

Geschäftsbericht

2025

Wissensforum Backwaren e. V.



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Vorwort

Berlin, im Juni 2026

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 uns in Richtung der Nicht-Fachöffentlichkeit zu leisten. Unser etablierter Blog und der Podcast, beide zugänglich unter [kzutaten.de](https://www.kzutaten.de).

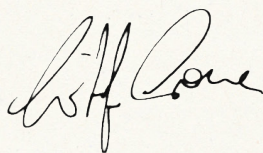
Neues Vorwort
kommt von Frau Reif

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.

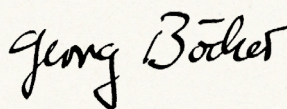
Im Frühjahr 2025 entschied unser Vorstand, dem Wissensforum mit einem neuen Mission Statement einen angepassten Auftrag zu verleihen. Im Ergebnis werden wir Bewährtes beibehalten, aber einen noch stärkeren Fokus als bisher in Richtung Aufklärung der allgemeinen Öffentlichkeit legen.

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.

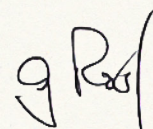
Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!



RA CHRISTOF CRONE
Vorsitzender und Geschäftsführer
Wissensforum Backwaren e.V.



DR. GEORG BÖCKER
Stellvertretender Vorsitzender



GERRIT ROSCH
Stellvertretender Vorsitzender

Inhalt

1. Gremienzusammensetzung 2025	4
2. Mitgliederversammlung 2025	4
3. Mission Statement	5
3.1 Sprachliches Finetuning	5
3.2 Ableitung Themenfelder	6
3.3 Ableitung & Feintuning Kernbotschaften	6
3.4 Überprüfung Maßnahmen.....	6
4. Krisenkommunikation	7
5. Publikationen	7
5.1 Bestand Fachbroschüren 2025	7
5.2 backwaren aktuell	10
5.3 backwaren aktuell Themenbereiche	11
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	12
6.1 Pressemitteilungen.....	12
6.2 Kurzmeldungen	13
6.3 Pressebüro für Journalisten und Medienkontaktarbeit	14
6.4 Themendienst „Wissen Backzutaten“	14
6.5 Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit in Österreich.....	15
7. Online-Kanäle	16
7.1 Webseiten	16
7.2 Blog	17
7.3 Podcast.....	17
8. PR-Arbeitskreis	18
9. Wissenschaftlicher Beirat	18
10. Mitgliedsunternehmen	19
10.1 Mitglieder in Deutschland.....	19
10.2 Mitglieder in Österreich	24
11. Pressespiegel	25
12. Datenschutzhinweis	29

Geschäftsbericht 2025

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung
am 18. Juni 2026

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

Genderhinweis: Im vorliegenden Dokument wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Es bezieht sich auf Personen jeden Geschlechts.
Titelfoto: ©XXXXXXXXXXXX

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

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1 | 1220 Wien
E-Mail info@wissensforum-backwaren.at
Internet www.wissensforum-backwaren.at

Webadresse .at
funktioniert nicht

1. Gremienzusammensetzung 2025

Vorstand

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

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*
Serge Esser | *CSM Deutschland GmbH*
Julia Loncar | *Dawn Foods Germany GmbH*
Petra Fuchs | *IREKS GmbH*
Susanne Masch | *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Bettina Kohn | *Zeelandia GmbH & Co. KG*
Marilena Knecht | *SternEnzym GmbH & Co. KG*
Kirsten Zabel | *Puratos GmbH*
Sandra Ganzenmüller | *kommunikation.pur GmbH*
Sarah Fischer | *kommunikation.pur GmbH*

@Frau Reif:
Bitte prüfen

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

@Frau Reif:
Bitte prüfen

Gf. Vorstandsmitglied

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

Geschäftsstelle

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

2. Mitgliederversammlung 2025

Im Berichtszeitraum fand die 17. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 25. Juni 2025 in Berlin.

Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2024 vorgestellt. Zudem wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2025 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten zur Mitgliederversammlung wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung verwiesen.

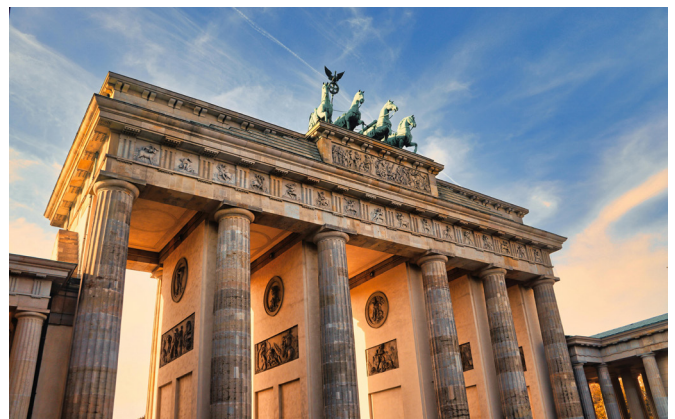


Foto: Pexels

3. Mission Statement

Der Vorstand des Backzutatenverbands e. V. sah sich im Berichtszeitraum herausgefordert, dem Wissensforum Backwaren e. V. ein neues Mission Statement zu geben. Ein entsprechender Vorschlag seitens des Vorstandes wurde in einem Präsenzworkshop des PR-Arbeitskreises am 20. März 2025 weiter ausgearbeitet und feingetuned. Dabei wurden Themenfelder identifiziert, Kernbotschaften abgeleitet und bestehende Maßnahmen auf den Prüfstand gestellt.

Vorgehen PR-Arbeitskreis:

- Sprachliches Finetuning neues Mission Statement
- Ausarbeitung Themenfelder
- Ableitung Kernbotschaften
- Sprachliches Finetuning Kernbotschaften
- Überprüfung/Justierung/Priorisierung Maßnahmen

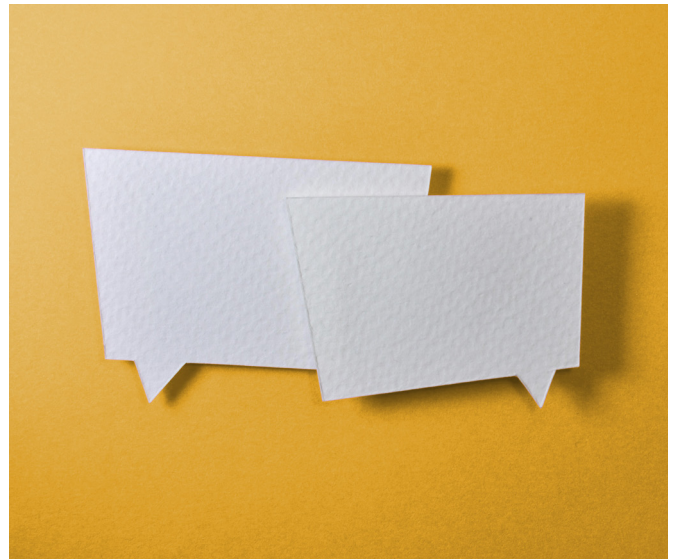


Foto: Pexels

3.1 Sprachliches Finetuning

Altes Mission Statement

Vision

Backzutaten (Backmittel und Backgroundstoffe) haben bei den Zielgruppen ein positives Image und eine breite Akzeptanz.

Verwender von Backzutaten identifizieren sich mit Backzutaten und bekennen sich zu modernen Produktionsmethoden und Backgroundstoffen.

Mission

Unser Ziel ist es, die Verwender unserer Backzutaten, Meinungsführer der Branche sowie Fachmedien und Publikumspresse mit Informationen auf Augenhöhe zu versorgen. Unser Kommunikationsstil muss dabei zielgruppengerecht ausgerichtet sein und klare und einprägsame Botschaften vermitteln.

Die Maßnahmen tragen langfristig dazu bei, die ablehnende Grundhaltung unserer Kunden abzulösen und zu Gunsten eines offenen Qualitätsbekenntnisses im Zusammenhang mit dem Einsatz unserer Produkte weiterzuentwickeln.

Neues Mission Statement

Vision

Menschen sind begeistert von Backwaren.

Mission

Wir informieren Verbraucher, Bäcker und Konditoren ganzheitlich über Backwaren und deren Zutaten.

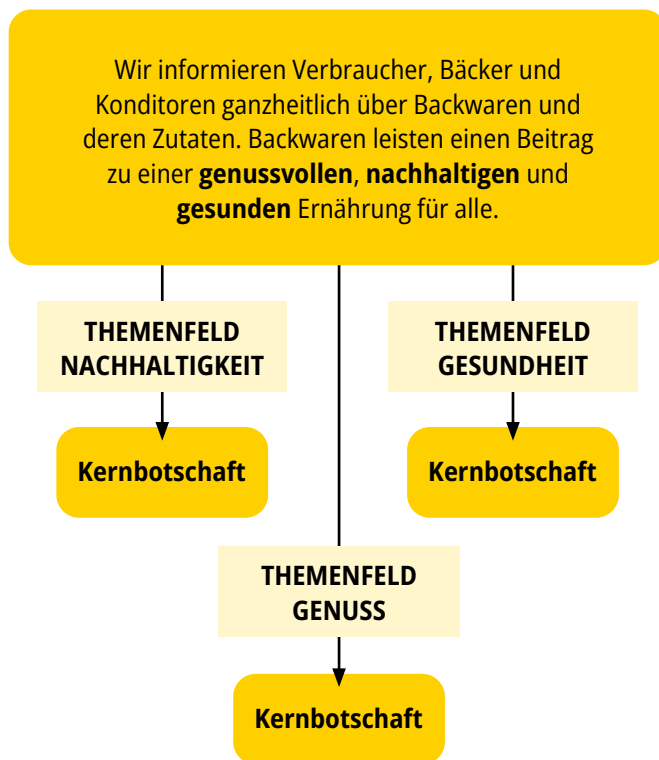
Backwaren leisten einen Beitrag zu einer genussvollen, nachhaltigen und gesunden Ernährung für alle.

3.2 Ableitung Themenfelder

Entlang der im neuen Mission Statement enthaltenen Keywords Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit identifizierte der PR-Arbeitskreis Themenfelder für die Kommunikation des Wissensforum Backwaren e.V.

Themenfelder (Auszug):

- **Genuss**
Anlässe, Inhaltsstoffe, Optik, Frische, Trends, Vielfalt, Internationalität, Selbstoptimierung, Convenience ...
- **Gesundheit**
Rechtliches, Zutaten/Inhaltsstoffe, Mythen, Trends, Herstellungsverfahren, Vielfalt, Unverträglichkeiten ...
- **Nachhaltigkeit**
Foodwaste, Regionalität, Nachhaltigkeit einzelner Rohstoffe, Zertifizierungen, „Brot ist gut!“



3.3 Ableitung & Feintuning Kernbotschaften

Auf Basis des neuen Mission Statements und der daraus abgeleiteten Themenfelder entwickelte der PR-Arbeitskreis **Kernbotschaften** für die Kommunikationsarbeit.

Genuss	Backwaren wecken positive Emotionen. Sie spiegeln mit ihrer Vielfalt meine Individualität.
Gesundheit	Backwaren sind jeden Tag Teil meiner ausgewogenen Ernährung.
Nachhaltigkeit	Backwaren leisten einen Beitrag zu einer nachhaltigen Lebensweise.

3.4 Überprüfung Maßnahmen

Für die laufenden Kommunikationsmaßnahmen 2025 wurde vom PR-Arbeitskreis keine Notwendigkeit für eine grundsätzliche Umplanung/Umschichtung gesehen. Das neue Mission Statement und die daraus abgeleiteten Themenfelder und Kernbotschaften konnten über die bereits verabschiedeten und eingeplanten Projekte kommuniziert werden. Eine Berücksichtigung im Kommunikationskonzept für 2026 hat stattgefunden.

4. Krisenkommunikation

Im Berichtszeitraum befassten sich Vorstand und PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren e. V. intensiv mit dem Thema Krisenkommunikation. Vor dem Hintergrund wachsender kommunikativer Anforderungen wurden bestehende Prozesse einer eingehenden Prüfung unterzogen und in wesentlichen Teilen neu aufgesetzt. Ziel war es, die Handlungsfähigkeit des Verbandes in potenziellen Krisensituationen weiter zu stärken, Zuständigkeiten klarer zu definieren und die interne wie externe Kommunikation noch belastbarer zu organisieren.

Ein zentraler Bestandteil dieses Prozesses waren zwei Online-Workshops mit dem PR-Arbeitskreis. Im Fokus standen dabei die Themen Krisenprävention, Krisenmanagement sowie Krisenkommunikation. In diesem Zuge wurden ein Ablauf- und Entscheidungsbaum entwickelt, die Rolle des

Pressesprechers offiziell geregelt sowie die Zusammensetzung eines Critical-Case-Teams einschließlich externer beratender Expertise definiert.

Darüber hinaus wurden relevante Issues systematisch erarbeitet und Haltungen des Verbandes zu zentralen Themenfeldern sowie abgestimmte Antworten und Positionierungen definiert. Ergänzend wurde das Issue Management weiterentwickelt und mit einem klaren Selbstverständnis hinterlegt. Berücksichtigt wurden dabei auch themenverwandte Verbände, typische Vorwürfe gegenüber der Branche beziehungsweise dem Verband.

Auf diese Weise konnte eine belastbare Grundlage für ein strukturiertes und konsistentes kommunikatives Handeln in kritischen Situationen geschaffen werden.

5. Publikationen

Um die interessierte Öffentlichkeit gemäß dem satzungsmäßigen Zweck über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. seit Jahren praxisrelevante Fachpublikationen in verschiedenen Formaten, darunter die

regelmäßig erscheinende Fachveröffentlichung *backwaren aktuell*. Zudem werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand dieser Publikationen wird nachfolgend unter 5.1 kurz vorgestellt.

5.1 Bestand Fachbroschüren 2025

Unter der Federführung des Wissensforum Backwaren e.V. wurden bis dato insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten publiziert. Sie behandeln warentkundliche Themen und technologische Fragestellungen, wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik. Außerdem werden lebensmittelrechtliche Sachverhalte aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, das in den Broschüren erläuterte und sich stetig fortentwickelnde Fachwissen auf aktuellem Stand zu halten. Aufwendig ist dies insbesondere im Bereich des Lebensmittelrechts, das einem stetigen und immer schnelleren Wandel unterliegt. Eine möglichst zeitnahe Aktualisierung der Fachbroschüren ist daher, je nach inhaltlicher Ausgestaltung der einzelnen Publikationen, unabdingbar.

Angelehnt an das Design der seit 2017 in neuem Look erscheinenden *backwaren aktuell* überarbeitet das Wissensforum nun auch nach und nach seine Fachbroschüren. Den Anfang machte im Jahr 2019 die Broschüre „**Was sind Backmittel?**“, die nicht nur optisch, sondern auch inhaltlich aktualisiert wurde, beispielsweise durch Berücksichtigung der 2017 überarbeiteten Leitsätze für Backmittel des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.. Daneben bietet die Broschüre eine umfas-

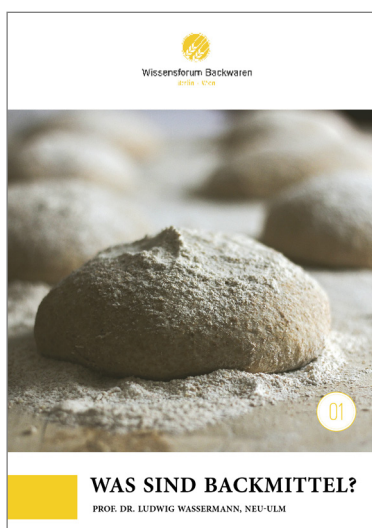
sende Definition von Backmitteln sowie eine Übersicht über die Entwicklung von Backmitteln im Laufe der Zeit. Die natürlichen Backeigenschaften von Getreide werden erläutert und wie Backmittel diese beeinflussen können. (Coverabbildung siehe S. 8)

„**Backhefe – natürlich rein**“ heißt die in Zusammenarbeit mit dem Hefeverband e.V. im Jahr 2020 aktualisierte Fachbroschüre. Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe über den Stoffwechsel der Hefezelle bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatzgebieten klärt die Fachbroschüre „Backhefe – natürlich rein“ eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis. (Coverabbildung siehe S. 8)

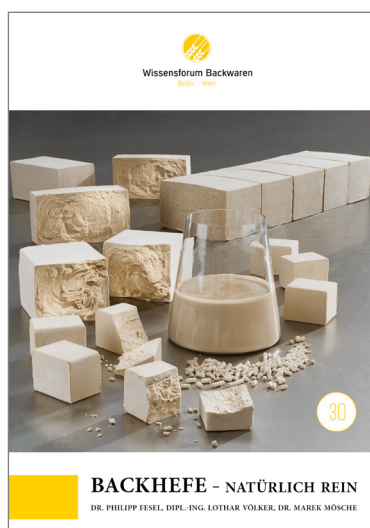
2021 kam es zum dritten Relaunch. Überarbeitet wurde die Broschüre „**Fehler bei Kleingebäck und Brot**“ (vormals: Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung). Bei dieser sehr bildlastigen Broschüre konnte das Bildmaterial vollständig ausgetauscht und so einer modernen Bildsprache angepasst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

2022 bis 2025 kam es zu keinem weiteren Relaunch. Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3.

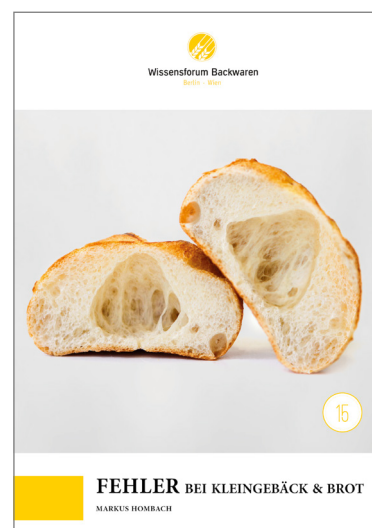
Sämtliche Fachbroschüren stehen zum kostenlosen Download auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. www.wissensforum-backwaren.de zur Verfügung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.



Relaunch 2019



Relaunch 2020



Relaunch 2021

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

Nr.	Titel	Stand (online)
1	Was sind Backmittel?	2019
	Bread improvers – action and application	2009
3	Rohstoffe für Brotbackmittel	2009
7	Bio-Backwaren	2011
8	Gewürze in Backwaren	2009
9	Backwaren – Geschichte und Wissen heute	2009
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei Kleingebäck und Brot	2021
20	Die Gärsteuerung mittels Kältetechnik – ein modernes Verfahren der Backwarenherstellung*	2009
	Proofing Control with Refrigeration Technology	2009
25	Sauerteig	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Hefe – natürlich rein	2020

@Frau Reif:
Bitte prüfen



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

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.	Titel	Print
2	Die Bedeutung von Nahrungsfetten für die menschliche Ernährung	1993
4	Convenience-Produkte	1994
5	Rohstoffe für Backmittel beim Brötchen	1998
6	Mehr Genuss durch Aromen	1996
16	Backmischungen für Brot und Kleingebäck	1992
17	Brot – ein wertvoller Bestandteil unserer Ernährung	1993
21	Formtrennmittel	1995
	Release Agents	1995
	Les agents de démoulage	1995
22	Allergien in Zusammenhang mit Backwaren und deren Herstellung	1996
24	Einsatz von Enzymen in Backwaren	1997
26	Backmargarinen und Fette	1999
27	Emulgatoren in Backmitteln und Backgrundstoffen	2001
	Emulsifiers in bread improvers and bakery ingredients	2001

5.2 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.

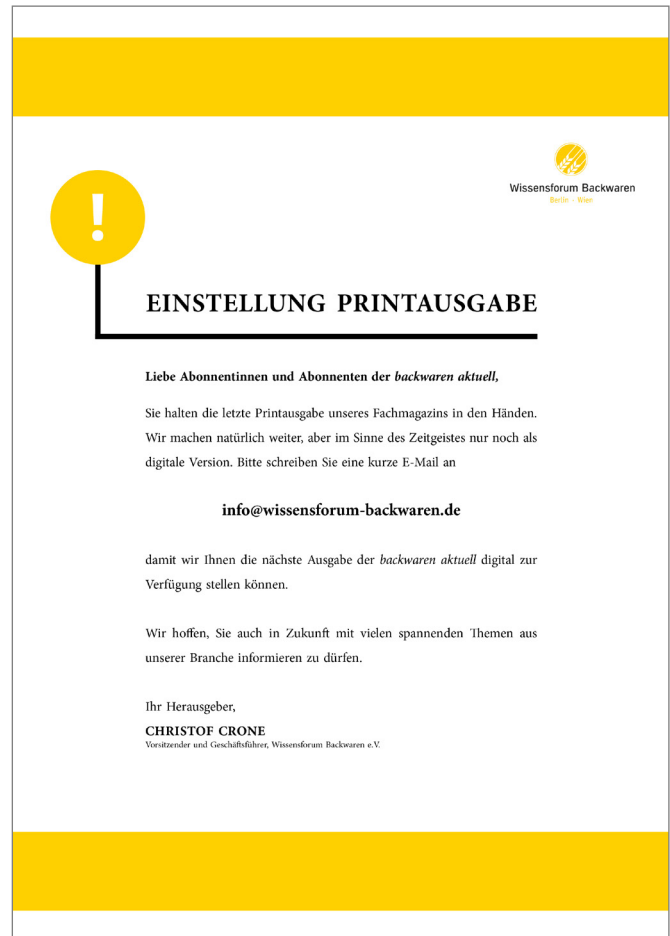
Der **Leserkreis** von *backwaren aktuell* setzt sich im Wesentlichen aus folgenden Vertretergruppen zusammen:

- Fachkreise: Hersteller, Händler und Anwender von Backmitteln und Backzutaten
- Universitäten und Berufsschulen
- politische Entscheidungsträger auf nationaler und internationaler Ebene: Mitglieder des Bundestages und der Landtage, EU-Kommission, Mitglieder des EU-Parlamentes
- Multiplikatoren der Ernährungsberatung sowie Aus- und Weiterbildung
- Journalisten und andere Vertreter von Fachmedien
- Lebensmittelüberwachung und Regierungspräsidien in Deutschland und Österreich
- politische Interessenvertreter: Wirtschafts- und Verbraucherverbände

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



Beileger in Ausgabe 02/2021

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

5.3 backwaren aktuell Themenbereiche

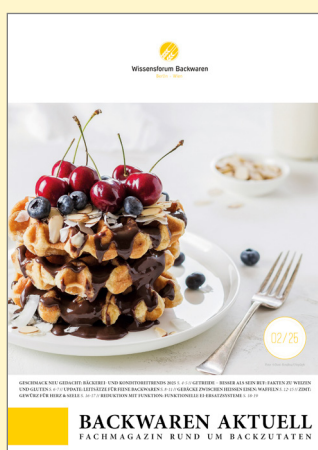
Die Ausgaben im Jahr 2025 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 01/25



Bernt Farcke	Brötchen in der Klimakrise Das Projekt MAGIC-KlimaBack erforscht klimafreundliche Backweizen-Sorten
Irene Krauß	Kuchenklassiker Auf historischer Spurensuche – Obst- und Streuselkuchen
Dr. Holger Willms	Carobmehl Eine exotische Bereicherung für Bäckerei und Konditorei
Dr. Heiko Zentgraf	Im Fokus: Unsere „Roggenkette“ Acker-, Back- und Esskultur: Perspektiven einer unterschätzten Getreideart

Ausgabe 02/25



Kirsten Zabel	Geschmack neu gedacht Bäckerei- und Konditoreitrends 2025
Anne-Kristin Barth und Gunda Backes	Getreide – besser als sein Ruf Wissenschaftliche Fakten zu Weizen und Gluten
Dr. Heiko Zentgraf	Leitsätze für Feine Backwaren – neu und aktuell Der orientierende Leitfaden für ein vielfältiges Sortiment
Irene Krauß	Gebäcke zwischen heißen Eisen: Hausgemachte Waffeln Ein Genuss für jede Gelegenheit
Christian Weidenhammer	Zimt: Gewürz für Herz & Seele Ein aromatisches Gewürz mit Geschichte und Nutzen
Gordon Grimm	Reduktion mit Funktion Funktionelle Ei-Ersatzsysteme für stabile Qualität und reduzierte Kosten

Ausgabe 03/25



Stefan Rauer	Süßer die Plätzchen nie schmecken Fondant richtig in der Weihnachtsbäckerei einsetzen
Franca Werhahn	Dubai-Schokolade im Fokus Vom viralen Trend zur Streitfrage: Urteile, Preise und die neue EU-Regel
Simon Knappich	Siede-Check Berliner, Krapfen und Pfannkuchen in Spitzenqualität
Dr. Nils Hinrichsen	Backen mit Oleogelen Für qualitativ überzeugende Backwaren
Zhanar Sadyk	Nachhaltig Backen Trester als Backzutut: Mehr Ballaststoffe, bessere Textur, volles Aroma
Irene Krauß	Köstlicher Klassiker Käsekuchen - saftig, cremig, perfekt

6.2 Kurzmeldungen

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

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB
06.05.2025, Berlin

+++ neue Ausgabe *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. +++ Im Fokus: Unsere „Roggenkette“ - Perspektiven einer unterschätzten Getreideart +++ Trendzutat Carobmehl – eine exotische Bereicherung für Bäckerei und Konditorei +++ Auf historischer Spurensuche: Kuchenklassiker Obst- und Streuselkuchen +++ Brötchen in der Klimakrise: Das Projekt MAGIC-KlimaBack erforscht klimafreundliche Backweizen-Sorten +++

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB
06.08.2025, Berlin

+++ Sommerausgabe *backwaren aktuell* erschienen +++ ab sofort kostenfrei auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. lesen +++ Highlight: Geschmack neu gedacht – Bäckerei- und Konditoreitrends 2025 +++ Weitere Themen: Wissenschaftliche Fakten zu Weizen und Gluten +++ Leitsätze für Feine Backwaren +++ Kulturgeschichte der Waffel +++ Zimt: vom Weihnachtsgewürz zur Trendzutat +++ funktionelle Ei-Ersatzsysteme +++

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB
03.12.2025, Berlin

+++ Winterausgabe *backwaren aktuell* erschienen +++ saisonale Beiträge: Fondant richtig in der Weihnachtsbäckerei einsetzen +++ Siede-Check: Berliner, Krapfen und Pfannkuchen in Spitzenqualität +++ Nachhaltige Backzutaten: Oleogele & Trester +++ Aus dem Lebensmittelrecht: Dubai-Schokolade +++ Aus der Kulturgeschichte: Käsekuchen +++ ab sofort kostenfrei auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. lesen +++

14. Die neue *backwaren aktuell* ist online



Das Wissensforum Backwaren hat die *backwaren aktuell* Ausgabe 1-2025 veröffentlicht. Das sind die Themen:

- Roggen, eine unterschätzte Getreideart: Roggen spielt für die Weltmehrnahrung zwar nur eine marginale Bedeutung, für die Landwirtschaft ergeben sich aber unter Aspekten wie Biodiversität und Nachhaltigkeit neue Perspektiven.
- Trendzutat Carobmehl: Speziell für Bäckereien und Konditoreien kann das aromatische Mehl eine Bereicherung sein.
- Obst- und Streuselkuchen sind die Kuchenklassiker schlechthin. Letzterer war früher vor allem in Sachsen und Schlesien bekannt, heute ist er aus keiner Bäckerei wegzudenken.
- Brötchen in der Klimakrise: Das Projekt MAGIC-KlimaBack erforscht klimafreundliche Backweizen-Sorten.

Die *backwaren aktuell* steht zum Download unter diesem Link bereit.

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN FÜR DIE BACKZUTATEN

09.05.2025 – *Backspiegel*

Trends unter die Lupe genommen



Was sind Konditoreitrends 2025, was hat sich bei den Leitsätzen für Feine Backwaren getan und warum sind Waffeln der letzte ...

weiterlesen

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN FÜR DIE BACKZUTATEN

07.08.2025 – *BÄKO-magazin Newsletter*

BOOKMARKS + BOOKS

18. «*backwaren aktuell*»: Ausgabe 03-2025 zum Download



Berlin. (03.12. / wifo) Viele nützliche Anregungen und Informationen bietet auch die dritte und letzte Ausgabe 2025 von «*backwaren aktuell*», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren in Berlin. Sichern Sie sich noch heute Ihr kostenfreies Exemplar im Format PDF zum Download (Foto: wifo).

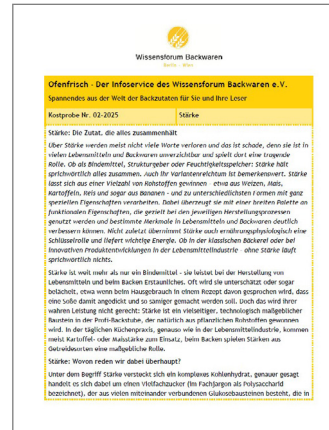
05.12.2025 – *WebBaecker Newsletter*

6.3 Pressebüro für Journalisten und Medienkontaktarbeit

Das Pressebüro stand auch 2025 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:

- Ballaststoffe
- Stärke
- Health-Claims
- Hochverarbeitete Lebensmittel



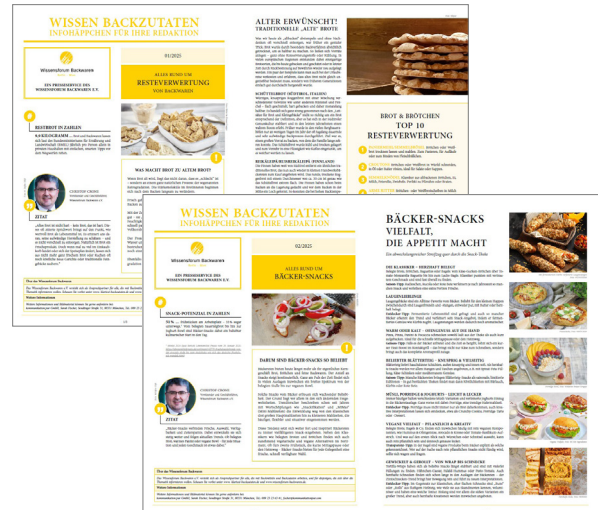
„Ofenfrisch“ zum Thema Stärke

6.4 Themendienst „Wissen Backzutaten“

Um die Kommunikation in Richtung Publikumspresse 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 2025 wie genannt vorbereitet und an die Presse verschickt:

- Resteverwertung
- Bäcker-Snacks



Themendienste 2025

6.5 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.~~

Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“



Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten – im Wesentlichen in Bezug auf die leicht von Deutschland abweichenden national geregelten Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware – angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website www.wissenwasschmeckt.at gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten. Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. ~~Weitere Nachdrucke wurden, wie auch in den Vorjahren, im Jahr 2024 nicht vorgenommen.~~

Webadresse .at funktioniert nicht

ICC-Austria



@Frau Reif:
Bitte prüfen

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 praxisrelevante Anwendungen. ~~Diese Tagung wird von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. dieses Mal in Zusammenarbeit mit der AGES (Österreichische 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.~~

7. Online-Kanäle

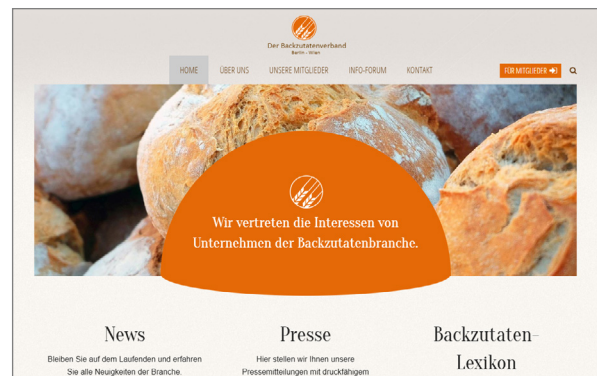
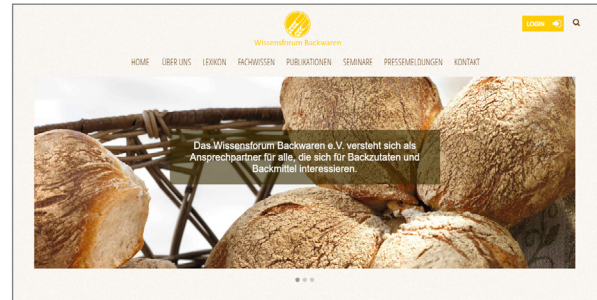
7.1 Webseiten

Auch 2025 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 und Podcast-Folgen eingestellt.



WILLKOMMEN BEI KLARTEXT-BACKZUTATEN.DE

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

Hereinspaziert!

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

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



7.2 Blog

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

- Ballaststoffe: von wegen Ballast – guter Stoff für unsere Ernährung
- Stärke: die Zutat, die alles zusammenhält
- Health Claims: verlässliche Orientierung oder Marketingstrategie?
- Hochverarbeitet und hochumstritten: Wie sinnvoll ist die Warnung vor Ultra-processed foods?



ERNÄHRUNGSWISSEN

Ballaststoffe: Von wegen Ballast – guter Stoff für unsere Ernährung

Ballaststoffe – der Name klingt wenig vielversprechend. Schließlich verbindet man „Ballast“ eher mit etwas Überflüssigem. Doch das Gegenteil ist...

WEITERLESEN



BACKZUTATEN

Stärke: Die Zutat, die alles zusammenhält

Über Stärke werden meist nicht viele Worte verloren und das ist schade, denn sie ist in vielen Lebensmitteln und...

WEITERLESEN

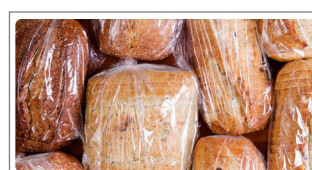


BLOG

Health Claims: verlässliche Orientierung oder Marketingstrategie?

Wer sich beim Kauf von Lebensmitteln und Getränken die Etiketten genauer anschaut, findet auf Verpackungen Aussagen wie „trägt zur...“

WEITERLESEN



BLOG

Hochverarbeitet und hochumstritten: Wie sinnvoll ist die Warnung vor Ultra-processed foods?

Sogenannte hochverarbeitete Lebensmittel – Ultra-processed foods (UPF) – sind in aller Munde, sowohl wortwörtlich als auch im übertragenen Sinne....

WEITERLESEN

7.3 Podcast

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

- Brotsommelier | Gast: Martin Göttlich, Ernst Böcker GmbH & Co. KG
- Lebensmittelsicherheit | Gast: Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG

PODCAST



KLARTEXT
BACKZUTATEN

Folge 9 – Lebensmittelsicherheit

In Deutschland verlassen wir uns darauf, dass unsere Lebensmittel sicher sind. Doch wer kontrolliert das eigentlich und wie läuft eine solche Prüfung im Labor ab? In dieser Folge gibt uns Expertin Prof. Dr. Bärbel Kniel spannende Einblicke in die Welt der Lebensmittelüberwachung.

0:00 / 19:43



KLARTEXT
BACKZUTATEN

Folge 8 – Brotsommelier

Was macht eigentlich ein Brotsommelier? Wie kommt man zu diesem Titel, welche Fähigkeiten erwirbt man und welche Türen öffnen sich durch solch eine Weiterbildung? All das erklärt uns unser Gast Martin Göttlich.

0:00 / 0:00

8. PR-Arbeitskreis

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

- 20.03.2025 (Präsenztermin in Berlin)
- 24.04.2025 (online)
- 05.06.2025 (online)
- 30.09.2025 (online)
- 30.10.2025 (online)

Das Präsenztreffen befasste sich vor allem mit dem neuen Mission Statement (siehe S. 5), die Online-Sitzungen im April und Juni dienten der Bearbeitung des Themas Krisenkommunikation (siehe S. 7).


Weitere Themen der virtuellen Sitzungen waren unter anderem die Besprechungen laufender Projekte, darunter Timing und Themen von Pressemitteilungen, Blogbeiträgen, Themendiensten und Ofenfrisch-Versänden.


Zum Jahresende hin standen der Rückblick auf 2025 und das Kommunikationskonzept für 2026 im Fokus der gemeinsamen Besprechungen.



Foto: Unsplash

9. 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  und 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.

Der Wissenschaftliche Beirat unterstützt das Wissensforum Backwaren e.V. in beratender Funktion. Zu seinen wesentlichen **Aufgaben** zählen:

- Netzwerkpflge
- 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)

@Frau Reif:
Bitte prüfen

10. Mitgliedsunternehmen

10.1 Mitglieder in Deutschland

@Frau Reif:
Bitte prüfen

AB Enzymes GmbH

Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/36 80 100
Fax +49-(0)6151/36 80 120

E-Mail: info@abenzymes.com
Internet: www.abenzymes.com

Abel + Schäfer

Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8 – 12
66333 Völklingen
oder
Postfach 10 11 20
66302 Völklingen

Tel. +49-(0)6898/97 26 0
Fax +49-(0)6898/97 26 – 97

E-Mail: info@komplet.com
Internet: www.komplet.com

backaldrin Vertriebs GmbH

Carl v. Linde Str. 5
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60
Fax +49-(0)89/32 04 82 9

E-Mail: info@backaldrin.de
Internet: www.backaldrin.com

Bakels Deutschland GmbH

Paradiesstraße 206c
12526 Berlin

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

BASF Personal Care and Nutrition GmbH

Standort Illertissen
Postfach 10 63
89251 Illertissen

Tel. +49-(0)7303/13-0
Fax +49-(0)7303/13-70 3
= Geschäftsgebiet Nahrungsmitteltechnologie

E-Mail: Andreas.Funke@basf.com
Internet: www.basf.com

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

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

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

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

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

Lesaffre Deutschland GmbH

Ohmstr. 1
77694 Kehl-Sundheim

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

Martin Braun Backmittel & Essenzen KG

Tillystr. 17
30459 Hannover
oder
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Tel. +49-(0)511/ 41 07-0
Fax +49-(0)511/41 07-70

E-Mail: info@martinbraun.de
Internet: www.martinbraun.de

Novozymes Deutschland GmbH

Monika Metschulat
An der Leimenkaut 40
65207 Wiesbaden

Tel. +49-(0)6127/703370
Fax +49-(0)6127/703372

E-Mail: mmet@novozymes.com
Internet: www.novozymes.com

Palsgaard Verkaufsgesellschaft mbH & Co. KG

Bornumer Str. 4 - 6
30449 Hannover

Tel. +49 511 8759149

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

PURATOS GmbH

Reisholzer Werftstraße 35
40589 Düsseldorf

Tel. +49-(0)211/598938-0
Fax +49-(0)211/598938-40

E-Mail: info.germany@puratos.com
Internet: www.puratos.de

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

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

UNIFERM GmbH & Co. KG

Brede 4
59368 Werne
oder
Postfach 16 61
59359 Werne

Tel. +49-(0)2389/79 78-0
Fax +49-(0)2389/79 78-2 80

E-Mail: info@uniferm.de
Internet: www.UNIFERM.de

Vandemoortele Deutschland GmbH

Altensenner Weg 68
32052 Herford
oder
Postfach 23 65
32013 Herford

Tel. +49-(0)5221/76 70
Fax +49-(0)5221/76 71 61

E-Mail: info@vandemoortele.de
Internet: www.vandemoortele.de

Zeelandia GmbH & Co. KG

Homburger Landstr. 602
60437 Frankfurt am Main
oder
Postfach 56 02 20
60437 Frankfurt am Main

Tel. +49-(0)69/95 05 5-0
Fax +49-(0)69/95 05 58 0

E-Mail: info@zeelandia.de
Internet: www.zeelandia.de

10.2 Mitglieder in Österreich

@Frau Reif:
Bitte prüfen

backaldrin International – The Kornspitz Company GmbH

Kornspitzstraße 1
4481 Asten
oder
Johann-Schorsch-Straße 3
1140 Wien

Tel. +43-(0)722488210
Fax +43-(0)7224882116

Tel. +43-(0)19794806
Fax +43-(0)19794664

E-Mail: info@backaldrin.com
Internet: www.backaldrin.com

CSM Ingredients Austria GmbH

Schleppe Platz 8
9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 41403-0
Fax +43 463 41403-33

E-Mail: info.austria@csmbakerysolutions.com
Internet: www.csmbakery.com/austria

LESAFFRE AUSTRIA AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7
Objekt 58B
2355 Wiener Neudorf

Tel. +43- (0)2236 677 988-0
Fax +43-(0)2236 677 988-550

E-Mail: office@lesaffre.at
Internet: www.lesaffre.at

Pfahnl Backmittel GmbH

Halmenberg 13
4230 Pregarten

Tel. +43-(0)723623070
Fax +43-(0)7236230715

E-Mail: office@pfahnl.at
Internet: www.pfahnl.at

Puratos Austria GmbH

Maria-Theresia-Straße 41
4600 Wels

Tel. +43-(0)724241848-291
Fax +43-(0)7242418484

Internet: www.puratos.at

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Smolagasse 1
1220 Wien

Tel. +43-(0)128808
Fax +43-(0)12880819


E-Mail: office@stamag.at
Internet: www.stamag.at

11. Pressespiegel

ÜBERSICHT ERGEBNISSE PRESSESPIEGEL 2025

	Print Clippings	Auflage	Online Clippings	Page Visits	Anzeigenäquivalenzwert
Q1	57	845.180	1	2.685.282	172.071
Q2	10	221.771	14	2.122.338	50.195
Q3	7	179.490	10	211.164	38.210
Q4	27	242.740	13	33.384	40.469
Gesamt	101	1.489.181	38	5.052.168	300.946

GESAMT-CLIPPINGS 2025: 139

Datum	Medium	Auflage	Page Visits (täglich)	Ursprungs-Artikel 
Print				
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Halle / Saalekreis	26.459		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Bernburger Kurier	5.523		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Bitterfelder Zeitung	8.147		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Dessau	10.186		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Eisleben	4.975		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Ascherslebener Zeitung	3.682		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Hettstedt	4.975		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Jessen	6.540		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Köthener Zeitung	6.290		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Merseburg/Querfurt	10.983		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Naumburger Tageblatt	8.514		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Naumburger Tageblatt Nebra	2.838		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Quedlinburg	6.389		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Sangerhäuser Zeitung	6.821		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Weißenfels	6.983		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Wittenberg	6.540		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Mitteldeutsche Zeitung Zeitz	4.873		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Münsterland Zeitung	17.919		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Magdeburger Volksstimme Magdeburgische Zeitung	31.008		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Harzer Volksstimme Brocken-Kurier Wernigerode	11.930		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Burger Volksstimme Burger Rundschau	5.133		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Havelberger Volksstimme	5.981		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Klötzer Volksstimme	4.227		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Wanzleber Volksstimme	3.819		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Genthiner Volksstimme	5.133		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell

Datum	Medium	Auflage	Page Visits (täglich)	Ursprungs-Artikel
04.01.2025	Haldensleber Volksstimme	5.912		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Wolmirstedter Volksstimme	5.912		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Oschersleber Volksstimme	3.819		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Salzwedeler Volksstimme	4.227		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Zerbster Volksstimme	4.209		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Osterburger Volksstimme	5.981		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Gardelegener Volksstimme	4.227		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Halberstädter Volksstimme Halberstädter Tagblatt	8.735		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Staßfurter Volksstimme Salzland-Kurier	5.756		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Stendaler Volksstimme	5.981		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
04.01.2025	Schönebecker Volksstimme Elbe-Saale-Rundblick	7.406		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
07.01.2025	Ruhr Nachrichten Castrop-Rauxeler Zeitung	5.513		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
10.01.2025	Ruhr Nachrichten Halterner Zeitung	7.891		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Isar Wochenblatt	33.000		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Rundschau Kelheim	40.736		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Rundschau Regensburg	110.283		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Ingolstädter Anzeiger	k.A.		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Rundschau Schwandorf	54.662		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Rundschau Neumarkt	45.392		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
11.01.2025	Rundschau Bayerwald (Cham)	35.462		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
13.01.2025	Ruhr Nachrichten Dorstener Zeitung	13.955		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
01.02.2025	TK Report	6.051		Pressemitteilung / GfK-Umfrage
01.02.2025	TK Report	6.051		Pressemitteilung / GfK-Umfrage
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Brettener Nachrichten	13.396		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Karlsruhe	91.340		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Badisches Tagblatt	5.287		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Ettlingen	12.077		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Pforzheimer Kurier	2.672		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Hardt	9.947		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Acher- und Bühler Bote	15.868		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
06.02.2025	Badische Neueste Nachrichten Bruchsaler Rundschau	15.294		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
22.02.2025	burgbergblick Wochenende	42.270		Ofenfrisch-Reihe / backwaren aktuell
15.04.2025	Landbäckerei Spezial	50.000		Themendienst
15.04.2025	Landbäckerei Spezial	50.000		Ofenfrisch-Reihe
01.05.2025	BackJournal	10.000		iba Talk 2025
12.06.2025	Freies Wort Bad Salzungen	4.119		Ofenfrisch-Reihe
12.06.2025	Freies Wort Hildburghausen, Sonneberg, Thüringer Wald	9.932		Ofenfrisch-Reihe

Datum	Medium	Auflage	Page Visits (täglich)	Ursprungs-Artikel
12.06.2025	Freies Wort Schmalkalden, Meiningen	6.428		Ofenfrisch-Reihe
12.06.2025	Freies Wort Suhl, Ilmenau, Rennsteig	5.342		Ofenfrisch-Reihe
14.06.2025	Wochenspiegel Suhl	26.550		Ofenfrisch-Reihe
14.06.2025	Wochenspiegel Hildburghausen	30.050		Ofenfrisch-Reihe
14.06.2025	Wochenspiegel Sonneberg	29.350		Ofenfrisch-Reihe
01.07.2025	Landlust Einfach Hausgemacht	82.287		Ofenfrisch / Media Relations
21.08.2025	Meininger Tageblatt	7.545		Themendienst
21.08.2025	STZ Südthüringer Zeitung Bad Salzungen	4.005		Themendienst
21.08.2025	STZ Südthüringer Zeitung Schmalkalden, Meiningen	6.253		Themendienst
23.08.2025	Wochenspiegel Bad Salzungen	30.350		Themendienst
23.08.2025	Wochenspiegel Schmalkalden	23.400		Themendienst
23.08.2025	Wochenspiegel Meiningen	25.650		Themendienst
25.11.2025	Freie Presse Chemnitzer Zeitung	26.954		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Stollberg	6.891		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Werdau	5.971		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Zschopau	4.303		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Oberes Vogtland	7.135		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Auer Zeitung	8.920		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Freiburger Zeitung	10.825		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Plauener Zeitung	11.046		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Zwickauer Zeitung	15.336		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Annaberg	8.345		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Auerbach	6.789		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Flöha	4.234		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Glauchau	5.558		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Hohenstein	5.278		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Marienberg	5.990		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Mittweida	5.261		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Reichenbach	5.328		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Rochlitz	3.875		backwaren aktuell / Webseite WFB
25.11.2025	Freie Presse Schwarzenberg	4.444		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung	40.297		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Mosbacher Nachrichten	9.721		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Eberbacher Nachrichten	1.439		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Bergstraße/Mannheim/Weinheimer Rundschau	2.518		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Region Heidelberg	13.432		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Wieslocher Nachrichten Walldorfer Rundschau	8.059		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Nordbadische Nachrichten	6.452		backwaren aktuell / Webseite WFB
29.11.2025	Rhein-Neckar-Zeitung Sinsheimer Nachrichten	8.339		backwaren aktuell / Webseite WFB

Datum	Medium	Auflage	Page Visits (täglich)	Ursprungs-Artikel
Online				
11.03.2025	CHIP Online		2.685.282	Themendienst / backwaren aktuell
25.04.2025	come-on.de		95.277	Webseite / backwaren aktuell
25.04.2025	SauerlandKurier		5.882	Webseite / backwaren aktuell
25.04.2025	Soester Anzeiger		63.599	Webseite / backwaren aktuell
25.04.2025	Frankfurter Rundschau		1.153.183	Webseite / backwaren aktuell
25.04.2025	WA.de - Westfälischer Anzeiger		66.218	Webseite / backwaren aktuell
25.04.2025	HNA Hessische Niedersächsische Allgemeine		716.765	Webseite / backwaren aktuell
06.05.2025	WebBaecker		542	Kurzmeldung
07.05.2025	BÄKO-magazin		246	Kurzmeldung
25.05.2025	Sysbus		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
31.05.2025	Tutti i sensi		1.126	Ofenfrisch-Reihe
31.07.2025	tischgesprach.de		k.A.	Ofenfrisch / Webseite
07.08.2025	BÄKO magazin		149	Kurzmeldung
07.08.2025	food-monitor		4.074	Themendienst
07.08.2025	WebBaecker		542	Kurzmeldung
15.09.2025	news.de		189.449	Webseite / backwaren aktuell
20.11.2025	food-monitor		4.074	Themendienst
21.11.2025	Tutti i sensi		1.246	Themendienst
03.12.2025	WebBaecker		542	Kurzmeldung
04.12.2025	BÄKO magazin		150	Kurzmeldung
10.12.2025	WebBaecker		542	Pressemitteilung
10.12.2025	back.intern		230	Pressemitteilung
11.12.2025	BÄKO magazin		150	Pressemitteilung
Newsletter				
07.05.2025	back.mail.		5.000	Kurzmeldung
08.05.2025	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
09.05.2025	Backspiegel		5.000	Kurzmeldung
09.05.2025	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
31.07.2025	Tischgespräch Newsletter		k.A.	Ofenfrisch-Reihe
07.08.2025	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
07.08.2025	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
08.08.2025	backspiegel		5.000	Kurzmeldung
28.08.2025	food-monitor: Newsletter für Verbraucher		2.450	Themendienst
04.12.2025	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Kurzmeldung
04.12.2025	food-monitor: Newsletter für Verbraucher		2.450	Themendienst
05.12.2025	WebBaecker Newsletter		4.300	Kurzmeldung
10.12.2025	back.mail.		5.000	Pressemitteilung
11.12.2025	BÄKO-magazin Newsletter		5.200	Pressemitteilung
11.12.2025	WebBaecker Newsletter		4.300	Pressemitteilung

12. Datenschutzhinweis

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 Funk-

tionen 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 berechnete 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 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 berechnete Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. an der Archivierung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der historischen Sicherung und Dokumentation der Verbandstätigkeit.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Wir speichern Ihre Daten im Allgemeinen für die Dauer von 10 Jahren nach Beendigung der Mitgliedschaft des Mitgliedsunternehmens. Des Weiteren löschen wir personenbezogene Daten einzelner Ansprechpartner nach Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfrist, wenn uns das Mitgliedsunternehmen (oder der Ansprechpartner selbst) meldet, dass ein Arbeitsverhältnis mit diesem nicht mehr besteht. Die Archivierung von personenbezogenen Daten von Mitgliedern der Gremien des Wissensforums Backwaren e.V. bleibt hiervon unberührt.

II. Datenschutzhinweis für Verbraucher / Kontaktaufnahme mit dem Wissensforum Backwaren e.V.

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten. Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, Ihre Kontaktdaten, wie

Telefonnummern, E-Mail und Fax sowie ggf. den Namen des Unternehmens / der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten.

Dies tun wir in der Regel, wenn Sie mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten, www.wissensforum-backwaren.de, www.wissenwasschmeckt.de, in Kontakt treten, zum Zwecke der Beantwortung Ihrer Anfragen, dem Erteilen von Auskünften sowie ggf. der Übersendung von Informationsmaterial auf Nachfrage.

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Das berechnigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht darin, Ihnen eine durch Sie veranlasste Auskunft zu erteilen.

Wir speichern Ihre Daten für die Dauer, die wir für die Beantwortung Ihrer Anfrage benötigen, höchstens jedoch bis zum Ablauf der regelmäßigen Verjährungsfristen.

III. Datenschutzhinweis für Verbraucher und andere Kunden, die Fachpublikationen bei uns bestellen

Wenn Sie bei uns Fachpublikationen bestellen, sei es per Email, Post, Telefon, Fax, über sonstige Kommunikationswege oder unsere Internetseite, verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten.

Das betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, Ihre Anschrift, Ihre Kontaktdaten, wie E-Mail-Adresse, Telefon-/Faxnummer, Geburtsdatum und die Bankverbindung sowie ggf. USt.-ID und 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.

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 berechnigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der satzungsgemäßen Wahrnehmung und Förderung der gemeinsamen Interessen der gesamten deutschen Backzutatenwirtschaft. Zu unseren Aufgaben gehören insbesondere die Aufklärung über und die Steigerung des Ansehens über Backzutaten, insbesondere solche mit funktionaler Wirkung („Backmittel“), der Erhalt der wirtschaftlichen Freiheit, und die Begleitung von die Branche tangierenden Gesetzgebungsvorhaben, die Veröffentlichung von Presseaussendungen, die Herausgabe von Fachpublikationen. Die Satzung des Wissensforum Backwaren e.V. ist abrufbar unter www.wissensforum-backwaren.de/Satzung.

Wir speichern Ihre Daten zunächst für die Dauer von vier Jahren. Die Speicherdauer von vier Jahren beginnt von neuem, sobald wir mit Ihnen oder Sie mit uns zu o.g. Zwecken in Kontakt treten.

V. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei Unternehmen, zu denen wir in einer Geschäftsbeziehung stehen

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, das uns gegenüber Dienstleistungen erbringt oder Waren an uns liefert. Gleiches gilt für Ansprechpartner von Unternehmen, Organisationen und Institutionen, die wir im Rahmen eines Sponsorings unterstützen oder anderweitig fördern.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Organisation oder Institution, für die Sie arbeiten sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax.

Die Verarbeitung erfolgt zur Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO) sowie der Verwaltung und Durchsetzung 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 widersprechen. Sie können sich hierzu jederzeit aus dem Newsletter-Verteiler austragen, indem Sie uns per E-mail um Austragung bitten. Im Übrigen weisen wir Sie 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

IMPRESSUM

Herausgeber und V.i.S.d.P.

RA Christof Crone |
Vorsitzender und Geschäftsführer |
Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

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

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

www.wissensforum-backwaren.de

info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1
1220 Wien

www.wissensforum-backwaren.at

info@wissensforum-backwaren.at

Redaktion und Gestaltung

Kathleen Reif | Wissensforum Backwaren e. V.

kommunikation.pur GmbH | München:

Sarah Fischer (Redaktion), Eva Haupt (Grafik)



Webadresse .at
funktioniert nicht