



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



2024

GESCHÄFTSBERICHT

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.



VORWORT

Berlin, im Juni 2025

Verehrte Leserinnen und Leser,

das Wissensforum Backwaren e.V. ist das nicht mehr wegdenkbare Instrument der Öffentlichkeitsarbeit unserer Branche.

backwaren aktuell bleibt dabei unser bewährtes Organ zur Kommunikation in Richtung Fachöffentlichkeit. Mit drei erschienenen Ausgaben in 2024 bietet es geballte Informationen für Fachanwender.

Schon vor längerer Zeit haben wir beschlossen, Aufklärungsarbeit auch in Richtung der Nicht-Fachöffentlichkeit zu leisten. Unsere Instrumente dazu sind unser etablierter Blog und der Podcast, beide zugänglich über unsere Seite www.klartext-backzutaten.de.

Das Wissensforum Backwaren hat sich als verlässlich etabliert. Zeugnis darüber legen die erfreulich häufigen Verwendungen unserer Presseaussendungen und Zitierungen unserer Publikationen ab, die Sie dem Presse-Spiegel entnehmen können.

Im Frühjahr 2025 entschied unser Vorstand, dem Wissensforum mit einem neuen Mission Statement einen angepassten Auftrag zu verleihen. Im Ergebnis werden wir Bewährtes beibehalten, aber einen noch stärkeren Fokus als bisher in Richtung Aufklärung der allgemeinen Öffentlichkeit legen.

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 Zuarbeit und die sinnvoll investierte Zeit.

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 2024	4
2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2024	5
3. PUBLIKATIONEN	6
a) Bestand Fachbroschüren 2024	6
b) backwaren aktuell	10
c) backwaren aktuell Themenbereiche	11
4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	13
Pressemitteilungen	13
Kurzmeldungen	14
GfK-Umfrage	15
Pressebüro und Medienkontaktarbeit	16
Themendienst „Wissen Backzutaten“	17
Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	18
5. ONLINE-KANÄLE	19
Webseiten	19
Blog	20
Podcast	20
6. PR-ARBEITSKREIS	21
7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT	21
8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN	22
Mitglieder in Deutschland	22
Mitglieder in Österreich	28
9. PRESSESPIEGEL	29
10. DATENSCHUTZHINWEIS	42

GESCHÄFTSBERICHT 2025
vorgestellt auf der Mitgliederversammlung
am 25. Juni 2025

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

Titelfoto: ©Tetiana Bykovets/Unsplash

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
www.klartext-backzutaten.de
E-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich
Smolagasse 1, 1220 Wien
Internet www.wissensforum-backwaren.at
E-Mail info@wissensforum-backwaren.at

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2024

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.

Sebastian Haberfellner, *backaldrin International, The Kornspitz Company GmbH*

Claudia Linder, *Martin Braun KG*

Elke Preißler, *UNIFERM GmbH & Co. KG*

Kristina Rogoß, *CSM Deutschland GmbH*

Julia Loncar, *Dawn Foods Germany GmbH*

Petra Fuchs, *IREKS GmbH*

Susanne Masch, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*

Hanna Neumann, *Zeelandia GmbH & Co. KG*

Dr. Alexander Henrich, *AB Enzymes GmbH*

Julia Badziong, später Marilena Knecht, *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. B. Kniel

Prof. Dr. K.-D. Jany

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 2024

Im Berichtszeitraum fand die 16. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 11. Juni 2024 in Berlin.

Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2023 vorgestellt. Zudem wurde ein erster Vorschmack auf die für das Geschäftsjahr 2024 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten zur Mitgliederversammlung wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung 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 praxis-relevante 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 2024

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 Kälte-technik. Außerdem werden lebensmittelrechtliche Sach-verhalte aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, dass 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 Fachbro-schüren 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* überar-beitet 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 Fach-broschüre. 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 Angebots-formen 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)

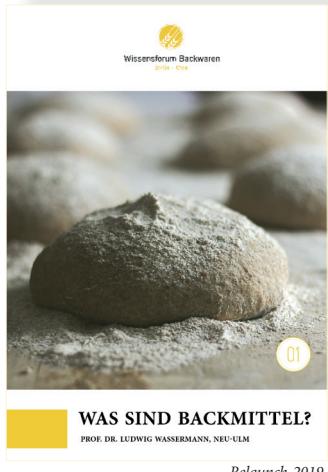
2021 kam es zum dritten Relaunch. Überarbeitet wurde die Broschüre „**Fehler bei Kleingebäck und Brot**“ (vormals: Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung). Bei dieser sehr bildlastigen Broschüre konnte das Bildmaterial vollständig ausgetauscht und so einer modernen Bildsprache angepasst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

2022 bis 2024 kam es zu keinem weiteren Relaunch.

Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befind-lichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3.

Sämtliche Fachbroschüren stehen zum kostenlosen Down-load auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de zur Verfügung. Fach-broschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.

3. PUBLIKATIONEN



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

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

Nr.	Titel	Stand (Print)
1	Was sind Backmittel?	2004
9	Backwaren – Geschichte und Wissen heute	2004
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2003
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	1999
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2003
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2006
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012

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.

Nr.	<i>Titel</i>	<i>Print</i>
2	Die Bedeutung von Nahrungs fetten 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 démolage	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-Kommision, 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 Interessenkreis 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.



EINSTELLUNG PRINTAUSGABE

Liebe Abonnentinnen und Abonnenten der *backwaren aktuell*,

Sie halten die letzte Printausgabe unseres Fachmagazins in den Händen. Wir machen natürlich weiter, aber im Sinne des Zeitgeistes nur noch als digitale Version. Bitte schreiben Sie eine kurze E-Mail an

info@wissensforum-backwaren.de

damit wir Ihnen die nächste Ausgabe der *backwaren aktuell* digital zur Verfügung stellen können.

Wir hoffen, Sie auch in Zukunft mit vielen spannenden Themen aus unserer Branche informieren zu dürfen.

Ihr Herausgeber,
CHRISTOF CRONE
Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

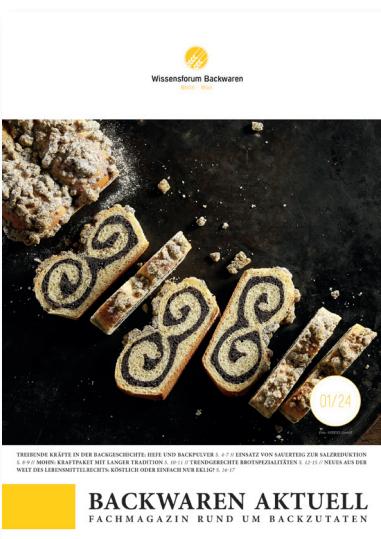
Im Berichtszeitraum wurden regulär drei Ausgaben von *backwaren aktuell* veröffentlicht. Eine Übersicht über die Inhalte finden Sie auf der folgenden Seite.

3. PUBLIKATIONEN

C) BACKWAREN AKTUELL THEMENBEREICHE

Die Ausgaben im Jahr 2024 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 01/24

	Irene Krauß	Treibende Kräfte in der Backgeschichte Wie Hefe und Backpulver zu Garanten für lockere Teige wurden
	Cathleen Wedel	Einsatz von Sauerteig zur Salzreduktion Überprüfung wissenschaftlicher Erkenntnisse
	Dr. Thomas Kunte	Mohn: Kraftpaket mit langer Tradition Kleiner Samen mit großem Geschmack als perfekte Veredlung vieler Gebäcke
	Manfred Laukamp	Facettenreich und funktional Trendgerechte Brotspezialitäten für eine individuelle Ernährung
	Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Köstlich oder einfach nur ekelig?

Ausgabe 02/24

	Dr. Heiko Zentgraf	Ein Streifzug durch die Welt der Fladenbrote Kulturelle Traditionen, vielfältige Genussaspekte und innovative Sortimentsideen
	Stefan Laackmann	Softer Klassiker für starke Umsätze Mit handwerklichem Toastbrot Marktanteile zurückerobern
	Simon Knappich	Gut geblättert Plundergebäcke und Croissants in Spitzenqualität
	Dr. Philipp Fesel	Hefe – Booster für Teig und Geschmack Veredelte Trockenhefen entspannen Teige und verbessern den Geschmack
	Hanna Neumann	Nutri-Score bei Backwaren Neue Herausforderungen bei der Nutzung des Kennzeichens
	Nicole Barth	Von Lebensmittelverschwendungen zu Refood Lokale Lösungsansätze für ein globales Problem
	Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts ALS – Update

3. PUBLIKATIONEN

Ausgabe 03/24

	Tommy Lebe, Lena Albrecht	Dekorbrote: Moderne Techniken der Backkunst Backwaren mit Alleinstellungsmerkmal
	Stefan Laackmann	Kundenmagnet Markenbrötchen – Alles außer Standard Individuelle Gebäcke für Differenzierung und Mehrwert
	Jan Schalski	Formtrennmittel und Schneidöle Unsichtbare Hilfsstoffe mit großer technologischer Wirkung
	Maximilian Moser, Peter Köhler, Prof. Dr. Bärbel Kniel	PFAS in Weizenmehlen? Diese Ewigkeitschemikalien können auch in Lebensmitteln vorkommen
	Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Stigmatisierung wegen Hygienemängeln

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

Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. wiedergewählt

Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Georg Böcker im Amt bestätigt

< Berlin, 12. Juni 2024 > Am 11.06.2024 fand in Berlin die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensform Backwaren e.V. statt. Sie erfolgte im Anschluss an die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbandes. Turnusgemäß wurden bei der Versammlung Vorstandswahlen abgehalten. Der bisherige Vorstand des Wissens forum Backwaren e.V., bestehend aus Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Georg Böcker, wurde einstimmig wiedergewählt.

Verteiler: Fachpresse | Absender: BZV

Stabilität durch Kontinuität.

Wilko Quante und Dr. Mathias Warwel als Vorstände des Backzutatenverbands bestätigt.

< Berlin, 12. Juni 2024 > Am 11. Juni 2024 hat der Backzutatenverband e.V. in Berlin seine jährliche ordentliche Mitgliederversammlung abgehalten.

Bei den turnusmäßigen Neuwahlen des Vorstands, die laut Satzung alle zwei Jahre anstehen, wurden sämtliche Vorstandsmitglieder im Amte bestätigt.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

Darauf kommt es an: Frische, Freundlichkeit & Qualität Umfrage zeigt, worauf Bäckereikundinnen und -kunden besonderen Wert legen

< Berlin, 16. Oktober 2024 > Im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. hat GfK Verbraucherinnen und Verbraucher zu verschiedenen Aspekten rund um ihren Einkauf in der Bäckerei befragt. Die drei wichtigsten Faktoren sind für die Befragten demnach die Frische des Gebäcks, die

Freundlichkeit des Personals sowie eine hohe Qualität der Backwaren. Und Qualität darf beim Bäcker auch etwas kosten: Der Preis spielt für die Umfrageteilnehmer keine entscheidende Rolle.

Verteiler: Publikums presse | Absender: WFB

Beim Bäcker Frische, Freundlichkeit & Qualität entscheidend

Umfrage zeigt, worauf es Verbraucherinnen und Verbrauchern in der Bäckerei ankommt

< Berlin, 16. Oktober 2024 > Die Frische des Gebäcks, die Freundlichkeit des Personals sowie eine hohe Qualität der Backwaren – das sind die drei wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei. Das ergab eine repräsentative Umfrage von GfK im Auftrag des Wissensforum Backwaren e.V. Der Geschmack ist laut Umfrage das wichtigste Qualitätskriterium. Und Qualität darf beim Bäcker auch etwas kosten: Der Preis spielt für die Befragten keine entscheidende Rolle.

Wissensforum Backwaren e.V.

Vorstand wiedergewählt

< 06.07.2024 – Österreichische Bäcker- und Konditorzeitung, S. 13

Der bisherige Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. wurde bei der Mitgliederversammlung im Juni einstimmig für die nächsten zwei Jahre wiedergewählt.

Das Vorstandstrio besteht aus Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Georg Böcker. Christof Crone übernahm bereits 2009 die Geschäftsführung des Verbands. Seit



12.11.2024 – back.intern., S. 3

Gutes darf etwas kosten



Foto: nienetus - stock.adobe.com

Kunden erwarten von Bäckereien vor allem frische Backwaren und freundliche Mitarbeiter. Das ergab eine Umfrage des Meinungsforschungs instituts GfK im Auftrag des Wissensforums Backwaren unter rund 1000 Frauen und Männern zwischen 18 und 74 Jahren. Die Qualität landete mit 36 Prozent der Nennungen auf Platz 3. Für sie sind Kunden mehrheitlich bereit, faire Preise zu zahlen. Nur fünf Prozent sagten, die Kosten gäben Ausschlag für oder gegen einen Einkauf.

Quelle: Wissensforum Backwaren

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

KURZMELDUNGEN

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

Verteiler: Fachpresse | **Absender:** WFB

08.05.2024, Berlin

+++ neue Ausgabe backwaren aktuell ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. +++ im Fokus: Teigtriebmittel – über die historischen Hintergründe von Hefe und Backpulver und wie Sauerteig zur Salzreduktion beitragen kann +++ Rohstoffkunde: Mohn - Kraftpaket mit langer Tradition +++ Trends: Brotspezialitäten für eine individuelle Ernährung +++ Kolumne: Köstlich oder einfach nur ekelig? Museum für exotischen Spezialitäten +++

Verteiler: Fachpresse | **Absender:** WFB

07.08.2024, Berlin

+++ neue Ausgabe backwaren aktuell nimmt Gebäckarten unter die Lupe +++ Fladenbrot, Toastbrot, Croissants und andere Plundergebäcke im Fokus +++ Außerdem: Hefe - Booster für Teig und Geschmack +++ Update: Nutri-Score +++ Lösungsansätze für ein globales Problem: Refood statt Lebensmittelverschwendungen +++ Aus der Rechtskolumne: Relevanz der Stellungnahmen des ALS +++

Verteiler: Fachpresse | **Absender:** WFB

06.12.2024, Berlin

+++ Winterausgabe backwaren aktuell mit Schwerpunkt Dekorbrote erschienen +++ Außerdem im Magazin: Kundenmagnet Markenbrötchen, Formtrennmittel und Schneidöle, PFAS in Weizenmehlen +++ Und in der Lebensmittelrechtskolumne: Stigmatisierung wegen Hygienemängeln +++

08.05.2024 – *backnetz.eu* 54

STARTSEITE NACHRICHTEN RUBRIKEN ▾ NACHRICHTEN LISTE EXPO.BACKNETZ.EU ▾

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 01-2024 zum Download

🕒 Mittwoch, 8. Mai 2024

Berlin. (wifo) Wie Hefe und Backpulver zu Garanten für lockere Teige wurden, wie Sauerteig bei der Salzreduktion behilflich ist, wie Mohnsaat traditionelle Gebäcke perfekt veredelt, wie trendgerechte Zutaten ein Brotsortiment schnell aufpeppen – und ob im Lebensmittelrecht «ekelig» nur «anders» und damit tolerierbar ist ... damit befasst sich die erste Ausgabe 2024 von «*backwaren aktuell*», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren. Wie gewohnt ist der Bogen weit gespannt. Angenehme Lektüre.

08.08.2024 – *baeko-magazin.de*

Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

EIN STREIFZUG DURCH DIE WELT DER FLÄDENBROTE S. 4-7 // SOFTER KLASSEKÜR FÜR STARKE UMSÄTZE S. 8-9 // GUT GEBLÄTTERT S. 10-11 // HEFE - BOOSTER FÜR TEIG UND GESCHMACK S. 12-13 // NUTRI-SCORE BEI BACKWAREN S. 14-15 // VON LEBENSMITTELVER SCHWENDUNG ZU REFOOD S. 16-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: ALS - UPDATE S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTÄTEN

Verbindet BAKO-magazin Redaktion | 08.08.2024 © Wissensforum Backwaren e.V.

VIELSEITIG INFORMIERT

IN „BACKWAREN AKTUELL“: DEM MAGAZIN DES WISSENSFORUMS BACKWAREN STEHEN IN DER SOMMERAUSGABE DREI GEBAKKARTEN BESONDERS IM FOKUS: FLÄDENBROT, TOASTBROT SOWIE BLÄTTTERTEIG- BZW. PLUNDERGEBÄCKE.

Die Welt der Gebäckarten ist groß. Mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketingsicht, mal auf die Feinheiten der Herstellung bezogen, aber immer aufschlussreich werden drei Kategorien in der aktuellen Fachpublikation unter die Lupe genommen.

20.12.2024 – *backspiegel*

9. Dekorbrote und andere Themen: Neue backwaren aktuell erschienen

Die Winterausgabe der *backwaren aktuell* ist erschienen. „Brot als Kunst“ ist eines der Themen im Magazin. Dekorbrote werden immer beliebter und geben Bäckereien die Möglichkeit, optische Highlights mit Alleinstellungsmerkmal anzubieten. Mit verschiedenen Werkzeugen und Techniken können in nur wenigen Schritten Kunstwerke kreiert werden. Außerdem geht es um Markenbrötchen als Kundenmagnet, Formtrennmittel und Schneidöle und um PFAS in Weizenmehlen. In der Lebensmittelrechtskolumne wird die Problematik der „Stigmatisierung wegen Hygienemängeln“ aufgegriffen. Die neue Ausgabe kann über die [Webseite des Wissensforum Backwaren](#) kostenfrei heruntergeladen werden.

BACKWAREN AKTUELL

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

GFK-UMFRAGE

Erstmalig wurde im Berichtszeitraum eine Umfrage über GfK durchgeführt, um Input für die Pressearbeit zu generieren.

Die Umfrage fand im Zeitraum vom 12. bis 16. September 2024 statt. Das Thema lautete: Backwaren vom Bäcker.

Die Ergebnisse wurden im Oktober 2024 an die Fach- und Publikums presse gespielt.

Methode:

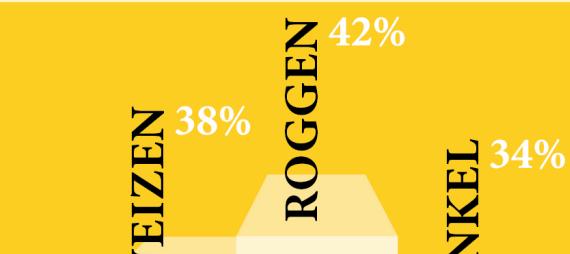
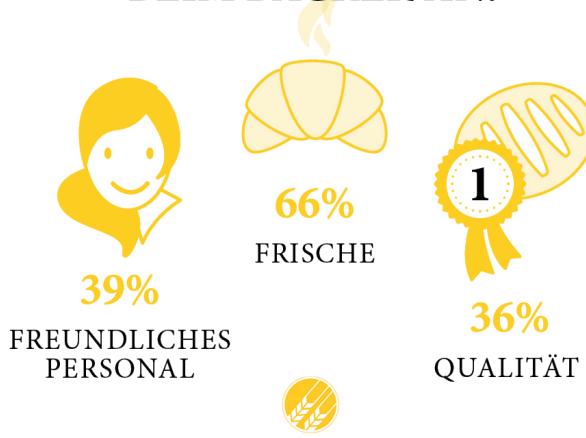
GfK eBUS® = Online Omnibus, Befragung der Panel-Teilnehmer erfolgt anhand eines strukturierten Fragebogens per CAWI (Computer Assisted Web Interview).

Stichprobe:

1.012 Männer und Frauen von 18-74 Jahren, repräsentativ für die gesamte deutschsprachige Bevölkerung.

The screenshot shows the GfK eBUS survey interface. At the top right is the GfK logo. Below it, a red bar displays the survey title: "Questionnaire Backwaren vom Bäcker 001.286.00040.1 - 2024 37". The main content area starts with "GfK eBUS - Germany" and provides the following details:
Length of interview: 6 questions
Start fieldwork: 12 September 2024
End fieldwork: 16 September 2024
Information: Kolb, neu.
A section titled "I. SAMPLE VARIABLES" follows, stating "1,000 men and women aged 18-74 in Germany."

DARAUF KOMMT ES BEIM BÄCKER AN:



TOP 3 GETREIDE BEI BACKWAREN

Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEBÜRO UND MEDIENKONTAKTARBEIT

Das Pressebüro stand auch 2024 Journalistinnen und Journalisten für Anfragen zur Verfügung.

Im Rahmen der aktiven Medienkontaktarbeit wurde zudem die 2019 gestartete Reihe „**Ofenfrisch – Ein Infoservice 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:

- Leitsätze für Brot und Kleingebäck
- Zucker
- Langzeitführung
- Hafer

Sowohl die Aussendung zum Thema Zucker als auch die zum Thema Hafer wurden von der dpa aufgegriffen und haben vielfache Veröffentlichungen in den Medien nach sich gezogen.


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. 02-2024	Zucker
Vielzahl der Süße - Zucker und süße Zutaten	Mit dem Wort Zucker kann vieles gemeint sein: normaler weißer Haushaltszucker, aber auch verschiedene braune Zucker, wie Kokosblütenzucker oder Rohrzucker. Daneben gibt es noch süße Lebensmittel, etwa Honig oder Agavendicksaft. Aber wodurch unterscheiden sie sich, wenn am Ende doch alles süß schmeckt? Und ist eins besser als das andere?
von weiß bis braun, von Rübe, Rohr und Kokos: Zucker	Fangen wir beim Klassiker an: Weißer Haushaltszucker, gewonnen aus Zuckerrohr oder - bei uns inzwischen üblich - aus Zuckerrüben. Er ist die am häufigsten verwendete Zuckerart. Daneben gibt es verschiedene Arten von braunen Zuckern. Diese können ebenfalls aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr stammen, ihre Farbe verdanken sie der Melasse, also dem Zuckersirup. Bei Rohrzucker (man beachte im Gegensatz zum Rohrzucker das fehlende r in der Mitte!) wird der Zucker nicht so stark gereinigt und enthält daher noch Melassreste. Bei herkömmlichem braunem Zucker wird dem raffinierten weißen Zucker nachträglich wieder Melasse zugesetzt. Kokosblütenzucker, auch Palmzucker genannt, stammt - wie der Name schon sagt - aus den Blüten der Kokospalme. Diese werden angeritzt, der herauslaufende Nektar aufgefangen, eingekocht und getrocknet.
Da es so viele unterschiedliche Zuckerarten gibt, abhängig von Ausgangsrohstoff, Bestandteilen und Darreichungsform, hier ein kleines Zucker-ABC:	Rohrzucker: Der größte Teil (rund 80 %) der weltweiten Zuckerproduktion stammt aus Zuckerrohr. Hauptanbauländer sind Brasilien und Indien. Der aus dem Pflanzensaft hergestellte Rohrzucker kann je nach Verarbeitung weiß oder braun sein.
Rübenzucker: Auch hier ist der Name Programm - Rübenzucker stammt aus Zuckerrüben. Zuckerrüben werden vor allem in Europa, insbesondere in Frankreich und Deutschland angebaut, weshalb der bei uns erhältliche Haushaltszucker meist aus	Rübenzucker: Auch hier ist der Name Programm - Rübenzucker stammt aus Zuckerrüben. Zuckerrüben werden vor allem in Europa, insbesondere in Frankreich und Deutschland angebaut, weshalb der bei uns erhältliche Haushaltszucker meist aus


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. 04-2024	Hafer
Hafer: ein Plus für Gesundheit und Genuss	Lange Zeit ein bescheidenes Getreide im Schatten von Weizen und Mais, ist Hafer aus der modernen Küche inzwischen nicht mehr wegzudenken. Ob im morgendlichen Müsli, als pflanzliche Milchalternative oder als knusprige Zutat im Riegel - Hafer hat sich zu einem echten Star der gesunden Ernährung entwickelt. Und auch vielen Broten, Brötchen und anderen Backwaren kann er das gewisse Plus an Gesundheit und Genuss verleihen. Doch was macht dieses Getreide eigentlich so besonders?
Anbau und Ernte: ein Getreide-Jungspund mit hartnäckiger Schale	Hafer war lange Zeit weniger bedeutend als andere Getreidearten, insbesondere in der westlichen Landwirtschaft und Ernährung. Während Weizen als Hauptgetreide für Brot und Backwaren angebaut und Mais wegen seines hohen Ertrags für Viehfutter und industrielle Anwendungen geschätzt wurde, spielte Hafer nur eine Nebenrolle. Nach und nach wurde man sich jedoch seiner Vorteile für Gesundheit und Umwelt, seiner Vielseitigkeit in der Küche und seiner Genussaspekte bewusst. Die wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Milchalternativen und ballaststoffreichen Lebensmitteln hat schließlich dazu beigetragen, dass Hafer heute als „Superfood“ im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde ist.
Trotz seiner steigenden Beliebtheit macht Hafer nach wie vor nur einen kleinen Teil der heimischen Getreideproduktion aus - 2023 waren es nur rund zwei Prozent. Ein großer Teil davon wird im Futtersektor verwendet, aber auch im Nahrungsbereich wird Hafer	Trotz seiner steigenden Beliebtheit macht Hafer nach wie vor nur einen kleinen Teil der heimischen Getreideproduktion aus - 2023 waren es nur rund zwei Prozent. Ein großer Teil davon wird im Futtersektor verwendet, aber auch im Nahrungsbereich wird Hafer

01.05.2024 – Brot + Backwaren, S. 54

In aufwühlenden Zeiten ein Stück Sicherheit



Mit unserem TrendReport 2022 und dem Update 2023 sind wir den vorherrschenden Trends in der **Backzutatenbranche** ausführlich auf den Grund gegangen. Bei der genaueren Betrachtung aktueller Themen im Zuge des Updates wurde „**Traditionelle Gebäcke & Herstellung**“ als einer von vier Kerntrends identifiziert. Unsere Mitglieder sehen eine Rückbesinnung auf Altbewährtes, Vertrautes, was in aufwühlenden Zeiten ein Stück Verlässlichkeit und Sicherheit bietet. Auf der anderen Seite lebt die Branche von Innovationen, vom Kreieren neuer, aufregender Geschmackserlebnisse. Beide Trends haben ihre Zielgruppen und können nebeneinander existieren, sich sogar gegenseitig befrieten, wenn etwa traditionelle **Gebäcke** neu interpretiert und mit einem gewissen Extra versehen werden.

Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

THEMENDIENST „WISSEN BACKZUTATEN“

Um die Kommunikation in Richtung Publikumspress weiter zu intensivieren, wurde 2020 der Themendienst „Wissen Backzutaten“ gestartet. Der Themendienst 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 2024 wie genannt vorbereitet und an die Presse verschickt:

- Teig ABC
 - Mehl

WISSEN BACKZUTATEN

INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

Wissensforum Backwaren

Berlin - Wien

EIN PRESSESERVICE DES
WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

02/2024

ALLES RUND UM MEHL

WAS IST EIGENTLICH MEHL?

Unter Mehl versteht man in der Regel ein staubiges Pulver. Klassischerweise wird dieses durch Mahlen von Getreidekörnern gewonnen, also von Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Hirse, Mais, Brotkraut, Hafer und anderen Getreidesorten. Auch wie Quinoa und Buchweizen kann Mehl gewonnen werden, ebenso aus Hülsenfrüchten, zum Beispiel Erbsen, Kidneybohnen und Sojabohnen. Zum Brot von Brot und anderen volkornartigen Gebäcksorten eignet sich allerdings nur echtes Getreide und hier auch nur das Getreide, das die richtigen Eigenschaften für Roggen, Dinkel, Emmer z.

Mehr liefert primär § Proteine und Minerale. Ein Ballonmehl ist eine Mischung, und der Kernling vollt die Gesellschaft für Ernährungsdeprodukte zusammen frischen und Nährstoffreichen nachhaltigerem Ernährungsz

Über das Wissensforum Backwaren
Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten Thematik informieren wollen. Schauen Sie vorbei unter www.klaerzt-backzutaten.de und www.wissenforum-backwaren.de.

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
Kommunikation per Gedächtnis, Sarah Fischer, Seestraße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, [fischer@kommunikationspartner.com](mailto:s Fischer@kommunikationspartner.com)

1/3

EIN TEIG IN ZAHLEN

3-2-1-TEIG wird ein Standardrezept für Mürbeteig genannt. Hierbei kommt an drei Teile Mehl zwei Teile Fett (meist Butter) und ein Teil Zucker. Mandelholz kommt auch noch ein Hauch und eine Prise Salz darf natürlich auch nicht fehlen.

ZITAT

„Die Welt der Teige ist groß und der Jenseit beachtet weniger, sollten wir Hause als auch beim Bäcker. Dieses Wissen über die vielfältigen Gebände, die wir heute gesammelt haben, sind das Ergebnis jahrhundertelanger Ausprobierens und Forschens backgeübter Menschen.“

Über das Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für jene, die sich über die Thematik informieren wollen. Schauen Sie vorbei unter www.klaerzt-backzutaten.de und www.wissenforum-backwaren.de.

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
Kommunikation per Gedächtnis, Sarah Fischer, Seestraße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, [fischer@kommunikationspartner.com](mailto:s Fischer@kommunikationspartner.com)

MEHL: EINE TYP-SACHE

Was die Mehltypen bedeuten und welches Mehl wofür geeignet ist

In vielen Ländern, darunter Deutschland, wird Mehl nach seiner Typenzahl klassifiziert, die den Mineralstoffgehalt angibt. Je höher die Typenzahl, desto mehr Mineralstoffe sind enthalten. Viele kennen etwa die Typenzahl 405

WIE WIRD DIE TYPENZAHL BESTIMMT?

Die Typenzahl eines Mehl wird errechnet, indem eine Mehlpaste unter kontrollierten Bedingungen verknetet wird. Der Mineralstoffgehalt, der dabei als Asche übertragen wird, wird gemessen und gibt die Typenzahl an. Beispieldeweise enthält Weizenmehl Type 405 etwa 405 Milligramm pro Liter Asche. Das bedeutet, dass es sich um ein leichtes Mehl handelt, das auf Regen einen intensiveren Geschmack und sind „körniger“, da sie mehr Schalen- und Randschichten des Getreidekorns enthalten.

GÄNGIGE MEHLTYPEN UND IHR VERWENDUNG
Weizen, Roggen und Dinkel sind die bei uns am häufigsten verwendeten Mehlsorten. Wir stellen jeweils ihre wichtigsten Typen sowie die Vollkorn-Varianten vor, die keine Typenzahl besitzen, da hier das ganze Korn verwendet wurde.

WEIZENMEHL

Type 405: Ein Mehl mit guten Allround-Bäckegeschäften und daher das gebäckfreudige Haushaltsmehl. Es eignet sich ideal für Feinspeisen, Kuchen, Torten und helle Teige wie Plätzchen und Kekse.

Type 550: Zeichnet sich durch eine besonders gute Backstabilität aus und ist bestens geeignet für Hefeteig wie Weiß- und Toastbrot, sowie Brötchen und Pizza.

Type 1050: Kraftiger Weizenmehl mit mehr Mineralstoffen und einem vollen Geschmack. Gut geeignet für Mischbrote, dunklere Brötchen und herzhafte Backwaren.

VOLLKORNMEHL: Enthält das ganze Dinkelmehl inklusive

ROGGENMEHL

Type 815: Ein eher helles Roggengemehl, das jedoch selten verwendet wird. Eignet sich für leichte Roggenteige oder Mischbrote.

Type 997: Zusammen mit Type 110 ein beliebtes Mehl für Mischbrote. Die beiden Typen sind sehr ähnlich in den Bäckegeschäften, aber regional unterschiedlich verbreitet.

Type 1150: Wie Type 997 gern im Einsatz für Bäckergemischbrote. Die Mehlte haben einen vollen Geschmack und eignen sich aufgrund der würzigen Aromen auch für Lebkuchen.

VOLLKORNMEHL: Roggenvollkornmehl ist ein wichtiger Baustein der besonders vielfältigen deutschen Backkultur. Wird für kräftige Vollkornbrote und -brötchen eingesetzt.

DINKELMEHL

Type 630: Ein gängiges Dinkelmehl, das oft als Alternative zu Weizenmehl Type 405 verwendet wird. Es eignet sich für Kekse, hefele Brote und Brötchen. Durch seinen leicht mülligen Geschmack wird es häufig für Rezepte genutzt, die von Süßigkeiten dominiert werden.

Type 1050: Ein kräftiges Dinkelmehl, das mit Weizenmehl Type 405 vergleichbar ist. Es ist reich an Mineralstoffen und wird für dunkle Brote, Mischbrote und herzhafte Backwaren verwendet.

VOLLKORNMEHL: Enthält das ganze Dinkelmehl inklusive

KLEINE TEIG-TYPOLOGIE

HEFETEIG

Hefeteig ist ein Teig mit Jahrhundertealter Tradition. Bereits 3.000 v. Chr. wurde den Ägyptern Hefeteig bekannt, der durch das Aufsetzen von Überzugspilzen, die die Hefe verzehren durch Abschöpfen von Überzug gebrautet wurde. Der Hefeteig sorgt durch Fermentation und somit Prozessierung von Gas (Kohlensäure) für eine Lockerung des Teiges. Zudem trägt er ganz wesentlich zur Aromaverstärkung bei. Da Hefeteig nicht aufwendig, dauer aber etwas länger, da die Hefe Zeit zum Gehen braucht. Immer beliebter wird die sogenannte Langzeitfermentation, bei der Teige bei niedrigen Temperaturen (etwa im Kühlschrank) mehrere Tage oder sogar über Nacht ganz langsam aufgehen.

Mindestens vier bis fünf Tage sollte der Teig ruhen, bevor er aus dem Ofen kommt. Hefeteig wird ebenfalls oft als süße Gebäcke verwendet, von Brötchen und Pizza bis zu Käsekäse, Buben und Zimtschnecken.

Abbildung aus: <http://www.backen.de>

SAUERTEIG

Auch Sauerhagel hat eine lange Geschichte, tatsächlich lassen sich Sauerhagel und Hefeteig gar nicht direkt trennen, denn zur Herstellung von Sauerhagel wird eine Mischung aus Mehl und Wasser angewendet, die mit Hefe und Sauerkraut vergossen wird. Dabei entsteht Kohlensäure. Auch hier wird – gerade bei der professionellen Herstellung von Brotteig – Langzeitfermentation bevorzugt, Sauerhageteig sind in Deutschland weit verbreitet, bei Roggenbrot ist Sauerhagel sogar ein Mass, da seine Stärken bestimmte Inhaltsstoffe des Roggens verhindern würden, dass sich ein stabiles Klebereptiz bildet und der Teig aufgeht.

Mürbeteig oder auch Mürbteig (obwohl in der Menge), Kastagnet, 3-2-1-Teig (siehe links), ist ein Teig mit einem relativ hohen Fettanteil. Wichtig bei der Zubereitung ist, dass alle Zutaten kalt sind und zügig verarbeitet werden. Vor dem Ausrollen und Backen muss Mürbteig zumindest einige Zeit kühl gestellt werden. Mürbteig ist zwar am Kekse und Plätzchen beliebt, aber auch für Böden von Torten und Tarten. Die Textur von Mürbeteigbacken ist zart, knusprig und – wie der Name sagt – mürbe, also leicht knusprig.

BLÄTTERTEIG & PLUNDERTTEIG

Blätterteig wird meist aus Weizenmehl und Wasser eingearbeitet. Das Fett wird dabei als eine Art Ziegel in den Teig eingeschlagen, ausgerollt und der Teig anschließend immer wieder auf Neues gelegt und ausgerollt. Dieses Vorgehen nennt man „tourieren“. So bilden sich viele

Quelle: www.backen.de

kleinste Schichten, der Teig fett und blättrig, der nach dem Backen eine ungewöhnliche Konsistenz aufweist, wenn er erst am Ende 144 Fettzuschlägen erhält.

Plunderteig dagegen, durch die einzelnen Teigblätter vereint, besteht aus einer Masse, die leicht zerbrechen kann.

Blätterteigbacke reichern sich durch ihre leichte, blättrige Konsistenz und Konservierfähigkeit gut für den Plunderteig. Hier ist der Grundung ein Hefeteig, die Hefe geht für zusätzlichen Trocken. Im Gegensatz zu Blätterteig bleibt Plunderteig je nach Herstellung allerdings nur zwölf bis 36 Fettzuschlägen.

STRUDELTEIG & YUFKA-TEIG-HILFLOTHIG

Strudelteig ist ein Yufka-Teig, bei dem es nicht darauf kommt, dass er besonders gut aufgeht, sondern darauf, dass er sich dann ausrollen lässt. Man sagt, am Ende müssen es so kleine Stücke, dass man Zeit zum Blättern haben kann. Yufka-Teig ist eine türkische Spezialität, die ebenfalls sehr dünn ist und im Wesentlichen nur aus Mehl und Wasser besteht.

Hier weiterlesen >

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

ZUSÄTZLICHE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH

ARGE BACKMITTELERZEUGER

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2024 fortgesetzt. Es besteht ein inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Im Berichtszeitraum fanden zwei Sitzungen der ARGE Backmittelerzeuger statt, an denen Geschäftsführer und Vorsitzender, Herr Crone, auch teilnahm.

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Wien), 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 1½ Tage. Die 10. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften fand am 10. und 11. Oktober 2024 in Wien, Österreich, statt.



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.

Die **ICC-Austria Generalversammlung** mit Fachvorträgen fand am 7. Mai 2024 in Wien statt. Das Jahressymposium entfiel im Jahr 2024.

Die nunmehr **10. 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 praxis-relevante Anwendungen. Diese Tagung wird von der Arbeitsgemeinschaft Getredeforschung e.V. – dieses Mal in Zusammenarbeit mit der AGES (Österreichische

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.wissenwassschmeckt.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 2024 nicht vorgenommen.

5. ONLINE-KANÄLE

WEBSEITEN

Auch 2024 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 wissensforum-backwaren.de wurden zudem wie üblich die *backwaren aktuell* als Gesamt-PDF sowie jeweils die einzelnen Artikel zum Erscheinen jeder Ausgabe veröffentlicht.

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 veröffentlicht.

WILLKOMMEN BEI KLARTEXT-BACKZUTATEN.DE

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

Hereinspaziert!

Getreide zu verbauen 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:

- Vielfalt der Süße – von Saccharose bis Stevia | Teil 1: Zucker und süße Zutaten
- Vielfalt der Süße – von Saccharose bis Stevia | Teil 2: Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe
- Langzeiführung – mehr Aroma im Brot, mehr Flexibilität im Bäckerhandwerk
- Hafer: ein Plus für Gesundheit und Genuss



BACKZUTATEN

Vielfalt der Süße – von Saccharose bis Stevia | Teil 1: Zucker und süße Zutaten

Wir lieben süß! Warum, das haben wir in unserem Beitrag Zucker – Kann denn lecker Sünde sein? schon einmal...



BACKZUTATEN

Vielfalt der Süße – von Saccharose bis Stevia | Teil 2: Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe

Zucker versüßt unser Leben und kann regelrecht glücklich machen. Naturgemäß lieben wir süßen Geschmack, denn er verleiht genießbare, energiereiche...



BACKWARENHERSTELLUNG

Langzeiführung – mehr Aroma im Brot, mehr Flexibilität im Bäckerhandwerk

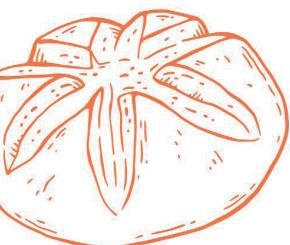
Die Langzeiführung ist bei der professionellen Backwarenherstellung ein gängiges Verfahren zur Zubereitung von Teigen und auch so mancher Hobbybäcker...



ROHSTOFFE

Hafer: ein Plus für Gesundheit und Genuss

Lange Zeit ein bescheidenes Getreide im Schatten von Weizen und Mais, ist Hafer aus der modernen Küche inzwischen nicht...



PODCAST

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

- Dinkel | Gast: Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, SchapfenMühle GmbH & Co. KG
- Mehl | Gast: Anne-Kristin Barth, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.



PODCAST

Folge 7 – Mehl

Weihnachten naht und damit auch die Zeit des Backens. Die wichtigste Zutat ist dabei wohl das Mehl. Doch wie genau wird Mehl hergestellt? Was sind die Typenzahlen und wie werden die verschiedenen Mehlsorten verwendet?



Folge 6 – Dinkel

Dinkel ist im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“, denn die Nachfrage nach Dinkelprodukten steigt in den letzten Jahren immer weiter an. Doch was genau ist Dinkel, welche backtechnischen Besonderheiten gilt es zu beachten und wie ist er ernährungsphysiologisch zu bewerten?



6. PR-ARBEITSKREIS

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

- | | |
|--|-----------------------|
| • 15.02.2024 (online) | • 20.06.2024 (online) |
| • 18.04.2024 (Präsenztermin in Berlin) | • 26.09.2024 (online) |
| | • 21.11.2024 (online) |

Themen der virtuellen Sitzungen waren unter anderem die Besprechungen laufender Projekte, darunter Timing und Themen von Pressemitteilungen, Blogbeiträgen, Themen-

diensten, Ofenfrisch-Versänden sowie der GfK-Umfrage. Darüber hinaus wurde ein Sharepoint für den besseren Austausch geschaffen.

Bei dem körperlichen Treffen in Berlin fand ein Workshop mit einem externen Referenten zum Thema KI in Marketing & PR statt.

Zum Jahresende hin standen der Rückblick auf 2024 und das Kommunikationskonzept für 2025 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: buerо.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
= Geschäftsbereich 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

Herrmann-Köhl-Straße 3
28199 Bremen
oder
Postfach 10 14 42
28014 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

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

Lallemand Deutschland GmbH

Färberstr. 22 – 24
95126 Schwarzenbach a.d. Saale

Tel. +49 (0)9284 94909-0

e-Mail: info-de@lallemand.com
Internet: www.lallemand-deutschland.de/de/germany

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

Roquette GmbH

Spaces Tower ONE
Brüsseler Str. 1-3
60327 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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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@uniform.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 2025)

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-Therese-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

ÜBERSICHT ERGEBNISSE PRESSESPIEGEL 2024

	Print Clippings	Auflage	Online Clippings	Page Visits	Anzeigenäquivalenzwert
Q1	3	106.713	2	24.587	63.279 €
Q2	108	1.659.856	128	64.038.632	582.491 €
Q3	34	431.468	8	16.771	37.967 €
Q4	68	705.108	106	58.257.723	831.903 €
Gesamt	213	2.903.145	244	122.337.713	1.515.640 €

GESAMT-CLIPPINGS 2024

457

Datum	Medium	Auflage	page visits	Ursprung Artikel
PRINT				
01.02.2024	BÄKO-magazin	11.391		backwaren aktuell
02.02.2024	Lebensmittel Praxis	63.655		Update TrendReport 2023
28.03.2024	Die Rheinpfalz Ludwigshafener Rundschau	31.667		Webseite
01.05.2024	Brot + Backwaren	4.000		Media Relations
01.05.2024	Brot + Backwaren	4.000		backwaren aktuell
06.05.2024	Check Up Back Business	2.449		TrendReport 2022 & Update 2023
08.05.2024	Fränkische Landeszeitung Neustädter Anzeigebatt Uffenheimer Tagebl.	12.459		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Der Bote für Nürnberg-Land	3.809		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	NZ Nürnberger Zeitung NZS	19.560		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Nürnberger Nachrichten	30.320		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Altmühl-Bote Gunzenhausener Zeitung	3.250		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Fränkische Landeszeitung Rothenburger Tageblatt	2.031		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Fränkische Landeszeitung Feuchtwanger Tageblatt	8.469		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Nordbayerische Nachrichten Höchstadt Herzogenaurach	6.485		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Nordbayerische Nachrichten Forchheim	6.595		Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Hilpoltsteiner Zeitung	2.680		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Bielefelder Zeitung	8.680		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Westfälisches Volksblatt Delbrück/Hövelhof	8.876		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Rahdener Zeitung	1.839		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Bünder Zeitung	3.170		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Halle Steinhagen und Werther	2.170		Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

09.05.2024	Westfalen-Blatt Lübbecker Kreiszeitung	5.518		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Kreis Gütersloh	2.526		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Schloß Holte-Stukenbrock	2.170		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Westfälisches Volksblatt Paderborn	26.630		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Bad Oeynhausener Zeitung	1.657		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Herforder Kreisblatt	10.435		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Höxtersche Zeitung	13.208		Ofenfrisch-Reihe
09.05.2024	Westfalen-Blatt Westfälisches Volksblatt Büren/ Salzkotten	8.876		Ofenfrisch-Reihe
11.05.2024	Münsterländische Tageszeitung	14.816		Ofenfrisch-Reihe
11.05.2024	Oldenburgische Volkszeitung	18.764		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Norddeutsche Neueste Nachrichten Rostocker Anzeiger	5.308		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Neubrandenburger Zeitung	10.821		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Vorpommern Kurier	4.233		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Haff Zeitung	3.197		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Pasewalker Zeitung	3.187		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Demminer Zeitung	1.827		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Mecklenburger Schweiz Teterow	2.504		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Müritz-Zeitung	5.073		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Mecklenburg-Strelitzer Landeszeitung	5.140		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Mecklenburger Schweiz Malchin	2.504		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Nordkurier Treptower Tageblatt	1.803		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Uckermark Kurier Templiner Zeitung	2.963		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Uckermark Kurier Prenzlauer Zeitung	4.126		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Mecklenburgische Zeitung	16.362		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Güstrow und Bützow	6.713		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Hagenower Kreisblatt	7.455		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Ludwigsluster Tageblatt	5.149		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Parchim und Lübz	4.933		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Gadebusch-Rehnaer Zeitung	2.743		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Schweriner Volkszeitung Anzeiger für Sternberg	1.875		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Der Prignitzer	6.193		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Alb Bote (Südkurier)	7.408		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Konstanz K	14.211		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Donaueschinger Zeitung DNE	7.198		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Singener Zeitung H	12.780		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Radolfzeller Zeitung R	5.533		Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

13.05.2024	Südkurier Bodenseekreis Überlingen UE	7.581		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Villingen Schwenningen Schwarzwald	11.832		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Waldshut-Tiengen Bonndorf St. Blasien WAB	7.408		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Bad Säckingen Wehr Rheinfelden SLR	5.189		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Meßkirch Pfullendorf MP	5.970		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Stockach RS	5.533		Ofenfrisch-Reihe
13.05.2024	Südkurier Bodenseekreis Markdorf/Friedrichshafen	7.581		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Volkszeitung Schweinfurt	7.376		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Bote vom Haßgau	1.792		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post	23.933		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Die Zeitung im Grabfeld (Bad Königshofen)	2.007		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Der Steigerwald Bote	2.907		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Zeitung für Main - Spessart	11.299		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Volksblatt	2.448		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Rhön- und Streubote	1.842		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Zeitung für Rhön-Grabfeld	4.915		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Zeitung für Main-Tauber	744		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Tageszeitung für Rhön und Saale	4.416		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Haßfurter Tagblatt	3.801		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Ochsenfurt	5.210		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Main-Post Kitzingen	8.271		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Schweinfurter Tagblatt	7.376		Ofenfrisch-Reihe
14.05.2024	Volksblatt	2.448		Ofenfrisch-Reihe
18.05.2024	Stadtspiegel Dorsten 6750	39.400		Ofenfrisch-Reihe
18.05.2024	Stadtspiegel Haltern 6810	16.050		Ofenfrisch-Reihe
26.05.2024	Der Sonntag Freiburg	154.631		Ofenfrisch-Reihe
26.05.2024	Der Sonntag im nördlichen Breisgau	61.224		Ofenfrisch-Reihe
26.05.2024	Der Sonntag im Dreiland	87.591		Ofenfrisch-Reihe
01.06.2024	Schwäbisches Tagblatt Tübinger Chronik	16.615		Ofenfrisch-Reihe
01.06.2024	Schwäbisches Tagblatt Rottenburger Post	8.307		Ofenfrisch-Reihe
01.06.2024	Schwäbisches Tagblatt Steinlach-Bote	6.646		Ofenfrisch-Reihe
13.06.2024	Isar aktuell	33.280		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Wilhelmshavener Zeitung Wilhelmshavener Presse	12.207		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Trierischer Volksfreund Trier und Trierer Land	16.830		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Trierischer Volksfreund Bernkastel-Wittlich	9.903		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Trierischer Volksfreund Vulkaneifel	3.991		Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

15.06.2024	Trierischer Volksfreund Bitburg-Prüm	9.286		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Trierischer Volksfreund Konz, Saarburg, Hochwald	8.328		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Anzeiger für Harlingerland	9.876		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Emder Zeitung	6.710		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Jeversches Wochenblatt	5.667		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Nordwest Zeitung Oldenburger Nachrichten	31.335		Ofenfrisch-Reihe
15.06.2024	Allgemeine BäckerZeitung ABZ	9.328		Update TrendReport 2023
16.06.2024	ON am Sonntag Osnabrücker Nachrichten	108.809		Ofenfrisch-Reihe
16.06.2024	EL am Sonntag Lingen	44.900		Ofenfrisch-Reihe
16.06.2024	EL am Sonntag Meppen	44.600		Ofenfrisch-Reihe
16.06.2024	EL am Sonntag Emsland Kurier Papenburg	46.740		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Isar Wochenblatt	27.000		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Rundschau Neumarkt	44.650		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Rundschau Kelheim	43.364		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Rundschau Schwandorf	57.701		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Rundschau Regensburg	121.408		Ofenfrisch-Reihe
22.06.2024	Rundschau Bayerwald (Cham)	39.019		Ofenfrisch-Reihe
28.06.2024	Das Lebensmittelhandwerk	5.900		Pressemitteilung
01.07.2024	Back Journal	2.003		Pressemitteilung
01.07.2024	BÄKO-magazin	9.832		Pressemitteilung
01.07.2024	brot + backwaren	4.000		Pressemitteilung
02.07.2024	CheckUp BackBusiness	2.347		Pressemitteilung
06.07.2024	Österreichische Bäcker- und Konditorzeitung	2.200		Pressemitteilung
09.07.2024	Freie Presse Rochlitz	4.576		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Chemnitzer Zeitung	31.394		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Schwarzenberg	5.238		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Stollberg	8.339		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Werdau	7.200		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Zschopau	5.116		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Oberes Vogtland	8.400		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Auer Zeitung	10.473		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Freiberger Zeitung	12.463		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Plauener Zeitung	12.964		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Zwickauer Zeitung	18.117		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Annaberg	9.751		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Auerbach	8.047		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Flöha	4.951		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Glauchau	6.616		Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

09.07.2024	Freie Presse Hohenstein	6.263		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Marienberg	7.175		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Mittweida	6.274		Ofenfrisch-Reihe
09.07.2024	Freie Presse Reichenbach	6.358		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Badisches Tagblatt	5.135		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Bruchsaler Rundschau	15.929		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Brettener Nachrichten	14.022		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Karlsruhe	94.949		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Ettlingen	12.543		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Pforzheimer Kurier	2.789		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Badische Neueste Nachrichten Hardt	9.848		Ofenfrisch-Reihe
25.07.2024	Acher- und Bühler Bote	16.367		Ofenfrisch-Reihe
7/30/2024	Landbäckerei	50.000		Ofenfrisch-Reihe
01.09.2024	BÄKO-magazin	9.789		Kurzmeldung
26.10.2024	Allgemeine BäckerZeitung ABZ	9.328		GfK-Umfrage
07.11.2024	Wochenblatt + Sachsenheim Post	32.000		GfK-Umfrage
12.11.2024	back.intern.	3.705		GfK-Umfrage
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SKE Köln-Land / Erftkreis	16.668		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau RKC Köln linksrheinisch	4.624		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SSK Köln linksrheinisch	24.803		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau BG Erftkreis-Bergheim	3.697		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau RS Rhein-Sieg Rundschau	5.586		Ofenfrisch
18.11.2024	Rhein-Erft-Rundschau RKL	4.167		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SLW Leverkusener Anzeiger	9.167		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SRS Rhein-Sieg-Anzeiger	5.586		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger BG Bergheim-Erftkreis	3.697		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SEU Euskirchen	5.467		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger OB Oberbergischer Anzeiger	6.403		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger SRB Rheinisch-Bergischer Kreis	7.403		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau BO Bonner Rundschau	5.586		Ofenfrisch
18.11.2024	Oberbergische Volks-Zeitung OB	6.403		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau RB Bergische Landeszeitung	7.403		Ofenfrisch
18.11.2024	Kölnische Rundschau EN Euskirchen	5.467		Ofenfrisch
19.11.2024	Kölnische Rundschau BO Bonner Rundschau	5.586		Ofenfrisch
19.11.2024	Oberbergische Volks-Zeitung OB	6.403		Ofenfrisch
19.11.2024	Kölnische Rundschau RB Bergische Landeszeitung	7.403		Ofenfrisch

9. PRESSESPIEGEL

19.11.2024	Kölnische Rundschau EN Euskirchen	5.467		Ofenfrisch
19.11.2024	Kölnische Rundschau BG Erftkreis-Bergheim	3.697		Ofenfrisch
19.11.2024	Kölnische Rundschau RS Rhein-Sieg Rundschau	5.586		Ofenfrisch
19.11.2024	Rhein-Erft-Rundschau RKL	4.167		Ofenfrisch
19.11.2024	Kölnische Rundschau RKC Köln linksrheinisch	4.624		Ofenfrisch
21.11.2024	Vilstalbote E-Paper	107.000		GfK-Umfrage
23.11.2024	Die Glocke Beckumer Zeitung	4.322		Ofenfrisch
23.11.2024	Die Glocke Ahlener Tageblatt	4.322		Ofenfrisch
23.11.2024	Die Glocke Warendorfer Tageblatt	6.227		Ofenfrisch
23.11.2024	Die Glocke Gütersloher Volkszeitung	7.931		Ofenfrisch
23.11.2024	Die Glocke Rheda-Wiedenbrücker Zeitung	7.931		Ofenfrisch
23.11.2024	Die Glocke Oelde	4.322		Ofenfrisch
23.11.2024	Main-Echo Obernburg	9.970		Ofenfrisch
23.11.2024	Main-Echo Aschaffenburg und Umgebung	23.147		Ofenfrisch
23.11.2024	Main-Echo Alzenau	8.230		Ofenfrisch
23.11.2024	Bote vom Unter-Main Main-Echo	6.813		Ofenfrisch
23.11.2024	Wertheimer Zeitung	1.597		Ofenfrisch
23.11.2024	Lohrer Echo Main-Echo	4.360		Ofenfrisch
23.11.2024	Main-Echo Marktheidenfeld	1.597		Ofenfrisch
23.11.2024	Main-Echo Dieburg	654		Ofenfrisch
23.11.2024	Nordsee-Zeitung	35.420		Ofenfrisch
23.11.2024	Zevener Zeitung	7.146		Ofenfrisch
23.11.2024	Kreiszeitung Wesermarsch	4.253		Ofenfrisch
30.11.2024	Krumbach Extra	17.132		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Altenkirchen HA	10.103		Ofenfrisch
02.12.2024	Oeffentlicher Anzeiger E	14.694		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Ahrweiler K	7.262		Ofenfrisch
02.12.2024	Nahe-Zeitung	8.632		Ofenfrisch
02.12.2024	Westerwälder Zeitung	16.560		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Lahn-Zeitung Bad Ems Lahnstein	10.035		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Andernach / Mayen	9.346		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Kreis Neuwied	13.930		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Koblenz	20.604		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Zeitung Cochem-Cell Ausgabe D	5.072		Ofenfrisch
02.12.2024	Rhein-Hunsrück-Zeitung	9.248		Ofenfrisch
03.12.2024	Offenburger Tageblatt	12.846		Ofenfrisch
11.12.2024	Stolberger Zeitung	4.769		Ofenfrisch
11.12.2024	Jülicher Zeitung	4.903		Ofenfrisch

9. PRESSESPIEGEL

11.12.2024	Eifeler Zeitung	12.247		Ofenfrisch
11.12.2024	Aachener Zeitung	12.247		Ofenfrisch
11.12.2024	Geilenkirchener Zeitung	4.852		Ofenfrisch
11.12.2024	Aachener Zeitung Nordkreis	4.769		Ofenfrisch
11.12.2024	Eschweiler Zeitung	4.769		Ofenfrisch
11.12.2024	Dürener Zeitung	11.170		Ofenfrisch
11.12.2024	Heinsberger Zeitung Erkelenzer Volkszeitung	4.852		Ofenfrisch
14.12.2024	Neuburger Extra	29.731		Ofenfrisch
ONLINE				
14.01.2024	genussmaenner.de		4.967	Ofenfrisch-Reihe
27.03.2024	rheinpfalz.de		19.620	Webseite
17.04.2024	rantlos.de		k.A.	Themendienst
19.04.2024	food-monitor		4.074	Themendienst
07.05.2024	Süddeutsche.de		1.697.867	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Kreiszeitung.de		211.607	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	op-online.de		195.362	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	DIE RHEINPFALZ		198.890	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	come-on.de		95.277	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Traunsteiner Tagblatt		3.869	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Schwäbische (Zeitung)		292.738	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	az-online.de		37.470	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	WA.de - Westfälischer Anzeiger		66.218	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	1&1		36.354	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	GMX		21.808.128	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	GMX Österreich		2.629.388	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	WEB.DE		20.392.652	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Meine Anzeigenzeitung		871	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Web Nachrichten		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Hamburger Abendblatt		235.830	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Main-Post		324.672	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	fehmarn 24		4.928	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Ostthüringer Zeitung		66.742	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Das Gelbe Blatt		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Münstersche Zeitung.de		7.482	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	SauerlandKurier		5.882	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	europe online magazine		1.193	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	BLICK		k.A.	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

07.05.2024	Kölner Stadt-Anzeiger - ksta.de		204.690	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	echo24.de		171.032	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	innsalzach24.de		85.399	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Frankfurter Neue Presse		195.062	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Thüringer Allgemeine		112.137	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Gießener Allgemeine		102.098	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Rhein-Zeitung		2.793	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Westfalen-Blatt		93.828	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	rosenheim24.de		163.160	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Hallo München		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	mangfall24.de		6.864	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Westdeutsche Zeitung		50.658	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Saarbrücker Zeitung		164.271	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	BGLand24.de		42.316	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Soester Anzeiger		63.599	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	leinetal24.de		2.477	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	freiepresse.de		289.829	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Westfälische Nachrichten		185.062	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Aachener Zeitung		29.149	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Thüringische Landeszeitung		11.170	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Allgemeine Zeitung (Rhein Main Presse)		21.865	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Wormser Zeitung		3.519	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Neue Osnabrücker Zeitung		255.148	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	General-Anzeiger Bonn		210.267	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Wiesbadener Kurier		12.666	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Bürstädter Zeitung		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Frankfurter Rundschau		1.153.183	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	TZ online		1.891.924	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	HNA Hessische Niedersächsische Allgemeine		716.765	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Merkur.de		1.082.502	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	ka-news.de		97.082	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Echo Online		45.446	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Main-Spitze		2.799	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Norddeutsche Neueste Nachrichten		19.082	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Heilbronner Stimme		155.197	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	SHZ.de		199.606	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Lampertheimer Zeitung		563	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Kreisbote		k.A.	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

07.05.2024	OVB online (Oberbayerisches Volksblatt)		2.940	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Tageskarte		5.493	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Mitteldeutsche Zeitung		450.103	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Volksstimme.de		214.833	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	mittelhessen		18.568	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Nordwest-Zeitung		133.565	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Kurierverlag		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Wetterauer Zeitung		43.682	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Rotenburger Rundschau		2.645	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Fuldaer Zeitung		55.385	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	chiemgau24.de		131.292	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	volksfreund.de		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Hersfelder Zeitung		25.310	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Waldeckische Landeszeitung		18.530	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Werra-Rundschau		23.566	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Mittelbayerische Zeitung		160.051	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Mindener Tageblatt		52.171	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	SVZ.de Schweriner Volkszeitung		86.568	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Haller Kreisblatt		23.663	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	RP-Online Rheinische Post		1.436.772	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Passauer Neue Presse		451.869	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Euskirchen		10.031	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Antenne Münster		13.092	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Bonn/Rhein-Sieg		10.130	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Antenne Niederrhein		412	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Rur		3.759	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Erft		11.203	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Köln		6.796	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Neandertal		1.026	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio WMW		2.558	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio 90,1 Mönchengladbach		1.235	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Siegen		3.834	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio WAF		17.573	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Hochstift		32.560	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Herford		8.808	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Lippe		22.010	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Bielefeld		58.794	Ofenfrisch-Reihe
07.05.2024	Radio Westfalica		11.583	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

07.05.2024	Radio Westfalica		11.583	Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Express.de		704.224	Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	1&1		36.354	Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	GMX Österreich		2.629.388	Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	GMX Schweiz		299.426	Ofenfrisch-Reihe
08.05.2024	Südkurier Online		337.562	unabhängig
08.05.2024	backnetz:eu		1.220	Kurzmeldung
08.05.2024	WebBaecker		542	Kurzmeldung
08.05.2024	BÄKO magazin		246	Kurzmeldung
26.05.2024	Badische Zeitung		260.138	Ofenfrisch-Reihe
13.06.2024	BÄKO magazin		246	Pressemitteilung
13.06.2024	backnetz:eu		1.220	Pressemitteilung
13.06.2024	WebBaecker		542	Pressemitteilung
14.06.2024	brotundbackwaren.de		k.A.	Pressemitteilung
14.06.2024	abzonline.de		k.A.	Update TrendReport 2023
17.06.2024	BäckerWelt.de		k.A.	Pressemitteilung
19.06.2024	back.intern.		230	Pressemitteilung
23.07.2024	tischgespraech.de		263	Themendienst
08.08.2024	BÄKO-magazin		246	Kurzmeldung
08.08.2024	WebBaecker		542	Kurzmeldung
08.08.2024	backnetz:eu		1.220	Kurzmeldung
16.10.2024	ABZ Allgemeine BäckerZeitung		1.269	GfK-Umfrage
16.10.2024	food-monitor		4.074	GfK-Umfrage
17.10.2024	Tutti i sensi		1.246	GfK-Umfrage
18.10.2024	BäckerWelt.de		k.A.	GfK-Umfrage
21.10.2024	BÄKO magazin		246	GfK-Umfrage
15.11.2024	dpa Themendienst		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Neandertal		1.026	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Hallo München		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Antenne Münster		13.092	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	op-online.de		195.362	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Das Gelbe Blatt		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	GMX Österreich		2.629.388	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	SauerlandKurier		5.882	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	OVB online (Oberbayerisches Volksblatt)		2.940	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	innsalzach24.de		85.399	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	BGLand24.de		42.316	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	rosenheim24.de		163.160	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

15.11.2024	Kreisbote		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Web Nachrichten		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Kreiszeitung.de		211.607	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Antenne Niederrhein		412	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	1&1		31.212	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	GMX		21.152.471	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	DIE RHEINPFALZ		206.454	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	HNA Hessische Niedersächsische Allgemeine		716.765	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	echo24.de		366.544	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	az-online.de		37.470	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Westfälische Nachrichten		205.126	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Süddeutsche.de		1.601.492	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Frankfurter Rundschau		1.153.183	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Dülmener Zeitung		11.989	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Wormser Zeitung		3.519	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Lampertheimer Zeitung		563	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio 90,1 Mönchengladbach		1.235	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Merkur.de		1.082.502	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	mangfall24.de		6.864	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Meine Anzeigenzeitung		871	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	chiemgau24.de		131.292	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	leinetal24.de		2.477	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Fuldaer Zeitung		55.385	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Wetterauer Zeitung		43.682	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	freiepresse.de		281.059	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	TZ online		1.891.924	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Gießener Allgemeine		102.098	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	fehmarn 24		4.928	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Frankfurter Neue Presse		195.062	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	WEB.DE		19.900.487	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Westdeutsche Zeitung		62.809	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Saarbrücker Zeitung		164.271	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	BLICK		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Bürstädter Zeitung		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	ka-news.de		82.361	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Mitteldeutsche Zeitung		450.103	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Main-Spitze		2.799	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Neue Westfälische		287.289	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

15.11.2024	Volksstimme.de		203.707	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	General-Anzeiger Bonn		210.267	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	volksfreund.de		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Münstersche Zeitung.de		7.482	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Wiesbadener Kurier		12.666	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	come-on.de		95.277	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Kölner Stadt-Anzeiger - ksta.de		383.817	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	mittelhessen		18.568	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Main-Post		343.104	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Mittelbayerische Zeitung		199.255	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Echo Online		45.446	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Traunsteiner Tagblatt		3.869	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Neue Osnabrücker Zeitung		340.298	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Nordwest-Zeitung		158.123	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	SHZ.de		293.430	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Aachener Zeitung		29.149	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Heilbronner Stimme		161.087	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Mindener Tageblatt		61.916	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Haller Kreisblatt		22.363	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Hochstift		39.679	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Siegen		3.834	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Express.de		893.866	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio WAF		14.140	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio WAF		14.140	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Herford		8.542	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Bielefeld		51.814	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Lippe		25.988	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Radio Westfalica		13.557	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Rotenburger Rundschau		2.645	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Kurierverlag		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Werra-Rundschau		23.566	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Hersfelder Zeitung		25.310	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Waldeckische Landeszeitung		18.530	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Rhein-Neckar-Zeitung		93.383	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Neues Volksblatt		290	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Donaukurier		187.068	Ofenfrisch-Reihe
15.11.2024	Passauer Neue Presse		579.567	Ofenfrisch-Reihe
18.11.2024	Öko-Test		31.960	Ofenfrisch-Reihe

9. PRESSESPIEGEL

06.12.2024	food-monitor		4.074	Themendienst
07.12.2024	Tutti i sensi		1.246	Ofenfrisch-Reihe
07.12.2024	Sysbus		1.246	Ofenfrisch-Reihe
10.12.2024	backnetz:eu		1.220	Kurzmeldung
18.12.2024	back.intern.		230	Kurzmeldung
NEWSLETTER				
09.05.2024	foodmonitor Newsletter		2.450	Themendienst
09.05.2024	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
10.05.2024	Backspiegel		5.000	Kurzmeldung
16.05.2024	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
13.06.2024	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Pressemitteilung
13.06.2024	WebBaecker Newsletter		4.300	Pressemitteilung
14.06.2024	Backspiegel		5.000	Pressemitteilung
18.06.2024	Newsletter baeckerwelt.de		6.149	Pressemitteilung
19.06.2024	back.mail		5.000	Pressemitteilung
25.07.2024	tischgespraech.de Newsletter		k.A.	Themendienst
08.08.2024	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
09.08.2024	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
16.08.2024	backspiegel		5.000	Kurzmeldung
18.10.2024	backspiegel		5.000	GfK-Umfrage
22.10.2024	Newsletter baeckerwelt.de		6.149	GfK-Umfrage
24.10.2024	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	GfK-Umfrage
12.12.2024	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
13.12.2024	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
18.12.2024	back.mail.		5.000	Kurzmeldung
20.12.2024	backspiegel		5.000	Kurzmeldung
27.12.2024	foodmonitor Newsletter		2.450	Themendienst

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 Verbandsgremien

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 berechtigte 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.wissen-backwaren.de, www.wissenwassschmeckt.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 berechtigte 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 Steuernummer.

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 Speicherzeit 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. Gleichermaßen 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 Erfahrungs- 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	Smolagasse 1 1220 Wien
Redaktion:	Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9	
Kathleen Reif		
Gestaltung:	www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de	www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at
kommunikation.pur GmbH, München		