

GESCHÄFTSBERICHT 2011



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt am

10. Mai 2012 in Berlin

Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30/680 72 23-10

Telefax +49 (0) 30/680 72 23-19

Internet www.wissensforum-backwaren.de

E-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/10 00 10 93

Internet www.wissensforum-backwaren.at

E-Mail info@wissensforum-backwaren.at

INHALTSVERZEICHNIS

1. Vorwort	2
2. Gremien	4
3. Mitgliederversammlungen 2011	5
4. Publikationen	6
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	20
6. Pressearbeit	23
7. Internetauftritt	25
8. PR-Arbeitskreis	30
9. Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit	31
10. Mitgliedsunternehmen	34
11. Pressespiegel	40

Anlage: Checkliste Medienanfragen

1. Vorwort

Liebe Mitglieder des Wissensforums Backwaren,

„Wir haben ein besonderes Jahr hinter uns“ - mit diesen Worten begannen die Geschäftsberichte der vergangenen beiden Jahre. Und so soll auch dieser Geschäftsbericht beginnen, denn im zweiten Halbjahr 2011 vollzog sich schließlich der im Februar 2011 beschlossene Umzug der Geschäftsstelle von der „alten“ Hauptstadt Bonn in die nunmehr nicht mehr ganz neue Hauptstadt Berlin. Damit änderte sich auch das Eine oder Andere im Tagesgeschäft der Geschäftsstelle. Frau Andrea Faber-Quintus führte die „Bonner Geschäfte“ des Vereins noch bis Dezember 2011. Seit Anfang des Jahres 2012 hat Frau Dr. Christina Rempe die Redaktionsarbeit und damit die verbundenen Aufgaben übernommen. Unterstützt werden sie und Herr Crone als Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren seit Frühjahr 2012 von Frau Kathleen Reif, die ebenfalls als Assistentin der Geschäftsführung für den Backzutatenverband tätig ist.

Doch nicht allein der Personalwechsel hat Veränderungen mit sich gebracht und wird sie auch in Zukunft noch mit sich bringen: Die Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums soll neu ausgerichtet werden: Altbewährtes und Gelungenes soll beibehalten werden, darüber hinaus ist es geplant, unter dem Arbeitstitel „Transparenzoffensive“ frischen Wind in unser Tun und Handeln zu bringen. Wie sich dies genau gestalten wird, ist bisweilen noch in der Diskussion. Unser Ziel ist es, das Vertrauen von Kunden, und damit letztlich auch der Verbraucher, in unser breites Produktsortiment auszubauen. Dass dieser Weg kein einfacher ist, erscheint uns angesichts teils hitzig geführter Diskussionen in der jüngeren Vergangenheit gewiss, zeigen diese doch, dass manch altbewährter und längst zum treuen Begleiter gewordener Standpunkt überdacht

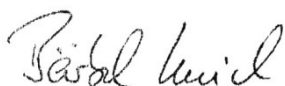
und gegebenenfalls auch geändert werden muss. Dennoch meinen wir, uns auf einem guten, neuen Weg zu befinden.

Beibehalten wollen wir unseren Grundsatz, anhand objektiver Darstellungen wie durch unsere in der Fachwelt hochgeschätzten Fachpublikation „backwaren aktuell“, zur Verständigung und letztlich zum Konsens in der Branche und darüber hinaus beizutragen. Angesichts der stetig steigenden Flut von Informationen - insbesondere über das Medium Internet - ist dies eine immer größere Herausforderung, da sich unter die fachlich fundierten Informationen eine immer größere Zahl teils rein populistischer und skandalheischender Äußerungen mischt, die sich allerdings ob der Komplexität der Materie immer schlechter voneinander abgrenzen lassen. Wir treten diesen Entwicklungen mit Fachkompetenz und Offenheit entgegen.

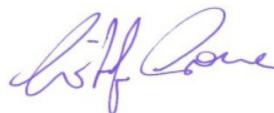
In diesem Zusammenhang danken wir Ihnen - und auch unseren externen Autoren - für Ihre tatkräftige Unterstützung und Offenheit innerhalb des vergangenen Jahres. Denn ohne Sie, Ihre Fach- und Marketingkompetenz, ließen sich die hohe Reputation und die zuverlässige Qualität unserer Öffentlichkeitsarbeit weder heute noch in Zukunft gewährleisten.

Der vorliegende Bericht umfasst den Zeitraum von Januar 2011 bis einschließlich März 2012. Er dokumentiert in Wort und Bild die spannende und teils auch aufreibende Arbeit unseres Vereins. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns über Lob und Kritik.

Berlin, im April 2012



Prof. Dr. Bärbel Kniel
(Vorsitzende)



RA Christof Crone
(Geschäftsführer)

2. Gremien

Vorstand

Vorsitzende:	Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen
Stellv. Vorsitzende:	Eva-Maria Hauenstein, Unifine Food & Bake Ingredients GmbH, Darmstadt RA Christof Crone, Backzutatenverband e.V., Berlin

PR-Arbeitskreis

Udo Berg, Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt a. M.
RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
Andrea Faber Quintus, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin (bis 12/2011)
Armin Gagel, Dreidoppel GmbH, Langenfeld
Martina Klümpen, Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt a. M.
Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen
Dr. Friedrich Kunz, Wien
Herrn Dr. Bernd Meyer, IREKS GmbH, Kulmbach
Herrn Rainer Mundt, Martin Braun-Gruppe, Hannover
Dr. Gerald Plasch, Mainz
Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin (seit 1/2012)
Michael Sanetra, Unifine Food & Bake Ingredients GmbH, Darmstadt
Sonja Strauch, CSM Deutschland GmbH, Bremen

Redaktion

Andrea Faber Quintus, Wissensforum
Backwaren e.V., Berlin (bis 12/2011)
Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen
Dr. Gerald Plasch, Mainz
Dr. Christina Rempe, Wissensforum
Backwaren, e.V. (seit 1/2012)

Gf. Vorstandsmitglied RA Christof Crone

Geschäftsstelle

Andrea Faber Quintus, Wissensforum
Backwaren e.V., Berlin (bis 12/2011)
Dr. Christina Rempe, Wissensforum
Backwaren, e.V. (seit 1/2012)

3. Mitgliederversammlungen 2011

Im Berichtszeitraum fand eine Ordentliche Mitgliederversammlung statt. Sie tagte am 16. Februar 2011. Der Tätigkeitsbericht 2010 wurde vorgestellt. Der Rechnungsprüfer verlas den Rechnungsprüfungsbericht. Auf dessen Antrag erteilte die Versammlung dem Vorstand und der Geschäftsprüfung des Wissensforums Backwaren e.V. die Entlastung. Zudem beschloss die Versammlung mit großer Mehrheit die Verlegung der Geschäftsstelle von Bonn nach Berlin.

Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Versammlung vom 18. Februar 2011 verwiesen.

4. Publikationen

Eine der wesentlichen Aufgaben des Wissensforums liegt darin, die interessierte Öffentlichkeit - das heißt Hersteller, Händler und Anwender, Auszubildende und Studenten, die Wissenschaft sowie Journalisten und letztlich auch den Verbraucher - über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren. Mit seinen verschiedenen Fachpublikationen sowie weiteren Informationen auf seiner Internetseite und direkten Auskünften auf persönliche Anfragen leistet das Wissensforum Backwaren e.V. einen wichtigen Beitrag dazu, dass Brot und Feine Backwaren auch in Zukunft einen hohen Stellenwert in der Ernährung haben.

Das Wissensforum Backwaren veröffentlicht praxisrelevante Fachpublikationen in drei verschiedenen Formaten: Fachbroschüren, „backwaren aktuell“ und die „Lernreihe“. Der Sachstand und die gegenwärtigen Entwicklungen zu diesen Publikationen werden im Folgenden kurz vorgestellt.

a) Fachbroschüren

Die Fachbroschürenreihe des Wissensforums trägt entscheidend zur Reputation des Wissensforums bei - das zeigt nicht zuletzt auch der Umstand, dass die überwiegend kostenpflichtigen Publikationen nach wie vor regelmäßig von Bäckern wie auch von Berufsschullehrern über das Bestellformular auf der Internetseite bestellt werden. Zudem stehen die Publikationen über die Internetseite zum kostenlosen Download zur Verfügung, der ebenfalls regelmäßig genutzt wird (s. Kapitel Nr. 7).

Bislang wurden 29 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten veröffentlicht. Sie wurden bisweilen überarbeitet und aktualisiert. Nicht alle Broschüren geben gegenwärtig den aktuellen Wissensstand vollumfänglich wider.

Mitunter gestaltet sich eine zeitnahe Aktualisierung der Fachinhalte schwierig, nicht zuletzt aufgrund der sich momentan rasant entwickelnden lebensmittelrechtlichen Grundlagen. Sie machen es teils auch erforderlich, die in den 1990er Jahren begründeten Themeneinteilungen und -abgrenzungen neu zu gestalten. Die seinerzeit vorgenommene Nummerierung der Broschüren wird sich daher voraussichtlich langfristig auflösen, da einige Broschüren inhaltlich zusammengefasst werden. Um sicherzustellen, dass der Leser über den jeweiligen Aktualitätsgrad der angebotenen Broschüren angemessen informiert ist, wird seit Beginn des Jahres 2012 die Bestell- und Downloadfunktion über die Internetseite überarbeitet. Broschüren älteren Datums werden nicht mehr versandt. Sie stehen nur noch zum kostenlosen Download zur Verfügung.

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

Nr.	Titel	Stand, online
1	Was sind Backmittel	2009
	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	2009
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2009
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung	2009
20	Die Gärsteuerung mittels Kältetechnik - ein modernes Verfahren der Backwarenherstellung*	2009
	Proofing Control with Refrigeration Technology	2009
25	Sauerteig	2009
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2009

Tabelle 1: Broschürenangebot des Wissensforums Backwaren e.V. zum kostenlosen Download, Stand März 2012.

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
11	Die Geschichte der Backmittel	2003
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2003
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
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2004

Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, Stand März 2012.

Tabelle 3 listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich überholt sind und daher nicht mehr versandt werden - selbst wenn der Geschäftsstelle noch ein Altbestand gedruckter Versionen vorliegt. Sie stehen auf der Internetseite unter der Rubrik „Archiv“ zum Download zur Verfügung. Dort wird deutlich darauf hingewiesen, dass die Inhalte möglicherweise überholt sind.

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

*Tabelle 3: Inhaltlich überholte Broschüren des Wissenforums Backwaren e.V.,
Stand
März 2012.*

Tabelle 4 gibt den gegenwärtigen Zeitplan zur Überarbeitung von Fachproschüren wieder. Das Thema „Backhefe“ wird in Form einer neuen Fachbroschüre von den Autoren Dr. Marek Mösche/Herrn Lothar Völker aufgegriffen.

Nrn.	Titel	to-do/Stand der Dinge	Zeitplan
2	Bedeutung Nahrungsfette für die menschl. Ernährung	Zusammenführung der Broschüren nach Verabschiedung der TFA-Leitlinien (TFA-LL); voraussichtlich im Sommer 2012	Beginn nach Publikation der TFA-LL
26	Backmargarinen und Fette		
3	Rohstoffe Brotbackmittel		
5	Rohstoffe Brötchenbackmittel		
12	Backmittel Brötchen Kleingeback		
16	Backmischung Brot Kleingeback	Zusammenführung der vier Broschüren nach Aufzeichnung von Dr. Meyer, Dr. Plasch und Dr. Kunz	bis IBA fertig
4	Convenience-Produkte	Konzept zum Inhalt zur 129. PR-AK-Sitzung	vorerst zurückgestellt
6	Aromen	es soll zu jedem Thema eine Broschüre erstellt werden; ggfs. werden die lebensmittelrechtlichen Themen in einer separaten Broschüre behandelt, getrennt nach Zulieferbranche und Kunden	offen
18	Zusatzstoffe		
24	Enzyme		
27	Emulgatoren		
13	Backmittel Feine Backwaren	Bearbeitung durch Hrn. Berg/Dr. Schnell liegt vor	bis IBA fertig
neu	Hefe	Manuskript von Dr. Mösche und Herrn Völker liegt vor	bis IBA fertig
10	Schokoladenüberzugsmassen	in Bearbeitung nach Zuarbeiten von Dr. Kunz	Mai/Juni 2012
25	Sauerteig	Rücksprache mit Dr. Brandt am 2. März 2012; ggfs. marginale Überarbeitung	bis IBA fertig
22	Allergien	nach Gesetzesvorlage BMELV?	offen
21	Formtrennmittel	Überarbeitung mit Blick auf Rechtsgutachten von 2011/2012	offen

Tabelle 4: Zeitplanung zur Broschürenaktualisierung, Stand März 2012.

Im November 2011 wurde Broschüre Nr. 7 mit dem Titel „Bio-Backwaren“ vollständig überarbeitet und aktualisiert. Sie steht beispielhaft für das Layout auch künftiger Broschüren-Publikationen:

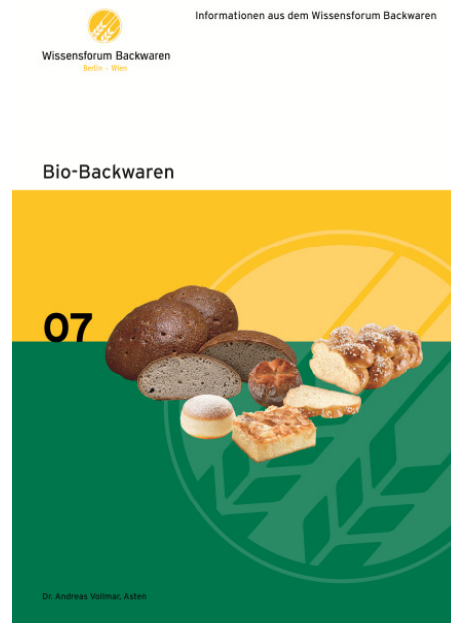


Abbildung 1: Broschüre Nr. 7 - Layout.

Broschüren älteren Datums sind noch mit dem Logo „Wissensforum - Bonn * Wien“ versehen. Dies wird sukzessiv im Rahmen der inhaltlichen Überarbeitung angepasst.

b) backwaren aktuell

Im Jahr 2011 wurden drei Ausgaben von „backwaren aktuell“ veröffentlicht. Ab 2012 wird „backwaren aktuell“ regelmäßig alle vier Monate erscheinen, jeweils zu Beginn der Monate März, Juni, September und Dezember. Eine Sonderausgabe wurde im Jahr 2011 nicht publiziert und entfällt auch im Jahr 2012.

Eine Differenzierung der Publikationen in Deutschland und Österreich wurde aufgegeben. So liegen für die Themen Markt, Lebensmittelrecht, Lebensmittel- und Getreidetechnologie beziehungsweise -chemie, Ernährung sowie andere backwarenspezifische Fragestellungen - auch angesichts des europäischen Binnenmarktes - in den beiden Ländern dieselben Rahmenbedingungen vor. Eine länderspezifische Thematisierung erscheint daher überholt. Damit ging einher, dass die Distribution in Österreich nunmehr direkt und nicht mehr als Beilage von Fachzeitschriften erfolgt.

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

Der Verteiler für die Print-Version von „backwaren aktuell“ umfasst aktuell rund 2000 Adressen, davon rund 200 aus Österreich. Per Mail werden zudem 400 Personen über die Publikation einer neuen Ausgabe und die Möglichkeit zum Download auf der Internetseite informiert. Darüber hinaus wird die Fachpresse via Pressemittelung informiert.

Die Ausgaben im Jahr 2011 enthielten folgende Themenbeiträge:

Ausgabe 1/2011 - Themenschwerpunkt „Clean Label“



Dr. Petra
Unland,
Bielefeld

„Clean Label“ aus Sicht der Praxis

Natürlichkeit hat für eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern einen wachsenden Stellenwert. Dies spiegelt sich auch in der Zahl der Produktneueinführungen mit Clean Label wider. Daraus ergeben sich für Hersteller von Lebensmitteln diverse Herausforderungen.

Dr. Christina
Rempe,
Berlin

„Clean Label“ in der Kontroverse

Gemäß Definition werden Zusatzstoffe Lebensmitteln aus technologischen Zwecken zugesetzt. Dass der Ersatz durch deklarationsfreundliche Zutaten zu unterschiedlichen Bewertungen seitens verschiedener Marktteilnehmer führt war zu erwarten. Ist das Etikettenkosmetik oder wird das Produkt dadurch tatsächlich natürlicher?

Dr. Bernd
Meyer,
Kulmbach

„Clean Label“ - Was ist das?

Über verschiedene Informationskanäle erhalten die Menschen heutzutage mehr Informationen als je zuvor - ob sie es wollen oder nicht. Die gewünschte Eindeutigkeit einer Information mündet in diversen Interpretationen oft in der Verunsicherung der Adressaten und erreicht damit das Gegenteil des Erwünschten. Ein Kommentar zu „Clean Label“.

Ausgabe 2/2011



Dr. Friedrich
Kunz, Wien

Die Strudelfamilie

Eine Wiener Mehlspeisendynastie mit orientalisch-europäischem Stammbaum lässt einem schon beim Lesen und erst Recht beim Anblick das Wasser im Munde zusammenlaufen. Kein störender Gedanke an Kalorien trübt den vollendeten Genuss! Die Familie der „Strudel“ gehört zweifellos dazu.

Franjo
Steffen,
Bremen

Brotland Deutschland

Die Deutschen sind bekannt als Brotweltmeister! Woran liegt das? Deutschlands Bäcker backen das umfangreichste Brotsortiment der Welt. Die Vielfalt der Mehl- und Schrottypen, spezielle Zutaten, verschiedene Backverfahren und kreative Ideen sorgen für einen besonders abwechslungsreichen Brotkorb.

Dr. Markus
Kraus,
München

Brot und Backwaren im Lichte der Rechtsprechung 2009/2010

Dürfte doch der Bäcker und Konditor einfach nur das machen, was er am besten kann: backen und kreativ sein! Vom Pumpernickel bis zur Hochzeitstorte. Aber so einfach ist das nicht. Wer sich im Dschungel des Lebensmittelrechts bewegt, kann in viele Fallen treten. Der Beitrag informiert über die aktuelle Rechtsprechung.



Irene Krauß,
Bad
Säckingen

Lebkuchen: Honiggesüßt und gepfeffert

Was wären der Advent und Weihnachten ohne Lebkuchen? Nicht erst seit Omas Generation lieben wir diese Köstlichkeiten. Bereits die Babylonier, Ägypter, Griechen und Römer schätzen die mit Honig gesüßten Backwaren.

Frank
Breuer,
Bingen und
Dr. Friedrich
Longin,
Hohenheim

Alte Weizenarten - Ein Comeback fast vergessener Kulturpflanzen

Waren und Spezialitäten aus „der guten alten Zeit“ sind heutzutage voll im Trend. Wer sich mit offenen Augen durch die Konsumwelt bewegt, kann eine Vielzahl solcher Erzeugnisse entdecken. Dieser Trend hat auch in den Bereich der Backwaren Einzug gehalten.

Dr. Herbert
Wintoch und
Armin Gagel,
Langenfeld

Die neue Aromenverordnung

Die nähere Beschäftigung mit der neuen europäischen Aromenverordnung sorgt regelmäßig für Überraschungen. Das komplexe Regelungswerk wirft zahlreiche Fragen für die Backwaren-branchen auf. Geeignete Auslegungen sind vonnöten. Wurde das Ziel des Verbraucherschutzes erreicht?

Die **Ausgabe 1/2012** ist im März 2012 erschienen. Sie enthielt folgende Beiträge:



Irene Krauß,
Bad
Säckingen

„Luschtig isch de Fasenacht“ - Geschichten aus der Schmalzpfanne

Warum es gerade Fettgebäcke beziehungsweise Siedegebäcke sind, die uns im Vorfeld der närrischen Tage in allen Bäckereien begegnen, können wohl nur die Wenigsten auf Anhieb beantworten. Ein kulturhistorischer Beitrag über Berliner, Krapfen, Küchle, Kreppel oder wie sie landauf, landab heißen mögen.

Dr. Christina
Rempe,
Berlin

Wie tickt der Verbraucher? Ausgewählte Verbraucherstudien aus dem Jahr 2011

Transparenz ist der Schlüsselbegriff in der deutschen und europäischen Ernährungspolitik: Informationen über die Zusammensetzung, die Herkunft sowie die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln sollen den notwendigen Aus-gleich schaffen zwischen dem Wissensvorsprung von Lebensmittelherstellern gegenüber ihren Kunden. Das Ziel: Ein aufgeklärter, mündiger und informierter Verbraucher, der seine Kaufentscheidung eigenverantwortlich trifft und zufrieden ist.

RA Mirja F.
Beerens,
Bremen

Die Novelle des Verbraucherinformations-gesetzes - Was geht es mich an?!

Auf Antrag dürfen Behörden unverzüglich über Hygieneverstöße, Pestizidgehalte in Lebensmittel oder Rohstoffdaten informieren. So will es das Verbraucherinformationsgesetz. Was ist die Idee hinter diesem Gesetz? Wie sind Unternehmen davon betroffen? Und was ändert sich mit seiner Novellierung? Antworten auf diese und weitere Fragen finden Sie in dem folgenden Beitrag.

Für die kommenden Ausgaben des Jahres 2012 sind folgende Fachbeiträge geplant (Stand März 2012).

Ausgabe 1/2012	März	Fett- und Siedegebäck - Historie Verbraucherstudien 2011 - Überblick VIG - Lebensmittelrecht iwS	Irene Krauß red. Beitrag Mirja Beerens	abgeschlossen
Ausgabe 2/2012	Juni	Gugelhupf - Warekunde/Historie Qualitätssicherung Getreide/Lagerbedingungen Stevia und Steviolglycoside Krisenmanagement/Verhalten in K-Situationen	Friedrich Kunz Ralph E. Kolb Christina Rempe Rochus Wallau	liegt vor Zweitverwertung; zugesagt liegt vor liegt vor
Ausgabe 3/2012	Sept	Mutterkorn/Gehörnter Roggen Teil 1 - Historie Mutterkorn: Vorkommen und Analytik FIAP Enzyme	Klaus Roth Bärbel Kniel Christof Crone Franz Mayer	liegt vor zugesagt liegt so gut wie vor Firma CSM, Bingen, zugesagt
Ausgabe 4/2012	Dez	Mutterkorn/Gehörnter Roggen Teil 2 - Historie Kuriositäten rund um die Wiener Mehlspeise LMIV - ein Jahr nach dem Inkrafttreten - Was ist passiert? Allergene/Allergenmanagement in Backbetrieben	Klaus Roth Friedrich Kunz Crone/Rempe N.N.	liegt vor zugesagt zugesagt

Tabelle 5: Themenplanung „backwaren aktuell“ 2012, Stand 27. März 2012.

c) Lernreihe

Seit Juni 2009 wird über die Internetseite eine Lernreihe zu den Themen Backmittel und Backzutaten zum Download angeboten, mit der sowohl online wie auch offline gearbeitet werden kann. Abbildung 2 zeigt eine Übersicht der bislang erstellten Kapitel der Lernreihe.

Inhaltsverzeichnis			
I	Backmittel	V	Sonstige Zutaten
	1. Backmittel – Überblick		1. Glasuren
	2. Backmittel: Bestandteile und Wirkung		
	3. Malzmehl (Weizen-, Gerste-)	VI	Lockerungsarten/Teigführung
	4. Enzyme		1. Teiglockerung
	5. Emulgatoren		2. Biologische Teiglockerung – Hefeteig
	6. Teigsäuerungsmittel		3. Biologische Teiglockerung – Sauerteig
	7. Genuss-Säuren		
II	Getreide (-bestandteile)	VII	Backtechnologie
	1. Getreide-Eiweiß		(folgt später)
	2. Getreide-Stärke	VIII	Gebäckeigenschaften
	3. Getreide-Ballaststoffe		1. Frischhaltung
	4. Getreide-Vitamine		
	5. Getreide-Mineralstoffe	IX	Verderb
III	Backgrundstoffe/Zutaten		1. Schimmel auf Backwaren
	(folgt später)		2. Fadenziehen
IV	Aromatisierende Zutaten		
	1. Aromen		Dokumentation des Lernfortschritts
	2. Gewürze		

Abbildung 2: Inhaltsverzeichnis der Lernreihe.

Die Lernreihe erfreut sich weiter einer hohen Beliebtheit, wie die Zahl der Downloads in Tabelle 6, Kapitel Nr. 7 zeigt.

5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2011 fortgesetzt und intensiviert.

ICC-Austria

Davon zeichnet beispielsweise die seit 2006 bestehende Mitgliedschaft in der International Cereal Chemists Austria (ICC Austria). So fungierte das Wissensforum Backwaren beim Symposium der ICC-Austria am 28. September 2011 als Mitveranstalter und stellte für die Veranstaltung Brotrucksäcke zur Verfügung. 180 Teilnehmer kamen zu der Veranstaltung mit dem Titel „Glutenfreie Lebensmittel - ein Zukunftsmarkt?“ in die BOKU Wien und verfolgten interessiert den Vorträgen über die Themenbereiche Ernährung und Medizin, Lebensmittelrecht und Kundeninformation, Technologie sowie Analytik und Forschung bezüglich glutenfreier Lebensmittel. Herr Christof Crone referierte zu dem Thema „Auf der „Spurensuche“ - Sinn und Unsinn von Kennzeichnungselementen“. Abbildung 3 zeigt den Programmflyer zur Veranstaltung.



Jahressymposium der ICC-Austria
„Glutenfreie Lebensmittel – ein Zukunftsmarkt!?“

Mittwoch, 28.09.2011, 09:00 – 16:30 Uhr, Hörsaal XX, BOKU 1190 Wien, Muthgasse 18

08:00 Registrierung
09:00 Grußworte
Alfred Mar, Präsident ICC-Austria; **Petra Lehner**, Gesundheitsministerium; **Alois Posch**, Lebensmittelministerium; **Josef Glöckl**, Vizerektor für Forschung, BOKU Wien; **Regine Schönlechner**, Institut für LMT/BOKU

Schwerpunkt Ernährung und Medizin
Moderation **Hertha Deutsch**, Österr. Arbeitsgemeinschaft Zöliakie

09:30 Glutenfrei aus der Sicht der Ernährungswissenschaft
Petra Rust, Institut für Ernährungswissenschaften, Universität Wien

10:00 Zöliakie und Allergien
Andreas Vécsei, St. Anna Kinderspital Wien

10:30 Kaffeepause

Schwerpunkt Konsumenteninformation und Lebensmittelrecht
Moderation **Petra Lehner**, Gesundheitsministerium

11:00 Diagnose Zöliakie – und was nun?
Hertha Deutsch, Österr. Arbeitsgemeinschaft Zöliakie, Wien

11:30 Auf der „Spurensuche“ - Sinn und Unsinn von Kennzeichnungselementen
Christof Crone, Wissensforum Backwaren, Berlin, Deutschland

12:00 Der Markt „Glutenfrei“
Jacqueline Pante, Fa. Dr. Schär, Burgstall (BZ), Italien

12:30 Mittagspause

Schwerpunkt Technologie
Moderation **Emmerich Berghofer**, Inst. f. LMT, BOKU

13:30 Glutenfreie Weizenstärke - die funktionelle und sichere Alternative
Maren Wiese, Kröner-Stärke, Ibbenbüren, Deutschland

14:00 Glutenfreie Backwaren
Siegfried Zehetner, Bäckerei Resch & Frisch, Wels

14:30 Glutenfreies Bier-Möglichkeiten und Grenzen der Herstellung
Sebastian Kappler, TU München, Weihenstephan, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

15:00 Kaffeepause

Schwerpunkt Glutenfreier Weizen
Moderation **Alfred Mar**, ICC-Austria

15:30 Glutenanalytik in der Sortenprüfung
Silviya Davidova, AGES Wien

16:00 Gluten-free wheat – illusion or vision?
Lud JWJ Gilissen, Plant Research International, Wageningen (NL)

16:30 Zusammenfassung und Schlussbemerkungen
Alfred Mar, ICC-Austria

Abbildung 3: Programm des ICC-Symposiums 2011.

Anzeigen

Wie bereits in den Vorjahren hat das Wissensforum Backwaren im österreichischen Bäckerkalender 2011 eine Anzeige geschaltet.

Der Bäckerkalender erscheint in einer Auflage von 2.200 Exemplaren und versteht sich als umfassendes Kompendium mit Kontaktadressen der Bundes- und Landesinnungen sowie einem Serviceteil mit nützlichen Tipps und Empfehlungen für den Berufsalltag. Eigene Kapitel über Arbeitsrecht und zum Lebensmittelrecht machten die Publikation über die Kalenderfunktion hinaus zu einer geschätzten Informationsquelle. Der Bäckerkalender ist ein hervorragendes Medium um den

Bekanntheitsgrad des Wissensforums Backwaren im Kreise der handwerklichen Verarbeiter zu stützen.

Sponsoring von Veranstaltungen

Traditionell unterstützt das Wissensforum Backwaren den Maturaball zum Abschluss der kombinierten fünfjährigen Ausbildung der Höheren Technischen Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Getreidewirtschaft und Biotechnologie (HTL) Wels mit 500,- Euro. Zusätzlich erhalten die Absolventen - der Nachwuchs für die Lebensmittelindustrie, Labore und Kontrollorgane in der Getreide- und Lebensmittelbranche - die aktuellen Ausgaben von „backwaren aktuell“ im Brotrucksack des Wissensforums überreicht.

6. Pressearbeit

Das Wissensforum Backwaren steht im engen Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält darüber hinaus gute Kontakt zu den öffentlichen Medien. Es wurden wiederholt individuelle Pressegespräche sowie Interviews geführt.

Gefolgt von der ARD-Themenwoche „Essen ist Leben“ im Oktober 2010 erhielt das Wissensforum Backwaren Anfragen verschiedener Formate, die angesichts der gegenwärtig eher skeptischen Einstellung vieler Verbraucher gegenüber der industriellen Lebensmittelproduktion umfangreiche Abstimmungsprozesse erforderten. Hierzu zählen:

- 01/2011: NDR//W wie Wissen - Björn Platz: Brotdesign - Ciabatta von der Stange
- 01/2011: SWR//Anfrage Ladig
- 01/2011: WDR//Quarks & Co - Ulf Kneiding: Geheimnisse des Brotbackens
- 01/2011: HR//Quarks & Co - Corinna Sachs: Was versteckt sich in unserem Brot?
- 09/2011: NDR//Panorama - Oda Lambrecht: Mythos deutsches Brot

Das Spektrum der Anfragen reichte von einem erkennbaren Bemühen der Redakteure um Faktenwissen bis hin zu tendenziösen Anfragen. Trotz der sowohl in personeller als auch in zeitlicher Hinsicht höchst aufwendigen Anstrengungen des Wissensforums Backwaren einschließlich der Vertreter seiner Mitgliedsunternehmen gelang es bedauerlicherweise nicht, die überwiegend kritische Berichterstattung in gemäßigte Bahnen zu lenken, die für eine sachliche und objektive Verbraucherinformation wünschenswert gewesen wäre.

Um die Abstimmungsprozesse innerhalb der Mitgliedsunternehmen zu optimieren, wurde die Checkliste „Mediananfragen“ entwickelt

(s. **Anlage 1**). Ziel ist es, anhand dieser Liste die Öffentlichkeitsarbeit der Branche besser zu koordinieren und damit zu vereinheitlichen. Das Wissensforum sieht in diesem Kontext Handlungsbedarf, dem in Teilen durch die geplante Transparenzoffensive begegnet werden könnte (s. dazu Kapitel 9).

Von der **Fach- und Publikumspresse** wurden im Jahr 2011 Artikel aus „backwaren aktuell“ aufgegriffen. So etwa gab es eine Zweitverwertung des Artikels „Alte Weizenarten - Ein Comeback fast vergessener Kulturpflanzen“ von den Autoren Dr. Longin/Breuer (backwaren aktuell 3/2011) in der Zeitschrift *Artisan*, Ausgabe 4/2011. In der Sudentendeutschen Zeitung wurde der in Ausgabe 2/2011 von „backwaren aktuell“ publizierte Artikel „Die Strudelfamilie“ von Dr. Friedrich Kunz in leicht gekürzter Form veröffentlicht. Ein weiterer Beitrag von Herrn Dr. Kunz - über die Kaisersemmel (backwaren aktuell 3/2010) - wurde in der Österreichischen Bäckerzeitung Nr. 4/2011 zweitverwertet.

7. Internetauftritt

Die Internetseite des Wissensforums Backwaren verzeichnet über die Jahre steigende Besuchszahlen, wie die Auswertung über die Statistikprogramme AWstats und PIWIK zeigen¹. So ließen sich 2009 - das heißt, in der Zeit unmittelbar nach der Umbenennung des Vereins - auf der Seite durchschnittlich um die 3.000 „Klicks“ verbuchen. Im Jahr 2010 stiegen die Zahlen auf rund 4.000 bis 5.000 Besucher pro Monat. Mittlerweile pendeln sich die Besuchszahlen auf gut 6.000 bis 7.000 Besucher pro Monat ein (s. Abbildungen 3 und 4).

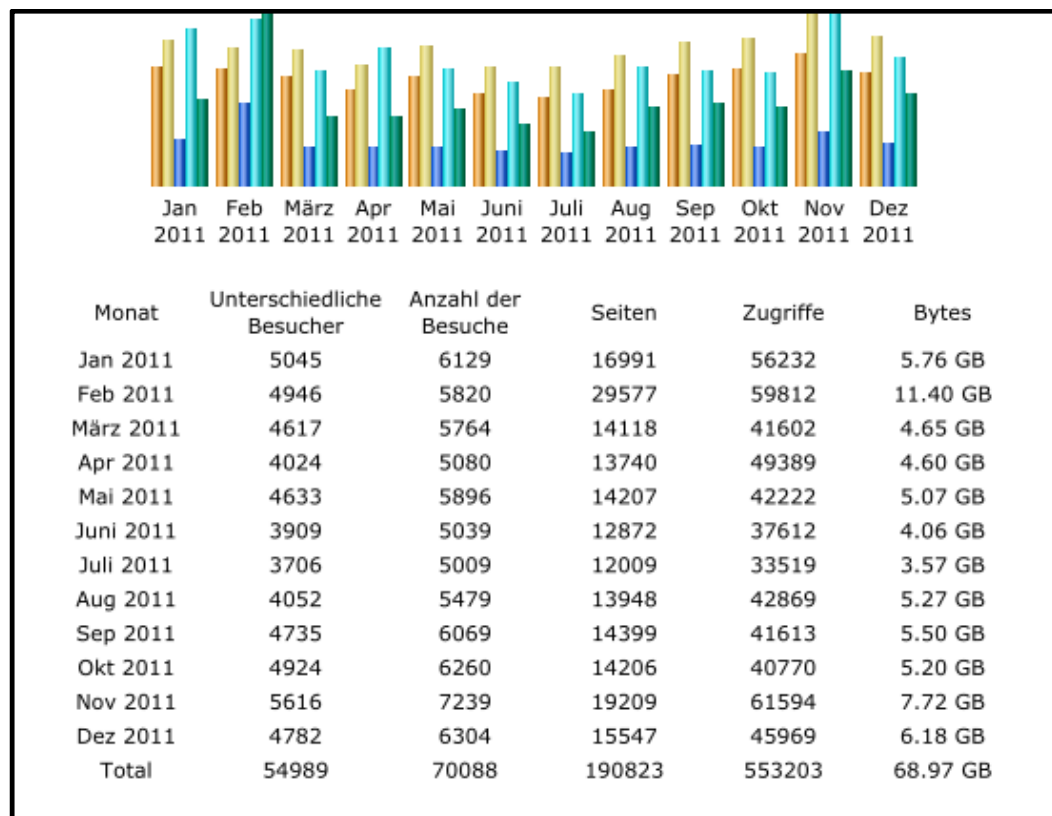


Abbildung 3: Zugriffszahlen auf die Internetseite für 2011 (Quelle: AWstats).

¹ Die mit Hilfe von AWstats und PIWIK generierten Daten bzw. Zugriffszahlen sind als ungefähre Werte zu verstehen. Die tatsächlichen Zugriffe auf die Internetseite, einschließlich getätigter Downloads ließen sich nur über einen eigens auf der Internetseite installierten Zähler ermitteln.

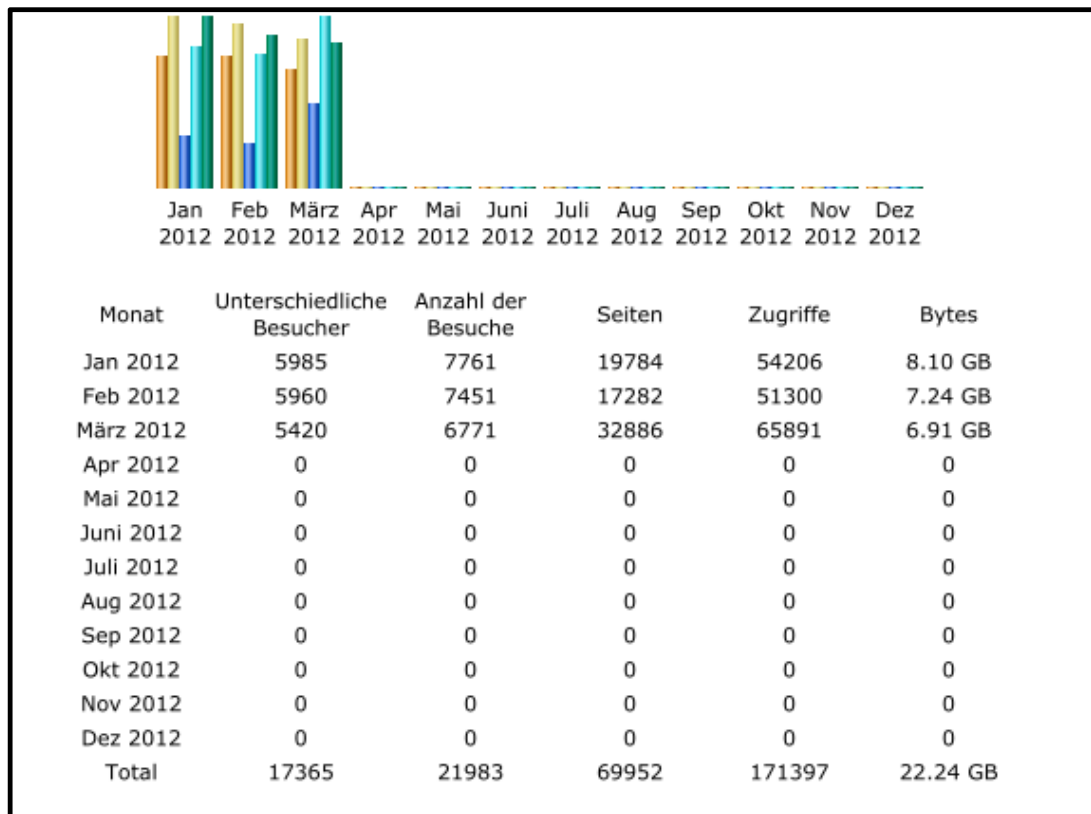


Abbildung 4: Zugriffszahlen auf die Internetseite Januar bis März 2012 (Quelle: AWstats).

Es lassen sich eine durchaus steigende Nutzung und damit ein positiver Trend in Bezug auf die Bekanntheit des Wissensforums feststellen. Wie die Abbildungen ebenfalls dokumentieren, kommen gut ein Drittel der Besucher wiederholt auf die Seiten des Wissensforums.

Informationen darüber, welche Inhalte beziehungsweise Publikationen des Wissensforums besonders häufig abgefragt wurden, lassen sich mit Hilfe des Statistik-Programms PIWIK generieren. Anhand der Anzahl der Downloads in **Tabelle 6** lässt sich ableiten, dass die Fachpublikation „backwaren aktuell“ - insbesondere die jeweils jahresaktuellen Ausgaben - das „Zugpferd“ der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren ist. Wie die Download-Daten für das Jahr 2011 zeigen, hat insbesondere die Ausgabe 1/2011 großes Interesse in der Öffentlichkeit geweckt: Sie wurde insgesamt 856 Mal von unterschiedlichen Internetnutzern herunter geladen und damit auch weit häufiger als die

übrigen Publikationen. Das könnte daran liegen, dass die Ausgabe auf das Thema „Clean label“ fokussiert, das heißt ein bis heute höchst attraktives Thema behandelt und die Ausgabe zudem auch einen klaren Schwerpunkt setzt.

Nr.	Bezeichnung	Einmalige Downloads	Downloads ings.
1	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_11.pdf	856	996
2	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_10.pdf	594	662
3	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_02_11.pdf	417	471
4	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_11.pdf	333	388
5	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_I-1.pdf	311	379
6	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere01_d.pdf	279	309
7	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_10.pdf	272	316
8	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/inhalt.pdf	264	313
9	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere15_d.pdf	253	274
10	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere25_d.pdf	236	255
11	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_VI-1.pdf	234	278
12	www.wissensforum-backwaren.de/files/07_bmi_aktuell_sonder.pdf	212	233
13	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere03_d.pdf	212	229
14	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere12_d.pdf	205	222
15	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_02_10.pdf	195	233
16	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_09.pdf	184	203
17	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_02_09.pdf	183	197
18	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/start.pdf	181	201
19	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_II-1.pdf	177	216
20	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere29_d.pdf	170	182
21	www.wissensforum-backwaren.de/files/sonderausgabe-dinkel.pdf	169	198
22	www.wissensforum-backwaren.de/files/brotland_deutschland.pdf	166	200
23	www.wissensforum-backwaren.de/files/enzyme.pdf	162	168
24	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere09_d.pdf	161	177
25	www.wissensforum-backwaren.de/files/97_bmi-aktuell_03.pdf	157	175
26	www.wissensforum-backwaren.de/files/broschuere_13.pdf	157	172
27	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_02_10.pdf	153	165
28	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_VIII-1.pdf	152	177
29	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_VI-2.pdf	150	169
30	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_I-2.pdf	148	172

Tabelle 6: Downloads im Jahr 2011 (Quelle: PIWIK).

Interessant ist, dass an zweiter Stelle der Downloads im Jahr 2011 die Ausgabe 3/2010 von „backwaren aktuell“ steht - noch vor den weiteren beiden Ausgaben von 2011. Sie enthielt einen Beitrag von Herrn Dr. Friedrich Kunz über die Kaisersemmel, der in der Österreichischen Bäckerzeitung vom Januar 2011 aufgegriffen wurde. Möglicherweise ist dies der Grund für das große Interesse an besagter Ausgabe. Aber auch mit den Beiträgen über das „Carry over“-Prinzip bei

Lebensmittelzusatzstoffen und über Lebensmittelunverträglichkeiten“ wurden Themen aufgegriffen, die die Branche und letztlich auch die Öffentlichkeit regelmäßig umtreibt. Tabelle 6 zeigt zudem, dass auch verschiedene Kapitel der Lernreihe auf ein reges Interesse stoßen, wie auch eine Reihe von Fachbroschüren. Zu nennen sind hierbei insbesondere folgende Titel:

- Nr. 1: Was sind Backmittel (279 Downloads)
- Nr. 15: Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung (253 Downloads)
- Nr. 25: Sauerteig (253 Downloads)
- Nr. 3: Rohstoffe für Brotbackmittel (212 Downloads)
- Nr. 12: Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck (205 Downloads)
- Nr. 29: Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung (170 Downloads)

Ein erster Blick in die Daten der **Tabelle 7** für das Jahr 2012 zeigt ebenfalls die gute Nachfrage an der Fachpublikation „backwaren aktuell“.

Nr.	Bezeichnung	Einmalige Downloads	Downloads insg.
1	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_11.pdf	206	251
2	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere15_d.pdf	129	147
3	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere01_d.pdf	125	137
4	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_02_11.pdf	115	152
5	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_12.pdf	114	131
6	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_I-1.pdf	100	136
7	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere25_d.pdf	92	102
8	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere12_d.pdf	85	91
9	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere03_d.pdf	84	94
10	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere29_d.pdf	82	89
11	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/inhalt.pdf	81	94
12	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_11.pdf	80	92
13	www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere07_d.pdf	78	94
14	www.wissensforum-backwaren.de/files/lernreihe/kap_VI-1.pdf	77	92
15	www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_03_10.pdf	76	94

Tabelle 7: Downloads im Jahr 2012, bis einschließlich März (Quelle: PIWIK).

Noch rangiert Ausgabe 3/2011 an Platz 1 mit 206 Downloads unterschiedlicher Nutzer. Doch auch die Ausgabe 1/2012 wurde bis Ende März - das heißt rund vier Wochen nach ihrem Erscheinen, bereits 114 Mal heruntergeladen. Und: Noch immer interessant sich offenbar die Ausführungen zum Thema „Clean label“ - auch hier konnten erneut 80 Downloads verzeichnet werden.

8. PR-Arbeitskreis

Im Berichtszeitraum von 1/2011 bis 3/2012 fanden folgende PR-Arbeitskreissitzungen statt:

- 125. PR-Arbeitskreissitzung am 16. März 2011, Bonn
- 126. PR-Arbeitskreissitzung am 20. Juli 2011, Bonn
- 127. PR-Arbeitskreissitzung am 19. Oktober 2011, Bonn
- 128. PR-Arbeitskreissitzung am 22. März 2012, Bonn

Bezüglich der Einzelheiten zu den Sitzungen verweisen wir auf die Protokolle.

9. Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforum Backwaren e.V.

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat sich seit seiner Gründung im Jahr 1983 als ein Aushängeschild der Backbranche etabliert. Es setzte einen Meilenstein im Hinblick auf die Schaffung von Transparenz in Richtung Fachöffentlichkeit des damaligen Backmittelverbandes, den es nunmehr in zeitgemäßer Weise fortzuentwickeln gilt.

Zu diesem Zweck wurde im der „Arbeitskreis PR-Strategie“ (AK-PR-Strategie) ins Leben gerufen, dem folgende Mitglieder angehören:

- Udo Berg, Jung Zeelandia GmbH
- Carsten Brinck, Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
- Herrn Gerald Fischer, UNIFERM GmbH & Co KG
- Frau Heidi Kahlstorf, CSM Deutschland GmbH
- Frau Martina Klümpen, Jung Zeelandia GmbH
- Lydia Niesel, Ernst Böcker GmbH & Co KG
- Herrn Stephan Schwind, IREKS GmbH
- Frau Susanne Steinfort-Klass, Martin Braun-Gruppe
- Herr Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V.
- Dr. Christina Rempe, Wissensforum Backwaren e.V. (seit 2012)
- Frau Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG

Ziel dieses neu geschaffenen Gremiums ist es primär, einen Konsens bezüglich der künftigen Ausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren zu entwickeln.

Nach den Diskussionen und Ergebnissen der ersten Sitzung vom 11. Mai 2011 wurde eine Ausschreibung an verschiedene PR-Agenturen versandt, nach der ein Konzept für die Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit des Wissensforums Backwaren erstellt werden sollte. Diese Weiterentwicklung soll die Zielgruppe KMU-Backbetriebe im Fokus haben, während sich die bisherige und auch in Zukunft

beizubehaltende, eher wissensorientierte Kommunikation in Form der Fachbroschüren und „backwaren aktuell“ an andere Zielgruppen wendet (Großbäckereien, Fachschulen, Lebensmittelüberwachung, Politik etc.).

Der Vorstoß steht unter dem Arbeitstitel „Transparenzoffensive“. Zwei Agenturen haben im Rahmen der Vorstandssitzung des BZV am 24. November 2011 ihre Vorschläge vorgestellt: die Münchner Agentur zweiblick sowie die Berliner Agentur Kohl PR. Nach Diskussionen im Vorstand wurde das Konzept der Agentur Kohl PR für tragfähiger bewertet. Die Agentur wurde daher gebeten, ihr Konzept auf der 2. Sitzung des AK PR-Strategie am 25. Januar 2012 zur Diskussion zu stellen.

Die Eckpfeiler des Konzeptes: Zumindest in näherer Zukunft ist keine direkte Ansprache und Information des Verbrauchers geplant. Es geht vielmehr darum, die b2b-Kommunikation in Richtung KMU-Backbetriebe zu verstärken und somit auf indirektem Wege auch den Verbraucher zu erreichen. Zur Diskussion steht in diesem Zusammenhang, wie sich die Branche den Medien stellen will. Die bislang überwiegend verfolgte eher defensive Strategie erscheint nach dem gegenwärtigen Diskussionstand wenig zeitgemäß, Transparenz und Handeln sei vielmehr das Gebot der Stunde.

Die Mitglieder des AK PR-Strategie befürworten grundsätzlich das Konzept der Agentur Kohl PR grundsätzlich. Dringend notwendig sei es allerdings, ein tragfähiges Finanzierungskonzept zu entwickeln. Hierzu muss zunächst abgestimmt werden, welche Module der Kostenkalkulation der Kohl PR tatsächlich verfolgt werden sollen. Ob das Wissensforum Backwaren aus sich heraus die Finanzierung des Konzeptes stemmen könnte, wird Herr Crone prüfen.

Zudem besteht Einvernehmen, dass im Vorfeld eruiert werden muss, wie sich der Zentralverband des Bäckerhandwerks e.V. gegenüber einer

entsprechenden „Transparenzoffensive“ des Backzutatenverbandes respektive des Wissensforums Backwaren positioniert. Eine direkte Ansprache des Zentralverbandes erscheint nach gegenwärtigem Stand der Diskussionen vorteilhaft zu sein. Klar ist: Die Initiative kann nur erfolgreich sein, wenn sie im grundsätzlichen Gleichklang mit der Kommunikation der Handwerksbäcker steht.

10. Mitgliedsunternehmen

Mitglieder in Deutschland

AB Enzymes GmbH
Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

Tel. +49-(0)06151/36 80 100
Fax +49-(0)06151/36 80 120
info@abenzymes.com
www.abenzymes.com

Abel & Schäfer
Komplet Bäckereigrundstoffe
GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8 - 12
66333 Völklingen

Tel. +49-(0)6898/97 26-0
Fax +49-(0)6898/97 26-97
info@komplet.com
www.komplet.com

Aromatic Marketing GmbH
Sadowastr. 5
10318 Berlin

Tel. +49-(0)30/50 38 09 3-0
Fax +49-(0)30/50 38 09 3-1
ralf.fischer@aromatic.de
buero.berlin@aromatic.de
www.aromatic.de

b2 food partners GmbH & Co. KG
Lippertor 2
59555 Lippstadt

Tel. +49-(0)2941/28 625-0
Fax +49-(0)2941/28 625-29
info@b2fp.de
www.b2fp.de

Backaldrin Vertriebsges. mbH
Carl v. Linde Str. 5
85748 Garching

Tel. +49-(0)89/32 93 97 60
Fax +49-(0)89/32 04 82 9
info@backaldrin.de
www.backaldrin.com

biotask AG
Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

Tel. +49-(0)711/31 05 90 61
Fax +49-(0)711/31 05 90 70
baerbel.kniel@biotask.de
www.biotask.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringst. 55 - 57
32427 Minden

Tel. +49-(0)571/83 79 90
Fax +49-(0)571/83 79 92 0
institut@ernstboecker.de
www.ernstboecker.de
www.sauerteig.de

MARTIN BRAUN-Gruppe

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
info@martinbraun.de
www.martinbraun.de

BASF Personal Care and Nutrition GmbH

Robert-Hansen-Straße 1
89257 Illertissen
oder
Postfach 10 63
89251 Illertissen

Tel. +49-(0)7303/13-0
Fax +49-(0)7303/13-703
Andreas.Funke@basf.com
www.basf.com

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152 - 160
55411 Bingen
oder
Postfach 11 61
55381 Bingen

Tel. +49-(0)6721/79 01-64
Fax +49-(0)6721/79 01-99
info.deutschland@csmglobal.com
www.csmglobal.com/Deutschland

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

Tel. +49-(0)421/35 02-0
Fax +49-(0)421/35 02-260
info@Meistermarken-UlmerSpatz.de
www.Meistermarken-UlmerSpatz.de

Dethmers GmbH & Co KG

Otto-Hahn-Straße 1
26810 Ihrhove

Tel. +49-(0)4955/14 70
Fax +49-(0)04955/10 40
info@dethmers.de
www.dethmers.de

Dreidoppel GmbH

Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld

Tel. +49-(0)2173/79 09-0
Fax +49-(0)2173/79 09-12
info@dreidoppel.de
www.dreidoppel.de

DÜBÖR

Groneweg GmbH & Co KG
Grüner Sand 72
32107 Bad Salzufen

Tel. +49-(0)5222/93 44-0
Fax +49-(0)5222/93 44-50
info@dubor.de
www.dubor.de

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
oder
Postfach 15 40
95306 Kulmbach

Tel. +49-(0)9221/70 6-0
Fax +49-(0)9221/70 6-306
ingrid.hahn@ireks.com
www.ireks.com

Jung Zeelandia GmbH
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
info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de

Kerry Ingredients & Flavours
Hauptstraße 22
63924 Kleinheubach/Main
oder
Veluwezoom 62
1327 AH Almere / Niederlande

Tel. +31-36 52 331-00
Fax +31-36 52 331-10
herbert.lachwa@kerry.com
www.kerry.com

Hermann Kröner GmbH
Lengericherstr. 158
49479 Ibbenbüren
oder
Postfach 13 54
49463 Ibbenbüren

Tel. +49-(0)5451/94 47-0
Fax +49-(0)5451/94 47-39
Info@Kroener-Staerke.de
www.Kroener-Staerke.de

**Meylip Nahrungsmittel-
gesellschaft mbH & Co. KG**
Altensenner Weg 68
32052 Herford
oder
Postfach 23 65
32013 Herford

Tel. +49-(0)5221/767-0
Fax +49-(0)5221/767-161
info@vandemoortele.de
www.vandemoortele.de

MOLDA AG
Gartenstr. 13
21368 Dahlenburg
oder
Postfach 11 06
21366 Dahlenburg

Tel. +49-(0)5851/88-0
Fax +49-(0)5851/72 30
zentrale@molda.de
www.molda.de

Mühlenchemie GmbH & Co.KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg

Tel. +49-(0)4102/20 20 01
Fax +49-(0)4102/20 20 10
info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de

Novozymes GmbH
An der Leimenkaut 40
65207 Wiesbaden

Tel. +49-(0)6127/70 33 70
Fax +49-(0)6127/70 33 72
mmet@novozymes.com
www.novozymes.com

Palsgaard Verkaufsges. mbH & Co. KG
Hildesheimer Straße 265-267
30519 Hannover

Tel. +49-(0)511/87 59 144
Fax +49-(0)511/87 59 100
Manuela.Ehrenbrink@palsgaard.de
www.palsgaard.com

Pfahnl Backmittel GmbH
Vertriebsleitung Deutschland
Siegfriedstr. 18
56729 Ettringen

Tel. +49-(0)2651/90 21 36
Fax +49-(0)2651/90 21 37
office@pfahnl.de
www.pfahnl.de

Georg Plange GmbH & Co. KG
Hansastraße 6-8
41460 Neuss
oder
Postfach 10 16 42
41416 Neuss

Tel. +49-(0)2131/27 95-0
Fax +49-(0)2131/27 95-358
info@plange.de
www.plange.de

Puratos GmbH
Reisholzer Werft Str. 35
40598 Düsseldorf

Tel. +49-(0)211/59 89 38-0
Fax +49-(0)211/59 89 38-40
info.germany@puratos.com
www.puratos.de

Roquette GmbH
Schaumainkai 45
60596 Frankfurt/Main

Tel. +49-(0)69/60 91 05-0
Fax +49-(0)69/60 91 05-59
Herbert.Schelle@roquette.com
www.roquette.com

Carl Künkele zur SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen

Tel. +49-(0)731/967 46-0
Fax +49-(0)731/967 46-50
info@schapfenmuehle.de
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 07 393
info@siebin-agrano.de
www.siebin-agrano.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)
koen.dekker@suwelack.de
www.suwelack.de

C. Thywissen GmbH
Ursulastr. 49
50354 Hürth
oder
Postfach 16 63
50333 Hürth

Tel. +49-(0)2233/97 47 30
Fax +49-(0)2233/97 47 37 2
info@cthywissenmalz.de
www.c-thywissen.de

Uldo Backmittel GmbH
Dornierstr. 14
89231 Neu-Ulm
oder
Postfach 20 07
89210 Neu-Ulm

Tel. +49-(0)731/97 472-0
Fax +49-(0)731/97 472-74
info@uldo.de
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 78-280
info@uniferm.de
www.UNIFERM.de

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
64295 Darmstadt
oder
Postfach 101465
64214 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/35 229-0
Fax +49-(0)6151/35 229-339
mailbox@unifine.de
www.unifine-fbi.de

(Stand: März 2012)

Mitglieder in Österreich

backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH Kornspitzstraße 1 4481 Asten oder Johann-Schorsch-Straße 3 1140 Wien	Tel. +43-(0)7224/88 21-0 Fax +43-(0)7224/88 21-16 Tel. +43-(0)1/979 48 06 Fax +43-(0)1/979 46 64 info@backaldrin.com www.backaldrin.com
CSM Austria GmbH Feschnigstraße 221 9020 Klagenfurt	Tel. +43-(0)463/41 403-0 Fax +43-(0)463/41 403-21 info.austria@csmglobal.com www.csmglobal.com/austria
Diamant NahrungsmittelGesmbH & Co. KG Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels	Tel. +43-(0)7242/41848-291 Fax +43-(0)7242/41848-4 office@diamant.at www.diamant.at
Komplet Mantler GesmbH & Co. KG Postfach 3573 Rosenberg 12	Tel. +43-(0)2982/29 01-0 Fax +43-(0)2982/29 01-31 office@Mantler-Komplet.at www.mantler-komplet.at
LESAFREE 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 office@lesaffre.at www.lesaffre.at
Pfahnl Backmittel GmbH Halmenberg 13 4230 Pregarten	Tel. +43-(0)7236/23 07-0 Fax +43-(0)7236/23 07-15 office@pfahnl.de www.pfahnl.at
Puratos Gesellschaft mbH Simmeringer Hauptstrasse 24 1110 Wien	Tel. +43-(0)1/74 04 01 39 Fax +43-(0)1/74 04 01 36 mkrenn@puratos.at www.puratos.de
STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH Smolagasse 1 1220 Wien	Tel. +43-(0)1/28 808 Fax +43-(0)1/28 808-19 office@stamag.at www.stamag.at

(Stand: März 2012)

11. Pressespiegel

Pressespiegel

Januar 2011

-

März 2012

Semmeln und Zusatzstoffe

Infos dazu im neue Heft von „Backwaren aktuell“



Bonn (p). Gerade erschienen ist die Ausgabe 3/2010 von „Backwaren aktuell“ mit Wissenswertem zu Lebensmittelsicherheit, Brotkultur, Rohstoffen und Lebensmittelrecht. Das kostenlos erhältliche Heft, das in dem vom Backzutatenverband getragenen Wissensforum Backwaren e.V. herausgegeben wird, kann dort als Print-Ausgabe angefordert oder online von der Homepage heruntergeladen werden.

Bei den Beiträgen in diesem Heft geht es um die adelige Kaisersemmel und ihre weitschichtige ... Weiterlesen auf Seite 17 in der Allgemeinen Bäcker-Zeitung Ausgabe 2011/1.

ABZ online 07.01.2011

ABZ Nr. 1 15. Januar 2011

Semmeln und Zusatzstoffe

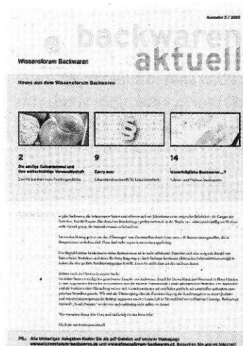
Infos dazu im neue Heft von „Backwaren aktuell“

Bonn (p). Gerade erschienen ist die Ausgabe 3/2010 von „Backwaren aktuell“ mit Wissenswertem zu Lebensmittelsicherheit, Brotkultur, Rohstoffen und Lebensmittelrecht. Das kostenlos erhältliche Heft, das in dem vom Backzutatenverband getragenen Wissensforum Backwaren e.V. herausgegeben wird, kann dort als Print-Ausgabe angefordert oder online von der Homepage heruntergeladen werden.

Bei den Beiträgen in diesem Heft geht es um die adelige Kaisersemmel und ihre weitschichtige Verwandtschaft, um potenzielle Streitfragen bei der Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen in Backwaren und um Laktose- und Fruktose-Intoleranzen.

Es gibt Backwaren, die haben immer Saison und erfreuen sich seit Jahrzehnten einer steigenden Beliebtheit: die Brötchen. Fast 60 Prozent aller Bundesbürger greifen mehrmals in der Woche zu – schwerpunktmäßig am Wochenende. Grund genug, die Semmel intensiv zu beleuchten.

Im zweiten Beitrag geht es um das „Übertragen“ von Zusatzstoffen durch Carry over,



z.B. Konservierungsstoffen, die in Rezeptzutaten enthalten sind. Diese sind nicht immer kennzeichnungspflichtig.

Der Begriff Laktose-Intoleranz ist vielen Konsumenten nicht mehr unbekannt. Dazu hat auch eine steigende Anzahl von laktosefreien Produkten und deren Werbung beigetragen. Auch Fruktose-Intoleranz zählt zu den Lebensmittelunverträglichkeiten, die eine größere Bevölkerungsgruppe betrifft.

► Bestellen:
Fax: 0228 9697777
www.wissenforum-backwaren.de

Februar 2011

Nachrichten > Management + Betrieb

Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren ziehen um

Donnerstag, 17. Februar 2011 [03:01:00] (276 Zugriffe)

Management
+ Betrieb

Bonn / Wien. (bzv) Der Backzutatenverband und das Wissensforum Backwaren verlegen ihren Geschäftssitz nach Berlin. Das beschlossen beide Organisationen Mitte Februar während einer Ordentlichen Mitgliederversammlung im Universitätsclub Bonn.



Bonn / Wien. (bzv) Der **Backzutatenverband** und das **Wissensforum Backwaren** verlegen ihren Geschäftssitz nach Berlin. Das beschlossen beide Organisationen Mitte Februar während einer Ordentlichen Mitgliederversammlung im Universitätsclub Bonn. Beide Interessenvertretungen führen an, dass sie in der Bundeshauptstadt langfristig die besseren Möglichkeiten sehen, sich auf nationaler Ebene einzubringen. Der Beschluss für den Umzug fiel bei einer Gegenstimme und soll zügig über die Bühne gehen. Nach dem Umzug soll im Herbst eine weitere Versammlung stattfinden - mit Rahmenprogramm und Gästen.

ABZ online 22.02.2011

> Nachrichten > Regional > Gentechnik und Backbetriebe

Gentechnik und Backbetriebe

Vortragsveranstaltung der VdB in der Bäko Stuttgart



Prof. Dr. Bärbel Kniel informiert rund um die Gentechnik.

Baden & Württemberg *Stuttgart* (p). Die Vereinigung der Backbranche e.V. (VdB – Landesgruppe Baden-Württemberg) bietet einen Vortrag zum Thema Gentechnik. Die Veranstaltung findet am 22. März 2011 (ab 15:00 Uhr) in den Räumen der Bäko Region Stuttgart statt. Die Beteiligung ist kostenfrei.

Als Referentin konnte Prof. Dr. Bärbel Kniel gewonnen werden, die unter dem Titel „Aktuelle Aspekte der Gentechnik, Auswirkungen auf Backbetriebe“ Informationen aus beruflichem Munde bietet. Schließlich gilt sie nicht nur beim Backzutatenverband ...
Weiterlesen auf Seite 25 in der Allgemeinen Bäcker-Zeitung Ausgabe 2011/4.

ABZ online 22.02.2011

ABZ 4-2011 S.25

Gentechnik und Backbetriebe

Vortragsveranstaltung der VdB in der Bäko Stuttgart

Baden & Württemberg

STUTTGART (p). Die Vereinigung der Backbranche e.V. (VdB – Landesgruppe Baden-Württemberg) bietet einen Vortrag zum Thema Gentechnik. Die Veranstaltung findet am 22. März 2011 (ab 15:00 Uhr) in den Räumen der Bäko Region Stuttgart statt. Die Beteiligung ist kostenfrei.

Als Referentin konnte Prof. Dr. Bärbel Kniel gewonnen werden, die unter dem Titel „Aktuelle Aspekte der Gentechnik, Auswirkungen auf Backbetriebe“ Informationen aus beruflichem Munde bietet. Schließlich gilt sie nicht nur beim Backzutatenverband (Vorstandsmitglied) und beim Wissensforum Backwaren (1. Vorsitzende) als ausgewiesene Expertin für dieses Thema.

Ausgangssituation:

Gentechnisches Getreide einmal ausgebracht, ist nicht mehr rückgängig zu machen und natürliches Getreide kann nicht mehr angebaut werden. Die Auswirkungen auf das Erbmateriale von Mensch und Natur sind nicht bekannt. Außerdem werden 20 Prozent der Anbaufläche in Deutschland bereits für Ge-



Prof. Dr. Bärbel Kniel informiert rund um die Gentechnik.

treide genutzt, das zur Herstellung von Biogasen und Bioethanol verwendet wird.

Noch sagt der Gesetzgeber „Nein“ zu gentechnisch verändertem Getreide in Deutschland.

Vortragsinhalte:

- Weltweiter Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen
 - Zulassung und Kennzeichnung in Europa
 - Akzeptanz der Gentechnik in Europa
 - Hauptbaustelle „Null-Toleranz“
 - Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ in Deutschland
- Infos und Anmeldung
Telefon: 0711 39865-0

> Nachrichten > Fokus > Umzug in die Hauptstadt

BACKZUTATENVERBAND

Umzug in die Hauptstadt

Die Interessenvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes in Deutschland und in Österreich hat bald ein neues Domizil.

Bonn (p). Auf einer vorgezogenen Ordentlichen Mitgliederversammlung hat der Backzutatenverband und das Wissensforum Backwaren einer Satzungsänderung zugestimmt und damit den Weg für einen Umzug nach Berlin geebnet. Mit nur einer Gegenstimme ist dann auch der Sitzverlegung der Interessenvertretung von Bonn in die Bundeshauptstadt zugestimmt worden.

Als Grund wird in einer Pressemeldung dargelegt, dass man langfristig dort wesentlich bessere Möglichkeiten der Interessensvertretung auf nationaler Ebene sieht.

Da der Umzug häufig angegangen werden soll, hatte man sich im Vorstand entschieden, die sonst stets im Mai stattfindende Ordentliche Mitgliederversammlung auf den Februar vorzuziehen und ohne das sonst übliche Rahmenprogramm und Gäste durchzuführen. Dies wird nach vollzogenem Umzug auf einer Mitgliederversammlung im Herbst diesen Jahres nachgeholt werden.

Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren verlegen ihre Geschäftsstelle nach Berlin

(Bonn) - Zu einer vorgezogenen Ordentlichen Mitgliederversammlung luden der Backzutatenverband e.V. Bonn - Wien und das Wissensforum Backwaren e.V. Bonn - Wien für Mittwoch, 16. Februar 2011 in den Bonner Universitätsclub ein. Wichtigster Tagesordnungspunkt der nicht öffentlichen Veranstaltung war die Beschlussfassung über den künftigen Sitz beider Verbände und die damit verbundenen Satzungsänderungen.



Wie zuvor bereits auf der Außerordentlichen Mitgliederversammlung am 3. November 2010 angekungen war, hatte sich der Vorstand im Vorfeld für eine Sitzverlegung von Bonn in die Bundeshauptstadt Berlin stark gemacht, da man langfristig dort wesentlich bessere Möglichkeiten der Interessensvertretung auf nationaler Ebene sieht.

Nach kurzer Diskussion sprach sich die Sitzung bei nur einer Gegenstimme für dieses Ansinnen aus, so dass der Weg für einen baldigen Umzug der Geschäftsstelle nach Berlin nun frei ist.

Da der Umzug zügig angegangen werden soll, hatte man sich im Vorstand entschieden, die sonst stets im Mai stattfindende Ordentliche Mitgliederversammlung auf den Februar vorzuziehen und ohne das sonst übliche Rahmenprogramm und Gäste durchzuführen. Dies wird nach vollzogenem Umzug auf einer Mitgliederversammlung im Herbst diesen Jahres nachgeholt werden. Der Termin hierfür wird nach vollzogenem Umzug bekannt gegeben.

Der Backzutatenverband e.V. Bonn - Wien vertritt die Interessen der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes in Deutschland und in Österreich. Mit seinen über 50 Mitgliedsunternehmen repräsentiert er nahezu 100 Prozent der Branche. Seine Mitglieder liefern ausschließlich an Bäcker, Konditoren und andere Weiterverarbeiter.

März 2011

Branchennachrichten

01.03.2011

Zu einer vorgezogenen ordentlichen Mitgliederversammlung hatten der **Backzutatenverband** und das **Wissensforum Backwaren** nach Bonn eingeladen. Wichtigster Tagungsordnungspunkt war die Beschlussfassung über den künftigen Sitz beider Verbände. Der Vorstand hatte sich im Vorfeld für eine Verlegung nach Berlin stark gemacht. Nach kurzer Diskussion sprach sich die Sitzung für dieses Ansinnen aus, so dass der Weg für einen baldigen Umzug frei ist. **HB**
www.backzutatenverband.de

**Der Backzutatenverband**

Bonn • Wien

Backzutatenverband: Umzug nach Berlin

Bei einer vorgezogenen Ordentlichen Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands und des Wissensforums Backwaren wurden der künftige Sitz beider Verbände und die damit verbundenen Satzungsänderungen beschlossen. Wie zuvor bereits auf der Außerordentlichen Mitgliederversammlung am 3.11.2010 angekündigt war, hatte sich der Vorstand im Vorfeld für eine Sitzverlegung von Bonn nach Berlin stark gemacht, da man langfristig dort bessere Möglichkeiten der Interessensvertretung auf nationaler Ebene sehe. Nach kurzer Diskussion sprach sich die Sitzung mit einer Gegenstimme für dieses Ansinnen aus, so dass der Weg für einen baldigen Umzug der Geschäftsstelle nach Berlin nun geebnet ist. Da der Umzug zügig angegangen werden soll, hatte man sich im Vorstand entschieden, die sonst im Mai stattfindende Ordentliche Mitgliederversammlung auf den Februar vorzuziehen und ohne das sonst übliche Rahmenprogramm und Gäste durchzuführen. Dies soll nach vollzogenem Umzug auf einer Mitgliederversammlung im Herbst dieses Jahres nachgeholt werden.

April 2011

19.04.2011



**Allgemeine
BäckerZeitung**

NACHRICHTEN ABO FACHBÜCHER EINKAUFSFÜHRER INSERIEREN REZEPTE STELLENANGEBOTE KONTAKT

HOME | FOKUS | PRAXIS | REGIONAL | BLICKPUNKTE | ARCHIVSUCHE | NEWSLETTER

> Nachrichten > Fokus > Rund um "Clean Label"

WISSENSFORUM

Rund um "Clean Label"

Das Thema "Natürlichkeit und Zusatzstoffe" beleuchtet die Broschüre "Backwaren aktuell" in ihrer ersten Ausgabe 2011 aus mehreren Blickwinkeln - mit ganz unterschiedlichen Bewertungen der Marktteilnehmer.

Bonn (p). Mit der neu erschienenen Ausgabe von "Backwaren aktuell" geht das Wissensforum Backwaren als Herausgeber neue Wege. Im Gegensatz zu früheren Heften steht mit „Clean Label“ dieses Mal nur ein Thema im Fokus - beleuchtet aus verschiedenen Blickwinkeln: Aus Sicht der Praxis, in der kontroversen Diskussion und in einem Kommentar.

Ausgangspunkt für diese Diskussion ist der wachsenden Stellenwert von "Natürlichkeit" für eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern. Dies spiegelt sich auch in der Zahl der Produktneueinführungen mit Clean Label wider, die weltweit in den letzten Jahren stark zugenommen haben.

Die Broschüre greift das Thema aus verschiedenen Perspektiven auf. Zunächst wird beschrieben, welche Herausforderungen sich durch Clean Label für die Hersteller von Lebensmitteln aus Sicht der Praxis ergeben und in welchen Konzepten die Umsetzung erfolgen kann. Danach folgt eine kontroverse Diskussion: Zusatzstoffe werden Lebensmitteln definitionsgemäß aus technologischen Zwecken zugesetzt.

Dass ein Verzicht nicht folgenlos für die jeweiligen Produkte bleibt, versteht sich daher von selbst. Um das jeweilige Lebensmittel in vergleichbarer Qualität anbieten zu können, greifen Hersteller auf deklarationsfreundliche Zutaten mit gleicher oder ähnlicher technologischer Funktion zurück. Dass dieses Vorgehen zu unterschiedlichen Bewertungen seitens verschiedener Marktteilnehmer führt, war zu erwarten.

Den Abschluss zum Thema Clean Label in dieser Ausgabe bildet ein pointierter Kommentar, der zu weiteren Debatten anregt.

Download: www.wissensforum-backwaren.de/index.php?article_id=29

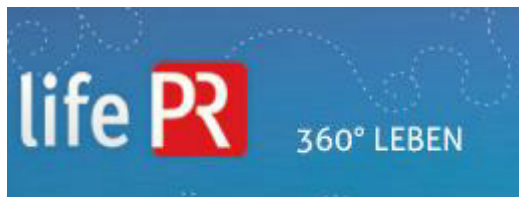
Was ist Ihre Meinung? Schreiben Sie uns: abz@matthaes.de



backwaren aktuell 1/2011: Thema Clean Label

Mittwoch, 20. April 2011 Backbranche

Die Ausgabe backwaren aktuell 1/2011 behandelt das Thema Clean Label. Die Beiträge lauten: „Clean Label‘ aus Sicht der Praxis“, „Clean Label‘ in der Kontroverse“ und „Clean Label‘ Was ist das?“. Alle Ausgaben von backwaren aktuell sind kostenfrei als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form erhältlich. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an das Wissensforum Backwaren e.V., Markt 9, 53111 Bonn.



Meldung 226212

backwaren aktuell 1-2011 erschienen - Themenheft "Clean Label"

(lifepr) Bonn, 15.04.2011, Mit der gerade erschienenen Ausgabe von backwaren aktuell gehen wir neue Wege: Vor Ihnen liegt ein reines Themenheft. Im Fokus steht "Clean Label".

Die Beiträge...

www.backnetz.eu

Clean Label: Produktauslobungen unter der Lupe

Dienstag, den 12. April 2011 03:01:00 CEST (511 Zugriffe)

Bookmarks
+ Books

Bonn / Wien. (wifo) Kaum ein Sortimentsbereich zeigte zuletzt eine solche Dynamik wie das Segment «Clean Label». Inmitten einer hochtechnisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie «frei von» eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit.



Bonn / Wien. (wifo) Kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie das Segment «Clean Label». Inmitten einer hochtechnisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie «frei von» und diversen «Ohne-Versprechen» eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundert es kaum, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren, schreibt das Wissensforum Backwaren  in der jüngsten Ausgabe seiner Publikation «backwaren aktuell 1/2011». Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik - die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte beleuchtet der erste Beitrag der Ausgabe. Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer. Dass die vermeintlich neue «Natürlichkeit» von Lebensmitteln kontroverse Debatten nach sich zieht, war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen - alles rechtens, lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt. Ein abschließender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein.

backwaren aktuell 1/2011: Themenheft „Clean Label“



Produktauslobungen unter der Lupe: neue Ausgabe von backwaren aktuell betrachtet Clean Label aus verschiedenen Perspektiven.

Kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie der Bereich „Clean Label“. Inmitten einer hochtechnologisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie „frei von“ und diversen „Ohne-Versprechen“ eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundert es kaum, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren.

Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik, ... - spricht die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte beleuchtet der erste Beitrag der aktuellen Ausgabe.

Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer. Dass die vermeintlich neue „Natürlichkeit“ teilweise hochtechnologisch hergestellter Lebensmittel kontroverse Debatten nach sich zieht war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen – alles rechtens lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt. Ein abschliessender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein.

Backwaren aktuell Ausgabe 1/2011 - die Beiträge im Überblick:
Clean Label“ aus Sicht der Praxis
Clean Label“ in der Kontroverse
Clean Label“ Was ist das?

Alle Ausgaben von backwaren aktuell sind kostenfrei erhältlich.
Als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form.

Wissensforum Backwaren e.V.
RA Christof Crone,
Markt 9, 53111 Bonn
Tel. +49-(0) 228 – 96 97 70, Fax +49-(0) 228 – 96 97 77
e-Mail info@wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.de

(Text: Wissensforum Backwaren e.V. 11.4.2011)

Copyright www.foodaktuell.ch

**backnetz.eu : Clean Label:
Produktauslobungen unter der Lupe**

Yahoo-Search

Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von
Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche
Konzepte? ... "backwaren aktuell 1/2011" war zum Zeitpunkt
der Bearbeitung dieser Mitteilung noch nicht als PDF-Datei
auf dem Server des Wissensforums Backwaren ...
http://www.backnetz.eu/tiki-read_article.php?artic...

Clean Label: Produktauslobungen unter der Lupe

Dienstag, den 12. April 2011 03:01:00 CEST (266 Zugriffe)

Bookmarks
+ Books

Bonn / Wien. (wifo) Kaum ein Sortimentsbereich zeigte zuletzt eine solche Dynamik wie das Segment «Clean Label». Inmitten einer hochtechnisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie «frei von» eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit.

Bonn / Wien. (wifo) Kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie das Segment «Clean Label». Inmitten einer hochtechnisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie «frei von» und diversen «Ohne-Versprechen» eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundert es kaum, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren, schreibt das Wissensforum Backwaren in der jüngsten Ausgabe seiner Publikation «backwaren aktuell 1/2011». Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik - die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte beleuchtet der erste Beitrag der Ausgabe. Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer. Dass die vermeintlich neue «Natürlichkeit» von Lebensmitteln kontroverse Debatten nach sich zieht, war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen - alles rechtens, lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt. Ein abschließender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein.

WebBaecker

20. Clean Label: Produktauslobungen unter der Lupe

Bonn / Wien. (12.04. / wifo) Kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie das Segment «Clean Label». Inmitten einer hochtechnisierten Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie «frei von» und diversen «Ohne-Versprechen» eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundert es kaum, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren, schreibt das [Wissensforum Backwaren](#) in der jüngsten Ausgabe seiner Publikation «backwaren aktuell 1/2011». Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik - die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte beleuchtet der erste Beitrag der Ausgabe. Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer. Dass die vermeintlich neue «Natürlichkeit» von Lebensmitteln kontroverse Debatten nach sich zieht, war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen - alles rechtens, lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt. Ein abschließender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein.

P.S.: Die Ausgabe «[backwaren aktuell 1/2011](#)» war zum Zeitpunkt der Bearbeitung dieser Mitteilung noch nicht als PDF-Datei auf dem Server des Wissensforums Backwaren verfügbar. Versuchen Sie Ihr Glück, vielleicht ist die Datei nun [on Line](#).

Backspiegel vom 15. April 2011

13. backwaren aktuell 1/2011: Thema Clean Label

Die Ausgabe backwaren aktuell 1/2011 behandelt das Thema Clean Label. Die Beiträge lauten: ??Clean Label? aus Sicht der Praxis?, ??Clean Label? in der Kontroverse? und ??Clean Label? Was ist das??. Alle Ausgaben von backwaren aktuell sind kostenfrei als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form erhältlich. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an das Wissensforum Backwaren e.V., Markt 9, 53111 Bonn.

back.mail. 15/2011 vom 13.04.2011 - Marketing-Tipps & News für die Branche



3. Clean Label aus verschiedenen Perspektiven betrachtet

Die neue Ausgabe der "Backwaren aktuell" des Wissensforum Backwaren e.V. widmet sich als reines Themenheft dem Bereich Clean Label. Unter anderem werden die Fragen geklärt, welche Anforderungen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis stellen und welche Folgen dies für das Produkt im Hinblick auf die Qualität hat. Zudem betrachtet die Ausgabe das Thema aus den Perspektiven unterschiedlicher Marktteilnehmer. Wie alle Ausgaben ist auch diese kostenfrei als Download auf www.wissensforum-backwaren.de erhältlich.



MELDUNG

Branche aktuell

Natürlichkeit per Definition

13.04.2011

Die Informationsreihe für die Ernährungs- und Verbraucherberatung des Wissensforum Backwaren e.V. „backwaren aktuell“ hat ein Themenheft mit Fokus auf „Clean Label“ herausgebracht.

Die Meinungen gehen stark auseinander

Produktneueinführung mit „Clean Label“ haben in den vergangenen Jahren stark zugenommen – Auslobungen wie „frei von“ und diverse „Ohne-Versprechen“ vermitteln in der hochtechnologisierten Welt das Gefühl von Natur und Sicherheit. Im Fokus des Themenheftes stehen die Definition von „Clean Label“, die Sicht aus der Praxis sowie kontroverse Standpunkte zum Thema, in der die unterschiedlichen Perspektive verschiedener Marktteilnehmer beleuchtet werden.

Alle Ausgaben von „backwaren aktuell“ sind kostenfrei erhältlich. Als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form.

„Clean Label“

Neue Ausgabe von backwaren aktuell

Bonn (BM) – Kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie der Bereich „Clean Label“. Inmitten einer hochtechnologischen Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie „frei von“ und diversen „Ohne-Versprechen“ eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundert es kaum, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren.

Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik, ... - spricht die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte beleuchtet der erste Beitrag der aktuellen Ausgabe.

Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer.

Dass die vermeintlich neue „Natürlichkeit“ teilweise hochtechnologisch hergestellter Lebensmittel kontroverse Debatten nach sich zieht war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen – alles rechtens lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt.

Ein abschließender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein.

Alle Ausgaben von backwaren aktuell sind kostenfrei erhältlich. Als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form.

Nähere Informationen bei:
Wissensforum Backwaren e.V.,
RA Christof Crone,
Markt 9, 53111 Bonn,
Telefon 0228-9697770,
Fax 0228-9697777,
E-Mail info@wissensforum-backwaren.de, www.wissensforum-backwaren.de

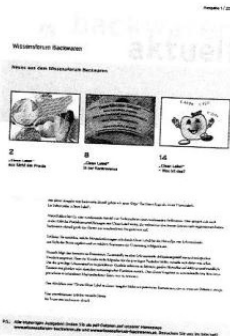
backwaren aktuell

„Clean Label“ unter der Lupe

Die neue Ausgabe von backwaren aktuell betrachtet Clean Label aus verschiedenen Perspektiven. Denn kaum ein Sortimentsbereich zeigte in den letzten Jahren eine solche Dynamik wie der Bereich „Clean Label“. Inmitten einer hochtechnologischen Umwelt erfüllen Lebensmittel mit Auslobungen wie „frei von“ und diversen „Ohne-Verprechen“ eine Sehnsucht nach mehr Natur und Sicherheit. Doch der Begriff Clean Label ist rechtlich nicht definiert. Und so wundern sich viele, dass verschiedene Kreise den Begriff unterschiedlich interpretieren.

Welche Anforderungen stellen sich für den Hersteller von Lebensmitteln in der Praxis? Gibt es unterschiedliche Konzepte? Welche Folgen resultieren für das Produkt in Bezug auf Haltbarkeit, Optik, Sensorik – sprich die Qualität des Lebensmittels? Diese Aspekte

beleuchtet der erste Beitrag der aktuellen Ausgabe. Der zweite Beitrag betrachtet das Thema aus den Perspektiven verschiedener Marktteilnehmer. Dass die vermeintlich neue „Natürlichkeit“ teilweise hochtechnologisch hergestellter Lebensmittel kontroverse Debatten nach sich zieht war zu erwarten. Von Verbrauchertäuschung auf breiter Front berichten die Verbraucherzentralen – alles rechtens lautet das Veto der Wirtschaft. Pragmatismus ist gefragt. Ein abschließender pointierter Kommentar zum Thema lädt zu weiteren Diskussionen ein. ◀



Bäckerzeitung / DBZ 15/2011
-5.5

Neuer Vorsitzender des iba-Fachbeirats

Der iba-Fachbeirat hat einen neuen Vorsitzenden. Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, folgt Bernd Dieckmann an der Spitze des iba-Fachbeirats nach. „Ich freue mich sehr über das ausgesprochene Vertrauen. Als Vorsitzender möchte ich das erklärte Ziel des Beirats, die Weichen der iba stets auf Zukunft zu stellen und die Messe weiter zu entwickeln, in die Tat umsetzen. Dies gelingt uns mit der großen Erfahrung, die meine Beiratskollegen regelmäßig in das Messekonzept einfließen lassen. Damit wird die iba auch in Zukunft für Aussteller und Besucher jedes Mal attraktiver und kompletter“, erklärt Krüger. Der 45-jährige löst Dieckmann ab, der seit März 2004 dem 17-köpfigen Fachgremium vorstand. Neben der Berufung Krügers zum Vorsitzenden ließ sich der Fachbeirat über den Stand der Vorbereitungen zur iba 2012 informieren.

Vorsitz neu besetzt

iba-Fachbeirat: Dr. Detlev Krüger folgt Bernd Dieckmann

MÜNCHEN (p). Der iba-Fachbeirat hat einen neuen Vorsitzenden. Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, folgt Bernd Dieckmann an der Spitze des iba-Fachbeirats nach. „Ich freue mich sehr über das ausgesprochene



Dr. Detlev Krüger ist neuer Vorsitzender.

Vertrauen. Als Vorsitzender möchte ich das erklärte Ziel des Beirats, die Weichen der iba stets auf Zukunft zu stellen und die Messe weiter zu entwickeln, in die Tat umsetzen. Dies gelingt uns mit der großen Erfahrung, die meine Beiratskollegen regelmäßig in das Messekonzept einfließen lassen. Damit wird die

iba auch in Zukunft für Aussteller und Besucher jedes Mal attraktiver und kompletter“, erklärt Krüger. Der 45-jährige löst Dieckmann ab, der seit März 2004 dem 17-köpfigen Fachgremium vorstand. Nachdem er als Geschäftsführer der Ireks GmbH in den Ruhestand getreten war, gab er auch den Vorsitz des iba-Fachbeirats ab. „Bernd Dieckmann hat mit viel Herzblut und Weitsicht den Fachbeirat geführt. Es ist sein großer Verdienst, dass die iba weiter an Profilschärfe gewann“, sagte ZV-Präsident Peter Becker anlässlich der Sitzung des obersten Messegremiums.

Quarks & Co | Wie gut ist unser Brot? | Sendung vom 15.02.2011
<http://www.quarks.de>

Linktipps

Museum der Brotkultur Ulm

<http://www.museum-brotkultur.de/>

Museum zur Technik und Geschichte des Mahlens und Backens sowie der Sozial- und Kulturgeschichte des Brotes. Ein Besuch lohnt sich!

Aid Infodienst Ernährung

<http://www.was-wir-essen.de/abisz/brot.php>

Informationen über den Weg eines Kornes bis zum Brot. Der Infodienst arbeitet zusammen mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Nützliches aus der Backmittelindustrie

http://www.wissensforum-backwaren.de/index.php?article_id=30

Hier finden Sie Broschüren zu Themen rund um das Backen. Neben der Aufgabe von Backmitteln erfahren Sie einiges über Kornarten, Enzyme und ihre Aufgaben sowie über Geschichte, Entstehung und Aufgabe des Sauerteiges.

Informationsportal der Backbranche

<http://www.backwelt.de>

Wer wissen will, was wirklich in den Backstuben vor sich geht, bekommt hier Einblick in die Welt der Bäcker. Jeder Zusatzstoff wird hier im Sinne der Bäcker erläutert – natürlich nicht kritisch.

Globalisierte Rohstoffmärkte erfordern Rückverfolgbarkeit

Anzahl der in anderen Ländern zugelassenen GVO steigt ständig an

Rechtsanwalt Cristof Crone übernahm Anfang des Jahres von Amin Werner die Geschäftsführung des Backzutatenverbandes in Bonn. ABZ-Chefredakteur Werner Kräling sprach mit dem neuen Mann an der Spitze über erste Amtshandlungen, Hürden und langfristige Perspektiven der für das Bäckerhandwerk wichtigen Zulieferbranche.

■ **ABZ:** Herr Crone – Sie sind nun mehr als 100 Tage im Amt – welche Bilanz ziehen Sie?

■ **Cristof Crone:** Ich habe eine sehr anspruchsvolle, aber auch hochinteressante Tätigkeit übernommen. Nach anfänglichen „Turbulenzen“ meine ich, mich gut in mein neues Amt eingearbeitet zu haben. Allein die Vielzahl der Menschen, die ich in der Zeit kennengelernt habe, war enorm. Es war für mich aber auch faszinierend zu sehen, was für eine in technologischer Hinsicht gut aufgestellte und in wirtschaftlicher Hinsicht „gesunde“ Branche die Backzutatenindustrie ist. Alles in allem hat der neue „Job“ meine Erwartungen bei weitem übertroffen. Meine Bilanz ist durchweg positiv.

■ Gleich zu Beginn hatten Sie eine echte Feuertaufe zu bestehen – „genverunreinigter“ Leinsamen verunsicherte die Backbranche. Wie haben Sie reagiert und das Problem „gelöst“?

„Das grundsätzliche Problem ist die Diskrepanz zwischen gesetzgeberischem Wunsch und Realität“

■ **Crone:** Im Zusammenhang mit der Leinsaat von einer richtiggehenden „Problemlösung“ zu sprechen, wäre vielleicht ein bißchen übertrieben. Die wünschenswerte Lösung wäre aus meiner Sicht gewesen, hier auf politischer Ebene eine Entscheidung zu erreichen. Unsere Reaktion bestand damals darin, den Mitgliedern zu empfehlen, die betroffene Ware umgehend vom Markt zu nehmen. Das hat bei einigen Mitgliedsunternehmen zu ganz enormen Kosten geführt, war aus meiner Sicht aber letztlich nicht zu vermeiden.

■ Ist es nicht letztlich ein unlösbares Problem?

■ **Crone:** Das grundsätzliche Problem ist die Diskrepanz zwischen gesetzgeberischem

Wunsch und Realität. Die Gegebenheiten auf dem Weltmarkt sind leider so, dass sich solche Vorfälle wie im Spätsommer letzten Jahres künftig noch öfters ereignen werden, denn nicht überall wird so sensibel mit dem Thema GVO umgegangen und so sauber gearbeitet, dass Spuren stets zu vermeiden sind. Zumal die Anzahl der in anderen Ländern zugelassenen GVO stetig steigt. Ich persön-

lich glaube nicht, dass die EU an ihrer Nulltoleranzpolitik in naher Zukunft etwas ändern wird. Das Problem, da gebe ich Ihnen recht, bleibt zunächst.

■ Eine ganze Reihe von EU-Verordnungen machen den Bäckern das Leben nicht gerade leichter – wird im Namen des Verbraucherschutzes dabei oft über das Ziel hinausgeschossen?

■ **Crone:** Es ist aus meiner Sicht zu begrüßen, dass wir in Deutschland und Europa einen hohen Standard haben. Insbesondere eine lückenlose Rückverfolgbarkeit schützt nicht zuletzt auch den Lebensmittelunternehmer, da er im Falle eines Falles die betroffene Charge lückenlos verfolgen und gezielt vom Markt zurückholen kann.

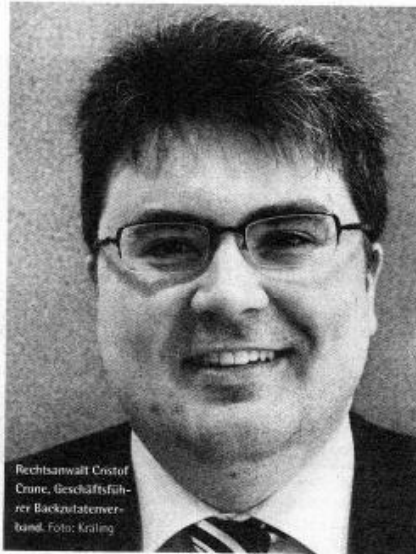
Wo ein Gesetz allerdings auf Unmöglichkeit gerichtet ist, wie im Falle der absoluten GVO-Freiheit sämtlicher Rohstoffe, hört mein Verständnis indes auf.

■ Worin bestehen kurz-, lang- und mittelfristig ihre wichtigsten Aufgaben?

■ **Crone:** In einer Zeit, in der durch ständig neue Rechtsnormen stetig neue Pflichten auf den Lebensmittelunternehmer zukommen, ist die wichtigste Aufgabe eines Verbandes, der sich die Interessensvertretung seiner Mitglieder auf die Fahnen geschrieben hat, die Beobachtung der Gesetzgebungsverfahren im Hinblick auf die Relevanz für die eigene Branche und eine frühstmögliche Kontaktaufnahme mit den normgebenden Institutionen. In der Intensivierung dieses „Lobbying“ im klassischen Sinne sehe ich eine meiner Hauptaufgaben. Selbstverständlich in engem Schulterschluss mit benachbarten Branchen, Kunden- und Dachverbänden.

■ Wie sieht die deutsche Backbranche in 10 Jahren aus?

■ **Crone:** Sieht man sich die jüngsten Zahlen an, ist der Trend ungebremst. Sicherlich wird sich die Kurve ein wenig „abflachen“. Aber die Tendenz wird meiner Meinung nach auch weiterhin in Richtung größerer Einheiten gehen.



Rechtsanwalt Cristof Crone, Geschäftsführer Backzutatenverband. Foto: Kräling

Dr. Detlev Krüger ist neuer Vorsitzender des iba-Fachbeirats



Der iba-Fachbeirat hat einen neuen Vorsitzenden. Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, folgt Bernd Dieckmann an die Spitze des iba-Fachbeirats. Dieckmann stand seit März 2004 dem 17-köpfigen Fachgremium vor. Nachdem er als Geschäftsführer der Ireks GmbH in den Ruhestand getreten war, gab er auch den Vorsitz des iba-Fachbeirats ab.

14 Back Journal 5/2011

iba-Fachbeirat neu besetzt

Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, ist der neue Mann an der Spitze des iba-Fachbeirats. „Ich freue mich sehr über das ausgesprochene Vertrauen. Als Vorsitzender möchte ich das erklärte Ziel des Beirats, die Weichen der iba stets auf Zukunft zu stellen und die Messe weiter zu entwickeln, in die Tat umsetzen. Dies gelingt uns mit der großen Erfahrung, die meine Beiratskollegen regelmäßig in das Messekonzept einfließen lassen. Damit wird die iba auch in Zukunft für Aussteller und Besucher jedes Mal attraktiver und kompletter“, erklärt Krüger. Der 45-Jährige löst **Bernd Dieckmann** ab, der seit März 2004 dem 17-köpfigen Fachgremium vorstand. Nachdem Dieckmann als Ireks-Geschäftsführer in den Ruhestand getreten war, gab er auch den Vorsitz des iba-Fachbeirats ab. „Bernd Dieckmann hat mit viel Herzblut und Weitsicht den Fachbeirat geführt. Es ist sein großer Verdienst, dass die iba weiter an Profilstärke gewann. Er setzte sich jederzeit dafür ein, die iba als Leitmesse für alle nationalen und internationalen Bäcker und Konditoren – vom Handwerks- bis zum Großbackbetrieb – immer besser zu positionieren“, sagte **Peter Becker** anlässlich der Frühjahrssitzung des obersten Messegremiums. Der Präsident des Zentralverbands

des Deutschen Bäckerhandwerks freue sich nun auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Vorsitzenden.

Bereits jetzt verzeichnet die iba einen sehr erfreulichen Stand an Anmeldungen. Dabei lag die Zahl Ende April 2011 – Vergleichsbasis ist der Buchungszeitraum bei der Vorveranstaltung (April 2008) – deutlich höher als vor drei Jahren. Von dieser positiven Zwischenmeldung war Becker sehr ange-

tan: „Angesichts dieser guten Voraussetzungen bin ich sehr zuversichtlich, dass die iba das angestrebte Ziel von 1.100 Ausstellern übertreffen wird.“

Umfassender werden 2012 die Bereiche Labor- und Messgeräte, Logistik, Prozessoptimierung, der Außen-Haus-Markt sowie die Themen Reinigung und Hygiene sein. Un-

verändert bleibt das Angebot in den Bereichen Produktionstechnik, Rohstoffe, Energie-, Lüftungs- und Klimatechnik sowie Ladenbau. Des Weiteren unterrichtete Becker den Fachbeirat über die Vorbereitungen zum iba-summit, der einen Tag vor Messeeröffnung am 15. September 2012 stattfinden wird und sich vornehmlich den Themen „Fragestellungen zur Welternährung“, Konsumtrends, innovative Geschäftsmodelle und Marketingstrategien widmet. ■

Dr. Detlev Krüger



JULI 2011

dradio.de

<http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/mahlzeit/1505346/>

RADIOFFÜLLETON:
MAHLZEIT

17.07.2011 · 11:50 Uhr



Brot vom Bäcker: Oft schon am nächsten Tag altbacken (Bild: Stock.XCHNG / Young)

WFB
⇒ D. Brenneigel!

Es könnte so viel leckerer sein!

Die Wahrheit über das deutsche Brot

Von Udo Pollmer

Deutschlands Brotkultur verlottert. Denn die meisten Bäcker nehmen Fertigbackmischungen. Nun wollen sie ihr Brot auch noch als "Weltkulturerbe" schützen lassen wollen. Unserem Autor schmeckt das gar nicht.

Deutschlands Bäcker rühren nicht nur ihre Teige sondern vor allem die Werbetrommel. Jetzt wollen sie sich ihre Brotideen sogar von der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe schützen lassen - so wie das Sankt-Blasius-Fest in Dubrovnik oder die Echternacher Springprozession.

Während der Wert dieser Traditionen gewiss löblich ist, ist er bei unserem Brot eher zweifelhaft. Die allermeisten Brote haben herzlich wenig mit der einstigen Handwerkskunst des Bäckers zu tun. Denn der größte Teil der Backwaren, den unsere Bäckereien anbieten, wird aus Fertigmischungen zusammengemischt. Mit dem klassischen Backen, mit der traditionellen Teigführung, namentlich mit dem für Deutschland typischen Sauerteig, hat das herzlich wenig zu tun.

Heute stammt ein erklecklicher Teil des Angebotes einer typischen Bäckerei aus der Brotfabrik. Die meisten Handwerks-Bäckereien verkaufen Tiefkühl-Fertigware, die sie kurz vorher aufgebacken haben. Der wesentliche Unterschied zu den Tiefkühlbrötchen, die der Verbraucher aus der Truhe im Supermarkt fischt, besteht darin, dass im Supermarkt deklariert werden muss. Deshalb achtet der Hersteller auch darauf, dass da nicht zu viele irritierende Begriffe in der Zutatenliste erscheinen. In der Bäckerei interessieren solche Fragen herzlich wenig. Auch hier gilt: Hauptsache billig im Einkauf.

Die heutige Brotvielfalt verdanken wir doch in erster Linie den Herstellern von Backmitteln und ihren Fertigmischungen. Da lässt sich aus einem Sack Fertigpulver locker ein Dutzend verschiedene Brotsorten erzeugen: Mal gibt der Bäcker etwas Kümmel dazu, mal Sesam, mal wird die Oberfläche bemehlt. Mal klein, mal groß, mal rund, mal eckig. Die Ideen der Werbetexter, der Chemiker und der Biotechnologen sind der simple Grund für die vermeintliche Brotvielfalt. Die Findigkeit der deutschen Zusatzstoffchemiker als Weltkulturerbe? Wäre es nicht besser, erst mal für ordentliches Brot zu sorgen, bevor man sich vor aller Welt blamiert?

Da unsere Bäcker die früher üblichen Teigführungen offenbar nicht mehr beherrschen oder diese ihnen piegegal sind, wird das Brot schnell altbacken und schmeckt nicht mehr. Und das trotz einer Extraportion an Frischhaltungs-Zusatzstoffen wie Enzymen, Guarkernmehl und Spezialstärken. Es wäre falsch, die Misere allein den Backmittlern in die Schuhe zu schieben. Kein Bäcker wird gezwungen, Fertigmischungen zu kaufen, oder Tiefkühl-Aufbackware. Zudem ist die Lebensmittelchemie soweit fortgeschritten, dass sich aus Backmischungen bei sachgerechter Zubereitung durchaus akzeptable Backwaren erzeugen ließen. Es ist eine Schande, dass viele Brote schon am nächsten Morgen altbacken sind - ein traditionelles, ein echtes Sauerteigbrot wäre nach acht Tagen immer noch schmackhaft.

Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner unterstützt das Ansinnen der Bäcker. Doch wohl nicht zufällig erwähnt sie in ihrer Pressemeldung gleichzeitig den Umstand, dass hierzulande viele Lebensmittel weggeworfen würden. Das altbackene Brot ist sichtlich der größte Posten in der Biotonne. Deren Inhalt soll nun der deutsche Beitrag zum immateriellen Weltkulturerbe werden! Mal sehen, wann wir den gelben Sack zum Weltkulturbeutel ernennen!

Sehr geschätzte Frau Aigner, wenn Sie schon dubiose Produkte deutscher Provenienz der UNESCO schmackhaft machen wollen, dann wäre Guckefuck ehrlicher als unser Brot, Sauerkraut typischer und das bunte Sortiment an Gummibärchen origineller! Der Inhalt der Gummibärenröte landet garantiert nicht im Müll, er enthält weniger Feinchemikalien als manch ein Bäckerbrot und die süßen, kleinen Bärchen bleiben sogar wochenlang schmackhaft. Mahlzeit!

Literatur:

- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Aigner: Deutsches Brot als Weltkulturerbe schützen.

Pressemeldung Nr. 105 vom 22.05.2011

- Pollmer U, Niehaus M: Food Design: Panschen erlaubt. Hirzel, Stuttgart 2006

© 2011 Deutschlandradio

19.07.2011 11:03

Der Backzutatenverband e.V. Bonn/Wien

Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren ziehen nach Berlin-Mitte

(Bonn/Berlin) - Was in der "Szene" bereits die Runde macht, wird nun offiziell: Der Backzutatenverband zieht vom Rhein an die Spree und residiert künftig in der Neustädtischen Kirchstraße 7A in Berlin-Mitte - in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Friedrichstraße und in demselben Gebäude wie der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Verband Deutscher Mühlen und der Deutsche Brauer-Bund.



Neben der ausgezeichneten Lage waren die bereits weitestgehend vorhandene Ausstattung der Räumlichkeiten beim Deutschen Brauer-Bund, die den tatsächlichen Umzugsaufwand auf ein Mindestmaß reduziert, und auch die Nähe zu den "benachbarten" Verbänden die ausschlaggebenden Kriterien für die Entscheidung des Vorstands des BZV, in die Neustädtische Kirchstraße 7A zu ziehen. "Wir sind davon überzeugt, mit den neuen Räumlichkeiten für die gemeinsamen Geschäftsstellen von Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren in Berlin die richtige Wahl getroffen zu haben!", so Geschäftsführer Christof Crone.

Die Büros von BZV und WFB werden am 1. August 2011 ihre Arbeit in Berlin aufnehmen.

Eher zufällig war Verbandsgeschäftsführer Christof Crone am Rande einer Sitzung des Netzwerks Lebensmittelforum auf die Vakanzen in den Räumlichkeiten des Brauer-Bundes aufmerksam geworden. Dieses unerwartete Angebot war dann auch der Grund gewesen, warum man im Verband den Entschluss gefasst hatte, die diesjährige Ordentlichen Mitgliederversammlungen bereits im Februar zusammenzurufen, um somit Entscheidungsfreiheit für den Vorstand herbeizuführen.

Nun gilt es vor allem, den Umzug in technischer Hinsicht sauber abzuwickeln. Auf diese Herausforderung freut sich neben Crone auch die Referentin des Backzutatenverbandes Martina Bröcker, die künftig mit ihm zusammen in Berlin dienstansässig sein wird.

Einen Wehrmutstropfen übrigens darf man nicht verschweigen: Jutta Haski, langjährige Assistentin der Geschäftsführung unter den Geschäftsführern Wettig, Werner und zuletzt Crone, wird die Verbandsgeschäftsstelle verlassen. "In menschlicher Hinsicht sehr schmerzlich", so Crone, "aber letztlich nicht zu vermeiden: meine Assistentin brauche ich vor Ort. Frau Haski kann aus familiären Gründen nicht mit nach Berlin gehen. Von daher kann ich ihre Entscheidung, in Bonn zu bleiben, nachvollziehen", sagt er nachdenklich. "Ich bin schon etwas traurig darüber - wir waren ein kleines und eingeschworenes Team. Doch letztlich muss man sich im Klaren darüber sein, dass ein solcher Umzug auch in menschlicher Hinsicht immer Verluste mit sich bringt. Von daher freue ich mich um so mehr, dass Frau Bröcker sich entschieden hat, mitzukommen."

Der Backzutatenverband e.V. vertritt die Interessen der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes in Deutschland und in Österreich. Mit seinen über 50 Mitgliedsunternehmen repräsentiert er nahezu 100 Prozent der Branche. Seine Mitglieder liefern ausschließlich an Bäcker, Konditoren und andere Weiterverarbeiter.

Hinweis an die Vertreter der Presse:

Am 24. November 2011 wird der Verband seinen Eistan im Rahmen der außerordentlichen Mitgliederversammlung im Hamburger Bahnhof - Museum für Gegenwart - in Berlin-Mitte begehen. Die Einladungen hierzu werden in Kürze versandt.



BACKZUTATENVERBAND

Künftig unter einem Dach

Die Interessenvertretung der Zulieferindustrie residiert bald in demselben Gebäude wie die Verbände der Bäcker, Müller und Brauer. Der Grund dafür liegt auf der Hand.

Bonn/Berlin(p). Was in der „Szene“ bereits die Runde macht, wird nun offiziell: Der Backzutatenverband zieht vom Rhein an die Spree und residiert künftig in der Neustädtischen Kirchstraße 7A in Berlin-Mitte - in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Friedrichstraße und in demselben Gebäude wie der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Verband Deutscher Mühlen und der Deutsche Brauer-Bund.

Neben der ausgezeichneten Lage waren die bereits weitestgehend vorhandene Ausstattung der Räumlichkeiten beim Deutschen Brauer-Bund, die den tatsächlichen Umzugsaufwand auf ein Mindestmaß reduziert, und auch die Nähe zu den „benachbarten“ Verbänden die ausschlaggebenden Kriterien für die Entscheidung des Vorstands des BZV, in die Neustädtische Kirchstraße 7A zu ziehen. „Wir sind davon überzeugt, mit den neuen Räumlichkeiten für die gemeinsamen Geschäftsstellen von Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren in Berlin die richtige Wahl getroffen zu haben!“, so Geschäftsführer Christof Crone.

Die Büros von BZV und WFB werden am 1. August 2011 ihre Arbeit in Berlin aufnehmen.

Der Backzutatenverband e.V. vertritt die Interessen der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes in Deutschland und in Österreich. Mit seinen über 50 Mitgliedsunternehmen repräsentiert er nahezu 100 Prozent der Branche. Seine Mitglieder liefern ausschließlich an Bäcker, Konditoren und andere Weiterverarbeiter.

Artikel vom 19.07.2011

August 2011

BZ 8/2011

5

Umzug nach Berlin



Zu einer vorgezogenen Ordentlichen Mitgliederversammlung luden der Backzutatenverband e.V. Bonn – Wien und das Wissensforum Backwaren e.V. Bonn – Wien am 16. Februar 2011 in den Bonner Universitätsclub ein. Wichtigster Tagesordnungspunkt der nicht öffentlichen Veranstaltung war die Beschlussfassung über den künftigen Sitz beider Verbände und die damit verbundenen Satzungsänderungen. Wie zuvor bereits auf der Außerordentlichen Mitgliederversammlung am 3. November 2010 angeklungen war, hatte sich der Vorstand im Vorfeld für eine Sitzverlegung von Bonn in die Bundeshauptstadt Berlin stark gemacht, da man langfristig dort wesentlich bessere Möglichkeiten der Interessensvertretung auf nationaler Ebene sieht. Nach kurzer Diskussion sprach sich die Sitzung bei nur einer Gegenstimme für dieses Ansinnen aus, so dass der Weg für einen baldigen Umzug der Geschäftsstelle nach Berlin nun frei ist. Die sonst stets im Mai stattfindende Ordentliche Mitgliederversammlung wurde aufgrund des Umzuges auf den Februar vorgezogen.

Backzutatenverband verlegt Geschäftsstelle nach Berlin

Bonn (BM) – Zu einer vorgezogenen Ordentlichen Mitgliederversammlung luden der Backzutatenverband e.V. Bonn – Wien und das Wissensforum Backwaren e.V. Bonn – Wien in den Bonner Universitätsclub ein. Wichtigster Tagesordnungspunkt der nicht öffentlichen Veranstaltung war die Beschlussfassung über den künftigen Sitz beider Verbände und die damit verbundenen Satzungsänderungen.

Wie zuvor bereits auf der Außerordentlichen Mitgliederversammlung angekündigt war, hatte sich der Vorstand im Vorfeld für eine Sitzverlegung von Bonn in die Bundeshauptstadt Berlin stark gemacht, da man langfristig dort wesentlich bessere Möglichkeiten der Interessensvertre-

tung auf nationaler Ebene sieht. Nach kurzer Diskussion sprach sich die Sitzung bei nur einer Gegenstimme für dieses Ansinnen aus, so dass der Weg für einen baldigen Umzug der Geschäftsstelle nach Berlin nun frei ist.

Da der Umzug zügig angegangen werden soll, hatte man sich im Vorstand entschieden, die sonst stets im Mai stattfindende Ordentliche Mitgliederversammlung auf den Februar vorzuziehen und ohne das sonst übliche Rahmenprogramm und Gäste durchzuführen. Dies wird nach vollzogenem Umzug auf einer Mitgliederversammlung im Herbst dieses Jahres nachgeholt werden. Der Termin hierfür wird nach vollzogenem Umzug bekannt gegeben.

02.08.2011 | BRANCHE AKTUELL

Backwarenkultur kosmopolitisch und regional

Vom Kosmopoliten Strudel und dem Regionalvertreter Brot handeln zwei Beiträge zur Backwarenkultur in der Ausgabe 2/2011 von „backwaren aktuell“. Ein Überblick der Gerichtsentscheidungen aus dem Umfeld der Backwarenbranche bietet Hilfestellung im praktischen Alltag.

Wiener Mehlspeisendynastie mit orientalisch-europäischem Stammbaum

Es gibt Backwaren, die lassen einem schon beim Lesen und erst Recht beim Anblick das Wasser im Munde zusammenlaufen. Kein störender Gedanke an Kalorien trübt den vollendeten Genuss. Die Familie der „Strudel“ gehört dazu.

Brotland Deutschland – genussvolles Kulturgut

Sind die Deutschen wirklich Brotweltmeister? Zweifelsohne – wenn man die Nennungen im deutschen Brotregister betrachtet. Die Wurzeln der Vielfalt sind historisch begründet. Hinzu kommen weitere Einflussfaktoren, die in unseren Nachbarländern nicht so deutlich zu Tage treten. Der Beitrag Brotland Deutschland vermittelt welche das sind und zeigt typische Brotsorten von Nord bis Süd.

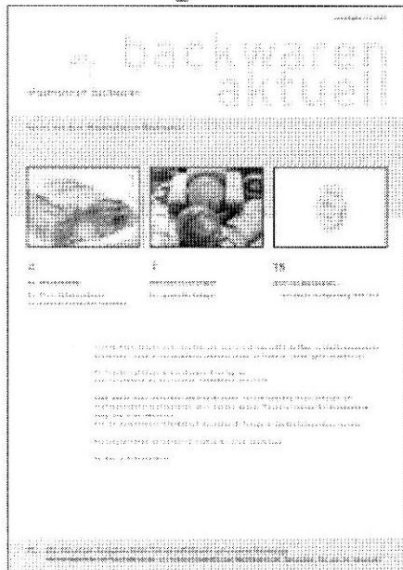
Brot und Backwaren im Lichte der Rechtsprechung 2009/2010

Dürfte doch der Bäcker und Konditor einfach nur das machen, was er am besten kann: backen und kreativ sein! Vom Pumpnickel bis zur Hochzeitstorte. Aber so einfach ist das nicht. Wer sich im Dschungel des Lebensmittelrechts bewegt, kann in viele Fallen treten. Vermeiden Sie einen Teil davon nach dem Studium des Beitrages der aktuellen Rechtsprechung.

Alle Ausgaben von „backwaren aktuell“ sind kostenfrei erhältlich. Als Download auf der Website www.wissensforum-backwaren.de im Bereich Publikationen und in gedruckter Form.

Top-News | 03.08.2011

Neue Ausgabe von "backwaren aktuell"



Das Wissensforum Backwaren hat die zweite Ausgabe der Publikation "backwaren aktuell" herausgebracht. Themen sind unter anderem die Strudelfamilie und ihre Wurzeln sowie das Brotland Deutschland. Dabei werden die Ursprünge, Einflussfaktoren sowie die typischen Sorten Brot von Nord nach Süd gezeigt. Zudem berichtet die neue Ausgabe über das Lebensmittelrecht und gibt einen Überblick über Gerichtsentscheidungen aus dem Umfeld der Backwarenbranche der Jahre 2009 und 2010. Die neue "backwaren aktuell" ist kostenfrei als Download auf der Homepage www.wissensforum-backwaren.de erhältlich und kann dann ausgedruckt werden.

back. intern

7.8.2011

Strudel herstellen mit diversen Füllungen**foodaktuell.ch**
Das Internetmagazin für die Lebensmittelbranche

Man hebt das Tuch mit dem Strudel hoch, rollt den Strudel gegen die freie Teigseite zu ein und legt ihn mit der Teignaht nach unten auf das schwach befettete Backblech, wobei man den Strudel entweder in entsprechend lange Stücke schneidet oder hufeisenförmig auflegt. Jetzt bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bäckt ca. 35–40 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei ca 180 °C aus, wobei in der ersten Backzeithälfte noch drei Mal mit zerlassener Butter bepinselt wird. Mit Staubzucker bestreuen und nach Wunsch warm oder kalt servieren. Rezept und weitere Infos: backwaren aktuell 2/2011, www.wissensforum-backwaren.de

... (gb)

Oktober 2011

Backwelt Nachrichten News

Teures Guarkernmehl

Donnerstag, 20. Oktober 2011

Rohstoffe

In seiner jüngsten Pressemitteilung macht der Backzutatenverband e.V., Berlin, auf die gestiegenen Preise für Guarkernmehl (E 412) aufmerksam. Lag der Preis für 1 t Guarkernmehl Anfang 2010 noch bei unter 1.500 USD, so erreichte er Ende des 1. Quartals 2011 bereits 2.500 USD/t und liegt aktuell bei über 5.000 USD/t – trotz sehr guter Ernteergebnisse in den Ursprungsländern, so der Verband. Grund für den rasanten Preisanstieg ist nach Ansicht des Verbandes die Konkurrenz der Energieindustrie, die Guarkernmehl bei der Öl- oder Erdgasförderung unter Nutzung horizontaler Bohrungen einsetzt. Deren wachsende Nachfrage lasse vor allem die Preise steigen und führe für die Backmittelhersteller teilweise sogar zu Versorgungsengpässen, so der Verband. Guarkernmehl wird von Mitgliedern des Verbandes als Verdickungsmittel und Stabilisator vor allem in Brötchenbackmittel eingesetzt.

**13.10.2011 | VERBÄNDE****Wichtiger Rohstoff wird unerschwinglich**

Seit Monaten betrachten die Mitglieder des Backzutatenverbands mit größter Sorge enorme Preissteigerungen bei verschiedenen Rohstoffen auf dem Weltmarkt. Doch nun sehen sie sich zusätzlich zum ersten Mal in der Geschichte der Branche einer Verknappungssituation bei einem der wichtigsten Rohstoffe für Brötchenbackmittel ausgesetzt, die in ihren künftigen Ausmaßen noch gar nicht absehbar ist.

Preise explodieren

Die Rede ist von Guarkernmehl, E 412. Der in allen marktgängigen Backmitteln für Brötchen enthaltene Rohstoff hat in den letzten Monaten eine überaus steile Preisrallye hingelegt. So lag der Preis für eine Tonne Guarkernmehl Anfang 2010 noch bei unter 1.500 US Dollar. Ende des 1. Quartals 2011 erreichte der Preis für Guarkernmehl bereits 2.500 US Dollar/Tonne und liegt heute aktuell bei über 5.000 US Dollar/Tonne – trotz sehr guter Ernteergebnisse in den Ursprungsländern.

Grund hierfür ist vor allem, daß der Stoff bei der Erschließung so genannter alternativer fossiler Energievorkommen (Öl- oder Erdgasförderung unter Nutzung horizontaler Bohrungen) eingesetzt wird. Damit steht die Backzutatenbranche hinsichtlich dieses Stoffes in direkter Nutzungskonkurrenz zur Erdöl- und Gasgewinnenden Industrie – und bei den gegenwärtigen Energiepreisen sind die Explorationsunternehmen offensichtlich bereit, einen hohen Preis für den Rohstoff Guar zu zahlen. Die Ausbeutung alternativer Quellen lohnt sich inzwischen gegenüber der konventionellen Förderung.

Die Zeche zahlt der Endverbraucher

Bereits seit Jahren prangern die im Lebensmittelforum vereinigten Verbände der Nahrungsmittelwirtschaft die Konkurrenz zwischen Ernährungs- und Energienutzung von Rohstoffen an, die die Preise treibt und die Versorgung der Bevölkerung mit erschwinglichen Nahrungsmitteln erschwert. Doch was sind die Konsequenzen? „Hier gelten die Marktgesetze“, sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbands: „Verknappt sich ein Gut, steigt sein Preis – und damit wird nicht nur die Marge bei den Verarbeitern enger, sondern irgendwann muss jeder Unternehmer das tun, was seine Pflicht ist, um sein Unternehmen wirtschaftlich zu führen: Die Zeche für die Rohstoffverknappung wird letztendlich der Endverbraucher zahlen, denn Preissteigerungen innerhalb der gesamten Verarbeitungskette sind die unausweichliche Folge einer solchen Situation.“

Das Wissensforum Backwaren e.V. und der Backzutatenverband e.V. hat mit einer Stellungnahme auf den Beitrag des NDR Verbraucherschutzmagazin „Markt“ reagiert. Unter der Kategorie „Markt deckt auf“ hatte der Sender über Brötchen berichtet, die „aus Chemie-Mischungen“ hergestellt würden. Dabei wurden Backmittel verschiedener Unternehmen gezeigt und auf die auf den Verpackungen angegebenen Inhaltsstoffe eingegangen. „Leider führen einige Aussagen aus dem Bericht den Verbraucher über eine vermeintlich schlechte Backwarenqualität in die Irre. Wir bedauern sehr, dass einmal mehr die Produkte unserer Branche in unberechtigter Weise in Misskredit gebracht worden sind. Backmittel und Backmischungen werden seit mehr als 100 Jahren erfolgreich in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt“, erklärte der Verband und betonte, dass er gerne die Journalisten im Vorfeld ihrer Berichterstattung fachlich unterstützt hätte, das Angebot aber nicht genutzt wurde. Stattdessen wurde ein Beitrag präsentiert, der weder korrekte Begriffe verwendete noch die Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Grundlagen hinsichtlich der Kennzeichnung offenbarte, kritisiert der Backzutatenverband. So wurden die Begriffe Backmittel und Backmischung synonym verwendet.

November 2011



Verbände

Backzutatenverband in Berlin „angekommen“

25.11.2011

Mit rund 170 geladenen Gästen feierten der Backzutatenverband und das Wissensforum Backwaren am 24. November im „Hamburger Bahnhof“ den Umzug in die Bundeshauptstadt. Der erste Vorsitzende, Dr. Detlev Krüger von Martin Braun, und Geschäftsführer Christof Crone hießen sie willkommen zu einem bunten Abend mit Kultur – im „Hamburger Bahnhof“ ist das „Museum der Gegenwart“ beheimatet –, kulinarischen Genüssen und einem lebhaften Austausch der Gäste untereinander.

Verstärkte politische Lobbyarbeit

Neben den Gästen aus dem Mitgliederkreis und aus der Backbranche waren vor allem die Vertreter der Politik gerne gesehen, denn das Bemühen um einen vertieften Austausch mit ihnen ist ein wesentlicher Grund für den Umzug vom Rhein (Bonn) an die Spree. Zur Feier anwesend waren u.a. Peter Leber, parlamentarischer Staatssekretär im Verbraucherschutzministerium, und Helmut Tschiersky-Schöneburg, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Beide sicherten dem Backzutatenverband einen offenen und fairen Diskurs zu.

Die Verbände residieren künftig in der Neustädtischen Kirchstraße 7A in Berlin-Mitte – in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Friedrichstraße und in demselben Gebäude wie der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Verband Deutscher Mühlen und der Deutsche Brauer-Bund. „Wir sind davon überzeugt, mit den neuen Räumlichkeiten für die gemeinsamen Geschäftsstellen von Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren in Berlin die richtige Wahl getroffen zu haben“, kommentierte GF Christof Crone.



BROSCHÜRE

Schwere Kost für Bäcker

Die neue Aromenverordnung enthält komplexe Kennzeichnungsregeln, die in der Branche derzeit für Verunsicherung sorgen. Wie nun was ausgezeichnet werden soll, wird in der neuesten Ausgabe von "Backwaren aktuell" erklärt.

Bonn (abz). Das vom Backzutatenverband geführte "Wissensforum Backwaren" greift in der neuen Ausgabe von "Backwaren aktuell" die komplexen Kennzeichnungsregeln der Aromenverordnung auf, die derzeit in der ganzen Backbranche viel Verunsicherung hervorrufen. „Man kann wirklich alles noch komplizierter machen, die neue Aromenverordnung ist dafür der beste Beweis“, berichten Dr. Herbert Wintoch und Armin Gagel, die Autoren des Beitrags zur neuen Aromenverordnung.

Leichtere Kost liefert die historische Betrachtung der Lebkuchen, die derzeit allerorten das Sortiment in den Bäckereien und Konditoreien bereichern.

Weil das Gesundheitsbewusstsein für viele Kunden eine steigende Rolle spielt und alte Nutzpflanzen eine Renaissance erleben, betrachtet "Backwaren aktuell" die ernährungsphysiologischen und backtechnischen Eigenschaften von Emmer und Einkorn. Die zu den Urgetreide gehörenden Weizenarten weisen schwache Klebereigenschaften auf und stellen hohe Ansprüche an das bäckerrische Können.

Backwaren aktuell Ausgabe 3/2011 - die Beiträge im Überblick:

Lebkuchen: Honiggesüßt und gepfeffert

Alte Weizenarten: Ein Comeback fast vergessener Kulturpflanzen

Die neue Aromenverordnung - Mehr Verbraucherschutz erreicht?

"Backwaren aktuell" erscheint regelmäßig als kostenfreie Printausgabe und steht zum Download auf: www.wissensforum-backwaren.de

im Bereich Publikationen bereit. Auf der Internetseite können sich Interessenten registrieren und erhalten dann zukünftig die Online- oder Printausgabe der kommenden Ausgaben.

Artikel vom 29.11.2011

Dezember 2011

www.backwelt.de

[food multimedia](#)

[brot+backwaren](#)

[baking+biscuit](#)

[хлеб+выпечка](#)

[backwelt](#)

Backwelt Nachrichten News

Backzutatenverband: Umzug vom Rhein an die Spree

Montag, 5. Dezember 2011 Backbranche

Nach 40-jähriger Tätigkeit von Bonn aus wird man den BZV Der Backzutatenverband e.V. ab dem 1. Dezember 2011 nunmehr in Berlin erreichen. Die Verband mit 160 Gästen aus der backenden Branche, der Fachpresse und der Vereinswelt der Lebensmittelwirtschaft am 24. November in gebührend Hamburger Bahnhof – Museum für Gegenwart. Dr. Detlev Krüger, erster Vorsitzender des Verbandes, forderte in seiner Begrüßungsrede die Backbrar den Verbrauchern zu kommunizieren: „Wir, die Zulieferer von Backzutaten, aber auch unsere Kunden jeglicher Größenordnung haben nichts zu verbe der Verbraucher nicht wissen, was in den Lebensmitteln enthalten ist, die er mit Genuss verzehrt?“

[Zurück](#)

02.12.2011 08:34
Der Backzutatenverband e.V.

Großer Bahnhof: Der Backzutatenverband feiert seinen Einstand in Berlin

(Berlin) - Einen Umzug feiert der Backzutatenverband nicht alle Tage. Der letzte war in 1971. Grund genug, die Verlegung des Sitzes vom Rhein an die Spree gebührend zu feiern.



Aus Anlaß der Verlegung seiner Geschäftsstelle beging der Backzutatenverband seinen Antritt in der Bundeshauptstadt am Abend des 24. November 2011 im gebührenden Rahmen im Hamburger Bahnhof - Museum für Gegenwart. Geladen waren neben allem, was in der backenden Branche, Fachpresse und der Vereinswelt der Lebensmittelwirtschaft Rang und Namen hat, auch zahlreiche Abgeordnete des Deutschen Bundestages und Mitarbeiter der Fraktionen.

Die Grußworte zu der "Welcome Party" hielten keine geringeren als Peter Bleser, MdB, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, und Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Beide Redner betonten in ihren Reden die Wichtigkeit der Verbände und des Kontakthaltens zu Politik und Behörden, und beglückwünschten den Verband für seinen Entschluß, den Geschäftsort von Bonn nach Berlin zu verlegen.

Dr. Detlev Krüger, dem ersten Vorsitzenden des Verbandes, oblag die Begrüßung der über 160 zur Feier gekommenen Gäste. In seiner Rede machte er vor allem auf die stark ansteigenden Rohstoffpreise aufmerksam, mit der die Branche zu kämpfen hat. Besonders falle dabei die Verteuerung bei den Hauptrohstoffen Getreide und Zucker, Kakao und Rohkaffee ins Gewicht. "Hier kämpfen wir gemeinsam mit anderen Branchenverbänden um sinnvolle politische Lösungen im Sinne des backenden Handwerks und der Lebensmittelindustrie, aber vor allem auch im Sinne des Verbrauchers." Die Backbranche insgesamt forderte er auf, mehr mit dem Verbraucher zu kommunizieren. Denn: "Wir, die Zulieferer von Backzutaten, aber auch unsere Kunden jeglicher Größenordnung haben nichts zu verbergen, warum soll der Verbraucher nicht wissen, was in den Lebensmitteln enthalten ist, die er mit Genuß verzehrt?" Gutes Brot und Gebäck sind ein Stück Lebensfreude, ein Stück Lebensglück. Deutschland als Land des Brotes wird in aller Welt geschätzt und bewundert, was auch für die feinen Backwaren und Konditoreispezialitäten aus dem deutschsprachigen Raum gilt. "Für Genuß steht unsere backende Zunft. Darauf können wir zu Recht stolz sein!" - so sein Apell an die versammelte Schar der Zuhörer.

"Ein voller Erfolg" - das ist das Resumé zur Veranstaltung von Dr. Detlev Krüger, dem Ersten Vorsitzenden des 1948 als Backmittelverband gegründeten Vereins. Mit ihm freut sich über den gelungenen Auftakt von hoffentlich noch vielen Jahren erfolgreichen Wirkens zum Wohle der zur Zeit 54 Mitglieder Christof Crone, Geschäftsführer, mit seinen Mitarbeiterinnen Martina Bröcker und Sigrid Hruschka.

Neben dem geselligen Beisammensein hatten die Besucher ab 22.00 Uhr die Möglichkeit, die eindrucksvolle Kulisse des Hamburger Bahnhofs unter fachkundiger Führung zu besichtigen.

Am nächsten Morgen schloß sich die turnusmäßig im Herbst stattfindende Außerordentliche Mitgliederversammlung an.

Bereits im Vorfeld der Veranstaltung im Hamburger Bahnhof hatte der Vorstand in einer fast siebenstündigen Klausurtagung an die durch Krüger und Crone begründete Tradition des Vorjahres angeknüpft und die künftige Verbandspolitik ausgiebig beraten.

Nach dem Veranstaltungsmarathon blicken die Mitarbeiter der Geschäftsstelle nunmehr auf ein sehr arbeitsreiches Jahr zurück, und freuen sich gemeinsam mit den Mitgliedern des Vorstands und der Arbeitsgruppen, ohne die eine erfolgreiche Verbandsarbeit kaum möglich wäre, auf eine beschauliche Adventszeit!

Top-News | 07.12.2011

Backzutatenverband: Umzug abgeschlossen



Zusammen mit 160 Gästen hat der Backzutatenverband im Hamburger Bahnhof – Museum für Gegenwart den Umzug seiner Geschäftsstelle nach Berlin-Mitte gefeiert. Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft

und Verbraucherschutz, und Helmut Tschiersky-Schöneburg, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit betonten in ihren Reden die Wichtigkeit der Verbände und des Kontakthaltens zu Politik und Behörden, und beglückwünschten den Verband für seinen Entschluss, den Geschäftsort von Bonn nach Berlin zu verlegen. Verbandsvorsitzender Detlev Krüger machte in seiner Rede vor allem auf die stark ansteigenden Rohstoffpreise aufmerksam, mit der die Branche zu kämpfen hat. Besonders falle dabei die Verteuerung bei den Hauptrohstoffen Getreide und Zucker, Kakao und Rohkaffee ins Gewicht. Die Backbranche forderte er auf, mehr mit dem Verbraucher zu kommunizieren: „Wir haben nichts zu verbergen, warum soll der Verbraucher nicht wissen, was in den Lebensmitteln enthalten ist?“

« Zurück

Archiv »

Backspiegel Nr. 50 vom 16.12.2011

9. Bio-Backwaren-Broschüre

~~~~~

Der Wissensforum Backwaren e.V. aus Berlin hat ihre Broschüre zu Bio-Backwaren aktualisiert. In dem 28-seitigen Heft findet man Infos zu den Fragen "Was ist Bio?" Und "Warum Bio?". Daneben gibt es Auskunft zu rechtlichen Anforderungen bei der Bio-Kennzeichnung und erklärt, wie sich das Bio-Angebot in der Branche entwickelt hat. Der letzte Abschnitt beschäftigt sich dann gezielt mit Bio-Backwaren. Die Broschüre kann kostenlos unter [www.wissensforum-backwaren.de//files/wfb\\_broschuere07\\_d.pdf](http://www.wissensforum-backwaren.de//files/wfb_broschuere07_d.pdf) als PDF heruntergeladen werden.

## Einstand in Berlin

Der Backzutatenverband feiert seinen Umzug – und spricht Knackpunkte der Branche an

BERLIN (abz). Umgezogen ist er schon vor einigen Monaten. Jetzt hat er den Wechsel von Bonn nach Berlin gebührend gefeiert. Mehr als 160 Vertreter aus Unternehmen, Verbänden und der Politik kamen zum Einstandfest des Backzutatenverbandes. Eingeladen hatte er an eine illustre Adresse: das Museum für Gegenwart im ehemaligen Hamburger Bahnhof.

Der Vorsitzende des Verbandes, Detlev Krüger, freute sich über den zahlreichen Besuch und die „gute Stimmung“ bei der Veranstaltung. „Ein voller Erfolg“, resümierte er. Unter den Gästen der Präsident der Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Helmut Tschiersky-Schöneburg, und Verbraucherschutz-Staatssekretär Peter Bleser sowie auch die Spitze des Zentralverbands des Bäckerhandwerks: Präsident Pe-



Unterhielten sich angeregt: Der Vorsitzende des Backzutatenverbandes Detlev Krüger (von links), sein Vorgänger Bernd Diekmann, Zentralverbandspräsident Peter Becker und Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes. Foto: Fischer

ter Becker und Hauptgeschäftsführer Amin Werner.

Bleser gratulierte dem Verband zu der Entscheidung, den Geschäftssitz nach Berlin – in die Nähe der Politik – zu verlegen. Politische Unterstützung hält er für wichtiger denn je. Es sei heute populär, Unwahrheiten

über die Lebensmittelbranche zu verbreiten, sagte Bleser. Was Qualitätssicherung angeht, betonte er: Die Sicherheitsanforderungen „müssen mindestens denen der Autoindustrie entsprechen“. Auch Helmut Tschiersky-Schöneburg beglückwünschte den Backzutatenverband zum

neuen Domizil. Von dort aus sei es leichter, Kontakt zu Bundesbehörden zu halten.

Detlev Krüger hörte das gerne. Und er nutzte den festlichen Anlass auch, um heikle Themen anzusprechen. So beklagte er die „künstliche Verknappung von Rohstoffen“ durch Spekulationen an Warenterminkbörsen und falsche politische Vorgaben. „Hier kämpfen wir gemeinsam mit anderen Branchenverbänden um sinnvolle politische Lösungen“, sagte Krüger.

Unzufrieden zeigte er sich damit, wie die Backbranche in der Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Es gelte, verstärkt mit den Verbrauchern zu kommunizieren. „Wir, die Zulieferer von Backzutaten, aber auch unsere Kunden haben nichts zu verbergen.“ Die Branche stehe für Genuss, „darauf können wir zu Recht stolz sein“, sagte der Verbandschef.

www.backwelt.de

food+multimedia – brot+backwaren – baking+biscuit – xnef+eune+ka – backwelt  
Backwelt Nachrichten News

### Bio-Backwaren-Broschüre

Mittwoch, 21. Dezember 2011 Backbranche

Der Wissensforum Backwaren e.V. aus Berlin hat ihre Broschüre zu Bio-Backwaren aktualisiert. In dem 28-seitigen Heft findet man Infos zu den Fragen „Was ist Bio?“ Und „Warum Bio?“. Daneben gibt es Auskunft zu rechtlichen Anforderungen bei der Bio-Kennzeichnung und erklärt, wie sich das Bio-Angebot in der Branche entwickelt hat. Der letzte Abschnitt beschäftigt sich dann gezielt mit Bio-Backwaren. Die Broschüre kann kostenlos unter [www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb\\_broschue07\\_d.pdf](http://www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschue07_d.pdf) als PDF heruntergeladen werden.

[Zurück](#)

**Branche aktuell**  
**Wissenswertes über Bio**

21.12.2011

Bio-Backwaren gehören heute zum Angebot vieler Bäcker. Was etwa ein „Bio-Roggenbrot“ von konventionellen Produkten unterscheidet, welche rechtlichen Anforderungen bei der Bio-Kennzeichnung beachtet werden müssen und wie sich das Bio-Angebot in der Branche entwickelt hat, darüber informiert die aktualisierte Broschüre „Bio-Backwaren“ des Wissensforums Backwaren. Sie kann über den [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) kostenlos als pdf-Dokument heruntergeladen werden.

**Aktueller Stand**

Wie alle Bio-Lebensmittel müssen Bio-Backwaren spezielle gesetzliche Anforderungen erfüllen, von der landwirtschaftlichen Produktion der Getreiderohstoffe, über ihre Weiterverarbeitung bis hin zur Kennzeichnung und Kontrolle der Bio-Waren. Nach über 20 Jahren wurde die europäische Bio-Verordnung jüngst grundlegend überarbeitet. Ein Grund für das Wissensforum Backwaren, die Broschüre Nr. 7 „Bio-Backwaren“ auf den aktuellen Stand zu bringen: Die Broschüre informiert, welche neuen rechtlichen Regelungen greifen und wie sich diese von den „alten“ Regelungen unterscheiden. Interessant dabei u.a.: Bestimmte Zusatzstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs müssen nach neuem Recht aus Bio-Rohwaren stammen – gerade für Backmittelhersteller und -verwender ein wichtiges Thema. Neben den rechtlichen Grundlagen liefert die Broschüre Informationen darüber, was sich Verbraucher von Bio-Waren versprechen und wie sich der Markt entwickelt.

[www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

**Bio: Wissensforum Backwaren aktualisiert Broschüre**

Donnerstag, den 15. Dezember 2011 03:01:00 CET (361 Zugriffe)



Bookmarks  
+ Books

Berlin. (wifo) Wie alle Bio-Lebensmittel müssen Bio-Backwaren spezielle gesetzliche Anforderungen erfüllen, von der landwirtschaftlichen Produktion der Getreiderohstoffe, über ihre Weiterverarbeitung bis hin zur Kennzeichnung und Kontrolle der Bio-Waren.

**Berlin.** (wifo) Wie alle Bio-Lebensmittel müssen Bio-Backwaren spezielle gesetzliche Anforderungen erfüllen, von der landwirtschaftlichen Produktion der Getreiderohstoffe, über ihre Weiterverarbeitung bis hin zur Kennzeichnung und Kontrolle der Bio-Waren. Nach über 20 Jahren wurde die europäische Bio-Verordnung jüngst grundlegend überarbeitet. Ein Grund für das Wissensforum Backwaren, die Broschüre Nr. 7 «Bio-Backwaren» auf den aktuellen Stand zu bringen: Sie informiert, welche neuen rechtlichen Regelungen greifen und wie sich diese von den «alten» Regeln unterscheiden. Neben rechtlichen Grundlagen liefert das Heft spannende Details darüber, was sich Verbraucher von Bio-Waren versprechen und wie sich der Markt entwickelt.

**Info:** Wissensforum Backwaren; Broschüre Nr. 7 «Bio-Backwaren»; 5. aktualisierte Auflage, November 2011; Format PDF; 28 Seiten; 1'215 KB. Die Broschüre ist auf dem angegebenen Server kostenfrei erhältlich.

## Januar 2012

Allgemeine Bäckerzeitung vom 17. Januar 2012



BIO-BACKWAREN

### Auf dem neuesten Stand

Die europäische Bio-Verordnung wurde grundlegend überarbeitet. Was sich geändert hat und welche rechtlichen Regelungen künftig greifen, erklärt die kostenlose Broschüre des Wissensforums Backwaren.



Berlin (abz). Wie alle Bio-Lebensmittel müssen Bio-Backwaren spezielle gesetzliche Anforderungen erfüllen, von der landwirtschaftlichen Produktion der Getreiderohstoffe, über ihre Weiterverarbeitung bis hin zur Kennzeichnung und Kontrolle der Bio-Waren. Nach über 20 Jahren wurde die europäische Bio-Verordnung jüngst grundlegend überarbeitet.



Nun hat das Wissensforum Backwaren die Broschüre "Bio-Backwaren" auf den aktuellen Stand gebracht: Darin wird informiert, welche neuen rechtlichen Regelungen greifen und wie sich diese von den bisherigen Vorgaben unterscheiden. Neben rechtlichen Grundlagen liefert das Heft spannende Details darüber, was sich Verbraucher von Bio-Waren versprechen und wie sich der Markt entwickelt.

"Bio-Backwaren" - Broschüre Nr. 7; herausgegeben von Wissensforum Backwaren, 28 Seiten. Kostenfreier Download: [Broschüre Bio-Backwaren](#)

## März 2012

Webbäcker 09.12 vom 2. März 2012

29. «backwaren aktuell»: 01/2012 nimmt das VIG unter die Lupe

Berlin. (02.03. / wifo) Die Forderungen nach Transparenz und mehr Informationen geben seit Jahren in der Verbraucherschutzpolitik den Ton an. Mit dem jüngst verabschiedeten Verbraucherinformationsgesetz (VIG) werden diese in bislang beispielloser Weise aufgegriffen - ohne allerdings die Rechte der Unternehmer angemessen zu berücksichtigen, lautet eine weitläufige Kritik. Was das für die Praxis - auch für die Backbranche - bedeutet, erläutert ein aktueller Beitrag in der jetzt erschienen Ausgabe 01/2012 von «backwaren aktuell» aus der Feder des Wissensforums Backwaren. Sie enthält zudem einen zusammenfassenden Überblick über Verbraucherstudien des letzten Jahres, darunter die «Dr. Oetker Backstudie 2011». Über die breite Sortimentsvielfalt und die Geschichte der Siede- und Fettgebäcke informiert ein Beitrag von Irene Krauß, Leiterin des Museums für Brotkultur in Ulm.

*Allgemein Bäckerzeitung vom 6.3.2012*



BROSCHÜRE

## VIG unter der Lupe

**Das Verbraucherinformationsgesetz wurde vor Kurzem verabschiedet. Welche Auswirkungen hat es für Bäcker? Ein neues Heft des Wissensforum Backwaren erklärt die Zusammenhänge.**

Berlin (abz). Die Forderungen nach Transparenz und mehr Informationen geben seit Jahren in der Verbraucherschutzpolitik den Ton an. Mit dem jüngst verabschiedeten Verbraucherinformationsgesetz (VIG) werden diese in bislang beispielloser Weise aufgegriffen – ohne allerdings die Rechte der Unternehmer angemessen zu berücksichtigen, so die weitläufige Kritik.

Was das für die Praxis – auch für die Backbranche - bedeutet, erläutert ein aktueller Beitrag in der jetzt erschienen Ausgabe 1/2012 von „Backwaren aktuell“, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V. Sie enthält zudem einen zusammenfassenden Überblick über Verbraucherstudien des vergangenen Jahres, darunter die „Dr. Oetker Backstudie 2011“. Über die breite Sortimentsvielfalt und die Geschichte der Siede- und Fettgebäcke informiert ein Beitrag von Irene Krauß, Leiterin des Museums für Brotkultur in Ulm.

Download der Broschüre: [backwaren aktuell](#)

[www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

## «backwaren aktuell»: 01/2012 nimmt das VIG unter die Lupe

Freitag, den 02. März 2012 03:01:00 CET (215 Zugriffe)

Bookmarks  
+ Books

Berlin. (wifo) Die Forderungen nach Transparenz und mehr Informationen geben seit Jahren in der Verbraucherschutzpolitik den Ton an. Mit dem jüngst verabschiedeten Verbraucherinformationsgesetz (VIG) werden diese in bislang beispielloser Weise aufgegriffen ...

**Berlin.** (wifo) Die Forderungen nach Transparenz und mehr Informationen geben seit Jahren in der Verbraucherschutzpolitik den Ton an. Mit dem jüngst verabschiedeten Verbraucherinformationsgesetz (VIG) werden diese in bislang beispielloser Weise aufgegriffen – ohne allerdings die Rechte der Unternehmer angemessen zu berücksichtigen, lautet eine weitläufige Kritik. Was das für die Praxis – auch für die Backbranche - bedeutet, erläutert ein aktueller Beitrag in der jetzt erschienen Ausgabe 01/2012 von «backwaren aktuell» aus der Feder des Wissensforums Backwaren. Sie enthält zudem einen zusammenfassenden Überblick über Verbraucherstudien des letzten Jahres, darunter die «Dr. Oetker Backstudie 2011». Über die breite Sortimentsvielfalt und die Geschichte der Siede- und Fettgebäcke informiert ein Beitrag von Irene Krauß, Leiterin des Museums für Brotkultur in Ulm.

## Medienanfragen - Checkliste

Datum

| Mitgliedsunternehmen - Absender |  |
|---------------------------------|--|
| Unternehmen, Ort*               |  |
| Ansprechpartner*                |  |
| Telefon*                        |  |
| E-Mail*                         |  |

| Gesprächspartner - Wer fragt an?                                |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|
| Unternehmen/Agentur/Freier Mitarbeiter*                         |  |
| Name, Vorname*                                                  |  |
| Funktion*                                                       |  |
| Telefon*                                                        |  |
| E-Mail*                                                         |  |
| Adresse (PLZ, Ort, Straße)                                      |  |
| Homepage                                                        |  |
| Evtl. bereits weitere Beteiligte (Redakteure, Unternehmen etc.) |  |
| Bisherige Aktivitäten/Referenzen/Auszeichnungen                 |  |

| Anfrage - Worum geht es?                              |  |
|-------------------------------------------------------|--|
| Erstkontakt (Ja/Nein)*                                |  |
| Sender/ Medium*                                       |  |
| Titel der Sendung/Mediums*                            |  |
| Geplanter Titel des Beitrages*                        |  |
| Voraussichtlicher Sendetermin/Veröffentlichung*       |  |
| Kurzbeschreibung geplante Inhalte*                    |  |
| Drehorte/Bilder/Locations benötigt (Wenn ja welche?)* |  |
| Bereits genutzte Quellen/Kontakte/erstellte Beiträge  |  |
| Redaktionelles Umfeld - Was kommt noch vor?           |  |

| Beurteilung der Anfrage                                      |  |
|--------------------------------------------------------------|--|
| Einschätzung über den anfragenden Journalisten*              |  |
| Beurteilung Anfrage (Chancen/Risiken) aus Unternehmenssicht* |  |

| Gesprächsergebnis und nächste Schritte                            |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|
| Status Entscheidung im Unternehmen (in Prüfung, Zusage, Absage)*  |  |
| Sind Folgeaktivitäten im Unternehmen geplant? (Wenn ja welche?)*  |  |
| Sind Aktivitäten seitens des Verbandes bzw. Wissensforums nötig?* |  |
| (Wenn ja, welche?)                                                |  |
| Zeitplanung/Timing                                                |  |
| Sonstiges                                                         |  |

|          |  |
|----------|--|
| Anhänge: |  |
|----------|--|