ONLINEMEDIEN

16.02.2023 – rundschau-online.de

URL: <https://www.rundschau-online.de/karneval-in-koeln/besuch-in-der-backstube-berliner-gehen-in-koeln-immer-457817>

Region

Köln

Sport

Erleben

Ratgeber

Aus aller Welt

Politik

Wirtschaft

Kultur


E-Paper

Startseite > Karneval in Köln > Besuch in der Backstube: „Berliner gehen in Köln immer“

Eine süße Erfolgsgeschichte

„Berliner gehen in Köln immer“

Von Katha Ziermann 16.02.2023, 11:26 Uhr



Lecker und frisch: Karneval wäre ohne Berliner einfach nicht vollständig.

Copyright: Kaja Hempel

Erste 2 Monate mietfrei:

Aktion: 2 Probemonate gratis und unverbindlich. Code: Franken23

Trisor GmbH

Weitere Infos >

Ab Weiberfastnacht werden Berliner wieder in aller Munde sein. Die Rundschau hat zu nächtlicher Stunde das wunderbare Fettgebäck in der Backstube mitgewendet und ist dem Erfolg auf den Grund gegangen.

Teilen

Schrift

Drucken

Wählen Sie Ihren Zugang, um weiterzulesen

Mit unserem digitalen Abonnement Rundschau PLUS erhalten Sie Zugriff auf alle Inhalte auf rundschau-online.de. Alternativ können Sie sich kostenlos registrieren um diesen Artikel zu lesen.

Registrieren und Weiterlesen

- Zugriff auf drei PLUS-Artikel pro Monat
- Newsletter und Gewinnspiele
- kostenlos

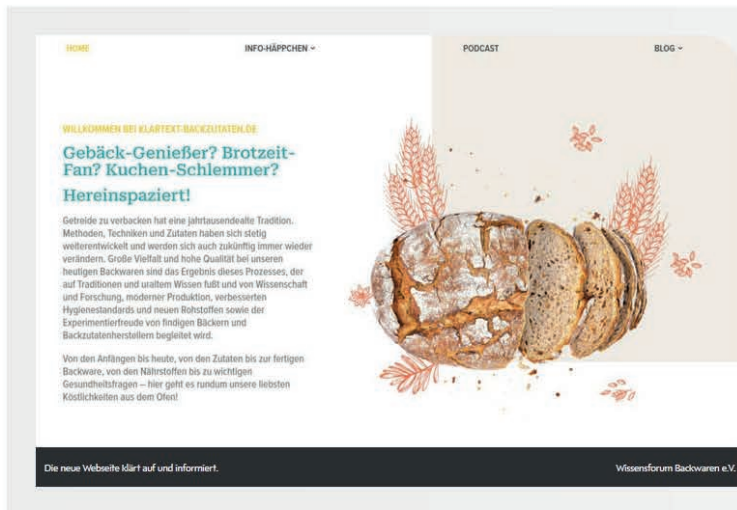
JETZT REGISTRIEREN >

Voller Zugriff mit Rundschau PLUS

- Zugriff auf alle PLUS-Artikel
- deutlich weniger Werbung
- im ersten Monat nur 3,99€ 0,99 €

ZUM ANGEBOT >

79



Branche aktuell

BAKO-magazin Redaktion | 29.03.2023

KLARTEXT FÜR VERBRAUCHER

DER NEUE INTERNETAUFTRIFF DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. RICHTET SICH AN INTERESSIERTE VERBRAUCHER UND BIETET NEBEN UNTERHALTSAMEN BLOGBEITRÄGEN UND INFOHÄPPCHEN AUCH EINEN PODCAST, IN DEM EXPERTEN AUS DER BACK- UND ERNÄHRUNGSBRANCHE EINBLICKE IN IHR FACHGEBIET GEBEN.

Von den Anfängen des Backens bis zur modernen Produktion, von den Zutaten bis zum fertigen Gebäck, von den Nährstoffen bis zu wichtigen Gesundheitsfragen – die neue Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. „Klartext Backzutaten“ informiert auf leicht verständliche Weise über Themen aus der Welt der Backzutaten. Infohäppchen machen neugierig und bringen die wichtigsten Fakten zu einem Thema kurz und knapp auf den Punkt. Im Blog können Leserinnen und Leser in den Kategorien Rohstoffe, Backzutaten, Backwarenkultur, Backwarenherstellung, Ernährungswissen und Zusatzstoffe & Lebensmittelchemie weiterstöbern.

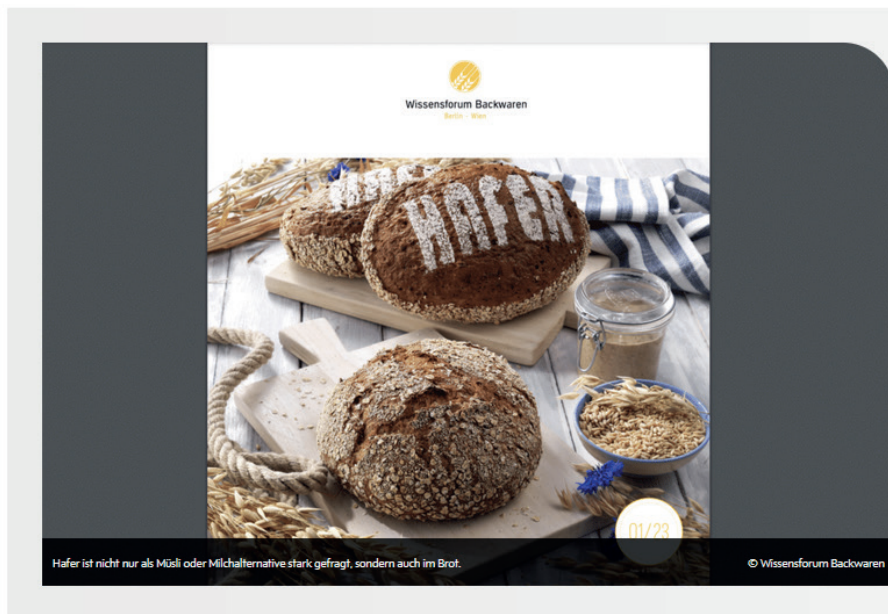
Die Webseite beherbergt auch den neuen Podcast des Wissensforum Backwaren e.V. Hier begrüßt Gastgeber Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V., Expertinnen und Experten aus der Backbranche oder der Ernährungsfachwelt und interviewt sie zu ihrem Spezialgebiet. Mit zwei Folgen ist der Podcast an den Start gegangen. In der ersten klärt Ernährungsexpertin Birgit Blumenschein über die größten Mythen rund um Brot auf – von dickmachenden Kohlenhydraten über ungesundes Gluten bis hin zu frischem Brot, das Bauchweh macht. In Folge zwei gibt Sauerteig-Experte Dr. Georg Böcker Einblicke in die Geheimnisse eines uralten Triebmittels, das heute angesagt ist wie nie.

„Wir widmen uns nun schon seit einigen Jahren der Kommunikation in Richtung Endverbraucher“, erklärt Crone. „Unseren Blog gibt es beispielsweise schon seit 2018. Bisher waren aber alle Inhalte unter unserer Webseite [wissensforum-backwaren.de](https://www.wissensforum-backwaren.de) subsumiert. Diese richtet sich vornehmlich an Fachkräfte. Ich freue mich, dass wir mit klartext-backzutaten.de unserer Endverbraucher-Kommunikation nun eine eigene Plattform geben konnten und mit dem Podcast noch ein neuer Kanal dazugekommen ist.“

Die neue Webseite und der Podcast sind zu finden unter: <https://klartext-backzutaten.de/>

Den Podcast gibt es außerdem zu hören bei Spotify und anderen gängigen Podcast-Anbietern.





Branche aktuell

BAKO-magazin Redaktion | 05.04.2023

HAFER IM FOKUS VON BACKWAREN AKTUELL

DIE ERSTE AUSGABE DER BACKWAREN AKTUELL 2023 SETZT MIT EINEM UMFANGREICHEN ARTIKEL ZUM THEMA HAFER EINEN SCHWERPUNKT. SIE IST AB SOFORT AUF DER WEBSEITE DES WISSENSFORUM BACKWAREN EINZUSEHEN.

Hafer ist nicht nur als Müsli oder Milchalternative stark gefragt. Auch in der Backbranche gewinnt er zunehmend an Bedeutung. Ein Blick in die Kulturhistorie des Backens nimmt außerdem die Entstehung der Biskuitmasse und die spannenden Hintergründe dazu unter die Lupe.

Beleuchtet werden zudem zwei ähnliche und doch sehr unterschiedliche Produkte: Butter und Margarine. Was sind die Vor-, was sind die Nachteile und wie sind die Produkte in puncto Nachhaltigkeit zu bewerten?

Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verbinden

Dem großen Thema Nachhaltigkeit geht diese Ausgabe auch noch einmal im Speziellen auf den Grund. Was können kleine bis mittelständische Unternehmen hier tun? Und wie kann es gelingen, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu verbinden? Und zu guter Letzt werfen Rechtsanwälte wieder einen Blick auf aktuelle Fragen im Lebensmittelrecht. Diesmal geht es um mikrobiologische Kriterien für tiefgefrorene Konditoreiprodukte.

Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden: [zum Download](#)

Backwaren

Backwaren aktuell

Heimisches Getreide mit viel Potenzial

05.04.2023



Die erste Ausgabe der **backwaren aktuell 2023** legt den Schwerpunkt auf das spannende Thema Hafer. Denn Hafer ist nicht nur als Müsli oder Milchalternative stark gefragt. Auch in der Backbranche gewinnt er zunehmend an Bedeutung. Ein Blick in die Kulturhistorie des Backens nimmt außerdem die Entstehung der Biskuitmasse und die spannenden Hintergründe dazu unter die Lupe. Beleuchtet werden zudem zwei ähnliche und doch sehr unterschiedliche Produkte: Butter und Margarine. Was sind die Vor-, was sind die Nachteile und wie sind die Produkte in puncto Nachhaltigkeit zu bewerten?

Dem großen Thema Nachhaltigkeit geht diese Ausgabe auch noch einmal im Speziellen auf den Grund. Was können kleine bis mittelständische Unternehmen hier tun? Und wie kann es gelingen, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu verbinden? Und zu guter Letzt wird wieder einen Blick auf aktuelle Fragen im Lebensmittelrecht geworfen. Diesmal geht es um mikrobiologische Kriterien für tiefgefrorene Konditoreiprodukte.

Die Ausgabe kann hier kostenfrei heruntergeladen werden.

Allrounder Hafer

Backwaren Aktuell

LOGIN FÜR ABONNENTEN

Ihre E-Mail

Passwort (Ihre Auftragsnummer)

Anmelden Probleme? Registrieren

AKTUELLE AUSGABE



BACK.INTERN. ARCHIV

Alle Ausgaben Eine Ausgabe von back.intern. verpasst? Hier können sich Abonnenten ältere Ausgaben herunterladen.

back.intern. Top-News Sie suchen eine Nachricht aus den vergangenen Jahren? Hier finden Sie alle Meldungen von back-intern.de.

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ausgabe-01-2023-zum-download/>

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 01-2023 zum Download

🕒 Donnerstag, 6. April 2023

Berlin. (wifo / eb) Weltweit ist Hafer ein Trendgetreide. Allein auf Europa bezogen hat die Gattung Avena – und die aus ihr gewonnenen Erzeugnisse – vor allem in den Nordländern eine lange Tradition. Haferflocken, Hafermilch, Hafergrütze, Haferkleie, medizinische Extrakte. Haferbier soll im Mittelalter sehr beliebt gewesen sein. Der Zuckeraustauschstoff Xylitol als Nebenprodukt der Hafer-Vermahlung ist heute besonders wegen seiner antikariogenen Wirkung beliebt. Branchenweit bekannt ist Xylit spätestens seit Emil Fischer 1890 – und der finnischen Fazer Gruppe, die aus Hafer alles herstellt, was herzustellen geht. So bauten die Finnen von 2019 bis 2021 ein Werk in Lahti auf, das die Nebenprodukte der eigenen Hafer-Vermahlung (*für die eigene Großbäckerei und -konditorei*) gut zu verwerten und zu vermarkten versteht.

Es wundert also nicht, dass sich die erste Ausgabe 2023 von «**backwaren aktuell**», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, thematisch auf den Hafer und seine Erzeugnisse konzentriert. Erweitert wird das Spektrum durch einen kulturhistorischen Abriss «vom Schiffszwieback bis zum feinen Biskuit», die Bilanzierung von «Butter oder Margarine» in mehrfacher Hinsicht, die Vereinbarung von «Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit» im Mittelstand sowie durch einen nüchternen Blick auf die «mikrobiologischen Kriterien für tiefgefrorene Konditoreiprodukte» aus Sicht des Lebensmittelrechts. **Angenehme Lektüre.**

URL: <https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ausgabe-01-2023-zum-download/>

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 01-2023 zum Download

🕒 Donnerstag, 6. April 2023

Berlin. (wifo / eb) Weltweit ist Hafer ein Trendgetreide. Allein auf Europa bezogen hat die Gattung Avena – und die aus ihr gewonnenen Erzeugnisse – vor allem in den Nordländern eine lange Tradition. Haferflocken, Hafermilch, Hafergrütze, Haferkleie, medizinische Extrakte. Haferbier soll im Mittelalter sehr beliebt gewesen sein. Der Zuckeraustauschstoff Xylitol als Nebenprodukt der Hafer-Vermahlung ist heute besonders wegen seiner antikariogenen Wirkung beliebt. Branchenweit bekannt ist Xylit spätestens seit Emil Fischer 1890 – und der finnischen Fazer Gruppe, die aus Hafer alles herstellt, was herzustellen geht. So bauten die Finnen von 2019 bis 2021 ein Werk in Lahti auf, das die Nebenprodukte der eigenen Hafer-Vermahlung (*für die eigene Großbäckerei und -konditorei*) gut zu verwerten und zu vermarkten versteht.

Es wundert also nicht, dass sich die erste Ausgabe 2023 von «**backwaren aktuell**», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, thematisch auf den Hafer und seine Erzeugnisse konzentriert. Erweitert wird das Spektrum durch einen kulturhistorischen Abriss «vom Schiffszwieback bis zum feinen Biskuit», die Bilanzierung von «Butter oder Margarine» in mehrfacher Hinsicht, die Vereinbarung von «Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit» im Mittelstand sowie durch einen nüchternen Blick auf die «mikrobiologischen Kriterien für tiefgefrorene Konditoreiprodukte» aus Sicht des Lebensmittelrechts. **Angenehme Lektüre.**

URL: <https://www.food-monitor.de/2023/05/alles-rund-um-pseudogetreide/>

Alles rund um Pseudogetreide

2. Mai 2023 | Pressefach Wissensforum Backwaren, Pressefächer pr4food

Pseudogetreide in Zahlen.

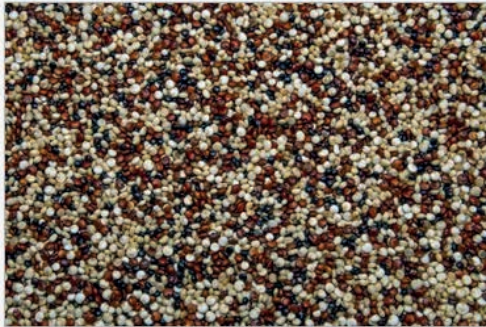


Foto: ©camera man on pixabay

0 Gramm ... so viel Gluten enthält Pseudogetreide, nämlich gar keins. Damit ist Pseudogetreide sehr gut geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Aber Achtung: Es gibt auch echte Getreidesorten, die kein Gluten enthalten, etwa Reis, Mais und Hirse. Gluten ist beim Backen wichtig, damit ein Teig aufgehen kann. Glutenhaltig und damit besser zum Backen geeignet sind Weizen, Roggen, Dinkel und Emmer.

Zitat

„Pseudogetreide können eine spannende Bereicherung sein, sowohl für Landwirte als auch für Bäcker. In der Welternährung spielen sie jedoch aufgrund ihrer geringen Erträge nur eine untergeordnete Rolle, eine Produktion im großen Stil wie bei Weizen, Mais oder Reis ist nicht möglich und eine ähnlich hohe Nachfrage wäre nicht zu decken. In Deutschland werden sie nur wenig angebaut, weshalb man mit Blick auf das Thema Nachhaltigkeit auch die Transportwege im Hinterkopf behalten sollte.“

CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Was ist Pseudogetreide?

Bei Pseudogetreide handelt es sich um Körner und Samen verschiedener Pflanzen, die ähnlich wie Getreide verwendet werden, aber im Gegensatz zu echtem Getreide nicht zur Familie der Süßgräser gehören.

Pseudogetreide sieht aus wie Getreide, ist aber keines, man macht in der Küche nur die gleichen Dinge damit: Suppen, Salate, Breie, Müslis, Bratlinge, Mehl. Einzig klassische Backwaren wie Brot und Brötchen lassen sich aus Pseudogetreiden nur bedingt backen, da sie kein **Gluten** enthalten und ihre Teige daher nicht aufgehen. Fladen kann man damit aber gut herstellen. Für voluminösere Ergebnisse empfiehlt sich eine Mischung mit echtem Getreide.

Anders als vielfach vermutet, gehören Bulgur und Couscous nicht zu den Pseudogetreiden, sondern zu echtem Getreide. Denn bei beiden Produkten handelt es sich um Weizenkörner, nur unterschiedlich fein zerkleinert. Bulgur ist etwas gröber zerkleinert, Couscous etwas feiner. Man könnte auch sagen, Bulgur ist Weizengrütze und Couscous Weizengrieß.

Die beliebtesten Pseudogetreide

Quinoa – das Korn der Inka

Die Spuren von Quinoa reichen weit zurück. Das Fuchsschwanzgewächs fand bereits in den indigenen Hochkulturen Mittel- und Südamerikas seine Verbreitung.

Die beliebtesten Pseudogetreide

Quinoa – das Korn der Inka

Die Spuren von Quinoa reichen weit zurück. Das Fuchsschwanzgewächs fand bereits in den indigenen Hochkulturen Mittel- und Südamerikas seine Verbreitung.

Bei den Azteken, Inka und Maya gehörte Quinoa zu den wichtigsten Nahrungsmitteln und hatte einen entsprechenden Stellenwert. Die spanischen Eroberer waren dem „Inkaweizen“ hingegen weniger gut gesonnen. In Europa wurden sowohl Quinoa als auch Amaranth erst vor wenigen Jahrzehnten populär. Seither werden sie – fast ähnlich wie vor Jahrtausenden bei den Inka – als echtes Superfood gefeiert.

Quinoa kommt vor allem als Beilage – ähnlich wie Reis – auf den Teller. Aber auch in Salaten und Bowls ist gekochte Quinoa eine beliebte Zutat. Es gibt weiße, schwarze und rote Quinoa, die sich nur leicht in Garzeit und Geschmack unterscheiden. Man kann jede Farbe für sich kaufen, oft werden aber auch Mischungen angeboten, die auf dem Teller besonders viel hermachen.

Amaranth – „unsterblicher“ Genuss

Auch Amaranth ist in Südamerika beheimatet, hat eine ähnliche Geschichte wie Quinoa und gehört ebenfalls zur Familie der Fuchsschwanzgewächse. Der Begriff stammt aus dem Griechischen und bedeutet „unsterblich“.

Amaranth zeichnet sich aus durch besonders kleine Körnchen, die nach dem Kochen – anders als Quinoa – nicht bissfest sind, sondern eher eine breiartige Konsistenz bekommen. So eignet sich Amaranth besonders gut für Füllungen, etwa von Paprika oder Tomaten. Aber auch als süße Gerichte lassen die goldgelben Körner sich bestens zubereiten. Ganz besonders gerne wird Amaranth allerdings gepufft und peppt so als crunchy Zusatz das morgendliche Müsli auf. Man kann es fertig gepufft kaufen, oder wie Popcorn selbst herstellen.

Buchweizen – der Name täuscht

Buchweizen trägt seinen Namen aufgrund der bucheckerförmigen Samen und der weizenähnlichen Verwendung und Inhaltsstoffe. Aber er gehört zur Familie der Knöterichgewächse und ist damit kein Getreide.

Buchweizen hat asiatische Wurzeln und wird seit dem späten Mittelalter auch in Europa kultiviert. Vorteilhaft ist seine relative Anspruchslosigkeit, was den Anbau angeht. Buchweizen kann auf Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden.

Geschmacklich weist Buchweizen eine leicht bittere und sehr kräftig-herbe Note auf, weshalb er sich optimal für herzhaftere, aber auch für süße Speisen eignet. Wird er geröstet, kommt eine nussige Note hinzu. Zu kaufen gibt es Buchweizen in Form von ganzen Körnern, als Flocken oder Mehl. Es empfiehlt sich, nur so viel Buchweizen zu kaufen, wie zeitnah verbraucht werden kann, und ihn lichtgeschützt zu lagern, da er relativ schnell ranzig werden kann. Wird ungeschälter Buchweizen bevorzugt, so sollte dieser gründlich gewaschen und nicht zu oft verzehrt werden, da der in der Schale enthaltene rote Farbstoff Fagopyrin bei übermäßigem Verzehr schädlich wirkt. Vor allem Kinder sollten auf die ungeschälte Variante verzichten. Bei den geschälten Körnern ist der Einsatz in der Küche bedenkenlos.

Das Mehl kann für die Zubereitung von (flachem) Brot, Kuchen, Pancakes oder Pfannkuchen verwendet werden. Aufgrund des kräftigen Eigengeschmacks ist es ggf. ratsam, Buchweizenmehl mit anderen Mehlen zu mischen. Aber auch die ganzen Körner lassen sich vielfältig einsetzen, beispielsweise als Ersatz für Reis oder Risotto sowie geröstet als Topping auf Salaten und Suppen. Buchweizenflocken finden im Müsli Verwendung oder auch zum Binden von Frikadellen. Bekannte internationale Klassiker aus Buchweizenmehl sind die russischen Blini, die französische Galette oder die japanischen Soba-Nudeln.

Inhaltsstoffe

Gar nicht pseudo: Das steckt drin

Pseudogetreide unterscheidet sich von Getreide nicht nur dadurch, dass es nicht zu den Süßgräsern gehört. Auch bei den Inhaltsstoffen gibt es Unterschiede.

So sind Amaranth und Quinoa etwas eiweiß-, fett- und kalorienreicher als beispielsweise Vollkornweizen. Durch den höheren Eiweißgehalt liefern sie rund die doppelte Menge der essenziellen Aminosäure Lysin und auch die Fettsäurezusammensetzung ist mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren günstig. Quinoa und Buchweizen enthalten im Vergleich zu Vollkornweizen dafür weniger Ballaststoffe. In puncto Mineralstoffe weisen Quinoa und Amaranth höhere Gehalte an Magnesium und Eisen auf. Quinoa liefert außerdem besonders viel Kalium und Folsäure, Amaranth besonders viel Kalzium.

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 und klartext-backzutaten.de.

URL: https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20230512_OTS0057/die-ernaehrung-trends-bei-lebensmitteln

DIE ERNÄHRUNG: Trends bei Lebensmitteln

Fachzeitschrift informiert über Trends bei Lebensmitteln und Erwartungen von LebensmittelexpertInnen. Weiters: Aufgaben von Börsen für landwirtschaftliche Güter. Wir klären auf.

„Nach der Corona-Pandemie und mitten in der Teuerung haben wir Spitzenvertreter aus der Lebensmittelbranche und Wissenschaft gefragt, welche Trends uns bei Lebensmitteln 2023 erwarten. Lesen Sie die Details in der aktuellen Ausgabe der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG!“

(Mag. Katharina Koßdorff, Herausgeberin)

Wien (OTS) - „Nach der Corona-Pandemie und mitten in der Teuerung haben wir Spitzenvertreter aus der Lebensmittelbranche und Wissenschaft gefragt, welche Trends uns bei Lebensmitteln 2023 erwarten. Lesen Sie die Details in der aktuellen Ausgabe der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG!“, informiert Herausgeberin Mag. Katharina Koßdorff.

Im CEO-Interview berichtet **Philipp Hörrelein**, BA, Geschäftsführer der Firmen Feldbacher Fruit Partners GmbH und Snack & Back CP GmbH, über Trends bei Snacks, die aktuellen Entwicklungen auf den Märkten in Zeiten von Preissteigerungen in allen Vorstufen und hoher Inflation, über Innovationen und Insekten, Werbeverbote und Nachhaltigkeit.

Trends in der Backbranche

Das deutsche Wissensforum Backwaren e.V. hat 2022 erhoben, welche Themen Backzutaten-Hersteller beschäftigen. Dabei wurden rund 100 Trends identifiziert und neun aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als Megatrends eingestuft. Der Geschäftsführer **Christof Crone** erläutert, worauf es bei diesen Megatrends ankommt.

Welche weiteren Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe?

Für viele landwirtschaftliche Produkte in Österreich wie Getreide und Mais, Schweine und Rinder kommt Börsen eine besondere Rolle zu. In der aktuellen Ausgabe stellt DI **Ernst Gauhs** die „Börse für Landwirtschaftliche Produkte“ in Wien vor. Geschäftsführer Dr. **Johann Schleder** berichtet über die „Österreichische Schweinebörse“, die jede Woche den Ausgleich zwischen Angebot und Nachfrage, die Preisbildung und Abrechnung zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und Schlachtbetrieben abwickelt. Die „Rinderbörse“ wird in der nächsten Ausgabe vorgestellt.

Schlachtbetrieben abwickelt. Die „Rinderbörse“ wird in der nächsten Ausgabe vorgestellt.

Über die Bedeutung von Pflanzenschutzmitteln für die Sicherheit der Versorgung mit landwirtschaftlichen Produkten und wo die Herausforderungen in der aktuellen Diskussion im Rahmen der EU-Strategie „Farm to Fork“ liegen, informiert DI **Ferdinand Lembacher**, Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich, in seinem Kommentar.

Über ein EU-Forschungsprojekt zu Proteinen aus dem 3D-Drucker schreibt Dr. **Katharina Stollewerk**, Lebensmittelversuchsanstalt. Im Rechtsteil berichten Mag. **Lukas Jäger**, BA und Mag. **Sara Khalil**, LL.M., Schönherr Rechtsanwälte GmbH, über ein OGH-Urteil zum Splitterflug aus einer Sektfflasche und der Haftung der Kellerei. Der Frage, ob uns „Das große Krabbeln in unseren Lebensmitteln“ bevorsteht, geht Mag. **Christina Huemer**, BA, Fachverband der Lebensmittelindustrie, nach.

Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS 2022

Die prämierte Arbeit der Preisträgerin **Magdalena Engl**, MSc MSc über „Lactate regulates gene expression via epigenetic modifications“ lesen Sie in dieser Ausgabe.

Ausblick: Sustainable Food Systems

Erfahren Sie der nächsten Ausgabe unserer Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG mehr darüber, was man unter „Sustainable Food Systems“ versteht und wie vielfältig die Herausforderungen der Transformation unserer Lebensmittelherstellung in Richtung Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in den Bereichen Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht sind.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne senden wir Ihnen eine kostenlose Print-Ausgabe zu (E-Mail an redaktion@ernaehrung-nutrition.at) oder holen Sie sich gleich ein Abo, um die aktuellen Entwicklungen in Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht selbst verfolgen zu können. Nähere Informationen finden Sie auf www.ernaehrung-nutrition.at.

Zur Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG

DIE ERNÄHRUNG erscheint seit 1977 und hat sich zu einem festen Bestandteil der einschlägigen Fachliteratur im deutschsprachigen Raum entwickelt. Sie bietet in den vier Bereichen „Wirtschaft“, „Technik“, „Wissenschaft“ und „Recht“ aktuelle Berichte, Reportagen und Marktinformationen ebenso wie wissenschaftliche Arbeiten und Rechtsinformationen rund um Nahrungs- und Genussmittel sowie Futtermittel. Das Spektrum reicht dabei von Technologie, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft über Ernährungspolitik bis zu für die Lebensmittelproduktion unerlässlichen rechtlichen Aspekten. Zudem werden regelmäßig CEOs aus der Lebensmittelindustrie in einer Interviewreihe vorgestellt. DIE ERNÄHRUNG wird vom Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie herausgegeben.

Rückfragen & Kontakt:

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Chefredakteur DIE ERNÄHRUNG
Mobil: +43 664 545 63 50
o.wawschinek@ernaehrung-nutrition.at
www.ernaehrung-nutrition.at

OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS | FBC0001

12.05.2023 – brandaktuell.at

URL: <https://brandaktuell.at/2023/05/12/medien/die-ernaehrung-trends-bei-lebensmitteln/>

[Webseite gelockt, kein Screenshot möglich]

DIE ERNÄHRUNG: Trends bei Lebensmitteln

12.05.2023, 4161 Zeichen

APA-OTS-Meldungen aus dem Finanzsektor in der "BSN Extended Version"

Wichtige Originaltextaussendungen aus der Branche. Wir ergänzen vollautomatisch Bilder aus dem Fundus von photaq.com und Aktieninformationen aus dem Börse Social Network. Wer eine Korrektur zu den Beiträgen wünscht: <mailto:office@boerse-social.com>. Wir wiederum übernehmen keinerlei Haftung für Augenerkrankungen aufgrund von geballtem Grossbuchstabeneinsatz der Aussender. Wir meinen: Firmennamen, die länger als drei Buchstaben sind, schreibt man nicht durchgängig in Grossbuchstaben (Versalien).

Magazine aktuell



#gabb aktuell



Wien (OTS) - „Nach der Corona-Pandemie und mitten in der Teuerung haben wir Spitzenvertreter aus der Lebensmittelbranche und Wissenschaft gefragt, welche Trends uns bei Lebensmitteln 2023 erwarten. Lesen Sie die Details in der aktuellen Ausgabe der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG!“, informiert Herausgeberin Mag. Katharina Koßdorff.

Im CEO-Interview berichtet Philipp Hörlein, BA, Geschäftsführer der Firmen Feldbacher Fruit Partners GmbH und Snack & Back CP GmbH, über Trends bei Snacks, die aktuellen Entwicklungen auf den Märkten in Zeiten von Preissteigerungen in allen Vorstufen und hoher Inflation, über Innovationen und Insekten, Werbeverbote und Nachhaltigkeit.

Zwtl.: Trends in der Backbranche

Das deutsche Wissensforum Backwaren e.V. hat 2022 erhoben, welche Themen Backzutaten-Hersteller beschäftigen. Dabei wurden rund 100 Trends identifiziert und neun aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als Megatrends eingestuft. Der Geschäftsführer Christof Crone erläutert, worauf es bei diesen Megatrends ankommt.

Zwtl.: Welche weiteren Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe?

Für viele landwirtschaftliche Produkte in Österreich wie Getreide und Mais, Schweine und Rinder kommt Börsen eine besondere Rolle zu. In der aktuellen Ausgabe stellt DI Ernst Gauhs die „Börse für Landwirtschaftliche Produkte“ in Wien vor. Geschäftsführer Dr. Johann Schlederer berichtet über die „Österreichische Schweinebörse“, die jede Woche den Ausgleich zwischen Angebot und Nachfrage, die Preisbildung und Abrechnung zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und Schlachtbetrieben abwickelt. Die „Rinderbörse“ wird in der nächsten Ausgabe vorgestellt.

Über die Bedeutung von Pflanzenschutzmitteln für die Sicherheit der Versorgung mit landwirtschaftlichen Produkten und wo die Herausforderungen in der aktuellen Diskussion im Rahmen der EU-Strategie „Farm to Fork“ liegen, informiert DI Ferdinand Lembacher, Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich, in seinem Kommentar.

Über ein EU-Forschungsprojekt zu Proteinen aus dem 3D-Drucker schreibt Dr. Katharina Stollewerk, Lebensmittelversuchsanstalt. Im Rechtsteil berichten Mag. Lukas Jäger, BA und Mag. Sara Khalil, LL.M., Schönherr Rechtsanwälte GmbH, über ein OGH-Urteil zum Splitterflug aus einer Sektkflasche und der Haftung der Kellerei. Der Frage, ob uns „Das große Krabbeln in unseren Lebensmitteln“ bevorsteht, geht Mag. Christina Huemer, BA, Fachverband der Lebensmittelindustrie, nach.

Zwtl.: Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS 2022

Die prämierte Arbeit der Preisträgerin Magdalena Engl, MSc MSc über „Lactate regulates gene expression via epigenetic modifications“ lesen Sie in dieser Ausgabe.

Zwtl.: Ausblick: Sustainable Food Systems

Erfahren Sie der nächsten Ausgabe unserer Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG mehr darüber, was man unter „Sustainable Food Systems“ versteht und wie vielfältig die Herausforderungen der Transformation unserer Lebensmittelherstellung in Richtung Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in den Bereichen Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht sind.

Zwtl.: Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne senden wir Ihnen eine kostenlose Print-Ausgabe zu (E-Mail an redaktion@ernaehrung-nutrition.at) oder holen Sie sich gleich ein Abo, um die aktuellen Entwicklungen in Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht selbst verfolgen zu können. Nähere Informationen finden Sie auf www.ernaehrung-nutrition.at.

Zwtl.: Zur Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG

DIE ERNÄHRUNG erscheint seit 1977 und hat sich zu einem festen Bestandteil der einschlägigen Fachliteratur im deutschsprachigen Raum entwickelt. Sie bietet in den vier Bereichen „Wirtschaft“, „Technik“, „Wissenschaft“ und „Recht“ aktuelle Berichte, Reportagen und Marktinformationen ebenso wie wissenschaftliche Arbeiten und Rechtsinformationen rund um Nahrungs- und Genussmittel sowie Futtermittel. Das Spektrum reicht dabei von Technologie, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft über Ernährungspolitik bis zu für die Lebensmittelproduktion unerlässlichen rechtlichen Aspekten. Zudem werden regelmäßig CEOs aus der Lebensmittelindustrie in einer Interviewreihe vorgestellt. DIE ERNÄHRUNG wird vom Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie herausgegeben.

Vegan und pflanzlich – die Trends 2023

23.05.2023



Vegane und pflanzenbasierte Ernährung bleibt der wichtigste Trend für die Backbranche im Jahr 2023. Diese Ansicht vertrat die große Mehrheit der vom Wissensforum Backwaren im Februar und März befragten Backzutatenzulieferer. Vegan sei in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Eine pflanzenbasierte (plant based) Ernährung sei inzwischen auch für sogenannte Flexitarier interessant, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik oder Gesundheit den Konsum tierischer Produkte reduzieren, sagte **Gerrit Rosch**, stellvertretender Vorsitzender **Wissensforum Backwaren** bei einer Videokonferenz mit Fachmedien.

Brote und Brötchen von Haus aus vegan

Backwaren haben als getreidebasierte Produkte grundsätzlich gute Voraussetzungen dafür, den Trend Vegan/Plant based zu bedienen, da die meisten Brote und Brötchen von Haus aus vegan sind. Anders sieht es bei Feinen Backwaren. Sie zuverlässig in guter Qualität ohne tierische Produkte wie Milch, Sahne, Eier und Butter herstellen ist eine Herausforderung. Die meisten Backzutatenhersteller haben daher bereits mehrere Produkte im Sortiment, mit denen sich auch Feine Backwaren und Konditoreiprodukte rein pflanzlich und gelingsicher herstellen lassen. Weitere Innovationen seien zu erwarten, hieß es im Rahmen eines Pressegesprächs. „Es gibt einen starken Druck nach neuen Produkten“, sagte **Dr. Georg Böcker**, stellvertretender Vorsitzender Wissensforum Backwaren.

Traditionelle Gebäckherstellung verschafft Vorteile

„Eine traditionelle Herstellung der Gebäcke mit Quellstücken, Sauerteigen und Weizenvorteigen gewinnt im Markt an Bedeutung“, versicherte **Dr. Mathias Warwel**, stellvertretender Vorsitzender **Backzutatenverband**. Ziel müsse eine überragende Gebäckqualität sein, zum Beispiel durch stark ausgebackene Brote mit kräftigen Aromen, mit denen sich Bäcker von der industriellen Konkurrenz abheben können. Veränderungen seien in der Branche schon sichtbar: Klassische Verfahren würden gerade von jüngeren Bäckerinnen und Bäckern immer öfter optimiert, um mehr Geschmack zu bieten. Dazu gebe auch die **Akademie deutsches Bäckerhandwerk** mit ihrer Ausbildung zum Brot-Sommelier Impulse.

Betriebe müssen kreativer und effizienter werden

Abseits der reinen Foodtrends ist nach Ansicht der Befragten die Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen, Kosten und eine Steigerung der Effizienz in allen Bereichen, ganz besonders der Energie, ein wichtiges Thema. Vieles, was nachhaltig sei, zahle sich auch wirtschaftlich aus, sagte **Wilko Quante**, Vorsitzender Backzutatenverband. Und: „Die Preissensibilität hat zugenommen.“ Darum sei Kreativität gefragt, um Betriebe wirtschaftlich und kundenorientiert zu betreiben. Das gelte für alle Betriebsgrößen. Im vergangenen Jahr hätten nicht nur kleine Betriebe aufgegeben, sondern auch mittlere und größere. Selbst wenn aktuell der „Stresslevel der Branche hoch ist“, sei er mittel- und langfristig weiter optimistisch, versicherte Quante.

Verbraucher achten aufs Geld

Das Wissensforum Backwaren hatte die Trends bereits vor einem Jahr abgefragt. Aufgrund der durch den Krieg gegen die Ukraine und die Energiekrise stark veränderten Rahmenbedingungen hat der Verband im Februar/März 2023 seine Mitglieder erneut abgefragt. Dabei zeigte sich, dass Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz noch wichtiger geworden sind. „Das hat sich auch im Konsumverhalten niedergeschlagen“, sagte **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren. Hätten sich die Kunden während und nach der Pandemie noch Genuss geleistet, hätten „viele Menschen heute einfach weniger Geld in der Tasche“. Darauf müsse die Branche sich einstellen.

Grafik: Wissensforum Backwaren e.V.

23.05.2023 – abzonline.de

URL: https://www.abzonline.de/nachrichten/aktuell/trends-vegan-als-spitzenreiter-bei-backwaren-153407?utm_source=%2Fmeta%2Fnewsletter%2Fnewsletter&utm_medium=newsletter&utm_campaign=nl897&utm_term=861a3dc95b306e2b0b5f3f3749248199



[NACHRICHTEN](#) [KONZEPTE](#) [REZEPTE](#) [RATGEBER](#)



KOCA SUMMIT
DER BRANCHENTREFF
04.09.2023 | Frankfurt a.M.
JETZT TICKETS SICHERN

TRENDS

„Vegan“ als Spitzenreiter bei Backwaren

Von Redaktion | Dienstag, 23. Mai 2023



iba INSIGHT
Jetzt informieren!
Ihr TOP-Werbeformat zur iba



Der Trendreport soll ein aussagekräftiges Bild über Strömungen und Entwicklungen in der Branche liefern.

Die Bewegung sei in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Auch die Optimierung von Wertschöpfungsketten sowie der Genuss spielen eine tragende Rolle.

[Vollständiger Artikel nur mit kostenpflichtigem Zugang]

URL: <http://www.fr.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>


Startseite › Panorama

Trendreport 2022 zeigt: Vegan ist Spitzenreiter bei Backwaren – „Die Zukunft isst pflanzlich“

Erstellt: 29.05.2023, 06:24 Uhr

Von: [Lea Seitz](#)

Immer mehr Deutsche sind Veganer. Das spiegelt sich auch in Backwaren wider – wie vom Backzutaten-Trendreport 2022 bestätigt wird.

München – In letzter Zeit ist eine deutliche Zunahme der tierfreien Angebote in Restaurants und Supermärkten zu bemerken: Sie reichen vom „VeggieSchmaus“, einer veganen Fleischkäsealternative, über „VeggieChickn“ bis hin zu veganem Kuchen und süßen Teilchen ohne tierischen Zusatz. Im Gegensatz zu der [veganen Soße aus der Höhle der Löwen](#)  kommen diese auch scheinbar gut an.

„Das Angebot wird weiter wachsen“: Vegan ist Spitzenreiter bei den Backwaren

So stellt auch der Backzutaten-Trendreport 2022 des Wissensforums Backwaren fest: „Insbesondere das Angebot an veganen Produkten hat über die Jahre zugenommen.“ Weiter heißt es: „[Es] wächst kontinuierlich weiter, was die gute Akzeptanz und steigende Nachfrage untermauert.“



In veganen Backwaren sieht der Backzutaten-Trendreport 2022 ein Wachstumspotenzial von 100 Prozent. © Michael Reichel / dpa

Der Report stellt fest, dass das Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung bereits seit Jahren zunimmt. Durch die Corona-Pandemie hat das Thema Gesundheit noch einmal einen höheren Stellenwert eingenommen. Wie sich dies in den nächsten Jahren auf das Thema Backwaren auswirken wird? Darauf gibt der Trendreport eine eindeutige Antwort:

Eine wachsende Zielgruppe der Backstuben: Veganer und Flexitarier

Bei veganen, beziehungsweise pflanzenbasierten (Plant Based), Backwaren wird mit 100 Prozent das größte Wachstumspotenzial erwartet. Bei pflanzenbasierten Backwaren geht es im Gegensatz zu veganen nicht zwingend um einen vollständigen Verzicht auf tierische Produkte. Stattdessen geht es lediglich darum, diese zu reduzieren. Pflanzenbasierte Backwaren sprechen also besonders Flexitarier an, die zwar nicht gänzlich auf tierische Produkte verzichten, aber an einem reduzierten Konsum interessiert sind.

[Dass Liebe auch bei Veganern durch den Magen geht](#) [↗], kann man übrigens an dieser Geschichte sehen, in der auch Backwaren eine nicht unerhebliche Rolle spielen.

Weitere URLs:

<http://www.leinetal24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.wa.de/deutschland-welt/trendreport-vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-zr-92307585.html>

<http://www.wa.de/deutschland-welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.kreiszeitung.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.hersfelder-zeitung.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.echo24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.hna.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.op-online.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.merkur.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.meine-anzeigenzeitung.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<https://www.meine-anzeigenzeitung.de/welt/trendreport-vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-zr-92307585.html>

<http://www.dasgelbeblatt.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.fnp.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.lokalo24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.rga.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.hanauer.de/deutschland-welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.buzzfeed.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.werra-rundschau.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.werra-rundschau.de/panorama/trendreport-vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-zr-92307585.html>

<http://www.fehmarn24.de/welt/trendreport-vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-zr-92307585.html>

<http://www.fehmarn24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.wlz-online.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.soester-anzeiger.de/deutschland-welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.kreisbote.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.sauerlandkurier.de/deutschland-welt/trendreport-vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-zr-92307585.html>

<http://www.sauerlandkurier.de/deutschland-welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.come-on.de/deutschland-welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.mangfall24.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.az-online.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.bw24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.kurierverlag.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.tz.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.giessener-allgemeine.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.bgland24.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.webnachrichten.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

port-zr-92307585.html

<http://www.chiemgau24.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.ovb-online.de/weltspiegel/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.mannheim24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.ludwigshafen24.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.solinger-tageblatt.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.giessener-anzeiger.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.wetterauer-zeitung.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<https://www.usinger-anzeiger.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html#idVAnk0>

<https://www.rotenburger-rundschau.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.kreis-anzeiger.de/panorama/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.gmuender-tagespost.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.schwaebische-post.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<https://www.msn.com/de-ch/kochen-und-genuss/essen-news/trendreport-2022-zeigt-vegan-ist-spitzenreiter-bei-backwaren-die-zukunft-isst-pflanzlich/ar-AA1bNaBS>

<http://www.hallo-muenchen.de/welt/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

<http://www.24hamburg.de/deutschland/vegan-spitzenreiter-backwaren-zukunft-isst-pflanzlich-trendreport-zr-92307585.html>

URL: <https://baeko-magazin.de/verbaende/das-beste-herausholen/>



Verbände BAKO-magazin Redaktion | 30.05.2023

DAS BESTE HERAUSHOLEN

... AUS ALLEM: SO LAUTET EIN GEBOT DER STUNDE. ES GEHT UM EFFIZIENZ, NACHHALTIGKEIT UND KOSTENERSPARNIS. ZU DIESEM ERGEBNIS KOMMT DER BACKZUTATEN TRENDREPORT 2023 DES WISSENSFORUMS BACKWAREN.

Kein Weg vorbei führt am Megatrend Vegan/Plant Based – aber im besten Fall gleichzeitig traditionell hergestellt und digital und transparent an den Kunden kommuniziert. Neun Megatrends hatte der Backzutaten Trendreport des Wissensforum Backwaren im vergangenen Jahr für die Branche definieren können. Doch die Randbedingungen, u. a. durch Krieg, Energie- und Klimakrise und verändertes Konsumverhalten nach der Pandemie hätten sich so stark verändert, dass man die Umfrageergebnisse in einer Neuauflage noch einmal verifizieren wollte. „Dabei haben wir festgestellt, dass drei Megatrends einen ganz wesentlichen Schub nach vorne gemacht haben“, erklärt GF Christof Crone, „nämlich Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz“. Am deutlichsten verändert hat sich demnach der Trend zur Digitalisierung: Hier glauben 72% der befragten Unternehmer, dass sie noch wichtiger geworden ist, bei Nachhaltigkeit und Effizienz glauben das je 61%.

Verbraucher fordern immer mehr Transparenz

Digitalisierung: Die Betriebe – sowohl die Backzutaten-Branche als auch die backenden Betriebe selbst – müssen ihre digitale Kommunikation erweitern, sei es durch Webseiten, Online-Shops oder Social Media. Diese moderne Form der Kommunikation sei aber nicht nur entscheidend für die Außenwirkung zum Kunden hin: Auch Intern wird stärker digital interagiert. Zudem fordern die Verbraucher mittels digitaler Kommunikationswege ein Maximum an Transparenz ein. „Auch das steigende Ernährungswissen von Verbrauchern, wird als wichtiger Trend wahrgenommen, dem es auch online zu begegnen gilt.“

Nachhaltigkeit und Effizienz: Laut der Befragung wachsen diese Megatrends immer stärker zusammen – es geht darum, mit den Ressourcen bewusster umzugehen, nachhaltige Wertschöpfungsketten zu schaffen.

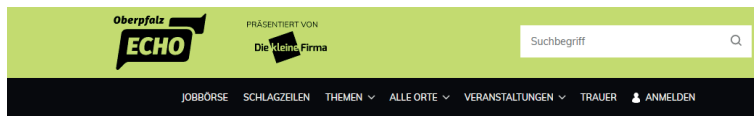
Vegan als Spitzenreiter

Neben der Bedeutungsverlagerung zeigt der Trendreport auch vier Haupttrends auf: Vegan/Plant Based, Digitale Kommunikation, „Optimization“ und „Traditionelle Gebäcke und Herstellung“. Wobei die Umfrageteilnehmer speziell dem Trend Vegan/Plant Based ein unglaubliches Potenzial eingeräumt – es handle sich dabei mittlerweile um einen Dauerbrenner. Quinoa, Nüsse, Samen spielten hier eine wichtige Rolle, die schwierigste Herausforderung sehe man hier noch im Bereich der feinen Backwaren. Es müsse verstanden werden, dass sich der Trend schon längst davon abgelöst habe, eine streng vegan essende Zielgruppe zu erreichen – hier gehe es um eine große Gruppe der Flexitarianer. Auf der einen Seite moderne Lebensführung und moderne Herausforderungen – auf der anderen Seite Tradition: Nostalgie genießt einen sehr hohen Stellenwert. An erster Stelle wird dabei die traditionelle Herstellung genannt: stark ausgebackene Brote mit viel Aroma und Geschmack, das Doppelbackverfahren erlebt eine Renaissance. Allerdings: Besonders gefragt ist eine Kombination aus traditionellen Rezepten, die mit modernen Ideen kombiniert werden.

[Backzutaten](#) [Verbraucher](#)

[f teilen](#) [twittern](#) [in mitteilen](#) [p merken](#) [x teilen](#)

URL: <https://www.oberpfalzecho.de/beitrag/das-bedeutendie-zertifizierungen-und-labels-auf-lebensmitteln?p=467720>



— BUNTES

Das bedeuten die Zertifizierungen und Labels auf Lebensmitteln

25. Juni 2023

Teilen Kommentieren

Anzeige



Nordoberpfalz. Zertifizierungen und Labels dienen in der Lebensmittelbranche dazu, dass bestimmte Mindeststandards eingehalten werden. Diese können zum Beispiel soziale Kriterien wie Arbeitsnormen und Menschenrechte betreffen, aber auch Anforderungen an Nachhaltigkeit, Natur- oder Umweltschutz.

Von Redaktion



Foto: IREKS

Eine Kaufentscheidung umfasst heutzutage so viel mehr als nur die sensorischen oder gesundheitlichen Eigenschaften eines Produktes. Auch Faktoren, wie die Auswirkungen von Produkten auf das Klima, die biologische Vielfalt oder die Nachhaltigkeit bestimmen den Prozess. Deshalb gewinnen Zertifizierungen und Labels, wovon es in der backenden Branche bereits viele gibt und deren Anzahl zunimmt, immer mehr an Bedeutung.

Schon heute sind beispielsweise viele Backzutatenhersteller Mitglieder des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), welcher sich für nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl einsetzt. Auch das UTZ-Siegel, welches Agrarprodukte nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Standards zertifiziert, ist häufig vertreten.

Schon heute sind beispielsweise viele Backzutatenhersteller Mitglieder des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), welcher sich für nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl einsetzt. Auch das UTZ-Siegel, welches Agrarprodukte nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Standards zertifiziert, ist häufig vertreten.

Zertifizierungen und Labels in Bezug auf Nachhaltigkeit

EcoScore:

Das aus Frankreich stammende Nachhaltigkeitslabel bewertet Lebensmittel hinsichtlich ihres Einflusses auf die Umwelt. Fünf Stufen von einem dunkelgrünen A (sehr geringe Umwelteinwirkung) bis zu einem roten E (sehr hohe Umwelteinwirkung) kennzeichnen Produkte und geben der Kundschaft Auskunft über den Nachhaltigkeitsgrad eines Lebensmittels. Dabei fließen in die Berechnung verschiedene Umweltauswirkungen wie beispielsweise der ökologische Fußabdruck und die Herkunft der Zutaten, Nachhaltigkeitslabels und die Art der Verpackung mit ein.

Planet-Score:

Wie der EcoScore stammt auch der Planet-Score aus Frankreich und bildet neben dem fünfstufigen Score von A bis E zusätzlich noch die drei Unterkategorien Pestizide, Biodiversität und Klima ab. Außerdem bewertet der PlanetScore Produkte anhand einer erweiterten Lebenszyklusanalyse, die auch Faktoren wie den Einfluss auf das Klima, den Rückgang der Bodenfruchtbarkeit oder die Berücksichtigung planetarer Grenzen miteinbezieht. Zudem fließt bei Produkten tierischer Herkunft auch eine Tierwohlbewertung mit ein.

RSPO:

Der sogenannte Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) wurde im Jahr 2004 auf Initiative des WWF gegründet, um den nachhaltigen Anbau von Palmöl zu fördern und damit die Umwelt zu schonen. Mittlerweile gibt es zudem schon viele Produkte, bei denen Palmöl komplett von der Zutatenliste gestrichen werden konnte.

UTZ:

Im Jahr 1997 wurde das UTZ-Programm mit Kaffeebauern aus Guatemala gegründet, um nachhaltige Kaffeeproduktion zu fördern und dies transparent darstellen zu können. Zehn Jahre später wurde die Organisation in UTZ Certified umbenannt, da auch andere Produkte wie Kakao und Tee hinsichtlich ihrer ökonomischen, ökologischen und sozialen Standards zertifiziert werden sollten. Seit 2018 gehört das UTZ-Programm zur Rainforest Alliance, um noch mehr Interessenvertreter zu erreichen. Nach der Einführung des neuen Rainforest-Alliance-Siegels im Jahr 2020 läuft das UTZ-Siegel nun schrittweise aus.

RAC:

Die Rainforest Alliance wurde bereits 1987 gegründet und ist eine internationale, gemeinnützige Organisation mit dem Ziel, Agrar- und Forstprodukte zu zertifizieren, welche bestimmte soziale, wirtschaftliche und ökologische Faktoren bei der Herstellung erfüllen. Dabei stehen der Schutz der Wälder, verantwortungsvolle Bewirtschaftungsmethoden, der Schutz vor Menschenrechtsverletzungen und die Verbesserung der Einkommenssituation von Kleinerzeugern im Mittelpunkt. Durch Berücksichtigung dieser Faktoren soll zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft beigetragen werden. Primär Produkte aus dem tropischen Landbau, wie Kaffee, Kakao, Nüsse und Gewürze, erhalten die Zertifizierung mit dem Gütesiegel des grünen Frosches.

Fair Trade:

Das Fair-Trade-Siegel können sowohl Produzenten als auch Händler erhalten, wenn sie bestimmte soziale, ökonomische und ökologische Kriterien erfüllen. Das Ziel des Siegels besteht darin, den fairen Handel zu fördern, die Arbeitsbedingungen der Produzierenden zu verbessern, die Umwelt zu schützen, aber auch Konsumierende bei der Kaufentscheidung zu unterstützen. Beispielsweise Kaffee, Tee, Bananen oder Gewürze können das Fair-Trade-Siegel tragen. Die Zertifizierungsgesellschaft überprüft nicht nur die Einhaltung der genannten Standards, sondern auch, ob die Produzentenorganisationen den festgelegten Mindestpreis und die Fairtrade-Prämie ausgezahlt bekommen.

Bio:

Mit dem Bio-Siegel werden Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau, die eine artgerechte Tierhaltung und ökologische Produktion einhalten, gekennzeichnet. Neben dem europäischen Bio-Siegel gibt es einige Länder, wie auch Deutschland, die über ein eigenes staatliches Bio-Siegel verfügen. Die staatlichen Siegel sind meist älter und damit auch bekannter als das im Jahr 2010 eingeführte, verbindliche EU-Bio-Siegel. Das deutsche Bio-Siegel gibt es seit 2001 und ist ein sechseckiges, grün-schwarz-weißes Symbol, welches zusätzlich zum europäischen Siegel verwendet werden kann, wenn die Kriterien der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind. Zu den Kriterien, die ein Produkt erfüllen muss, um mit dem Bio-Siegel der EU gekennzeichnet zu werden, zählt beispielsweise, dass das Produkt nicht durch und mit gentechnisch veränderte/n Organismen erzeugt wurde, keine synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden oder nicht mehr als 5 Prozent konventionell erzeugte Bestandteile enthalten sein dürfen.

Zertifizierungen äußerst gefragt

Insgesamt zeigt sich in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelproduktion, dass Zertifizierungen jeglicher Art äußerst gefragt sind. Sie geben sowohl denjenigen, die Lebensmittel für die Weiterverarbeitung nutzen, wie beispielsweise Backwarenherstellern, aber natürlich auch den Endverbrauchern Sicherheit. Für Akteure der Backbranche spielen Zertifizierungen vor allem bei Produkten wie Kakao, Palmöl oder Nüssen eine wichtige Rolle.

19.07.2023

Auto & Mobiles

Bücher

Gewinnspiele

Kommentar

Küche & Keller

Backwaren

Bier und andere Getränke

Brände und Liköre

Champagner, Sekt und Co.

Cocktails, Bowle und Co.

Gewürze, Essige und Co.

Fisch und Co.

Fleisch & Wurst

Genießen

Gesund essen

Das Grilljahr

Kaffee

Köche & Küchen

Milch & Käse

Obst & Gemüse

Rauchen

Rezepte

Schokolade & Süßes

Tee

Wein

Kunst & Kultur

Lifestyle

Männerleben & Vaterleben

Reisen

Wirtschaft & Recht

NEU AUF GENUSSMAENNER.DE

- Jung, inklusiver, polysexuell
- Lasst es prickeln: Süße Ideen zum Tag des Champagners
- Morgengruß von Helmut Harff: Es ist viel zu heiß
- Tennis - Wilsons Spin-Revolution
- Shift

Home » Küche & Keller » Backwaren

Vorherigen Artikel lesen

Nächsten Artikel lesen

Ofenfrisch – Spannendes aus der Welt der Backzutaten

Die Bedeutung von zertifizierten Inhaltsstoffen



Eine Kaufentscheidung umfasst heutzutage so viel mehr als nur die sensorischen oder gesundheitlichen Eigenschaften eines Produktes. Auch Faktoren, wie die Auswirkungen von Produkten auf das Klima, die biologische Vielfalt oder die Nachhaltigkeit bestimmen den Prozess.

Deshalb gewinnen Zertifizierungen und Labels, wovon es in der backenden Branche bereits viele gibt und deren Anzahl zunimmt, immer mehr an Bedeutung. Schon heute sind beispielsweise viele Backzutatenhersteller Mitglieder des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), welcher sich für nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl einsetzt. Auch das UTZ-Siegel, welches Agrarprodukte nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Standards zertifiziert, ist häufig vertreten.

Zertifizierungen und Labels dienen in der Lebensmittelbranche dazu, dass bestimmte Mindeststandards eingehalten werden. Diese können zum Beispiel soziale Kriterien wie Arbeitsnormen und Menschenrechte betreffen, aber auch Anforderungen an Nachhaltigkeit, Natur- oder Umweltschutz.

104

- 35 Jahre DAX - Gewinngarant mit Ausreißern
- Ungarns reiches Reitererbe
- NEU: Artglass für ungetrübten Kunstgenuss
- Citroëns limitierte Elektro-Edition
- Rocken im Park

Like uns auf Facebook

Folge uns auf Twitter

Follow @genussmaenner

Werbung

Zertifizierungen und Labels in Bezug auf Nachhaltigkeit

EcoScore: Das aus Frankreich stammende Nachhaltigkeitslabel bewertet Lebensmittel hinsichtlich ihres Einflusses auf die Umwelt. Fünf Stufen von einem dunkelgrünen A (sehr geringe Umwelteinwirkung) bis zu einem roten E (sehr hohe Umwelteinwirkung) kennzeichnen Produkte und geben der Kundschaft Auskunft über den Nachhaltigkeitsgrad eines Lebensmittels. Dabei fließen in die Berechnung verschiedene Umweltauswirkungen wie beispielsweise der ökologische Fußabdruck und die Herkunft der Zutaten, Nachhaltigkeitslabels und die Art der Verpackung mit ein.

Planet-Score: Wie der EcoScore stammt auch der Planet-Score aus Frankreich und bildet neben dem fünfstufigen Score von A bis E zusätzlich noch die drei Unterkategorien Pestizide, Biodiversität und Klima ab. Außerdem bewertet der Planet-Score Produkte anhand einer erweiterten Lebenszyklusanalyse, die auch Faktoren wie den Einfluss auf das Klima, den Rückgang der Bodenfruchtbarkeit oder die Berücksichtigung planetarer Grenzen miteinbezieht. Zudem fließt bei Produkten tierischer Herkunft auch eine Tierwohlbewertung mit ein.

RSPO: Der sogenannte Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) wurde im Jahr 2004 auf Initiative des WWF gegründet, um den nachhaltigen Anbau von Palmöl zu fördern und damit die Umwelt zu schonen. Mittlerweile gibt es zudem schon viele Produkte, bei denen Palmöl komplett von der Zutatenliste gestrichen werden konnte.

UTZ: Im Jahr 1997 wurde das UTZ-Programm mit Kaffeebauern aus Guatemala gegründet, um nachhaltige Kaffeeproduktion zu fördern und dies transparent darstellen zu können. Zehn Jahre später wurde die Organisation in UTZ Certified umbenannt, da auch andere Produkte wie Kakao und Tee hinsichtlich ihrer ökonomischen, ökologischen und sozialen Standards zertifiziert werden sollten. Seit 2018 gehört das UTZ-Programm zur Rainforest Alliance, um noch mehr Interessenvertreter zu erreichen. Nach der Einführung des neuen Rainforest-Alliance-Siegels im Jahr 2020 läuft das UTZ-Siegel nun schrittweise aus.

RAC: Die Rainforest Alliance wurde bereits 1987 gegründet und ist eine internationale, gemeinnützige Organisation mit dem Ziel, Agrar- und Forstprodukte zu zertifizieren, welche bestimmte soziale, wirtschaftliche und ökologische Faktoren bei der Herstellung erfüllen. Dabei stehen der Schutz der Wälder, verantwortungsvolle Bewirtschaftungsmethoden, der Schutz vor Menschenrechtsverletzungen und die Verbesserung der Einkommenssituation von Kleinerzeugern im Mittelpunkt. Durch Berücksichtigung dieser Faktoren soll zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft beigetragen werden. Primär Produkte aus dem tropischen Landbau, wie Kaffee, Kakao, Nüsse und Gewürze, erhalten die Zertifizierung mit dem Gütesiegel des grünen Frosches.

Fair Trade: Das Fair-Trade-Siegel können sowohl Produzenten als auch Händler erhalten, wenn sie bestimmte soziale, ökonomische und ökologische Kriterien erfüllen. Das Ziel des Siegels besteht darin, den fairen Handel zu fördern, die Arbeitsbedingungen der Produzierenden zu verbessern, die Umwelt zu schützen, aber auch Konsumierende bei der Kaufentscheidung zu unterstützen. Beispielsweise Kaffee, Tee, Bananen oder Gewürze können das Fair-Trade-Siegel tragen. Die Zertifizierungsgesellschaft überprüft nicht nur die Einhaltung der genannten Standards, sondern auch, ob die Produzentenorganisationen den festgelegten Mindestpreis und die Fairtrade-Prämie ausgezahlt bekommen.

Bio: Mit dem Bio-Siegel werden Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau, die eine artgerechte Tierhaltung und ökologische Produktion einhalten, gekennzeichnet. Neben dem europäischen Bio-Siegel gibt es einige Länder, wie auch Deutschland, die über ein eigenes staatliches Bio-Siegel verfügen. Die staatlichen Siegel sind meist älter und damit auch bekannter als das im Jahr 2010 eingeführte, verbindliche EU-Bio-Siegel. Das deutsche Bio-Siegel gibt es seit 2001 und ist ein sechseckiges, grün-schwarz-weißes Symbol, welches zusätzlich zum europäischen Siegel verwendet werden kann, wenn die Kriterien der EG-Öko-Verordnung erfüllt sind. Zu den Kriterien, die ein Produkt erfüllen muss, um mit dem Bio-Siegel der EU gekennzeichnet zu werden, zählt beispielsweise, dass das Produkt nicht durch und mit gentechnisch veränderte/n Organismen erzeugt wurde, keine synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden oder nicht mehr als 5 Prozent konventionell erzeugte Bestandteile enthalten sein dürfen.

Insgesamt zeigt sich in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelproduktion, dass Zertifizierungen jeglicher Art äußerst gefragt sind. Sie geben sowohl denjenigen, die Lebensmittel für die Weiterverarbeitung nutzen, wie beispielsweise Backwarenherstellern, aber natürlich auch den Endverbrauchern Sicherheit. Für Akteure der Backbranche spielen Zertifizierungen vor allem bei Produkten wie Kakao, Palmöl oder Nüssen eine wichtige Rolle.

Quelle: Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Foto: Pixabay

URL: <https://www.food-monitor.de/2023/07/wissensforum-backwaren-e-v-vegan-ist-top-trend-2023/>

Wissensforum Backwaren e.V.: Vegan ist Top-Trend 2023

3. Juli 2023 | Pressefach Wissensforum Backwaren, Pressefächer pr4food

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

Eine Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. zeigt: Vegan bzw. Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche 2023. Aber auch traditionelle Gebäcke wie Käsekuchen & Co. sowie eine traditionelle Herstellungsweise sind bei Backwaren gefragt.

In einer Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. unter Unternehmen aus der Backzutaten-Branche wurde Vegan/Plant based als der wichtigste Trend 2023 hervorgehoben. Vegan/Plant based spielt in gleich drei Megatrends hinein: Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation. In allen Bereichen geben die Umfrageteilnehmer an, dass Vegan/Plant based 2023 die größte Rolle spielen wird.

Gute Voraussetzungen, aber auch Herausforderungen für Bäcker

Backwaren haben als getreidebasierte Produkte grundsätzlich gute Voraussetzungen dafür, den Trend Vegan/Plant based zu bedienen. Die meisten Brote und Brötchen sind von Haus aus vegan. Feine Backwaren wie Kuchen und Torten können hingegen eine Herausforderung darstellen, will man sie zuverlässig in guter Qualität ohne tierische Produkte wie Milch, Sahne, Eier und Butter herstellen. Daher spielt das Thema auch für Bäcker und Backzutaten-Hersteller eine große Rolle. Hier sind Fachwissen, Kreativität und Innovationsgeist gefragt.

„Vegane Produkte stehen so hoch im Kurs, weil die Zielgruppe einfach viel größer geworden ist“, erklärt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Denn diese besteht inzwischen nicht nur aus strengen Veganern, sondern auch aus Flexitariern, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik und/oder Gesundheit den Konsum reduzieren und sich öfters vegane Varianten schmecken lassen.“

Vertrautes darf nicht fehlen

Auch wenn sich hierdurch eine gewisse Widersprüchlichkeit ergibt: Nicht nur vegane Varianten, auch eine traditionelle Herstellung sowie traditionelle Gebäckarten sind 2023 laut Umfrage angesagt. Dazu zählen etwa Klassiker wie der beliebte Käsekuchen. „Vielleicht möchte man in aufwühlenden Zeiten einfach gerne ab und an geschmacklich in schönen Erinnerungen schwelgen, das vermittelt Vertrautheit und Sicherheit“, vermutet Crone. „Kaum ein Sinn kann so gut Erinnerungen wecken wie der Geschmackssinn.“

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 den Internetseiten des Verbandes zur Verfügung.

www.wissensforum-backwaren.de richtet sich vornehmlich an Fachkräfte aus der Backbranche, hier kann unter anderem die Fachpublikation backwaren aktuell kostenfrei heruntergeladen werden.

Auf www.klartext-backzutaten.de finden Verbraucherinnen und Verbraucher spannende Beiträge aus der Welt der Backzutaten sowie den Podcast des Wissensforum Backwaren e.V. „Klartext Backzutaten“, der auch auf Spotify und weiteren gängigen Podcast-Plattformen zu finden ist.

Vegan und plant-based im Trend

03.07.2023



Eine Umfrage unter Backzutaten-Herstellern zeigt: Vegan und Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche 2023. Darüber hinaus werden drei weitere bedeutende Trends für dieses Jahr ausgemacht: traditionelle Gebäcke und Herstellung, Optimierung sowie digitale Kommunikation. Die Umfrage wurde vom **Wissenforum Backwaren** durchgeführt und die Ergebnisse im „**Update Backzutaten-TrendReport 2023***“ zusammengefasst. Das Update baut auf dem bereits 2022 erschienenen TrendReport des Wissenforums auf und kann auf der Webseite des Verbands kostenfrei heruntergeladen werden.

Umfangreiche Trendanalyse für die Back-Branche

Mit dem Backzutaten-TrendReport hat das Wissenforum Backwaren 2022 erstmals eine umfangreiche Trendanalyse für die Back-Branche erstellt. Neun Megatrends und rund 100 Subtrends wurden darin identifiziert, in einer komplexen TrendMap zusammengetragen und anschaulich mit Beispielen und Branchen-Zitaten unterfüttert. Basis für den Report bildete eine Umfrage, die im Frühjahr 2022 unter Unternehmen der Backzutaten-Branche durchgeführt wurde.

Ein Jahr später wurden diese erneut befragt. Ereignisse wie der Angriff Russlands auf die Ukraine, die infolge gestiegenen Energiepreise und die Inflation, die schon durch Corona beeinträchtigt Rohstoff- und Lieferverfügbarkeiten, aber auch die Klimakrise und das immer präsenter gewordene Thema Nachhaltigkeit haben unmittelbare Auswirkungen auf die Backzutaten-Branche. Der Fokus der Umfrage lag daher darauf, wie sich die Trends in den vergangenen zwölf Monaten entwickelt haben und welche im Jahr 2023 im Vordergrund stehen.

Vegan/Plant based ist eindeutig der absolute Spitzenreiter der aktuellen Food-Trends

„Wir konnten vier besonders wichtige Trends für dieses Jahr herauskristallisieren“, erläutert **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenforum Backwaren. „Vegan/Plant based ist eindeutig der absolute Spitzenreiter der aktuellen Food-Trends. Zudem stehen traditionelle Gebäcke und eine traditionelle Herstellung hoch im Kurs“, führt Crone weiter aus. Es habe sich aber auch gezeigt, dass es auf operativer Ebene, abseits der reinen Food-Trends, verstärkt um Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen und Kosten, um eine Reformulierung von Produkten, eine Steigerung der Effizienz in allen Bereichen, ganz besonders der Energie, gehe. „Optimization, wie wir diesen Trend benannt haben, ist ein weiteres großes Thema, das unsere Branche – wie viele andere Branchen auch – derzeit umtreibt.“ Als vierten Trend heben die Umfrageergebnisse das Thema digitale Kommunikation hervor, auch diese werde in der Branche immer wichtiger, so Crone.

Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz immer wichtiger

Erhoben wurde in der Umfrage auch, wie sich die neun im ersten Report ermittelten Megatrends verändert haben. Das Ergebnis: Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz sind noch wichtiger geworden. Bei den anderen Megatrends – Gesundheit, Innovation, Indulgence, Tradition/Nostalgie, Transparenz/Kommunikation, Globalisierung – gibt jeweils über die Hälfte der Befragten an, dass keine größere Veränderung stattgefunden habe. Beim Thema Globalisierung sind aber auch 33 Prozent der Ansicht, dass der Trend kleiner geworden sei – so viel wie bei keinem anderen. Dies deckt sich mit den Ergebnissen aus dem letzten Jahr, die bereits in eine ähnliche Richtung wiesen.

Foto: Wissenforum Backwaren

Sommer-Ausgabe „backwaren aktuell“

05.08.2023



Die neue Ausgabe der Fachpublikation „backwaren aktuell“ des **Wissensforum Backwaren** ist erschienen. Themen der Sommerausgabe sind unter anderem: Torten-Historie, Margarine-Trends, Mehlqualität und Backmittel, Enzyme und Kontaminanten – Recast der Verordnung 1881/2006.

Die Themen der Ausgabe

Sommerzeit ist Torten-Zeit. Die gerade erschienene Ausgabe von backwaren aktuell 02/2023 wirft einen ausführlichen Blick auf die Entstehung dieser besonderen Backware. Wie kam es vom einfachen Mandelkuchen zur kreativ gestalteten Motivtorte? Eine wichtige Zutat, die dabei nicht fehlen darf: Fett. Eine Zutat, bei der sich gerade einiges verändert. Was genau, beleuchtet der Beitrag „Margarine-Trends: Bäckerei-Spezialfette im Spannungsfeld gesellschaftlicher Entwicklungen“.

Anhaltende Hitze- oder Feuchtperioden, neue Düngemittelverordnung – das alles beeinflusst das Getreidewachstum und somit Mehlqualität und Backeigenschaften. Der Fachartikel „Dem Mehl auf der Spur“ erklärt, wie mit Backmitteln schwankende Mehlqualitäten gezielt optimiert werden können. Ein wichtiger Faktor in diesem Kontext sind Enzyme. Diesen geht **Dr. Lutz Popper** noch einmal gesondert auf den Grund und erläutert ihren Einsatz für Backanwendungen im Detail.

Um „Kontaminanten – Recast der Verordnung 1881/2006“ dreht es sich in der abschließenden Kolumne. Die bisherige Verordnung über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wird durch eine neue Verordnung ersetzt. Welche Änderungen gibt es dabei?

Die Ausgabe backwaren aktuell 02/2023 ist ab sofort hier verfügbar.

Wissensforum Backwaren

«backwaren aktuell»: Ausgabe 02-2023 zum Download

🕒 Montag, 7. August 2023

Berlin. (wifo / eb) Was wäre die Mehllannahme in der Großbäckerei ohne Farinograph, Extensograph oder Amylograph? Ziemlich aufgeschmissen. Denn Basis für jede Charge ist die genaue Kenntnis über den Rohstoff Mehl. Erst dann, in Abwägung diverser Analysewerte, erarbeiten versierte Bäcker die fachlich naheliegenden Antworten für die Verarbeitung – Teigausbeute, Teigtemperatur, Knetzeit, Gärfeuchte und so weiter. Die sorgfältige Teigführung endet natürlich nicht mit dem Ausschöpfen physikalischer Parameter. Sich ändernde Mehlgualitäten, moderne Verfahrensschritte und nicht zuletzt sich wandelnde Kundenwünsche müssen sich treffen und in akzeptablen Produkten münden. Dafür ist es hilfreich, hin und wieder das Fachwissen über Ursache und Wirkung aufzufrischen. Aktuelle Gelegenheit bietet die zweite Ausgabe 2023 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren. Die Beiträge «Veränderte Mehlgualität und Korrektur durch Backmittel» sowie «Enzyme für Backanwendungen» bieten sowohl Bekanntes als auch Hintergründiges. Eine kulturhistorische Abhandlung über Kuchen und Torten, eine Betrachtung von Spezialfetten im Spannungsfeld gesellschaftlicher Entwicklungen sowie Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts runden das Heft 2|2023 im Wesentlichen ab. **Angenehme Lektüre.**



STARTSEITE RUBRIKEN ▾ NACHRICHTEN LISTE INFODIENST ARCHIV ABONNEMENT

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 02-2023 zum Download

🕒 Montag, 7. August 2023

Berlin. (wifo / eb) Was wäre die Mehllannahme in der Großbäckerei ohne Farinograph, Extensograph oder Amylograph? Ziemlich aufgeschmissen. Denn Basis für jede Charge ist die genaue Kenntnis über den Rohstoff Mehl. Erst dann, in Abwägung diverser Analysewerte, erarbeiten versierte Bäcker die fachlich naheliegenden Antworten für die Verarbeitung – Teigausbeute, Teigtemperatur, Knetzeit, Gärfeuchte und so weiter. Die sorgfältige Teigführung endet natürlich nicht mit dem Ausschöpfen physikalischer Parameter. Sich ändernde Mehlgüten, moderne Verfahrensschritte und nicht zuletzt sich wandelnde Kundenwünsche müssen sich treffen und in akzeptablen Produkten münden. Dafür ist es hilfreich, hin und wieder das Fachwissen über Ursache und Wirkung aufzufrischen. Aktuelle Gelegenheit bietet die zweite Ausgabe 2023 von «**backwaren aktuell**», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren. Die Beiträge «Veränderte Mehlgüte und Korrektur durch Backmittel» sowie «Enzyme für Backanwendungen» bieten sowohl Bekanntes als auch Hintergründiges. Eine kulturhistorische Abhandlung über Kuchen und Torten, eine Betrachtung von Spezialfetten im Spannungsfeld gesellschaftlicher Entwicklungen sowie Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts runden das **Heft 2|2023** im Wesentlichen ab. **Angenehme Lektüre.**

Alles rund um Weihnachtsgebäck

Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam



CHRISTOF CRONE, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.:

"Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu."

Schon mal von einer „Kochmaschine“ gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-)Bäckerei erst dadurch möglich. Aber auch andere Aspekte spielten dabei eine Rolle.

Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war.

Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der „Kochmaschine“, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und Backen, ganz besonders an kalten Tagen.

Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben.

KLEINE PLÄTZCHENKUNDE

Von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne – die Entstehung unserer heute so beliebten Weihnachtsplätzchen hat allerlei spannende Geschichten auf Lager.

Springerle

„Eierzucker“ im Fränkischen, „Eiermarzipan“ oder „Springerle“ in Bayern und Baden-Württemberg, „Schwabenbrötle“ in Straßburg – die süddeutsche Anisspezialität hat viele Namen. Eins ist aber überall wichtig: die weiße Oberfläche und die sprichwörtlichen „Füßle“, die dadurch entstehen, dass sich die getrocknete Oberseite leicht vom feuchteren Unterteil abhebt. Eine weitere Besonderheit: Springerle werden mit Modeln geformt, also Holzschablonen mit eingekerbten Mustern. Ein beliebtes Motiv war früher das springende Pferd, das womöglich auch den Namen prägte. Vielleicht rührt dieser aber auch daher, dass der Teig beim Backen „aufspringt“ und in die Höhe wächst. Dafür sorgt das Triebmittel Hirschhornsalz.

Makronen

Seit über 300 Jahren sind Makronen in Deutschland und Österreich bekannt. Ihren Ursprung haben sie allerdings in Italien, vermutlich in Venedig, da in alten Texten häufig „venezianische Mandeln“ als Zutat für Makronen empfohlen werden. Denn diese bestehen seit jeher aus fein geriebenen Mandeln, die mit Zucker und Eiweiß vermischt und auf einer Oblate als Unterlage gebacken werden. Luftige Makronen, wie wir sie heute kennen, konnte man in Deutschland jedoch erst ab 1700 herstellen – denn erst dann kam man auf die Idee, Eiweiß getrennt vom Eigelb zu Eischnee aufzuschlagen. Ihr Name leitet sich vom alt-italienischen „maccare“ = quetschen“ ab. Im Französischen wurde daraus „macaron“ und im Deutschen schließlich „Makrone“.

Vanillekipferl

Vanillekipferl gehören zu den traditionellen Weihnachtsgebäcken und werden besonders gerne in der Adventszeit gebacken. Bis heute gehört Vanille zu den eher teuren Gewürzen, weshalb auch häufig das günstigere Vanillin zur Aromatisierung genutzt wird. Früher war echte Vanille so teuer, dass nur aristokratische Kreise sie sich überhaupt leisten konnten. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kommerzialisierte sich der Anbau und Vanillegebäcke hielten auch in gutbürgerliche Haushalte Einzug. Die Form des Kipferls hingegen gibt es schon sehr lange, schon im alten Orient war sie bekannt. Im 16. Jahrhundert gab es in Wien sogar eigene „Kipferlbäcker“. Woraus die Kipferl jener Zeit bestanden, ist jedoch unbekannt.

Dominosteine

Dominosteine sind heute auf Weihnachtstellern nicht mehr wegzudenken. Aber sie sind eine vergleichsweise junge Erfindung und wurden erst 1936 von einem Dresdner Chocolatier kreiert. Dieser wollte damit eine günstige Praline anbieten und so eine größere Käuferschicht erreichen. In den Kriegsjahren musste er allerdings die ursprünglich doppelte Lebkuchen-Kirschgelee-Schicht auf eine einfache Schicht reduzieren. Diese „Notpraline“ gelangte dennoch zu einiger Popularität und wurde später auch wieder „aufgestockt“ und dabei eine Lebkuchenlage sogar noch durch Marzipan ersetzt.

Wie Weihnachten woanders schmeckt - INTERNATIONALE KLASSIKER

Italien - Panettone

Es ist wahrscheinlich das beliebteste Weihnachtsgebäck der Welt: der Panettone. Ursprünglich stammt er aus Mailand, doch längst lässt man ihn sich über die europäischen Grenzen hinaus auch in den USA, Südamerika und Asien schmecken. In den USA hatte der Panettone schon in den 50er-Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und galt als Delikatesse der Hollywood-Stars. Mittlerweile gibt es ihn von herzhaft bis süß, in Papier oder im Glas, mit Sauerteig oder mit Hefe gebacken, schlicht oder als Gourmetversion.

Frankreich - Bûche de Noël

Früher war es in Frankreich üblich, zu Weihnachten ein „Bûche de Noël“, also ein „Weihnachtsholzschwein“ im Ofen zu verbrennen. Heute kommt das Scheit symbolisch als süße Leckerei auf den Festtagstisch: eine mit Schokoladenbuttercreme gefüllte Biskuitroulade, die wie ein Baumstamm verziert wird. Viele französischsprachige Länder wie Kanada, die Schweiz und Belgien folgen ebenfalls dieser Tradition.

Finnland - Lebkuchen & Mummin Siirapikakku

Nicht nur wir Deutschen haben eine lange Lebkuchen-Tradition, auch in Finnland ist dieses besondere Gebäck Teil der kulinarischen Kultur. Wie bei uns gibt es Lebkuchen in Finnland in unterschiedlichen Gewürzvarianten und Formen. Aber noch andere Spezialitäten prägen hier die Weihnachtszeit, darunter der „Mummin Siirapikakku“, Großmutter's Sirupkuchen. Ein saftiger Rührkuchen, der mit Kaffee und Zuckersirup getränkt und mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt sowie Rosinen verfeinert wird.

JAPAN - Christmas Cake

In Japan wird zwar nicht offiziell Weihnachten gefeiert, trotzdem hat sich Weihnachten als Fest der Liebe für Pärchen etabliert. Paare schenken sich in dieser Zeit kleine Aufmerksamkeit und es wird „Christmas Cake“ gegessen – eine Sahnetorte mit frischen Erdbeeren und Weihnachtsdekoration. Aber auch eine deutsche Spezialität wird hier in den letzten Jahren immer beliebter, und zwar Stollen.

Brasilien - Kalte Desserts

Weihnachten ist in Brasilien im Sommer, daher werden erfrischende Desserts schwerem Gebäck vorgezogen. Klassisch sind „Gelatina Colorida“ oder „Gelatina Mosaico“, eine Art Götterspeise auf Milchbasis in bunten Farben. Auch ein Pudding aus Milch, Kokosmilch oder Kondensmilch, der mit Karamellsoße und Dörripflaumen verziert wird, ist sehr beliebt. Für einen „Brasilianischen Flan“ wird Milchpudding im Ofen gestockt und mit Karamellsoße serviert.

Das Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Unter klartext-backzutaten.de finden Sie neben vielen Infos aus der Welt der Backzutaten auch einen Podcast mit spannenden Gästen, die ihr Expertenwissen teilen.

Foto: Copyright backaldrin

ERNÄHRUNG

Rohen Teig essen: Wie ungesund ist das wirklich?



COSMOPOLITAN

27.09.2023, 09:57 Uhr

Nicht erst seit Hersteller "Raw Cookie Dough" ganz offiziell verkaufen, lieben wir rohen Teig. Doch ist der nun eigentlich ungesund oder können wir ohne Bedenken naschen?



Ist roher Kuchenteig ungesund? Die Antwort! Foto: iStock / :romrodinka

Als Kind wurde uns gesagt "Zieh' keine Grimassen, sonst bleibt dein Gesicht so stehen", "Wer zu viel Fern sieht, bekommt eckige Augen" und "**zu viel roher Kuchenteig macht Bauchschmerzen**". Doch wie viel davon ist echt und wie viel wurde uns bloß aus erzieherischer Maßnahme gesagt?

Eine dieser Behauptungen wollen wir an dieser Stelle einmal genauer untersuchen, denn auch heute noch lieben wir rohen Teig – doch ist der nun wirklich so ungesund, wie unsere Eltern gesagt haben?

Ist roher Teig ungesund?

Wie die **"Ofenfrisch – Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V."** in ihrer aktuellen Ausgabe verrät, sind Mehle und Teige nicht für den rohen Genuss geeignet. Grund ist, dass die klebrige Köstlichkeit, die wir so gerne aus der Schüssel schlecken, mit STEC- oder EHEC-Bakterien belastet sein könnte.

Was hat es mit den mysteriösen Bakterien auf sich? Nun, **STEC-Bakterien gehören zur Familie der E. Coli**, die natürlich in unseren Därmen vorkommen. Aber Überraschung: Nicht alle sind gut für uns! Einige, genannt EHEC, können nämlich **Krankheiten wie Durchfall** oder – besonders bei den kleinen Naschkatzen unter uns – das gefährliche hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) auslösen, das zu Nierenversagen führen kann.

Woher kommen die ungebetenen Gäste? Sie können bereits im Getreidekorn lauern, bevor es unser Lieblingsmehl wird – dank Kontamination durch Gülle, Tierkot oder verunreinigtes Wasser. Und obwohl die Mühlen ihr Bestes geben, sind nicht alle Bakterien aus dem Endprodukt zu verbannen. Und ja, in feuchten, süßen Teigen fühlen sie sich besonders wohl und vermehren sich fröhlich.

Aber keine Sorge, denn **beim Backen werden die bösen Bakterien zuverlässig eliminiert**. Also, solange wir unseren Teig backen, können wir ohne Bedenken etliche Kuchen, Muffins und Co. schlemmen.

Was ist mit "Raw Cookie Dough" von "Ben & Jerry's" und Co.?

Cleverer Food-Lover und Marken haben unsere Raw-Dough-Schwäche entdeckt und DEN Food-Trend der letzten Jahre geboren: Ungebackener Keks-Teig zum Löffeln! Warum aufs Backen warten, wenn roh so lecker ist?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) **hält sich bei diesem Thema hinsichtlich einer Bewertung noch zurück**, da nicht genügend gesicherte Informationen vorlägen.

Bei der Profi-Produktion dieses süßen Trends wird das Mehl jedoch hitzebehandelt, damit uns fiese Keime wie EHEC nicht den Spaß verderben. Diese Hitzebehandlung sorgt dafür, dass gefährliche Erreger unschädlich gemacht werden. Die Cookie-Dough-Hersteller versprechen: Null Infektionsrisiko! Bisher ist auch nichts Gegenteiliges bekannt.

WARM LIMS HERZ - OKTOBER23

Trend Sauerteig

Denise Cézanne-Güttich 28/10/2023 Roggenteig, Sauerteig

Fermentation ist die Grundlage von Sauerteig. Denn nichts anderes macht das seit Tausenden von Jahren bekannte Backtriebmittel. Die Bakterien, welche schließlich das Mehl in Verbindung mit Wasser fermentieren, befinden sich im Mehl und sogar in der Luft. Klassischerweise für Roggenteige verwendet, lässt er sich aber genauso mit anderen Mehlsorten verarbeiten, sogar für glutenfreie Mehle wie Hirse, Mais oder Reis. Das Ergebnis ist immer ein kräftiges, säuerliches und saftiges Brot.



Foto: Böcker

Sauerteig – ein Triebmittel zwischen Tradition und Trend

Wie Sauerteig funktioniert und warum er heute wieder so beliebt ist, lässt sich kurz und knapp mit einem Wort beantworten: Fermentation. Sauerteig beschreibt nichts anderes als die Fermentation von Getreide mit Bakterien und Hefen. Ähnlich wie auch Kefir, Joghurt, Bier, Wein, Käse und so manche Wurst durch Fermentation mit Bakterien und Hefen hergestellt werden.

In Küche und Backstube läuft wenig ohne Chemie und so ist es auch beim Sauerteig, denn Fermentation ist ein biochemischer Prozess. Dabei werden Nährstoffe (z.B. Stärke bzw. Zucker) in organischen Substanzen (z.B. Mehl) in einfachere Verbindungen (z.B. Alkohol, Milch- oder Essigsäure) abgebaut. Konkret heißt das bei Sauerteig: Bakterien und Hefen wandeln die Stärke im Mehl (Stärke besteht aus vielen aneinandergereihten Zuckermolekülen) in Milch- und Essigsäure um. Dabei entsteht Kohlendioxid, das den Teig auflockert und das Brotvolumen erhöht. Die Bakterien und Hefen müssen dem Sauerteig dafür nicht extra zugesetzt werden, sie befinden sich bereits von Natur aus im Mehl und im Wasser, sogar in der Luft sind wilde Hefen unterwegs. Um einen Sauerteig herzustellen, muss man sie höchstens etwas aktivieren und ein bisschen „anschubsen“ und dafür sorgen, dass sich die richtigen Stämme vermehren – sonst kann das Ganze schnell in eine weniger erwünschte Richtung kippen. Der angenehm-säuerliche Geschmack, den Sauerteig Brot verleiht, kommt von den Milchsäurebakterien, die in einem Sauerteigansatz – einem sogenannten „Starter“ – den Ton angeben sollten.

Sauerteig mag's sauber

Die Herstellung von Sauerteig scheint denkbar einfach: Mehl und Wasser mischen, stehen lassen, fertig. Ganz so simpel ist es natürlich nicht. Denn damit sich Bakterien und Hefen vermehren – und eben nicht irgendwelche, sondern die richtigen – braucht es ganz bestimmte Rahmenbedingungen. Dazu gehört eine kuschlig-warme Temperatur, die über mehrere Tage konstant eingehalten wird, sowie ganz wichtig: Sauberkeit! Hygiene ist bei der Herstellung eines leckeren und tatkräftigen Sauerteigs das A und O. Hat man einmal erfolgreich einen Starter angesetzt, der gut riecht und schön blubbert, kann man eine sehr lange Zeit damit backen – gute Pflege vorausgesetzt. Denn Sauerteig ist letztlich wie ein kleines Haustier. Man muss ihn regelmäßig füttern, zurechtstutzen und Brot damit backen, damit er sich wohlfühlt und aktiv bleibt. Es ist daher nicht unüblich, seinem Sauerteig einen Namen zu geben – viele kennen ihn beispielsweise als „Hermann“. Man teilt ihn mit Nachbarn und gibt ihn bei Freunden in Obhut, wenn man in Urlaub fährt.

Man sieht: Ein guter Sauerteig ist ein kostbares Geschöpf und ein durchaus anspruchsvolles Wesen. Bäcker greifen daher häufig auf professionell hergestellte Sauerteig-Starter zurück, da sie sich hier darauf verlassen können, dass sich im Teig die richtigen Bakterien und Hefen in einem ausgewogenen Verhältnis vermehren. Nehmen die falschen Bakterien und Hefen überhand, ist der Teig nicht mehr genießbar. Bei der professionellen Herstellung können alle Umgebungsbedingungen exakt gesteuert und Hygienestandards eingehalten werden, wie es zu Hause und auch in einer guten Bäckerei kaum möglich ist. Dies sorgt für einen garantiert schmackhaften Teig mit einem kräftigen, würzigen Aroma. Auch für die Sauerteigherstellung zu Hause kann man sich solcher Starter-Kulturen bedienen und so das Risiko minimieren, dass der eigene Ansatz übelriechend im Müll landet.

Die Basis – vom Roggen-Klassiker bis zum glutenfreien Sauerteigbrot

Roggenbrot wird von jeher mit Sauerteig gebacken. Dies hat mit speziellen Enzymen im Roggenmehl zu tun, die eigentlich verhindern, dass ein stabiles Teiggerüst aufgebaut und darin Luft eingeschlossen werden kann. Sauerteig schränkt diese einem guten Backergebnis abträgliche Enzymaktivität ein. Er ermöglicht überhaupt erst, dass der Teig aufgehen und sich eine lockere Krume bilden kann.

Man muss sich aber keineswegs auf Roggenmehl beschränken – auch aus Weizen, Dinkel und Emmer lassen sich schmackhafte Brote mit Sauerteig backen. Selbst glutenfreie Varianten sind möglich, etwa auf Basis von Hirse-, Mais- oder Reismehl. Hier muss selbstverständlich auch schon der Sauerteigansatz mit glutenfreiem Mehl hergestellt worden sein. Dann aber profitieren glutenfreie Backwaren besonders von dem würzigen Aroma, das ein Ergebnis des Fermentationsprozesses ist.

Grundsätzlich empfiehlt sich immer der Griff zur Vollkornvariante. Diese enthält mehr Nährstoffe und ist zur Herstellung eines Sauerteigbrots am besten geeignet. Und es braucht eine weitere Zutat: Zeit. Sauerteig benötigt viel Zeit, um zu gehen. Dafür ist das Brot aber auch robuster und bleibt länger frisch.

Eine Tradition wird Trend

Seit rund 14.000 Jahren werden flache Brote gebacken, seit etwa 9.000 gibt es die Getreide-Fermentation. Erste Nachweise zur gezielten Gewinnung von Sauerteig finden sich 79 n. Chr. Auch das Backen mit Hefe reicht sehr weit zurück, bis sich ihre Produktion und Verwendung in größerem Stil durchsetzte, dauerte es allerdings bis ins 19. Jahrhundert. Vorher wurde überwiegend mit Sauerteig gebacken. Generell war Fermentation ein beliebtes Mittel zur Haltbarmachung von Lebensmitteln: Kühlschränke gab es noch nicht und so mussten andere Wege gefunden werden.

Heute erlebt Sauerteig ein Comeback, denn Fermentation ist buchstäblich in aller Munde. Nicht nur in Form von Sauerteigbrot, auch bei Sauerkraut, Joghurt, Kefir und Kimchi handelt es sich um fermentierte Produkte. Was früher der Haltbarmachung diente, wird heute vor allem aufgrund seines positiven Einflusses auf unsere Darmmikrobiota geschätzt.

Wie vielfältig und kreativ Sauerteig einsetzbar ist, wird erst durch seine Wiederentdeckung in den letzten Jahren deutlich. Längst wird Sauerteig nicht mehr nur zum Brotbacken genutzt. Er verleiht Pizzateigen ein besonderes Aroma und wird inzwischen auch gerne für süße Backwaren wie Muffins und Zimtschnecken verwendet, denen er durch seinen würzigen Kontrast eine besonders spannende Note gibt.

Eine Information des Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V. // Kostprobe Nr. 04-2023

URL: <https://www.oberpfalzecho.de/beitrag/alles-rund-um-weihnachtsgebaeck-eine-kleine-plaetzchenkunde>

— BUNTES

Alles rund um Weihnachtsgebäck: Eine kleine Plätzchenkunde

19. November 2023

Teilen

Komentieren

Anzeige



#kunstmeets Telekom Glasfaser

Jetzt Glasfaser-Kunstwerke entdecken und Geschenk sichern

Mehr erfahren

Nordoberpfalz. Wir werfen jetzt schon einen Blick auf die Weihnachtszeit, genauer gesagt auf die Weihnachtsbäckerei. Wie ist die eigentlich entstanden? Welche Storys stecken hinter Springerle, Vanillekipferin, Dominosteinen & Co? Und was bäckt man in anderen Teilen der Welt zur Weihnachtszeit?

Von Redaktion



Eine Kochmaschine. Foto: Thomas Wolter (Pixabay)



Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert. Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu.

Christof Crone

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam

Schon mal von einer „Kochmaschine“ gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-)Bäckerei erst dadurch möglich. Aber auch andere Aspekte spielten dabei eine Rolle.

Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war.

Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der „Kochmaschine“, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und Backen, ganz besonders an kalten Tagen. Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben.

Kleine Plätzchenkunde

Von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne – die Entstehung unserer heute so beliebten Weihnachtsplätzchen hat allerlei spannende Geschichten auf Lager.

Springerle

„Eierzucker“ im Fränkischen, „Eiermarzipan“ oder „Springerle“ in Bayern und Baden-Württemberg, „Schwabenbrötle“ in Straßburg – die süddeutsche Anisspezialität hat viele Namen. Eins ist aber überall wichtig: die weiße Oberfläche und die sprichwörtlichen „Füßle“, die dadurch entstehen, dass sich die getrocknete Oberseite leicht vom feuchteren Unterteil abhebt. Eine weitere Besonderheit: Springerle werden mit Modeln geformt, also Holzschablonen mit eingekerbten Mustern. Ein beliebtes Motiv war früher das springende Pferd, das womöglich auch den Namen prägte. Vielleicht rührt dieser aber auch daher, dass der Teig beim Backen „aufspringt“ und in die Höhe wächst. Dafür sorgt das Triebmittel Hirschhornsalz.

Makronen

Seit über 300 Jahren sind Makronen in Deutschland und Österreich bekannt. Ihren Ursprung haben sie allerdings in Italien, vermutlich in Venetien, da in alten Texten häufig „venezianische Mandeln“ als Zutat für Makronen empfohlen werden. Denn diese bestehen seit jeher aus fein geriebenen Mandeln, die mit Zucker und Eiweiß vermischt und auf einer Oblate als Unterlage gebacken werden. Luftige Makronen, wie wir sie heute kennen, konnte man in Deutschland jedoch erst ab 1700 herstellen – denn erst dann kam man auf die Idee, Eiweiß getrennt vom Eigelb zu Eischnee aufzuschlagen. Ihr Name leitet sich vom alt-italienischen „maccare = quetschen“ ab. Im Französischen wurde daraus „macaron“ und im Deutschen schließlich „Makrone“.

Vanillekipferl

Vanillekipferl gehören zu den traditionellen Weihnachtsgebäcken und werden besonders gerne in der Adventszeit gebacken. Bis heute gehört Vanille zu den eher teuren Gewürzen, weshalb auch häufig das günstigere Vanillin zur Aromatisierung genutzt wird. Früher war echte Vanille so teuer, dass nur aristokratische Kreise sie sich überhaupt leisten konnten. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kommerzialisierte sich der Anbau und Vanillegebäcke hielten auch in gutbürgerliche Haushalte Einzug. Die Form des Kipferls hingegen gibt es schon sehr lange, schon im alten Orient war sie bekannt. Im 16. Jahrhundert gab es in Wien sogar eigene „Kipferlbäcker“. Woraus die Kipferl jener Zeit bestanden, ist jedoch unbekannt.

Zimtsterne

Der früheste Beleg für Zimtsterne geht auf das Jahr 1536 zurück. Da Zimt, ähnlich wie Vanille und andere Gewürze, damals sehr teuer war, blieben Köstlichkeiten wie Zimtsterne nur wenigen Wohlhabenden vorbehalten – 1536 war es kein Geringerer als Kaiser Karl V, dem die Rarität (als zwölfter Gang!) vorgesetzt wurde. Aber spätestens in den gutbürgerlichen Kochbüchern des 18. Jahrhunderts fand man auch hier allerlei Rezepte für Zimtsterne, sogar Abbildungen des blechernen Ausstechers in Sternform sind hier schon zu sehen.

Dominosteine

Dominosteine sind heute auf Weihnachtstestern nicht mehr wegzudenken. Aber sie sind eine vergleichsweise junge Erfindung und wurden erst 1936 von einem Dresdner Chocolatier kreiert. Dieser wollte damit eine günstige Praline anbieten und so eine größere Käuferschicht erreichen. In den Kriegsjahren musste er allerdings die ursprünglich doppelte Lebkuchen-Kirscheleeschicht auf eine einfache Schicht reduzieren. Diese „Notpraline“ gelangte dennoch zu einiger Popularität und wurde später auch wieder „aufgestockt“ und dabei eine Lebkuchenschicht sogar noch durch Marzipan ersetzt.

Internationale Klassiker

Italien – Panettone

Es ist wahrscheinlich das beliebteste Weihnachtsgebäck der Welt: der Panettone. Ursprünglich stammt er aus Mailand, doch längst lässt man ihn sich über die europäischen Grenzen hinaus auch in den USA, Südamerika und Asien schmecken. In den USA hatte der Panettone schon in den 50er-Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und galt als Delikatesse der Hollywood-Stars. Mittlerweile gibt es ihn von herzhafte bis süß, in Papier oder im Glas, mit Sauerteig oder mit Hefe gebacken, schlicht oder als Gourmetversion.

Frankreich – Bûche de Noël

Früher war es in Frankreich üblich, zu Weihnachten ein „Bûche de Noël“, also ein „Weihnachtsholzstreich“ im Ofen zu verbrennen. Heute kommt das Stroh symbolisch als süße Leckerei auf den Festtagstisch: eine mit Schokoladenbuttercreme gefüllte Biskuitroulade, die wie ein Baumstamm verziert wird. Viele französischsprachige Länder wie Kanada, die Schweiz und Belgien folgen ebenfalls dieser Tradition.

Finnland – Lebkuchen & Mummin Siirapikakku

Nicht nur wir Deutschen haben eine lange Lebkuchen-Tradition, auch in Finnland ist dieses besondere Gebäck Teil der kulinarischen Kultur. Wie bei uns gibt es Lebkuchen in Finnland in unterschiedlichen Gewürzvarianten und Formen. Aber noch andere Spezialitäten prägen hier die Weihnachtszeit, darunter der „Mummin Siirapikakku“, Großmutter Sirupkuchen. Ein saftiger Rührkuchen, der mit Kaffee und Zuckersirup getränkt und mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt sowie Rosinen verfeinert wird.

Japan – Christmas Cake

In Japan wird zwar nicht offiziell Weihnachten gefeiert, trotzdem hat sich Weihnachten als Fest der Liebe für Pärchen etabliert. Paare schenken sich in dieser Zeit kleine Aufmerksamkeit und es wird „Christmas Cake“ gegessen – eine Sahnetorte mit frischen Erdbeeren und Weihnachtsdekoration. Aber auch eine deutsche Spezialität wird hier in den letzten Jahren immer beliebter, und zwar Stollen.

Brasilien – Kalte Desserts

Weihnachten ist in Brasilien im Sommer, daher werden erfrischende Desserts schwerem Gebäck vorgezogen. Klassisch sind „Gelatina Colorida“ oder „Gelatina Mosaico“, eine Art Götterspeise auf Milchbasis in bunten Farben. Auch ein Pudding aus Milch, Kokosmilch oder Kondensmilch, der mit Karamellsoße und Dörripflaumen verziert wird, ist sehr beliebt. Für einen „Brasilianischen Flan“ wird Milchpudding im Ofen gestockt und mit Karamellsoße serviert.

22.11.2023 – webbaecker.de (+ 1 weitere URL)

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2023-zum-download/>



STARTSEITE RUBRIKEN ▾ NACHRICHTEN LISTE INFODIENST ARCHIV ABONNEMENT

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2023 zum Download

🕒 Mittwoch, 22. November 2023

Berlin. (wifo) Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide sind Zutaten, die hierfür immer beliebter werden. Wissenswertes wie Verwendung, Dosierung und Wirkung erläutern gleich drei Beiträge in der dritten Ausgabe 2023 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren. Das Heft geht zudem darauf ein, worauf es ankommt, wollen sich Bäckereien im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen. Längst sind die Betriebe wichtige Akteure im Außer-Haus-Geschäft und bauen ihre Position weiter aus. Das liegt nicht zuletzt an der zunehmenden Snackvielfalt, die für jeden Geschmack etwas bereithält. In Zeiten veränderter Essgewohnheiten, Strukturen von Mahlzeiten und Ernährungsansprüche spielt das belegte Käsebrötchen dabei nur noch eine untergeordnete Rolle – erläutert das Heft 3|2023.

Weitere URL:

<https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2023-zum-download/>



Verbände

BAKO-magazin Redaktion | 23.11.2023

BESONDERE BACKZUTATEN

DIE NEUE AUSGABE VON „BACKWAREN AKTUELL“ WIDMET SICH U.A. HÜLSENFRÜCHTEN, BUCHWEIZEN SOWIE GEPUFFTEM ODER GRANULIERTEM GETREIDE. AUCH DAS TRENDGEBÄCK ZIMTSCHNECKE WIRD BETRACHTET.

Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide sind Zutaten, die dabei immer beliebter werden. Wissenswertes wie Verwendung, Dosierung und Wirkung erläutern drei Fachartikel in der gerade erschienenen Ausgabe von „backwaren aktuell“, dem Fachorgan des Wissensforums Backwaren e.V.

Neue Snackvielfalt

Die aktuelle Ausgabe widmet sich zudem der Frage, worauf es ankommt, möchte man sich als Handwerksbäcker im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen. Bäckereien werden zu immer wichtigeren Akteuren im Außer-Haus-Geschäft und das liegt nicht zuletzt an einer zunehmenden Snackvielfalt, die für jeden Geschmack etwas parat hält. In Zeiten veränderter Essgewohnheiten, Mahlzeitenstrukturen und Ernährungsansprüche kann das belegte Käsebrötchen nur noch ein Teil einer abwechslungsreichen Auswahl sein.

Unter den süßen Snacks ist ein ganz spezielles Gebäck im Aufwind: die Zimtschnecke. Woher sie kommt, wohin sie geht und welche trendigen Veredelungsmöglichkeiten es gibt – „backwaren aktuell“ geht dem Hype um den süßen Kringel auf den Grund.

Die Ausgabe kann [hier](#) auf der Website des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden. „backwaren aktuell“ erscheint ausschließlich digital. Um beim Erscheinen einer neuen Ausgabe automatisch per E-Mail benachrichtigt zu werden, kann sich [hier](#) anmelden.

Backwaren aktuell

Backzutaten

Lebensmittel



teilen



tweeten



mitteilen



merken



teilen

24.11.2023 – back-intern.de

URL: <https://www.back-intern.de/2023/11/24/besondere-backzutaten-im-fokus/>

back.intern.
Wir machen Sie erfolgreich

Top-ProduktNewsletterBranchenbuchTesteinkäufeSchulungenAboMediadaten

HOME > 2023 > NOVEMBER > 24 > BESONDERE BACKZUTATEN IM FOKUS

Besondere Backzutaten im Fokus

24.11.2023



HÜLSENFRÜCHTE IN BACKWAREN S. 4-5 // BUCHWEIZEN: EIN PSEUDOGETREIDE MIT ZUKUNFT S. 6-9 // GETREIDE - GEPUFFT, GRANULIERT S. 10-11 // VOM CAFÉ ZUM GASTRO-BÄCKER: SNACKVIELFALT IN DER HANDWERKSBACKEREI S. 12-15 // GENUSSVOLLE ZIMTSCHNECKE S. 16-17 // NEUUS AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: INFORMATION DER ÖFFENTLICHKEIT NACH § 40 (1A) LFGB S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen, berichtet in gerade erschienene Ausgabe von *backwaren aktuell*. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide seien Zutaten, die immer beliebter würden. Wissenswertes wie Verwendung, Dosierung und Wirkung erläutern drei Fachartikel.

Zudem widmet sich das Heft der Frage, worauf es ankommt, wenn sich Handwerksbäcker im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen wollen. Denn Bäckereien werden zu immer wichtigeren Akteuren im Außer-Haus-Geschäft – was nicht zuletzt an einer zunehmenden Snackvielfalt liege. In Zeiten veränderter Essgewohnheiten, Mahlzeitenstrukturen und Ernährungsansprüche könne das belegte Käsebrötchen nur noch ein Teil einer abwechslungsreichen Auswahl sein.

Wenn es um süße Trendgebäcke geht, ist die Zimtschnecke nicht weit: *backwaren.aktuell* nimmt das Gebäck unter die Lupe, erläutert woher sie kommt, wohin sie geht und welche trendigen Veredelungsmöglichkeiten es gibt – *backwaren aktuell* geht dem Hype um den süßen Kringel sozusagen auf den Grund.

Die Ausgabe kann auf der Webseite des **Wissensforum Backwaren** kostenfrei heruntergeladen werden.

Backwaren.Aktuell

Hülsenfrüchte

Snackkompetenz

Zimtschnecke

URL: <https://www.food-monitor.de/2023/12/alles-rund-um-weihnachtsgebaeck/>

Alles rund um Weihnachtsgebäck

4. Dezember 2023 | Pressefach Wissensforum Backwaren, Pressefächer pr4food

„Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert.“

Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht weiter Fortschritte und erfindet sich immer wieder neu.“

(CHRISTOF CRONE, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.)



© Thomas Wolter on Pixabay

Wie es zur Weihnachtsbäckerei kam

Schon mal von einer „Kochmaschine“ gehört? So nannte man den im 19. Jahrhundert aufkommenden neuen Herd, der das offene Feuer aus den Küchen verbannte und Kochen und Backen sehr viel effizienter machte. Für viele wurde die (Weihnachts-)Bäckerei erst dadurch möglich. Aber auch andere Aspekte spielten dabei eine Rolle.

Anis, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Zimt – typische Zutaten, die in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen dürfen. Ebenso wie Mandeln und Zucker. Das alles war aber gar nicht immer so selbstverständlich und vor wenigen Jahrhunderten noch unfassbar teuer. Das änderte sich erst allmählich im 19. Jahrhundert, als man herausfand, wie man auch aus der heimischen Runkelrübe Zucker gewinnen konnte und so nicht mehr auf den teuren Rohrzucker angewiesen war.

Ähnlich verhielt es sich mit anderen Zutaten wie Mehl, die im Zuge der Industrialisierung immer erschwinglicher wurden. Auch Kochbücher verbreiteten sich zunehmend, ebenso wie Backformen und -förmchen, die nun günstiger und so für breitere Gesellschaftsschichten zugänglich wurden. Zusammen mit der Erfindung und Verbreitung der „Kochmaschine“, mit der viel sparsamer gekocht, gebacken und gleichzeitig geheizt werden konnte, entstand eine neue häusliche Gemütlichkeit. Das Familienleben rückte in den Fokus und die Freude am (gemeinsamen) Kochen und Backen, ganz besonders an kalten Tagen.

Das alles prägte maßgeblich die Entstehung der Weihnachtsbäckerei, wie wir sie heute kennen und lieben.

Kleine Plätzchenkunde

Von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne – die Entstehung unserer heute so beliebten Weihnachtsplätzchen hat allerlei spannende Geschichten auf Lager.

Springerle

„Eierzucker“ im Fränkischen, „Eiermarzipan“ oder „Springerle“ in Bayern und Baden-Württemberg, „Schwabenbrötle“ in Straßburg – die süddeutsche Anisspezialität hat viele Namen. Eins ist aber überall wichtig: die weiße Oberfläche und die sprichwörtlichen „Füßle“, die dadurch entstehen, dass sich die getrocknete Oberseite leicht vom feuchteren Unterteil abhebt. Eine weitere Besonderheit: Springerle werden mit Modeln geformt, also Holzschablonen mit eingekerbten Mustern. Ein beliebtes Motiv war früher das springende Pferd, das womöglich auch den Namen prägte. Vielleicht rührt dieser aber auch daher, dass der Teig beim Backen „aufspringt“ und in die Höhe wächst. Dafür sorgt das Triebmittel Hirschhornsalz.

Makronen

Seit über 300 Jahren sind Makronen in Deutschland und Österreich bekannt. Ihren Ursprung haben sie allerdings in Italien, vermutlich in Venedig, da in alten Texten häufig „venezianische Mandeln“ als Zutat für Makronen empfohlen werden. Denn diese bestehen seit jeher aus fein geriebenen Mandeln, die mit Zucker und Eiweiß vermischt und auf einer Oblate als Unterlage gebacken werden. Luftige Makronen, wie wir sie heute kennen, konnte man in Deutschland jedoch erst ab 1700 herstellen – denn erst dann kam man auf die Idee, Eiweiß getrennt vom Eigelb zu Eischnee aufzuschlagen. Ihr Name leitet sich vom alt-italienischen „maccare = quetschen“ ab. Im Französischen wurde daraus „macaron“ und im Deutschen schließlich „Makrone“.



© Martin Braun-Gruppe

Vanillekipferl



© Martin Braun-Gruppe

Vanillekipferl gehören zu den traditionellen Weihnachtsgebäcken und werden besonders gerne in der Adventszeit gebacken. Bis heute gehört Vanille zu den eher teuren Gewürzen, weshalb auch häufig das günstigere Vanillin zur Aromatisierung genutzt wird. Früher war echte Vanille so teuer, dass nur aristokratische Kreise sie sich überhaupt leisten konnten.

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts kommerzialisierte sich der Anbau und Vanillegebäcke hielten auch in gutbürgerliche Haushalte Einzug. Die Form des Kipferls hingegen gibt es schon sehr lange, schon im alten Orient war sie bekannt.

Im 16. Jahrhundert gab es in Wien sogar eigene „Kipferlbäcker“. Woraus die Kipferl jener Zeit bestanden, ist jedoch unbekannt.

Zimtsterne

Der früheste Beleg für Zimtsterne geht auf das Jahr 1536 zurück. Da Zimt, ähnlich wie Vanille und andere Gewürze, damals sehr teuer war, blieben Köstlichkeiten wie Zimtsterne nur wenigen Wohlhabenden vorbehalten – 1536 war es kein Geringerer als Kaiser Karl V, dem die Rarität (als zwölfter Gang!) vorgesetzt wurde. Aber spätestens in den gutbürgerlichen Kochbüchern des 18. Jahrhunderts fand man auch hier allerlei Rezepte für Zimtsterne, sogar Abbildungen des blechernen Ausstechers in Sternform sind hier schon zu sehen.



© BÖCKER

Dominosteine

Dominosteine sind heute auf Weihnachtstestern nicht mehr wegzudenken. Aber sie sind eine vergleichsweise junge Erfindung und wurden erst 1936 von einem Dresdner Chocolatier kreiert. Dieser wollte damit eine günstige Praline anbieten und so eine größere Käuferschicht erreichen. In den Kriegsjahren musste er allerdings die ursprünglich doppelte Lebkuchen-Kirschgelee-Schicht auf eine einfache Schicht reduzieren. Diese „Notpraline“ gelangte dennoch zu einiger Popularität und wurde später auch wieder „aufgestockt“ und dabei eine Lebkuchenlage sogar noch durch Marzipan ersetzt.

Wie Weihnachten woanders schmeckt – Internationale Klassiker

Italien – Panettone

Es ist wahrscheinlich das beliebteste Weihnachtsgebäck der Welt: der Panettone. Ursprünglich stammt er aus Mailand, doch längst lässt man ihn sich über die europäischen Grenzen hinaus auch in den USA, Südamerika und Asien schmecken. In den USA hatte der Panettone schon in den 50er-Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und galt als Delikatesse der Hollywood-Stars. Mittlerweile gibt es ihn von herzhafte bis süß, in Papier oder im Glas, mit Sauerteig oder mit Hefe gebacken, schlicht oder als Gourmetversion.



Frankreich – Bûche de Noël

Früher war es in Frankreich üblich, zu Weihnachten ein „Bûche de Noël“, also ein „Weihnachtsholzstreich“ im Ofen zu verbrennen. Heute kommt das Scheit symbolisch als süße Leckerei auf den Festtagstisch: eine mit Schokoladenbuttercreme gefüllte Biskuitroulade, die wie ein Baumstamm verziert wird. Viele französischsprachige Länder wie Kanada, die Schweiz und Belgien folgen ebenfalls dieser Tradition.

Finnland – Lebkuchen & Mummin Siirapikakku

Nicht nur wir Deutschen haben eine lange Lebkuchen-Tradition, auch in Finnland ist dieses besondere Gebäck Teil der kulinarischen Kultur.

©backaldrin

Wie bei uns gibt es Lebkuchen in Finnland in unterschiedlichen Gewürzvarianten und Formen. Aber noch andere Spezialitäten prägen hier die Weihnachtszeit, darunter der „Mummin Siirapikakku“, Großmutterns Sirupkuchen. Ein saftiger Rührkuchen, der mit Kaffee und Zuckersirup getränkt und mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken und Zimt sowie Rosinen verfeinert wird.

JAPAN – Christmas Cake

In Japan wird zwar nicht offiziell Weihnachten gefeiert, trotzdem hat sich Weihnachten als Fest der Liebe für Pärchen etabliert. Paare schenken sich in dieser Zeit kleine Aufmerksamkeiten und es wird „Christmas Cake“ gegessen – eine Sahnetorte mit frischen Erdbeeren und Weihnachtsdekoration. Aber auch eine deutsche Spezialität wird hier in den letzten Jahren immer beliebter, und zwar Stollen.

Brasilien – Kalte Desserts

Weihnachten ist in Brasilien im Sommer, daher werden erfrischende Desserts schwerem Gebäck vorgezogen. Klassisch sind „Gelatina Colorida“ oder „Gelatina Mosaico“, eine Art Götterspeise auf Milchbasis in bunten Farben. Auch ein Pudding aus Milch, Kokosmilch oder Kondensmilch, der mit Karamellsoße und Dörripflaumen verziert wird, ist sehr beliebt. Für einen „Brasilianischen Flan“ wird Milchpudding im Ofen gestockt und mit Karamellsoße serviert.

NEWSLETTER

30.03.2023 – BÄKO-magazin Newsletter



Klartext für Verbraucher

Der neue Internetauftritt des Wissensforum Backwaren e.V. richtet sich an interessierte Verbraucher und bietet neben unterhaltsamen Blogbeiträgen und Infohäppchen auch ...

[weiterlesen](#)

05.04.2023 – back.mail.

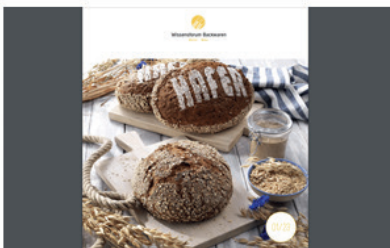
■ Heimisches Getreide mit viel Potenzial



Die erste Ausgabe der **backwaren aktuell 2023** legt den Schwerpunkt auf das spannende Thema Hafer. Hafer ist nicht nur als Müsli oder Milchalternative stark gefragt. Auch in der Backbranche gewinnt das Getreide an Bedeutung. Ein Blick in die Kulturhistorie des Backens nimmt außerdem die Entstehung der Biskuitmasse unter die Lupe. Beleuchtet werden zudem zwei ähnliche und doch sehr unterschiedliche Produkte: Butter und Margarine. Was sind die Vor-, was sind die Nachteile und wie sind die Produkte in puncto Nachhaltigkeit zu bewerten?

[Weiterlesen](#). Foto: Screenshot Titel

06.04.2023 – BÄKO-magazin Newsletter



Hafer im Fokus von Backwaren aktuell

Die erste Ausgabe der Backwaren aktuell 2023 setzt mit einem umfangreichen Artikel zum Thema Hafer einen Schwerpunkt. Sie ist ab ...

[weiterlesen](#)

BOOKMARKS + BOOKS

16. «backwaren aktuell»: Ausgabe 01-2023 zum Download

Berlin. (06.04. / wifo / eb) Weltweit ist Hafer ein Trendgetreide. Es wundert also nicht, dass sich die Ausgabe 1-2023 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, auf den Hafer und seine Erzeugnisse konzentriert. Erweitert wird das Spektrum durch einen [bunten Themenstrauß](#).



TRENDS

„Vegan“ als Spitzenreiter bei Backwaren

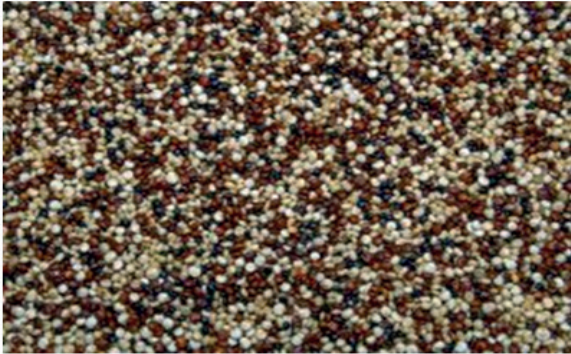
Die Bewegung sei in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Auch die Optimierung von Wertschöpfungsketten sowie der Genuss spielen eine tragende Rolle.

■ Vegan und pflanzlich – die Trends 2023



Vegane und pflanzenbasierte Ernährung bleibt der wichtigste Trend für die Backbranche im Jahr 2023. Diese Ansicht vertrat die große Mehrheit der vom **Wissensforum Backwaren** im Februar und März befragten Backzutatenzulieferer. Vegan sei in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Eine pflanzenbasierte (plant based) Ernährung sei inzwischen auch für Flexitarier interessant, die zwar nicht komplett auf tierische Produkte verzichten, aber aus Gründen von Nachhaltigkeit, Ethik oder Gesundheit den Konsum tierischer Produkte reduzieren. [Mehr erfahren](#).
Foto: Lina Kivaka on Pexels

Alles rund um Pseudogetreide



Pseudogetreide in Zahlen.

Foto: ©camera man on pixabay

0 Gramm ... so viel Gluten enthält Pseudogetreide, nämlich gar keins. Damit ist Pseudogetreide sehr gut geeignet für Menschen mit

Glutenunverträglichkeit. Aber Achtung: Es gibt auch echte Getreidesorten, die kein Gluten enthalten, etwa Reis, Mais und Hirse....

Weiterlesen

6. Wissensforum Backwaren: Vegan/Plant based ist Top Trend 2023



© Wissensforum Backwaren

Backwaren, Christof Crone, „Vegan/Plant based wird von den Umfrageteilnehmern als der wichtigste Trend 2023 angesehen.“ Er spielt in gleich drei Megatrends hinein: Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation.

Vegan sei kein Hype, sondern Dauerbrenner, hob Gerrit Rosch, Stellvertretender Vorsitzender Wissensforum Backwaren, hervor. Wobei es nicht um Dogmatismus und streng vegane Ernährung ginge. Plant based sei auch für die große Gruppe der Flexitarier interessant.

An Bedeutung zugelegt haben laut der Umfrage die Themen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz, während die Globalisierung für die Studienteilnehmer weniger wichtig geworden ist.

Beim Thema Effizienz gebe es keinen eindeutigen „Sieger-Trend“, berichtete Wilko Quante, Vorsitzender Backzutatenverband. Viele Aspekte spielten eine Rolle, vor allem aber die Energieoptimierung. Das Beste aus allem herauszuholen, sei das Gebot der Stunde – ob im Sinne der Nachhaltigkeit, der Effizienzsteigerung, der Kostensenkung oder im Sinne aller drei zusammen. Zur Situation in der Backzutatenbranche erklärte Quante: „Die Branche war und ist einem erheblichen Stresslevel ausgesetzt und hat mit Kreativität darauf geantwortet.“

Auf den Trend zu traditionellen Gebäcken ging Dr. Mathias Warwel, Stellvertretender Vorsitzender Backzutatenverband, ein. Klassische Verfahren wie die Fermentation mit neuen Ideen zu kombinieren und zu modernisieren sei aktuell ein großes Thema.

„Digitalisierung oder genauer digitale Kommunikation ist und bleibt für die Backzutatenbranche wichtig“, betonte Dr. Georg Böcker, Stellvertretender Vorsitzender Wissensforum Backwaren. Er sieht eine wachsende Food-Kompetenz bei den Verbrauchern, der es (online) zu begegnen gilt, und was die Nachfrage im Backzutatenmarkt anbelangt: „Einen wachsenden Druck nach neuen Produkten.“

Neun Megatrends hatte das Wissensforum Backwaren im vergangenen Jahr durch eine Umfrage unter den Mitgliedsbetrieben des Backzutatenverbandes identifiziert und darauf aufbauend den TrendReport 2022 erstellt.

Rund ein Jahr später – also im Februar/März 2023 – hakte das Wissensforum nach: Wie haben sich die vielen weltweiten Veränderungen der vergangenen 12 Monate – Krieg in der Ukraine, steigende Energiepreise, Inflation, Klimakrise, Lieferengpässe – auf die Trends ausgewirkt? Das Ergebnis, das Update des Backzutaten-TrendReports, hat das Wissensforum Backwaren in einem Online-Medientalk am vergangenen Dienstag, 23. Mai, der Fachpresse vorgestellt.

„Eines sticht aus der Umfrage 2023 hervor“, erklärte der Vorsitzende und Geschäftsführer Wissensforum

01.06.2023 – BÄKO-magazin Newsletter



Das Beste herausholen

... aus allem: So lautet ein Gebot der Stunde. Es geht um Effizienz, Nachhaltigkeit und Kostenersparnis. Zu diesem Ergebnis kommt ...

[weiterlesen](#)

05.07.2023 – back.mail.

11. „backwaren aktuell“ Sommerausgabe

Die aktuelle Ausgabe der Zeitschrift des zur Backmittelindustrie gehörenden Wissensforum Backwaren ist erschienen. Themen diesmal: Torten-Historie, Margarine-Trends, Mehlqualität & Backmittel, Enzyme und Kontaminanten - Recast der Verordnung 1881/2006. Die Ausgabe ist ab sofort kostenfrei zum Download verfügbar [unter diesem Link](#).

11.08.2023 – backspiegel

■ Im Trend: vegan und plant-based



Eine Umfrage unter Backzutaten-Herstellern zeigt: Vegan und plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Backbranche 2023. Weitere Trends: traditionelle Gebäcke und Herstellung, Optimization sowie digitale Kommunikation. Die Umfrage wurde vom **Wissensforum Backwaren** initiiert und die Ergebnisse im „Update Backzutaten-TrendReport 2023“ zusammengefasst. Das Update baut auf dem bereits 2022 erschienenen Trendreport auf. [Mehr erfahren](#). Foto: Wissensforum Backwaren

23.11.2023 – BÄKO-magazin Newsletter



Besondere Backzutaten

Die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich u.a. Hülsenfrüchten, Buchweizen sowie gepufftem oder granuliertem Getreide. Auch das Trendgebäck Zimtschnecke ...

[weiterlesen](#)

23.11.2023 – WebBaecker Newsletter

BOOKMARKS + BOOKS

24. «backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2023 zum Download

Berlin. (22.11. / wifo) Die Themen der [Ausgabe 03-2023](#) von «backwaren aktuell» des Wissensforums Backwaren sind vielseitig und drehen sich um Hülsenfrüchte, Buchweizen und andere Zutaten, die Backwaren eine besondere Note verleihen. Außerdem: Was macht Ihr Snackgeschäft erfolgreich?

24.11.2023 – backspiegel

12. Neue „backwaren aktuell“ ist erschienen



HÜLSENFRÜCHTE IN BACKWAREN S. 4-5 // BUCHWEIZEN: EIN PSEUDOGETREIDE MIT ZUKUNFT S. 6-9 // GETREIDE - GEPUFFT, GRANULIERT S. 10-11 // VOM CAFE ZUM GASTRO-BÄCKER: SNACKVIELFALT IN DER HANDWERKSBACKEREI S. 12-15 // GENUSSVOLLE ZIMTSCHNECKE S. 16-17 // NEUENS AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: INFORMATION DER ÖFFENTLICHKEIT NACH § 40 (1A) LFGB S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Das Wissensforum Backwaren hat eine neue Ausgabe der „backwaren aktuell“ herausgegeben. Besondere Backzutaten wie Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide sind ein Themenschwerpunkt. Außerdem widmet sich die Ausgabe der Frage, worauf es ankommt, wenn man sich als Handwerksbäcker im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen will. Bäckereien werden zu immer wichtigeren Akteuren im Außer-Haus-Geschäft, was nicht zuletzt an einer zunehmenden Snackvielfalt liegt. Unter den süßen Snacks liegt ein spezielles Gebäck im Aufwind: die Zimtschnecke. Die neue Ausgabe geht dem Hype um die Zimtschnecke auf den Grund.

Die neue Ausgabe steht auf der Webseite des Wissensforum Backwaren [zum kostenfreien Download unter diesem Link bereit](#).

29.11.2023 – back.mail.

■ Besondere Backzutaten im Fokus



Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen, wird in der frisch erscheinenden Ausgabe von **backwaren aktuell** berichtet. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide seien Zutaten, die immer beliebter würden. Wissenswertes wie Verwendung, Dosierung und Wirkung erläutern drei Fachartikel. [Weiterlesen und zum Download](#). Foto Screenshot back.intern. Cover

Alles rund um Weihnachtsgebäck



„Weihnachtsklassiker wie Plätzchen und Stollen sind Teil einer reichen Backtradition, die uns auch heute noch in der Vorweihnachtszeit verzaubert und unsere Festtage bereichert.

Dass sie überhaupt entstehen und sich in allen gesellschaftlichen Schichten verbreiten konnten, ist Neuerungen und Fortschritten in Technologie und Rohwarenverfügbarkeit zu verdanken. Auch heute steht die Herstellung von Backwaren nicht still, macht...

Weiterlesen

FUNDSTÜCK SOCIAL MEDIA

Juni 2023 (mehrfach) – Facebook-Kanal kreiszeitung.de



10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 1/5

Das Wissensforum Backwaren e.V. nimmt den Schutz personenbezogener Daten ernst. Wir verarbeiten personenbezogene Daten im Einklang mit dem deutschen Bundesdatenschutzgesetz (BDSG), der EU-Datenschutz-Grundverordnung 2016/679 (DSGVO), dem deutschen Telemediengesetz (TMG) sowie sämtlichen sonstigen anwendbaren Rechtsvorschriften. Mit nachfolgenden Datenschutzhinweisen informieren wir Sie über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gemäß Artikel 13 DSGVO.

Grundsätzlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie

- I. uns als Ansprechpartner eines unserer Mitglieder genannt werden und/oder ein Mitglied unserer Gremien sind.**
- II. mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten (www.wissensforum-backwaren.de) in Kontakt treten,**
- III. Publikationen bei uns bestellen**
- IV. mit uns oder wir mit Ihnen im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft in Kontakt stehen bzw. treten,**
- V. ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, zu dem wir in einer geschäftlichen Beziehung stehen,**
- VI. Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V. besuchen oder,**
- VII. unsere Newsletter erhalten.**

Wenn Sie zu einer dieser Personengruppen gehören, stehen Ihnen gesetzliche Rechte zu, die Sie uns gegenüber geltend machen können. Welche das sind, erfahren Sie unter Abschnitt VIII.) Rechte der Betroffenen.

I. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei unseren Mitgliedern sowie für die Mitglieder unserer Verbandsghremien

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines unserer Mitgliedsunternehmen und / oder ein Mitglied unserer Gremien sind.

Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel oder akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Mitgliedsunternehmens, für das Sie arbeiten, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax, die Funktionen in dem Mitgliedsunternehmen und in unserem Verband. Erhalten wir von Ihnen weitere Daten, wie das Geburtsdatum oder Ihre Wohnanschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der Verwaltung der Mitgliedschaften der Vereinsmitglieder des Wissensforum Backwaren e.V., des Vorstands, sowie der Ausschuss- und Gremienmitglieder, der Ausschuss- und Gremienarbeit, Organisation von Sitzungen und Veranstaltungen in diesem Zusammenhang, der Erstellung von Teilnehmerlisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung, der Mitgliederbetreuung, der Information ggü. unseren Mitgliedern, der Schulung und Beratung von Mitgliedern, der verbandsinternen Kommunikation, der Abrechnung von Mitgliedsbeiträgen, Umlagen und ggf. zivilrechtlichen Ansprüchen ggü. den Mitgliedern sowie des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO), der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung sowie ggf. der Versendung von Grüßen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechtigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. liegt in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, auf denen der Erfahrungs- und Informationsaustausch im Rahmen unserer satzungsmäßigen Aufgaben gefördert wird.

Personenbezogene Daten von Mitgliedern unserer Gremien (insb. Mitgliederversammlung, Vorstand sowie Ausschüssen wie dem „PR-Arbeitskreis“ und dessen

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 2/5

Unterausschüssen sowie des Wissenschaftlichen Beirats) werden zu Zwecken der Erstellung von Jahrbüchern, Jubiläumsschriften und -veranstaltungen, Grüßen sowie Ehrungen archiviert (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechnigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. an der Archivierung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der historischen Sicherung und Dokumentation der Verbandstätigkeit.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Wir speichern Ihre Daten im Allgemeinen für die Dauer von 10 Jahren nach Beendigung der Mitgliedschaft des Mitgliedsunternehmens. Des Weiteren löschen wir personenbezogene Daten einzelner Ansprechpartner nach Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfrist, wenn uns das Mitgliedsunternehmen (oder der Ansprechpartner selbst) meldet, dass ein Arbeitsverhältnis mit diesem nicht mehr besteht. Die Archivierung von personenbezogenen Daten von Mitgliedern der Gremien des Wissensforums Backwaren e.V. bleibt hiervon unberührt.

II. Datenschutzhinweis für Verbraucher / Kontaktaufnahme mit dem Wissensforum Backwaren e.V.

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten. Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax sowie ggf. den Namen des Unternehmens / der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten.

Dies tun wir in der Regel, wenn Sie mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten, www.wissensforum-backwaren.de, www.wissenwasschmeckt.de, in Kontakt treten, zum Zwecke der Beantwortung Ihrer Anfragen, dem Erteilen von Auskünften sowie ggf. der Übersendung von Informationsmaterial auf Nachfrage.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO. Die Daten werden

vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Das berechnigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht darin, Ihnen eine durch Sie veranlasste Auskunft zu erteilen.

Wir speichern Ihre Daten für die Dauer, die wir für die Beantwortung Ihrer Anfrage benötigen, höchstens jedoch bis zum Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfristen.

III. Datenschutzhinweis für Verbraucher und andere Kunden, die Fachpublikationen bei uns bestellen

Wenn Sie bei uns Fachpublikationen bestellen, sei es per Email, Post, Telefon, Fax, über sonstige Kommunikationswege oder unsere Internetseite, verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten.

Das betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, Ihre Anschrift, Ihre Kontaktdaten, wie E-Mail-Adresse, Telefon-/Faxnummer, Geburtsdatum und die Bankverbindung sowie ggf. USt.-ID und Steuer- nummer.

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der eindeutigen Identifizierung des Vertragspartners sowie der Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Verwaltung und Durchsetzung von Forderungen sowie der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes. Zur Kommunikation verarbeiten wir zudem die Namen und Kontaktdaten der Ansprechpartner beim Vertragspartner (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein. Ihre Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Die Daten speichern wir für die Dauer der Vertragsbeziehung mit dem Kunden. Sind die Daten zur Erfüllung der Vertragsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 3/5

IV. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner aus der Politik, der Wirtschaft, der Verbraucherschaft oder sonstigen Bereichen sind, die für uns im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen oder österreichischen Backzutatenwirtschaft von Bedeutung sind.

Wenn Sie uns Ihre personenbezogenen Daten mitteilen, verarbeiten wir diese, soweit sie zur Erfüllung unserer gesetzlichen und satzungsmäßigen Aufgaben erforderlich sind. Des Weiteren nutzen wir öffentlich zugängliche Quellen (z.B. Handels- und Vereinsregister, Presse und Internet), um personenbezogene Daten zulässigerweise zu gewinnen.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, Titel sowie akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Institution, Organisation oder Behörde, für die Sie arbeiten, Ihre Funktion bzw. Berufsbezeichnung, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax. Erhalten wir von Ihnen weitere Daten wie das Geburtsdatum oder Ihre Anschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt in unserem satzungsgemäßen Interesse zu Zwecken des Informations- und Erfahrungsaustausches, Sie ggf. von Gesetzesvorhaben, die die Backzutatenwirtschaft betreffen, in Kenntnis zu setzen und diesbezügliche Stellungnahmen an Sie zu richten, der Netzwerk- und Lobbyarbeit, ggf. der Versendung von Grüßen, der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Teilnehmer- und Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Ferner verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten zum Zwecke des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 c) DSGVO). Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Das berechtigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der satzungsgemäßen Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen der gesamten deutschen Backzutatenwirtschaft. Zu unseren Aufgaben gehören insbesondere die Aufklärung über und die Steigerung des Ansehens über Backzutaten, insbesondere solche mit funktionaler Wirkung („Backmittel“), der Erhalt der wirtschaftlichen Freiheit, und die Begleitung von die Branche tangierenden Gesetzgebungsvorhaben, die Veröffentlichung von Presseaussendungen, die Herausgabe von Fachpublikationen. Die Satzung des Wissensforum Backwaren e.V. ist abrufbar unter www.wissensforum-backwaren.de/Satzung.

Wir speichern Ihre Daten zunächst für die Dauer von vier Jahren. Die Speicherdauer von vier Jahren beginnt von neuem, sobald wir mit Ihnen oder Sie mit uns zu o.g. Zwecken in Kontakt treten.

V. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei Unternehmen, zu denen wir in einer Geschäftsbeziehung stehen

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, das uns gegenüber Dienstleistungen erbringt oder Waren an uns liefert. Gleiches gilt für Ansprechpartner von Unternehmen, Organisationen und Institutionen, die wir im Rahmen eines Sponsorings unterstützen oder anderweitig fördern.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Organisation oder Institution, für die Sie arbeiten sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax.

Die Verarbeitung erfolgt zur Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO) sowie der Verwaltung und Durch-

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 4/5

setzung von Ansprüchen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein.

Die Daten speichern wir für die Dauer der Geschäftsbeziehung. Sind die Daten zur Erfüllung der Geschäftsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

VI. Datenschutzhinweis für die Teilnehmer an Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V.

1. Fotoaufnahmen

Wir fotografieren während unserer Veranstaltungen zum Zwecke der Veröffentlichung auf unserem Internetauftritt www.wissensforum-backwaren.de und/oder unseren Social Media Kanälen „Facebook“, „Flickr“, „Twitter“, „Instagram“, in Fachzeitschriften sowie in unserem Extranet.

Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich mit der Veröffentlichung und Archivierung von Lichtbildern einverstanden, auf denen auch Sie abgebildet sind. Wenn Sie das nicht möchten, teilen Sie das bitte unserem Fotografen oder unseren Mitarbeitern mit. Im Übrigen weisen wir Sie auf Ihr gesetzliches Widerrufsrecht hin (**siehe VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO**).

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung der Fotos Auftragsverarbeiter ein. Rechtsgrundlagen sind Artikel 6 Absatz 1 a) DSGVO und § 22 Kunsturhebergesetz (KunstUrhG).

Die Bildaufnahmen werden bei uns archiviert.

2. Teilnehmerlisten

Zum Zwecke der Durchführung und Planung unserer Veranstaltungen erstellen wir Teilnehmerlisten, die personenbezogene Daten enthalten. Diese werden ausschließlich unseren Mitgliedern zugänglich gemacht. Die Teilnehmerlisten enthalten Ihren Namen und

Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, die Berufsbezeichnung, den Namen des Unternehmens sowie der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten sowie Ihre Funktion. Rechtsgrundlage ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO.

Das berechtigte Interesse an der Erstellung von Teilnehmerlisten besteht in der Feststellung Ihrer Anwesenheit auf unseren Veranstaltungen sowie darin, Sie auf unseren Veranstaltungen für unsere Mitglieder erkennbar zu machen, um eine Kontaktaufnahme sowie einen Erfahrung- und Informationsaustausch zu ermöglichen, der den satzungsmäßigen Interessen des Wissensforum Backwaren dient. Soweit Sie und/oder Ihre Begleitperson mit der Veröffentlichung der personenbezogenen Daten auf der Teilnehmerliste nicht einverstanden sind, haben Sie die Möglichkeit, gegenüber uns von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch zu machen (**siehe VIII. 1, besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO**). Wir bitten spätestens bis zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin um eine entsprechende Information.

Die Teilnehmerlisten werden nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen und etwaiger daraus resultierender Ansprüche gelöscht.

VII. Datenschutzhinweis für die Abonnenten unserer Newsletter

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie sich zu einem unserer Newsletter anmelden.

Zum Versand eines Newsletters benötigen wir Ihre E-Mail-Adresse. Ihre Daten werden von uns zum Zwecke des Newsletter-Versands verarbeitet.

Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Ihre Einwilligung und damit Art. 6 Abs. 1 a) DSGVO.

Sie können sich jederzeit von den Newslettern wieder abmelden und damit der weiteren Verwendung Ihrer Daten widerrufen. Sie können sich hierzu jederzeit aus dem Newsletter-Verteiler austragen, indem Sie uns per Email um Austragung bitten. Im Übrigen weisen wir Sie

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 5/5

hin auf **VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO.**

Wenn Sie den Newsletter abbestellen, werden Ihre Daten dauerhaft gelöscht. Im Rahmen des täglichen Backups werden sie dort allerdings noch bis zu 30 Tage gespeichert.

VIII. Rechte der Betroffenen

Betroffene haben uns gegenüber ein Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Datenübertragbarkeit und Widerspruch (Artikel 15-21 DSGVO) sowie ggf. auf Widerruf einer erteilten Einwilligung (Artikel 7 DSGVO). Des Weiteren steht Ihnen ein Recht auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde zu (Artikel 77 DSGVO).

1. Besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO

Sie haben das Recht, aus Gründen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben, jederzeit gegen die Verarbeitung Sie betreffender personenbezogener Daten, die aufgrund Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO (berechtigtes Interesse an einer Verarbeitung personenbezogener Daten aufgrund einer Interessenabwägung) erfolgt, Widerspruch einzulegen.

Widersprechen Sie der Datenverarbeitung, werden wir Ihre personenbezogenen Daten nicht mehr verarbeiten, es sei denn, wir können zwingende schutzwürdige Gründe für die Verarbeitung nachweisen, die Ihre Interessen, Rechte und Freiheiten überwiegen oder die Verarbeitung dient der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen. Der Widerspruch kann formfrei mit dem Betreff „Widerspruch gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Per E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

2. Besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO

Soweit Sie uns eine Einwilligung in die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu bestimmten Zwecken (z.B. Newsletterversand, Lichtbilder im Rahmen unserer Veranstaltungen sowie die Archivierung bestimmter Daten) gegeben haben, ist die Rechtmäßigkeit dieser Verarbeitung auf Basis einer Einwilligung gegeben.

Die Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Dies gilt auch für den Widerruf von Einwilligungserklärungen, die Sie uns gegenüber vor der Geltung der DSGVO (vor dem 25.05.2018) erteilt haben.

Der Widerruf der erteilten Einwilligung wirkt nur für die zukünftige Datenverarbeitung, sodass eine weitere Datenverarbeitung ab diesem Zeitpunkt unterbleibt. Die Rechtmäßigkeit der Verarbeitung bis zum Widerruf bleibt hiervon jedoch unberührt.

Der Widerruf kann formfrei mit dem Betreff „Widerruf gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

Verantwortlicher iSd Artikels 4 Nr. 7 DSGVO:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Kontakt per E-Mail: info@wissensforum-backwaren.de

Ansprechpartner in Angelegenheiten des Datenschutzes:

Wissensforum Backwaren e.V.

Herr Geschäftsführer Christof Crone

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland	Geschäftsbereich Österreich
RA Christof Crone; Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.	Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9 www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de	Smolagasse 1 1220 Wien www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at
Redaktion:		
Kathleen Reif		
Gestaltung:		
kommunikation.pur GmbH, München		