

# GESCHÄFTSBERICHT 2017



## Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

vorgelegt auf der Mitgliederversammlung

am

5. Juni 2018

in Berlin

## **Wissensforum Backwaren e.V.**

### **Geschäftsbereich Deutschland**

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30/680 7223-20

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

Internet [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)

E-Mail [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)

### **Geschäftsbereich Österreich**

Smolagasse 1

1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/100 010 93

Internet [www.wissensforum-backwaren.at](http://www.wissensforum-backwaren.at)

E-Mail [info@wissensforum-backwaren.at](mailto:info@wissensforum-backwaren.at)

## Inhalt

1. Vorwort	4
2. Gremienzusammensetzung	6
3. Mitgliederversammlung 2017	7
4. Publikationen	9
5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	18
6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	20
7. Internetauftritte	22
8. PR-Arbeitskreis und Vorstandsarbeit	23
9. Fortschreibung der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“	24
10. Wissenschaftlicher Beirat	30
11. Redaktionskreis	31
12. Mitgliedsunternehmen	32
13. Auszug aus dem Pressespiegel	42

## 1. Vorwort

Verehrte Leserinnen und Leser,

vor Ihnen liegt der neue Jahresbericht über das Geschäftsjahr 2017. Das Wissensforum Backwaren e.V., seit jeher fester Bestandteil der Außendarstellung der Backzutatenbranche, hat sich weiterhin sehr gut entwickelt.

Im Zuge gewachsener Verbraucheransprüche gerade auch im Hinblick auf Transparenz in einem hochemotionalen Marktumfeld - der Lebensmittelbranche - haben wir schon vor mehreren Jahren auf den richtigen Weg eingeschwenkt. Und das war richtig so! Die Backzutatenbranche braucht sich und ihre Produkte nicht zu verstecken!

Die bereits im Jahr 2012 angestoßene Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde weiter fortgeschrieben. Gemeinsam mit unserer neuen Partnerin, der Agentur kommunikation.pur, schreiten wir voran. Jährliche Umfragen unter den Mitgliedsunternehmen zur Ermittlung des Stimmungsbildes in der Branche, gepaart mit regelmäßigen Pressekontakten, sei es mit anlassbezogenen Pressemitteilungen oder auch Interviews, vertiefen das gute Verhältnis zur Fachpresse. Die Pressekonferenz am Rande der südback wurde gut angenommen und entwickelt sich wieder zu einer Institution. Auf unserer öffentlichen Mitgliederversammlung im Herbst 2017 werden wir das bewährte Konzept der Pressekonferenzen fortsetzen.

Im Jahre 2016 wurden ferner die Weichen gestellt für einen kompletten Relaunch der Webauftritte von Wissensforum Backwaren e.V. und Backzutatenverband e.V. Nach nunmehr acht Jahren war dies überfällig und wird die Arbeit des Wissensforums im Jahre 2017 - das darf vorweggenommen werden - prägen.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre des Geschäftsberichts, für dessen gewissenhafte Erstellung wir Frau Kathleen Reif, Assistentin von Herrn Christof Crone, herzlich danken dürfen!

Berlin, im Juni 2018



RA Christof Crone  
(1. Vorsitzender und Geschäftsführendes  
Vorstandsmitglied)



Karl Schmitz  
(Stellvertretender  
Vorsitzender)



Gerrit Rosch  
(Stellvertretender Vorsitzender)

## 2. Gremienzusammensetzung 2017

---

<b>Vorstand</b>	
Vorsitzende(r):	RA Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V.
Stellv. Vorsitzende(r):	Karl Schmitz, SchapfenMühle GmbH & Co. KG Gerrit Rosch, Dawn Foods Germany GmbH
<b>PR-Arbeitskreis</b>	Vorstand Wissensforum Backwaren e.V. Mag. Jürgen Reimann, backaldrin International The Kornspitz Company GmbH Lena Thalhammer, backaldrin International The Kornspitz Company GmbH Susanne Steinfort-Klass, Martin Braun KG Elke Preißler, UNIFERM GmbH & Co. KG Heidi Kahlstorf, CSM Deutschland GmbH Britta Fromm, Dawn Foods Germany Jasmin Eschenbacher, IREKS GmbH Lydia Niesel, Ernst Böcker GmbH Christina Herrmann, Vandemoortele GmbH
<b>Redaktions-Arbeitskreis</b>	Vorstand Wissensforum Backwaren Prof. Dr. B. Kniel, biotask AG Dr. F. Kunz R. Mundt, Martin Braun KG Bastian Borchfeld, f2m foodmultimedia gmbh
<b>Wissenschaftlicher Beirat</b>	Vorstand Wissensforum Backwaren e.V. Prof. Dr. K.-D. Jany Prof. Dr. B. Kniel Prof. Dr. P. Köhler Prof. Dr. M. Lindhauer Prof. Dr. F. Meuser Prof. Dr. J. Schmitt
<b>Gf. Vorstandsmitglied</b>	Christof Crone, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin
<b>Geschäftsstelle</b>	Kathleen Reif, Wissensforum Backwaren e.V., Berlin

---

### **3. Mitgliederversammlungen 2017**

Im Berichtszeitraum fand die 9. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 13. Juni 2017 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2016 vorgestellt. Der Vorstand wurde entlastet. Des Weiteren wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2017 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 13. Juni 2017 verwiesen.

Zudem fand im Jahr 2017 eine Herbsttagung mit Vortragsveranstaltung des Backzutatenverbandes statt. Im Rahmen dieser Herbsttagung wurde auch ein Fachmedientalk des Wissensforum Backwaren e.V. mit bekannten Größen aus der Fachpresse durchgeführt. Thema des Fachmedientalks war „Einblicke in die Backzutatenbranche - Zahlen, Daten, Fakten“. Ziel des Fachmedientalks ist die stetige Steigerung der Transparenz der Branche. So wurden neben den aktuellen Zahlen der Branche auch die Innovationskraft der Branche sowie die Serviceleistungen der Backzutatenhersteller für die Bäcker beleuchtet. Fazit des Fachmedientalks war, dass die Backzutatenbranche ein Volldienstleister ist und die Serviceleistungen der Backzutatenhersteller gerne angenommen werden, jedoch durch den Kunden ungern transparent kommuniziert werden. Zudem ermöglichen die Backzutatenhersteller den Bäckern ein qualitativ hochwertiges Vollsortiment mit innovativen Produkten. Das Echo der Fachpresse auf den Fachmedientalk entnehmen Sie dem Pressespiegel.

Des Weiteren wurden auch die neuen Webseiten von Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren vorgestellt. Nähere Einzelheiten hierzu erfahren Sie unter Punkt 7 „Internetauftritte“.

#### **4. Publikationen**

Um die interessierte Öffentlichkeit gemäß dem satzungsmäßigen Zweck über Backmittel, Backzutaten und die Herstellung von Backwaren zu informieren, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. seit Jahren praxisrelevante Fachpublikationen in verschiedenen Formaten, darunter die regelmäßig erscheinende Fachveröffentlichung *backwaren aktuell*. Zudem werden Fachbroschüren zu verschiedenen Schwerpunktthemen publiziert, die bei Bedarf inhaltlich und strukturell überarbeitet werden. Der Sachstand dieser Publikationen wird nachfolgend unter a) kurz vorgestellt.

##### **a) Bestand Fachbroschüren 2017**

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

Aufgrund der eingeschlagenen thematischen Neuausrichtung und des angestoßenen Transformationsprozesses wurde auch im laufenden Geschäftsjahr von einer Überarbeitung des Bestands an Fachbroschüren abgesehen.

Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3. Sämtliche Fachbroschüren stehen zum kostenlosen Download auf der Website des Wissensforums Backwaren e.V. [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) zur Verfügung. Fachbroschüren neueren Publikationsdatums können zudem kostenpflichtig über die Geschäftsstelle bezogen werden.

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

Nr.	Titel	Stand, on-line
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	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei 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	2012
28	Antworten auf Kundenfragen in Österreich	2001
29	Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung	2012
30	Hefe - natürlich rein	2012

*Tabelle 1: Broschürenangebot des Wissensforums Backwaren e.V. zum kostenlosen Download, Stand Mai 2018.*

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

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

*Tabelle 2: Aktuell verfügbare, kostenpflichtige Printversionen, Stand Mai 2018.*

**Tabelle 3** listet diejenigen Broschüren auf, die inhaltlich in Teilen überholt sind und grundsätzlich einer Überarbeitung bedürfen. Sie werden mangels Aktualität auch auf Anfrage hin nicht mehr versandt.

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

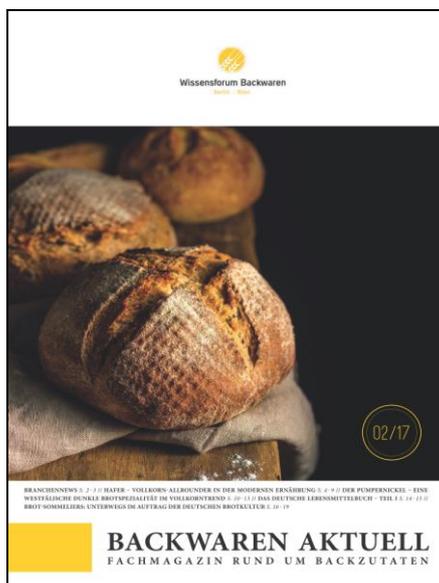
*Tabelle 3: Inhaltlich teils überholte Broschüren des Wissensforums Backwaren e.V., Stand Mai 2018.*

## b) backwaren aktuell

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

Im Jahr 2017 wurde die *backwaren aktuell* einem sanften Relaunch unterzogen, um eine Verbesserung der Lesbarkeit zu erreichen und die Fachpublikation insgesamt übersichtlicher zu gestalten. Zielsetzung war es unter anderem auch, mehr jüngere Fachexperten und vor allem den Branchennachwuchs als Leser zu gewinnen. Insgesamt wurde das Layout modernisiert und neben einem großen Aufmacherbild auf der Titelseite, die ersten zwei Seiten mit Kurznotizen gestaltet, um die Neugier des Lesers zu wecken und einen sanften Einstieg in den Lesefluss zu ermöglichen. Großen Wert wurde darauf gelegt, dass die inhaltliche Ausrichtung als Fachmedium und das hohe Qualitätsniveau weiterhin bestehen bleiben. Insgesamt sind 2017 drei Ausgaben der *backwaren aktuell* erschienen, wovon die Ausgaben 02/2017 und 03/2017 in neuem Look erschienen sind.

### Aktuelles Layout



### Ursprüngliches Layout



**BRANCHENNEWS**

**21. UND 22. SEPTEMBER 2017**

LEHMANNS - HOFMEIER  
FEDMA Annual General Assembly - Tübingen  
Eurobak - Mainz - 18. bis 20. September  
Leipzig, Portugal

**23. - 26. SEPTEMBER 2017**

STREIFERLE - DEUTSCHLAND  
Brotback 2017 - Ulm, Stuttgart, Hamburg

**18. OKTOBER 2017**

BRUNNEN - HOFMEIER  
Herbsttagung des Backwarenverbandes - ddb Forum,  
Friedrichstraße 101, 10117 Berlin

**30. NOVEMBER 2017**

BRUNNEN - HOFMEIER  
11. Herbsttagung des Backwarenverbandes  
2017 - am 10. November  
- Tagungsort: die Philipps-Universität Marburg,  
Eugenstraße 16, 34109 Marburg

**TERMINE DER BRANCHE**

2

**Ein Museum, in dem sich alles ums Brot dreht ...**

**Das Museum der Brotkultur in Ulm**

**WAS BRIT! THEMEN ZUM THEMA BROT: MEHLMARKT ODER REGIERUNG, ROGGENBROT UND LAUGENBROT, PUMPERNICKELT ODER TOASTBROT - DIE FRAGE NACH DEM TÄGLICHEN BROT IST BEI UNS HEUTE MEHR EINE FRAGE DES GESCHMACKS ALS DES NUTZENS. KEIN WUNDER: ANGERECHNET DER BISLANG REGISTRIERTEN UND ÜBERTRAGENEN 3.200 BROTARTEN (STAND APRIL 2017), DIE LAUF ENTHALT IN EINEM EIGENS EINGERICHTETEN DEUTSCHEN BROTLEISTERTAG TAG FÜR TAG IN DEUTSCHEN BACKBETRIEBEN HERGESTELLT WERDEN.**

**BRIT! THEMEN ZUM THEMA BROT: MEHLMARKT ODER REGIERUNG, ROGGENBROT UND LAUGENBROT, PUMPERNICKELT ODER TOASTBROT - DIE FRAGE NACH DEM TÄGLICHEN BROT IST BEI UNS HEUTE MEHR EINE FRAGE DES GESCHMACKS ALS DES NUTZENS. KEIN WUNDER: ANGERECHNET DER BISLANG REGISTRIERTEN UND ÜBERTRAGENEN 3.200 BROTARTEN (STAND APRIL 2017), DIE LAUF ENTHALT IN EINEM EIGENS EINGERICHTETEN DEUTSCHEN BROTLEISTERTAG TAG FÜR TAG IN DEUTSCHEN BACKBETRIEBEN HERGESTELLT WERDEN.**

3

**WAS MACHEN SIE DA, FRAU WEHERT?**

**KATHARINA WEHERT, 31**  
Mitarbeiterin im Backwarenhandel (Brotback 2017)

**ZITAT DER BRANCHE**

„Qualität ist eines der wichtigsten Argumente für die Kaufentscheidung. Käufer, die auch in Zukunft übrig sein wollen, suchen mit hoher Qualität. Wichtig ist außerdem eine transparente Kommunikation.“

**CHRISTOF CRONE**  
1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissenschafts Backwaren e.V.

**KUIROSES DER BRANCHE**

**DIE „BREZELSALZFRAGE“**

„Haben Sie sich schon mal gefragt, wie viele Salzkrumen auf einer Laugenbrötchen-Hand? Hier lässt sich natürlich nur ein Durchschnittswert ermitteln, da die Brezeln je nach Rezeptur vielfach leicht unterschiedlich gebacken werden. In wird auf besondere Arten das Salz nicht gleichmäßig verteilt, sondern auf schmelzliche Innenteile häufiger etwas auf den „Außenrand“ gegeben wird. ZBHK eine nach, kommt man auf einen Wert von ca. 70 Salzkrumen je Brot. Allerdings verlieren die Brezeln durch das Verpacken und den Transport eine ganze Menge Salzkrumen, sodass kein Brot wahr-scheinlich 50 Krumen enthält.“

**ZAHLE DER BRANCHE**

**10 MILLIARDEN...** Aus 100 Millionen Zellen besteht 1 g Backtrieb. Die Backtrieb gibt es in 1000er Packung, was für die Backer vereinfacht, und als Dosierhilfe, was es häufig in den privaten Küchen eingesetzt wird.

4

**Die Geschichte eines Grundnahrungsmittels**

Die Frage ist, ob wir alle die Entwicklung der Menschheit schon einmal bewahrt haben? Das ist die Frage, die wir täglich zu uns nehmen. Aber haben wir sie nicht, um uns über unsere Bedienung bewusst zu werden? Wird Brot bei uns in Deutschland hergestellt überholt noch die Grundnahrungsmittel oder gar die überlebenswichtigen Nahrungsmittel? Das mag man bezweifeln und so muss man schon genauer hinschauen, um ein Lebensmittel, das zumindest in unserem Alltag allgegenwärtig ist und hand zu sein scheint, in seiner historischen Bedeutung und Vielfältigkeit zu erfassen.

Genau das wird im Museum der Brotkultur in Ulm getan. Wie in einer Collage sind kulturelle Erkenntnisse rund um das tägliche Brot in einer vielfältigen und inhaltlich breiten, gut lesbaren Kulturgeschichte verbunden. Die Sammlung des Museums umfasst heute über 16.000 Exponate aus verschiedenen Kulturen und Zeiten der Welt, die die Grundnahrungsmittel Brot in seinen historischen, kulturellen und wissenschaftlichen Dimensionen zum Thema haben. 950 dieser Stücke sind auf drei Stockwerken im Historischen Ulmer Salzstadl in der Ulmer Innenstadt ausgestellt. Dabei ist der Salzstadl als Museumsstandort nicht nur eine besonders glückliche Wahl, wenn man bedenkt, dass dieser archaische Gebäude aus dem Jahr 1912 früher weniger eine Salzglanzstelle als vielmehr ein Getreidespeicher gewesen ist. So bildet der Salzstadl nicht nur einen Rahmen um das im Museum präsentierten Ausstellungstücke, sondern ist zugleich selber Exponat. Man muss sich zudem klar machen, dass Brot seit Jahr als wichtigstes Grundnahrungsmittel und falls als unentbehrliches Gewürz gilt, so macht es erst nicht klar, dass das Brotwesen in einem Salzstadl ausgestellt ist. Das Museum selbst wurde bereits 1955 unter dem Titel Deutsches Brotmuseum gegründet und in dem - dies ist nur ein Randvermerk - das älteste seiner Art, seit 1995 befindet sich das Museum im Ulmer Salzstadl. Im Jahr 2002 wurde das Deutsche Brotmuseum umbenannt in Museum der Brotkultur, um die Schwerepunkte der Darstellung gerecht zu werden. Rote Backwaren sind nicht nur ein Teil der speziellen Backwaren-mittelchen, sondern eine ganzheitliche kulturelle Geschichte der Herstellung des Brotes. Das

Brot war in den Museen eine erste gefüllte Institution, getragen von der Väter und Sohn-Erben-Schiffung Ulm. Dr. h. c. h. c. Willy Endler und sein Sohn Dr. h. c. h. c. Hermann Endler, beide Ulmer Unternehmer am dem Backwaren, kamen sich grüßlich durch die Hungererfahrungen während und nach dem Ersten und Zweiten Weltkrieg, dem Thema Brot verschrieben. Die von ihnen gegründete private Stiftung übernahm nicht nur die Trügerschaft der Museums, sondern widmete sich auch nach der Forschungsforlung. Rund ein Drittel der Erträge fließen in wissenschaftliche Projekte, welche die Linderung des Hungers in der Welt im Fokus haben.

Zurück zum Museum der Brotkultur: Denn auch ohne manchen Brot kann man auf interessante Entdeckungen gehen und sich Brotbacken am selbst.

**Der Weg des Getreides**

Zwischen dem Rohstoff Getreide und dem endgültigen Endprodukt Brot beizubringen ist ein langer, oft beschwerlicher Weg. Die Getreideverarbeitung, des Malzens und des Backens, von der Neuz- und Feinbacken, schenkt vom Getreide zum fertigen Brotbacken gibt es im 1. Oberrheinischen des Museums, der unter der Oberrhein „Aus dem Korn wird Brot“ steht. Da werden die Arbeitsschritte von der Ackertätigkeit bis zur Ernte offenbart, aber auch Getreidespeicher, Backen und Brotverkauf in vielfältig veranschaulicht und sich gegenseitig ergänzende Dokumentationen vorgelegt. Zahlreiche interessante Exponate zeigen Geschichten

5

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

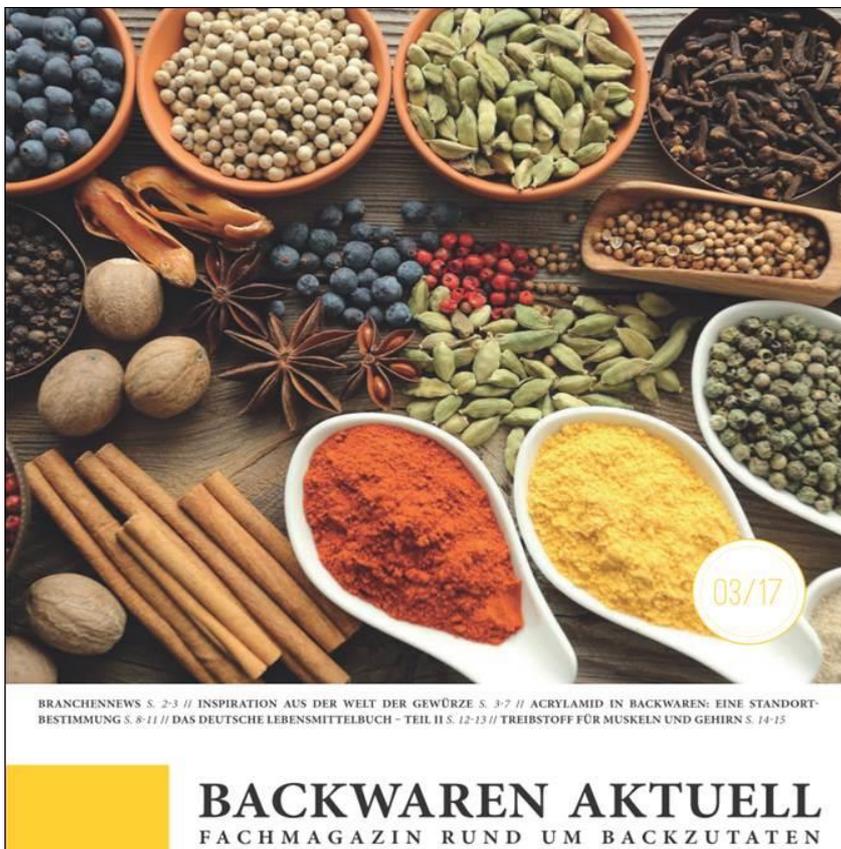
- Multiplikatoren der Ernährungsberatung sowie Aus- und Weiterbildung
- Journalisten und andere Vertreter von Fachmedien
- Lebensmittelüberwachung und Regierungspräsidien in Deutschland und Österreich
- politische Interessenvertreter: Wirtschafts- und Verbraucherverbände

Der Verteiler für die Print-Version von *backwaren aktuell* umfasst aktuell rund 2000 Adressen, davon rund 200 aus Österreich.

Um die Publikation auch im Kreise der Mitgliedsunternehmen besser zu vermarkten, wurde bereits im Jahr 2013 ein Mail-Verteiler eingerichtet, über den die PR-Abteilungen der Mitglieder über das Erscheinen von *backwaren aktuell* informiert und dazu angehalten werden, diese Informationen im eigenen Unternehmen zu streuen. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2017 fortgesetzt.

Abb. 1: Informationsmail für die Mitgliedsunternehmen, die anlässlich des Erscheinens von *backwaren aktuell* versandt wird.

Sehr geehrte Damen und Herren,



Bitte leiten Sie diese E-Mail innerhalb Ihres Mitgliedsunternehmens weiter!

<http://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell/>

Hier gelangen Sie zu den einzelnen Artikeln:

[INSPIRATION AUS DER WELT DER GEWÜRZE von Axel Klawuhn](#)

[ACRYLAMID IN BACKWAREN: EINE STANDORTBESTIMMUNG von Alexander Meyer-Kretschmer](#)

[DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH - TEIL II von Dr. Birgit Rehlender](#)

[TREIBSTOFF FÜR MUSKELN UND GEHIRN ein Interview mit Prof. Dr. med. Peil](#)

Laden Sie mit dem folgenden Link die vollständige Ausgabe herunter:  
[backwaren aktuell 03/2017 \(PDF\)](#)

Mit freundlichen Grüßen

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

**Die Ausgaben im Jahr 2017 enthielten folgende Themenbeiträge:**

**Ausgabe 1/2017**

	<p>Irene Krauß, Bad Säckingen</p>	<p>Historie - Das Museum der Brotkultur in Ulm</p>
	<p>RA Rochus Wallau, Ingolstadt</p>	<p>„Sardinen wachsen nicht in Italien!“ oder die Eigentümlichkeiten der Herkunftskennzeichnung</p>
	<p>RA Helmut Martell, Bonn</p>	
	<p>Hans-Herbert Dörfner, Weinstadt</p>	<p>Tortillas - Eine mexikanische Backwarenspezialität</p>
	<p>Prof. Dr. Bärbel Kniel, Esslingen</p>	
	<p>Prof. Dr. Klaus Lösche, Bremerhaven</p>	<p>Wasser - Bedeutung und Funktionalität für Teig und Gebäck</p>

## Ausgabe 2/2017



Richeza  
Reisinger, Berlin

**Hafer - Vollkorn-Allrounder in der modernen Ernährung**

Rohstoffkunde

Dr. Friedrich  
Kunz, Wien

**Der Pumpernickel - Eine westfälische dunkle Brotspezialität im Vollkornrend**

Warenkunde

RA Rochus  
Wallau,  
Ingolstadt

**Das Deutsche Lebensmittelbuch - Teil I**

Lebensmittelrecht

RA Helmut  
Martell, Bonn

Sandra  
Ganzenmüller,  
München

**Brot-Sommeliers: Unterwegs im Auftrag der deutschen Brotkultur**

Fachartikel

## Ausgabe 3/2017



Axel Klawuhn,  
Kulmbach

**Inspiration aus der Welt der Gewürze**

Rohstoffkunde

RA Alexander  
Meyer-Kretschmer,  
Düsseldorf

**Acrylamid in Backwaren: Eine Standortbestimmung**

Lebensmittelrecht

Dr. Birgit  
Rehlender, Berlin

**Das Deutsche Lebensmittelbuch - Teil II**

Lebensmittelrecht

Prof. Dr. med.  
Johannes M. Peil,  
Bad Nauheim

**Treibstoff für Muskeln und Gehirn**

Ernährung und Gesundheit



## **5. Öffentlichkeitsarbeit in Österreich**

### **ARGE Backmittelerzeuger**

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2017 fortgesetzt. Es besteht ein enger inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Herr Crone nahm im Jahr 2017 allerdings aufgrund verschiedenster Terminüberschneidungen an insgesamt nur einer Sitzung im November 2017 der ARGE Backmittelerzeuger teil.

### **ICC-Austria**

Seit 2006 ist das Wissensforum Backwaren e.V. Mitglied der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie - Austria (ICC Austria) und unterstützte in den vergangenen Jahren wiederholt Veranstaltungen der Organisation. Einmal im Jahr findet ein Symposium zu einem topaktuellen Thema und hinsichtlich der Vortragenden und Referate meist als hochkarätig eingestufte Veranstaltung statt. Die ICC Austria hat am 28. April 2017 ein hochinteressantes und aktuelles Symposium „Brotqualität up2date“ an der BOKU in Wien veranstaltet. Dabei wurden Brot und die Brotqualität aus der Sicht Technologie, Lebensmittelrecht/Codex, Sensorik, Markt, Ernährungswissenschaft und seitens des Sortimentsbereichs Bio und Vollkorn beleuchtet.

Im Oktober 2017 veranstalteten die getreidewissenschaftlichen Gesellschaften der drei deutschsprachigen Länder, die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), Detmold, Deutschland, die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie, Landesgruppen Österreich (ICC-Austria), Wien, und ICC-Schweiz, Wädenswil, zum dritten Mal eine gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften. Nach Initiative der Vorstände der drei Gesellschaften fand die jährliche Tagung 2017 in Deutschland statt. Dabei werden aktuelle Fragen und Forschungsergebnisse der Getreidewissenschaften aus den 3 Ländern präsentiert und zur Diskussion gestellt.

Mit rund 80 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz ist die Veranstaltung recht erfolgreich. Zielgruppen sind alle Getreidewissenschaftler und Getreidetechnologen entlang der Wertschöpfungskette, beginnend mit der Saatzucht, weiter über die Landwirtschaft, den Getreidehandel, die Müller, die Bäcker und andere Hersteller von Getreideerzeugnissen, bis hin zu den universitären und außeruniversitären Forschungsinstituten, Bildungsinstitutionen sowie Kontrolleinrichtungen, Aufsichtsbehörden und Laborausstatter.

Überwiegend hochkarätige Vorträge von Wissenschaftlern aus den drei Ländern deckten das aktuelle Spektrum der getreidewissenschaftlichen Forschung ab und zeichneten ein Bild von der Breite und Tiefe sowie höchsten Aktualität der bearbeiteten Problemkreise.

### **Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“**

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten - im Wesentlichen in Bezug auf die leicht von Deutschland abweichenden national geregelten Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware - angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website [www.wissenwasschmeckt.at](http://www.wissenwasschmeckt.at) gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten (s. dazu ausführlich unter 9.). Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden auch im Jahr 2017 nicht vorgenommen.

## **6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Das Wissensforum Backwaren e.V. steht im Kontakt zur einschlägigen Fachpresse und unterhält im Bedarfsfall Kontakt zu den öffentlichen Medien.

Im Berichtszeitraum versandte das Wissensforum Backwaren e.V. aus verschiedenen Anlässen Pressemitteilungen, darunter u.a. auch zwei Pressemitteilungen über das Erscheinen der *backwaren aktuell* sowie den Relaunch dieser. Diese Pressemitteilungen wurden in der Vergangenheit von der einschlägigen Fachpresse in der Regel unverändert, teils auch in gekürzter Fassung wiedergegeben (s. Pressespiegel).

2017 wurden außerdem Pressemitteilungen zu den folgenden Themen versendet:

***Januar 2017: „Aktuelle Ernährungstrends stehen 2017 verstärkt auf der Mitgliederagenda“***

Hier wurden die Ergebnisse der im Mitgliederkreis durchgeführten Blitzumfrage zum Thema Ernährungstrends veröffentlicht. Ergebnisse der Blitzumfrage konnten von der Geschäftsleitung auch für Presseanfragen und Interviews genutzt werden.

***Mai 2017: „Ohne Wasser läuft nichts“***

In dieser Pressemitteilung wurde ein Schwerpunktthema aus der *backwaren aktuell* 01/2017 aufgegriffen und für die Fachpresse zusammengefasst.

***September 2017: „Qualifizierte Fachkräfte sind der Schlüssel zur Zukunft der Backbranche,“***

Die Ergebnisse der zweiten internen Blitzumfrage zum Thema Nachwuchsförderung wurden in dieser Pressemitteilung für die Fachpresse zusammengefasst.

***September 2017: „backwaren aktuell mit neuem Layout“***

Mit der Ausgabe 02/2017 erschien die *backwaren aktuell* erstmals in neuem Layout und wurde mit dieser Pressemitteilung vorgestellt.

**Dezember 2017: „backwaren aktuell 03/2017 mit Schwerpunkt Lebensmittelrecht“**

Die letzte Pressemitteilung des Jahres 2017 beinhaltet die Vorstellung der Ausgabe 03/2017 der backwaren aktuell.

**Fachmedien-Talk 2017**

Im Oktober 2017 fand im Rahmen der Mitgliederversammlung der Fachmedien-Talk zum Thema „Einblicke in die Backzutatenbranche - Zahlen, Daten, Fakten“ statt, zu dem das Wissensforum Backwaren e.V. die Fachpresse nach Berlin einlud. Der Fachmedien-Talk ist Teil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ und hatte das Ziel, die Backzutatenbranche noch transparenter zu machen. Den Journalisten wurde ein detaillierter Einblick in die Arbeit der Branche gegeben. Seit 2013 wurden der Fachpresse erstmals wieder Zahlen der Branche präsentiert. Ein weiterer Schwerpunkt wurde darauf gelegt, was die Branche für den Nachwuchs sowie die Innovationskraft der einzelnen Bäcker leistet. Zahlreiche Trends und Innovationen stammen aus der Backzutatenbranche und finden so ihren Platz in den Ladentheken der Bäcker. Anhand einer Wertschöpfungskette wurden die einzelnen Bausteine der Backzutatenbranche erläutert und deren Nutzen für die Bäcker positiv herausgestellt.

Folgende Kernbotschaften wurden der Fachpresse übermittelt:

- Zur Transparenzoffensive zählt auch, dass die Branche Zahlen veröffentlicht. Dies erfolgt beim Fachmedien-Talk zum ersten Mal seit 2013.
- Um mit der Zeit zugehen wurden beide Webseiten modernisiert.
- Die Backzutatenbranche ist ein Volldienstleister: Entwickler, Produzent, Marketingexperte und bietet Weiterbildungsmöglichkeiten für Bäcker an.

- Sie ermöglicht Kunden ein hochwertiges Vollsortiment mit innovativen Produkten.

### ***Anwesende Journalisten***

<b>Medium</b>	<b>Journalist</b>
f2m	Silke Liebig-Braunholz
Freier Journalist	Roland Ried
<i>BÄKO-magazin</i>	Falk Steins
<i>BackJournal</i>	Dirk Waclawek
<i>DBZ weckruf magazin</i>	Martin Teschke

### ***Fazit des Fachpressetalks 2017***

Insgesamt ist die Fachpresse dem Verband wohlgestimmt und der Meinung, dass dieser dem Verbraucher klare und ehrliche Antworten zu Themen wie Enzymen und anderen Backmitteln geben muss. Zukünftig soll mit verstärkter Öffentlichkeitsarbeit, auch im Bereich Publikumspresse, mehr Aufklärung und Transparenz geschaffen werden.

### **Presseanfragen und mediale Berichterstattung**

2017 wurden individuelle Pressegespräche sowie Interviews zu verschiedenen Themen geführt.

Einzelne Anfragen kamen unter anderem zu folgenden Sachverhalten:

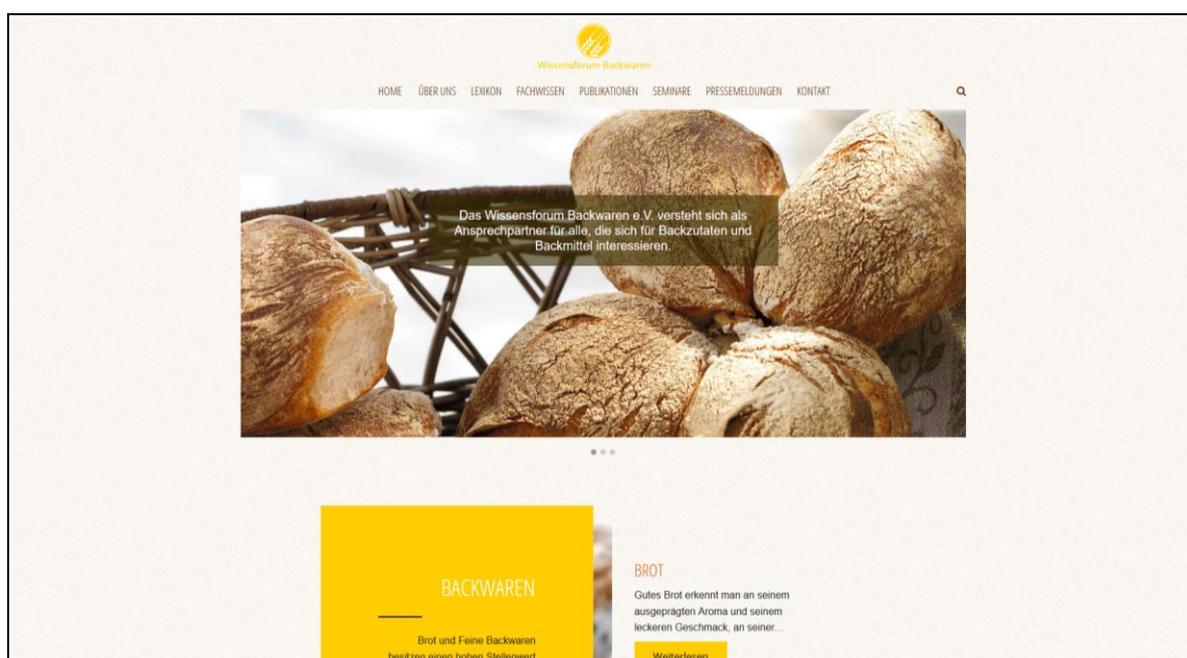
- Zukunft der Backmittel
- Transparenz der Branche
- Produkttrends
- Allergenkennzeichnungspflicht
- Einsatz von Enzymen

- Zusatzstoffe - Verwendungsmengen und -zweck in der Backbranche
- Kennzeichnungsvorschriften
- Entwicklungen bei den Rohstoffen bzgl. des Preises und der Verfügbarkeit
- Branchendaten wie Absatzmenge, Anzahl der Unternehmen etc.

## 7. Internetauftritte

Im Jahr 2017 wurden die Webseite [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) komplett überarbeitet.

Ziel war es, den Internetauftritt zeitgemäß umzugestalten. Ein klares Design mit dem Fokus auf das Leistungsangebot und aktuelle Themen und eine optimale Produktdarstellung durch Bild und Text standen hierbei im Vordergrund. Die Online-Schaltung erfolgte sodann im Oktober 2017. Eines der Kernelemente der Webseite ist das neue Lexikon mit zahlreichen Begriffen aus der Welt der Backzutaten.





## **9. Wissenschaftlicher Beirat**

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforums Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wurde das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Konstituiert hat sich das Gremium bereits Anfang des Jahres 2014. Im Berichtszeitraum 2017 fand keine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats statt.

### **Mitglieder**

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören sieben renommierte Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Forschung an (Mitglieder siehe unter 2.), die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen.

### **Aufgaben**

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

- Netzwerkpflge
- fachliche Unterstützung bei themenspezifischen Fragen, einschließlich der Auslegung von Rechtsvorschriften
- Unterstützung des Backzutatenverbandes im vorbeugenden Krisenmanagement
- Unterstützung bei der Klärung aktueller Fachfragen aus wissenschaftlicher Sicht
- Unterstützung der PR-Arbeit im Krisenfall
- Begleitung von Innovationsprojekten (Vorwettbewerbliche Gemeinschaftsforschung)

## **10. Redaktions-Arbeitskreis**

Im Berichtszeitraum fanden nur eine Telefonkonferenz des Redaktions-Arbeitskreises (Mitglieder s. unter 2.) zur Herausgabe der Ausgaben von *back-waren aktuell* im Jahr 2017 statt:

- 10. April 2017

Im Zuge der Telefonkonferenz wurde der Redaktions-Arbeitskreis aufgelöst und die ihm obliegenden Aufgaben an den PR-Arbeitskreis übertragen.

### **Aufgaben**

Zu den wesentlichen Aufgaben des Redaktions-Arbeitskreises zählten:

- Koordinierung der Öffentlichkeitsarbeit
- Publikation von Fachinformationen
- Schwerpunkt Redaktionelle Umsetzung
- Redigat der Beiträge
- Wissenschaftliche Begleitung

## 11. Mitgliedsunternehmen

### Mitglieder in Deutschland

#### **AB Enzymes GmbH**

Feldbergstraße 78  
64293 Darmstadt  
oder  
Postfach 10 12 39  
64212 Darmstadt

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

e-Mail: [info@abenzymes.com](mailto:info@abenzymes.com)

Internet: [www.abenzymes.com](http://www.abenzymes.com)

---

#### **Abel + Schäfer**

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

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

e-Mail: [info@komplet.com](mailto:info@komplet.com)

Internet: [www.komplet.com](http://www.komplet.com)

---

#### **Aromatic Marketing GmbH**

Sadowastr. 5  
10318 Berlin

Tel. +49-(0)30/50 38 09 30  
Fax +49-(0)30/50 38 09 31

e-Mail: [buero.berlin@aromatic.de](mailto:buero.berlin@aromatic.de)

Internet: [www.aromatic.de](http://www.aromatic.de)

---

#### **backaldrin Vertriebs GmbH**

Carl v. Linde Str. 5  
85748 Garching

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

e-Mail: [info@backaldrin.de](mailto:info@backaldrin.de)

Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

---

**BASF Personal Care and Nutrition GmbH**  
Standort Illertissen  
Postfach 10 63  
89251 Illertissen

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

e-Mail: [Andreas.Funke@basf.com](mailto:Andreas.Funke@basf.com)

Internet: [www.basf.com](http://www.basf.com)

---

**biotask AG**  
Schelztorstraße 54  
73728 Esslingen

Tel. +49-(0)711/310 590-61  
Fax +49-(0)711/310 590-70

e-Mail: [baerbel.kniel@biotask.de](mailto:baerbel.kniel@biotask.de)

Internet: [www.biotask.de](http://www.biotask.de)

---

**CSM Deutschland GmbH**  
Mainzer Str. 152 - 160  
55411 Bingen  
oder  
Postfach 11 61  
55381 Bingen

Tel. +49-(0)6721/79 0-0  
Fax +49-(0)6721 /790 - 105

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

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

e-Mail:  
[info.deutschland@csmbakerysolutions.com](mailto:info.deutschland@csmbakerysolutions.com)

Internet: [www.csmbaking.com](http://www.csmbaking.com)

---

**Dawn Foods Germany GmbH**  
Riedstraße 6  
64295 Darmstadt  
oder  
Postfach 10 14 65  
64214 Darmstadt

Tel. +49-(0)6151/35 22 90  
Fax +49-(0)6151/35 22 93 39

e-Mail: [info.dach@dawnfoods.com](mailto:info.dach@dawnfoods.com)

Internet: [www.dawnfoods.de](http://www.dawnfoods.de)

---

**Dethmers GmbH & Co. KG**

Tel. +49-(0)4955/1470

Otto Hahn Str. 1  
26810 Ihrhove

Fax +49-(0)04955/1040

e-Mail: [info@dethmers.de](mailto:info@dethmers.de)

Internet: [www.dethmers.net](http://www.dethmers.net)

---

**DÖHLER DAHLENBURG GMBH**

Gartenstr. 13  
21368 Dahlenburg  
oder  
Postfach 11 06  
21366 Dahlenburg

Tel. +49-(0)5851/88-0

Fax +49-(0)5851/88 230

e-Mail: [mailbox@doehler.com](mailto:mailbox@doehler.com)

Internet: [www.doehler.com](http://www.doehler.com)

---

**DP Supply BV**

Hauptstr. 2  
49832 Beesten

Tel. +49 5905 93 00-0

Fax +49 5905 93 00-220

Internet: [www.dp-supply.com](http://www.dp-supply.com)

---

**Dreidoppel GmbH**

Ernst-Abbe-Straße 4-6  
40764 Langenfeld

Tel. +49-(0)2173/79 09-0

Fax +49-(0)2173/79 09-12

e-Mail: [info@dreidoppel.de](mailto:info@dreidoppel.de)

Internet: [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de)

---

**DÜBÖR**

Groneweg GmbH & Co. KG  
Grüner Sand 72  
32107 Bad Salzuflen  
oder  
Postfach 20 6  
32064 Bad Salzuflen

Tel. +49-(0)5222/93 44-0

Fax +49-(0)5222/93 44-50

e-Mail: [info@dubor.de](mailto:info@dubor.de)

Internet: [www.dubor.de](http://www.dubor.de)

---

**Ernst Böcker GmbH & Co. KG**

Ringst. 55 - 57  
32427 Minden  
oder  
Postfach 21 70

Tel. +49-(0)571 / 83 79 90

Fax +49-(0)571 / 83 79 92 0

e-Mail: [institut@ernstboecker.de](mailto:institut@ernstboecker.de)

32378 Minden

Internet: [www.ernstboecker.de](http://www.ernstboecker.de)

[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de)

---

**Hermann Kröner GmbH**

Lengericher Str. 158  
49479 Ibbenbüren  
oder  
Postfach 13 54  
49463 Ibbenbüren

Tel. +49-(0)5451/94 47-0

Fax +49-(0)5451/94 47-39

e-Mail: [Info@Kroener-Staerke.de](mailto:Info@Kroener-Staerke.de)

Internet: [www.Kroener-Staerke.de](http://www.Kroener-Staerke.de)

---

**IREKS GmbH**

Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
oder  
Postfach 15 29  
95306 Kulmbach

Tel. +49-(0)9221/70 6-0

Fax +49-(0)9221/70 6-306

e-Mail: [info@ireks.de](mailto:info@ireks.de)

Internet: [www.ireks.de](http://www.ireks.de)

---

**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

e-Mail: [info@jungzeelandia.de](mailto:info@jungzeelandia.de)

Internet: [www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de)

---

**SuCrest GmbH**

Neckarstraße 9  
65239 Hochheim am Main

Tel. 0031/36 52 33 100

Fax 0031/36 52 33 110

e-Mail: [gregor.peter@kerry.com](mailto:gregor.peter@kerry.com)

Internet: [www.kerrygroup.com](http://www.kerrygroup.com)

---

**Martin Braun Backmittel & Essenzen KG**

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

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

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

e-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)

Internet: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

---

**Novozymes GmbH**  
Monika Metschulat  
An der Leimenkaut 40  
65207 Wiesbaden

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

e-Mail: [mmet@novozymes.com](mailto:mmet@novozymes.com)

Internet: [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

---

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

Tel. +49-(0)511/8759144  
Fax +49-(0)511/8759100

e-Mail: [yu.pham@palsgaard.de](mailto:yu.pham@palsgaard.de)

Internet: [www.palsgaard.com](http://www.palsgaard.com)

---

**PURATOS GmbH**  
Reisholzer Werftstraße 35  
40589 Düsseldorf

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

e-Mail: [info.germany@puratos.com](mailto:info.germany@puratos.com)

Internet: [www.puratos.de](http://www.puratos.de)

---

**Roquette GmbH**  
Darmstädter Landstr. 182  
60598 Frankfurt

Tel. +49-(0)69/60 91 05-0  
Fax +49-(0)69/60 91 05 59

e-Mail: [herbert.schelle@roquette.com](mailto:herbert.schelle@roquette.com)  
[matthias.mueller-weining@roquette.com](mailto:matthias.mueller-weining@roquette.com)

Internet: [www.roquette.com](http://www.roquette.com)

---

**SchapfenMühle GmbH & Co. KG**  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen

Tel. +49-(0)731/967 460  
Fax +49-(0)731/967 46 50

e-Mail: [info@schapfenmuehle.de](mailto:info@schapfenmuehle.de)

Internet: [www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

---

**C. Siebrecht Söhne KG**  
Tillystr. 17-21  
30459 Hannover  
oder  
Postfach 91 10 46  
30430 Hannover

Tel. +49-(0)511/42 20 01-02  
Fax +49-(0)511/41 07 39 3

e-Mail: [info@siebin-agrano.de](mailto:info@siebin-agrano.de)

Internet: [www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de)

---

**Symrise AG**  
Mühlenfeldstraße 1  
37603 Holzminden

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

e-Mail: [info@symrise.com](mailto:info@symrise.com)

Internet: [www.symrise.com](http://www.symrise.com)

---

**SternEnzym GmbH & Co. KG**

Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg

Tel. +49-(0)4102/202001

Fax +49-(0)4102/202010

e-Mail: [info@sternenzym.de](mailto:info@sternenzym.de)

Internet: [www.sternenzym.de](http://www.sternenzym.de)

---

**Dr. Otto Suwelack  
Nachf. GmbH & Co. KG**

Josef-Suwelack-Straße  
48727 Billerbeck  
oder  
Postfach 1362  
48723 Billerbeck

Tel. +49-(0)2543/72-0

Fax +49-(0)2543/72-253 (F&E Food  
Biotechnologie)

e-Mail: [Koen.Dekker@suwelack.de](mailto:Koen.Dekker@suwelack.de)

Internet: [www.suwelack.de](http://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

e-Mail: [info@cthywissenmalz.de](mailto:info@cthywissenmalz.de)

Internet: [www.c-thywissen.de](http://www.c-thywissen.de)

---

**Uldo Backmittel GmbH**

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

Tel. +49-(0)731/97 47 20

Fax +49-(0)731/97 47 27 4

e-Mail: [info@uldo.de](mailto:info@uldo.de)

Internet: [www.uldo.de](http://www.uldo.de)

---

**UNIFERM GmbH & Co. KG**

Brede 4  
59368 Werne  
oder  
Postfach 16 61  
59359 Werne

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

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

e-Mail: [info@uniferm.de](mailto:info@uniferm.de)

Internet: [www.UNIFERM.de](http://www.UNIFERM.de)

---

**Vandemoortele Deutschland GmbH**  
Altensenner Weg 68  
32052 Herford  
oder  
Postfach 23 65  
32013 Herford

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

e-Mail: [info@vandemoortele.de](mailto:info@vandemoortele.de)

Internet: [www.vandemoortele.de](http://www.vandemoortele.de)

(Stand: Dezember 2017)

## Mitglieder in Österreich

**backaldrin Österreich**  
**The Kornspitz Company GmbH**  
Kornspitzstraße 1  
4481 Asten  
oder  
Johann-Schorsch-Straße 3  
1140 Wien

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

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

e-Mail: [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com)

Internet: [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

---

**CSM Austria GmbH**  
Schleppe Platz 8  
9020 Klagenfurt

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

e-Mail:  
[info.austria@csmbakerysolutions.com](mailto:info.austria@csmbakerysolutions.com)

Internet: [www.csmbakery.com/austria](http://www.csmbakery.com/austria)

---

**Diamant Nahrungsmittel GmbH**  
Maria-Theresia-Straße 41  
4600 Wels

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

e-Mail: [OFFICE@DIAMANT.AT](mailto:OFFICE@DIAMANT.AT)

Internet: [www.diamant.at](http://www.diamant.at)

---

**LESAFFRE AUSTRIA AG**  
Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7  
Objekt 58B  
2355 Wiener Neudorf

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

e-Mail: [office@lesaffre.at](mailto:office@lesaffre.at)

Internet: [www.lesaffre.at](http://www.lesaffre.at)

---

**Pfahnl Backmittel GmbH**  
Halmenberg 13  
4230 Pregarten

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

e-mail: [office@pfahnl.at](mailto:office@pfahnl.at)  
internet: [www.pfahnl.at](http://www.pfahnl.at)

---

**Puratos Gesellschaft mbH**

Tel. +43-(0)1740 40 139  
Fax +43-(0)1740 40 136

e-Mail: [mkrenn@puratos.de](mailto:mkrenn@puratos.de)

Internet: [www.puratos.de](http://www.puratos.de)

---

**STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH**  
Smolagasse 1  
1220 Wien

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

e-Mail: [office@stamag.at](mailto:office@stamag.at)

Internet: [www.stamag.at](http://www.stamag.at)

(Stand: Dezember 2017)

# Pressespiegel

Zeitraum 01.01.2017 - 31.07.2017

<b>Printmedien</b> .....	<b>399</b>
04.01.2017 - BÄKO-magazin, S. 59 .....	39
21.02.2017 - BÄKO-magazin, S. 104 .....	400
18.02.2017 - BackBusiness Spezial, S. 26-31 .....	41
01.06.2017 - BÄKO-magazin, S. 8 .....	47
01.06.2017 - Das Lebensmittel Handwerk, S. k.A. ....	48
01.07.2017 - BackBusiness, S. 18-25 .....	49
01.07.2017 - BÄKO-magazin, S. 52-53.....	57
01.07.2017 - brot + backwaren, S. 61.....	59
08.07.2017 - Allgemeine BäckerZeitung, S. 12-13 .....	60
25.07.2017 - BackBusiness, S. 56-58 .....	62
<b>Onlinemedien</b> .....	<b>64</b>
04.01.2017 - www.backwelt.de.....	64
04.01.2017 - www.baeko-magazin.de .....	65
15.01.2017 - www.abzonline.de .....	67
18.01.2017 - www.back-intern.de.....	69
03.05.2017 - www.lifepr.de .....	70
04.05.2017 - www.backwelt.de.....	72
04.05.2017 - www.webbaecker.de.de .....	73
05.05.2017 - www.baeko-magazin.de .....	75
24.05.2017 - www.back-intern.de.....	77
24.05.2017 - www.webbaecker.de .....	78

06.06.2017 - www.backjournal.de .....	79
06.06.2017 - www.backwelt.de.....	80
07.06.2017 - www.backnetz.eu.....	81
21.06.2017 - www.wirtschaft-regional.net .....	82
22.06.2017 - www.backnetz.eu.....	84
<b>Newsletter .....</b>	<b>87</b>
10.05.2017 - back.mail 19/2017 .....	877
26.05.2017 - Back Journal Newsletter .....	88

# Printmedien

04.01.2017 - BÄKO-magazin, S. 59

## Transparenzoffensive wird fortgesetzt

Das Wissensforum Backwaren e. V., deutsch-österreichische Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren, bekräftigte anlässlich der Südback die fortgesetzte Bereitschaft zur wissenschaftlich fundierten Aufklärungsarbeit – mit neuer Website, neuem Signet und breiter Wissensvermittlung.



1 | Der Vorstand des Wissensforums Backwaren – v.l.: Karl Schmitz (SchapfenMühle), Christof Crone, Gerrit Rosch (Dawn) – präsentiert das neue Verbandssignet.  
2 | Den Praxisnutzen der Aktionen und Arbeitshilfen des Verbands für eine handwerkliche Bäckerei erläuterte BM Markus Pumberger aus Niederkappel (l.).

Seit dem Frühjahr 2014 ist die Transparenzoffensive der Backzutatenhersteller unter dem Motto „Wissen, was schmeckt“ unterwegs, jetzt war es an der Zeit für ein Update („2.0“). Ein zentrales Instrument dabei ist der neue Internetauftritt ([www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de)) im Responsive Design und mit einem geballten Informationsangebot, das laufend aktualisiert werden soll. Ziel der gemeinsam mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ins Leben gerufenen Initiative ist es, die Fachkompetenz der Beschäftigten im Bäckereihandwerk zu stärken, auf leicht verständliche Weise über Backmittel und Backzutaten in Backwaren aufzuklären sowie die wichtigsten Informationen und Hintergründe für den Einsatz übersichtlich zusammenzufassen.

### Verkaufskompetenz stärken

Vor allem Bäckereifachverkäuferinnen werden mit Fragen von sensibilisierten und kritischen Verbrauchern konfrontiert, die sich ausführlich über die Rohstoffe und Herkunft ihrer Lebensmittel informieren möchten. Die umfassende Liste häufig gestellter Fragen („FAQ“) auf der Website unterstützt das Verkaufspersonal dabei, Kundenfragen kompakt, aber kompetent zu beantworten, um die Transparenz und das Vertrauen in die Bäckereiprodukte zu erhöhen. Im Vordergrund steht sachliche, wissenschaftlich fundierte Aufklärung. Die Website empfiehlt sich zudem für die Anbindung an Kassensystem und Verbraucherinformationssysteme.

Christof Crone, Geschäftsführer und seit 2016 auch Vorsitzender des Wissensforums Backwaren, informierte anlässlich der Südback gemeinsam mit den stellvertretenden Vorsitzenden Karl Schmitz (SchapfenMühle) und Gerrit Rosch (Dawn Foods) auch über aktuelle Marktzahlen, Tendenzen in der Branche und Zukunftspläne des 41 Mitglieder zählenden Verbands. Den Gesamtmarkt für Brot in Deutschland beziffert man für 2015 auf 1,834 Mio. Tonnen (-1,8% zum Vorjahr), den Durchschnittspreis auf 2,35 Euro/kg (+1%) und das Marktvolumen auf 4,318 Mrd. Euro (-0,8%). Beobachtet werden ein fortgesetzter Konzentrationsprozess im Handwerk (dessen Grenzen zum Handel immer durchlässiger würden) und ein weiterer Vormarsch der Discounter. Das Marktvolumen verlagere sich weiter vom klassischen Handwerk hin zu filialisierten Großkunden und Lebensmitteleinzelhandel, derweil als Ursache des Mengenrückgangs vor allem die sich ändernden Konsumgewohnheiten der Verbraucher genannt werden (z. B. Boom des Außer-Haus-Marktes). Für seine Mitglieder zieht der Verband daraus die Konsequenz, dass die zukünftige Sortimentsentwicklung über den reinen Rohstoffverkauf hinausgehen und z. B. Kundenbindung durch sortimentsbezogene Konzeptlösungen und Produktinnovationen beinhalten müsse. Die Entwicklung der deutschen Backzutatenhersteller wird trotz „enormem Kosten- und Margendruck“ aufgrund der Marktconsolidierung auf Kundenseite als gut eingestuft, zumal diese auch im internationalen

Kontext weltweit ausgesprochen erfolgreich agieren. Mit einem umfangreichen Angebot aus Fachpublikationen, Broschüren und Lehrmaterial richtet sich das Forum als Wissensvermittler sowohl an backende Betriebe als auch an Verbraucher, Lebensmittelüberwachungsbehörden, Berufsschulen, Journalisten und andere Multiplikatoren. Auch ein neues Verbandssignet stellte der Vorstand in Stuttgart vor: Das Zeichen soll eine identitätsstiftende Wirkung entfalten, die Zugehörigkeit unterstreichen und einen einheitlichen Auftritt auf Messen u. a. erlauben, ohne das Corporate Design der einzelnen Mitgliedsunternehmen zu tangieren.

### Hoher Praxisnutzen

„Wir werden weiter Transparenz suchen, dabei aber immer unsere Kunden und deren Verkaufspersonal mitnehmen“, kündigt Christof Crone an. Der Bäcker bleibe dabei immer die „Schnittstelle“ zwischen den Herstellern von Backzutaten und den Verbrauchern. Wie dies idealtypisch gelingen kann, demonstrierte „Testimonial“ Markus Pumberger, Bäcker aus Niederkappel (Österreich) und „Test-User“ der neuen Website. Er berichtete im Mediensgespräch auf der Südback über die erfolgreiche Anwendung des Informationsangebots in Kundenberatung und Mitarbeiterschulung, die aus seiner Sicht oberste Priorität genießen sollten. Eine weitere markante Aussage des Backhandwerkers: „Wer an den Rohstoffen spart, schaufelt sich sein eigenes Grab!“ **sts**

21.02.2017 - BÄKO-magazin, S. 104



## Wichtiges Update

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks startete in Kooperation mit dem Wissensforum Backwaren an der Akademie in Weinheim mit dem Fortbildungsseminar „Lebensmittelrecht & Praxis“ ins neue Jahr. Es richtete sich an Praktiker der backenden Branche, die mittlerweile den strengen Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) unterworfen ist. Wie kennzeichne ich meine Produkte rechtskonform? Brauche ich eine Nährwertdeklaration? Wie prüfe ich den Gebührenbescheid der Eichbehörde? Mit knapp 40 Teilnehmern war die Resonanz enorm und zeigte die Relevanz für die Praxis. Für viel Gesprächsstoff sorgte der Vortrag von ZV-Lebensmittelrechtsexperte Christian Steiner, der die Hintergründe und Unwägbarkeiten bei der Nährwertdeklaration aufzeigte: Tabelle oder Nicht-Tabelle, Handwerk oder kleine Menge? Claudia Pretzsch, Vizepräsidentin des europäischen Zusammenschlusses der Lebensmittelkontrolleure, berichtete über die überarbeitete Kontrollverordnung und gab praktische Tipps für Bäckereien, wie sie ihre Risikobeurteilung beeinflussen können, um seltener Besuch von der Kontrollbehörde zu bekommen. ■

## BACKMITTEL

# „Kunden wollen Infos und Transparenz“

**Der Backmarkt wandelt sich derzeit vom klassischen Handwerk in Richtung filialisierte Großkunden und Lebensmitteleinzelhandel. Die Grenzen zwischen Handwerk und Handel verschwimmen. Backdiscounter sind mit Getränken und Snacks weiter auf dem Vormarsch. Der Backzutatenverband e.V. (BZV) mit Sitz in Berlin hält es für umso wichtiger, alle Branchenteilnehmer zu unterstützen, Kunden über das Sortiment transparent zu informieren und Vertrauen zu schaffen. Deshalb hat er eine Transparenzoffensive gestartet und sein Wissensforum im Internet runderneuert.**

**D**as Volumen des Gesamtmarktes Brot beträgt rund 1,8 Millionen Tonnen, das Marktvolumen liegt bei rund vier Milliarden Euro. Die Mengen nehmen seit Jahren ab. Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerkes e.V. in Berlin nennt veränderte Konsumgewohnheiten als Grund: Mobile Verbraucher nehmen weniger klassische Mahlzeiten zu sich, essen mehr außer Haus. Snacks werden deshalb wichtiger, und die Grenzen zwischen Gastronomie und Bäckerei verschwinden.

Auch die Backzutatenhersteller sind vom Wandel betroffen. Ihr Umsatz bleibt zwar nach eigenen Angaben stabil, aber Kosten- und Margendruck steigen wegen der Marktkonsolidierung der Bäckereien. Sortimente müssen heute laut Backzutatenverband über den Rohstoffverkauf hinausgehen, etwa durch Konzeptlösungen, neue Produkte und umfassende Informationen.

Seit 2013 fährt der Verband deshalb eine Transparenzoffensive. Ziel ist die zielgruppengerechte Vermittlung von Wissen zu Backzutaten für Bäcker, Konditoren und Fachverkäuferinnen. 170.000 Broschüren wurden in Deutschland und 20.000 in Österreich vom Außendienst der Mitgliedsunternehmen verteilt.

Außerdem hat das Wissensforum Backwaren e.V., die zum BZV gehört, im Januar 2014 die Website [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de) ins Netz gestellt. Die wurde nun komplett überarbeitet mit Infos und Links zu Publikationen. Über 8.000 Besucher haben sich seither informiert zu Getreidearten, Backzutaten, Spezialmehlen, Lebensmittelzusatzstoffen, Deklarationen oder Trends.

Die Webseite im responsiven Design passt sich Endgeräten aller Art in ihrem Aussehen an und lässt sich auf diese Weise durch Kassensystemanbieter

sogar in browserbasierte Kassen einbinden.

Auch ein einheitliches Signet der Mitgliedsunternehmen des Verbandes gehört zur Offensive. Es kennzeichnet die Zugehörigkeit zum Backzutatenverband und soll Vertrauen schaffen.

### Transparenz schafft Vertrauen

Das Wissensforum Backwaren ist „die Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V.“ Geschäftsstelle Deutschland in Berlin. Erster Vorsitzender des Verbandes ist Wilko Quante von Uniferm, geschäftsführendes Vorstandsmitglied ist Christof Crone, ebenfalls Geschäftsführer des BZV.

„Bäckereifachverkäuferinnen werden täglich mit Fragen zu den Inhaltsstoffen von Brot und Backwaren konfrontiert“, erklärt Christof Crone. Die Webseite solle das Verkaufspersonal in Bäckereien informieren und optimal auf Kundengespräche vorbereiten. Unterstützt wurde das Projekt von der Ernährungsbeterin Barbara Krieger-Mettbach.

Einige Inhalte: Backmittel, Backzutaten und ihre Bedeutung bei der Herstellung für Backwaren, Getreide, Backtechnologie, Aromen, lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Fragen, Marktdaten, Rohstoff- und Produktkunde.

Steffanie Gohr

### Backmittel - wozu sind sie da?

Backmittel sind für Deutschland in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck, für Österreich durch einen Erlass des BMSG GZ (Bundesministerin für soziale Sicherheit, Generationen und Konsumentenschutz) von 2001 definiert. Sie sind Mischungen aus Lebensmitteln – meist solchen, die als Zutat im Gebäck typisch sind – mit oder ohne Zusatzstoffe. Sie sollen wechselnde Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe ausglei-

chen, die Herstellung von Backwaren vereinfachen und die Qualität von Backwaren verbessern. Es gibt zum Beispiel Backmittel für Weißbrot und Hefekleingebäck, für Brot und Kleingebäck mit mehr als 10 Prozent Roggenmehlanteil, für Hefefeingebäck, zur Lockerung von Teigen und Massen (Backtriebmittel), zur Verlängerung der Frischhaltung, zur Gebäckkonservierung, zur Verbesserung der Gärung und der Gärstabilität, zur Regulierung der Enzymaktivität oder zur Geschmacksverstärkung.

## „Auch in 20 Jahren wird es noch Bäcker geben“

Back.Business im Gespräch mit Christof Crone, Geschäftsführer Wissensforum Backwaren e.V., zum Thema Backzutaten, transparente Kommunikation und aktuelle Gastrotrends.



Christof Crone | Wissensforum Backwaren e.V.

### 2013 startete das Wissensforum seine Transparenzoffensive – was war der Auslöser? Warum ist Transparenz so wichtig für die Branche?

Der Verbraucher von heute ist sehr sensibel, wenn es um das Thema Ernährung geht. Das Brot steht als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel dabei natürlich im Fokus. Was steckt in unseren Backwaren? Welche Zutaten werden bei der Herstellung von Brot, Kleingebäck, Kuchen und anderen feinen Backwaren

verwendet? Bäcker und Fachverkäuferinnen werden mit diesen und ähnlichen Fragen täglich konfrontiert. Um diesem Bedürfnis bestmöglich nachzukommen, wurde die Transparenzinitiative ins Leben gerufen.

### Welche Ziele verfolgen das neue Konzept zur Wissensvermittlung und die neue Webseite? Wissensvermittlung ist Strategie, aber welches Ziel steht im Fokus? Umsatzsteigerung? Imageverbesserung?

Ziel der Initiative ist es, die Fachkompetenz der Beschäftigten im Bäckereihandwerk zu stärken, auf leicht verständliche Weise über Backmittel und Backzutaten in Backwaren aufzuklären sowie die wichtigsten Informationen und Hintergründe für den Einsatz übersichtlich zusammenzufassen. Insbesondere BäckereifachverkäuferInnen werden mit Fragen von interessierten und sensibilisierten Verbrauchern konfrontiert, die sich ausführlich über die Rohstoffe und Herkunft ihrer Lebensmittel informieren möchten. Den Bäckern und Fachverkäufern soll ein einfacher und zeitgemäßer Zugang zu Fakten und Informationen über Backzutaten zur Verfügung gestellt werden. Im Januar 2014 ging die Webseite [www.wissenwas-schmeckt.de](http://www.wissenwas-schmeckt.de) online, um eine Plattform im Internet zu bieten. Hier findet der Besucher wichtige Informationen sowie Links zu weiterführenden Publikationen.

Wer gut informiert ist, kann auch kompetente Auskunft geben.

**Wer pflegt die Webseite? Wie oft wird sie aktualisiert? Mit welchen Marketingmaßnahmen wird sie verknüpft? Wie wird die Besucheranzahl erhöht?**

Die Webseite erfuhr 2016 einen Relaunch. BäckerfachverkäuferInnen benötigen die Informationen zu Backwaren und Backzutaten direkt im Tagesgeschäft und brauchen einen schnellen Zugriff darauf an der Ladenkasse. Außerdem haben wir festgestellt, dass immer mehr Besucher mit einem mobilen Endgerät wie einem Smartphone oder Tablet auf die Seite zugreifen. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, eine responsive Webseite zu gestalten, die sich an das jeweilige Endgerät anpasst. So haben wir eine sehr nutzerfreundliche Webseite geschaffen, die nicht nur auf dem Smartphone und Tablet funktioniert, sondern sich auch in jede internetfähige Kasse einbinden lässt. Ebenfalls neu ist der Fragen-Antworten-Katalog (FAQs). Die Basis des Katalogs stellt ein Druckwerk dar, das für den Relaunch in Zusammenarbeit mit der Krieger-Mettbach, Ernährungsberaterin, inhaltlich überarbeitet und kurz und knapp im Fragen-Antworten-Stil zusammengefasst wurde.

Die Webseite wird vom Wissensforum Backwaren e.V. gepflegt. Die Inhalte werden regelmäßig überarbeitet und um aktuelle Fragen ergänzt. Um die Webseite bekannt zu machen und so die Besucherzahl zu erhöhen, haben wir einen neuen Flyer entwickelt, der über den Außendienst unserer Mitgliedsunternehmen an Bäckereien verteilt wird. Außerdem haben wir Kassenhersteller und -händler angeschrieben, um sie über die Möglichkeit zu informieren, die Webseite in Kassen zu integrieren.

**Welche Fragen stellen Bäcker, welche von Endkunden am häufigsten in Bezug auf Backzutaten? Wo bestehen Unsicherheiten?**

Der Endverbraucher interessiert sich dafür, was in den Backwaren steckt. Welche Zutaten wurden verwendet? Und welchem Zweck dienen sie bei der Backwarenherstellung? Auch die Herkunft der Zutaten spielt für den Verbraucher heute eine immer wichtigere Rolle. Moderne Bäcker sind daran interessiert zu erfahren, welche technologischen Wirkungen die von ihnen eingesetzten funktionalen Zutaten haben und ob sie diese guten Gewissens verwenden können. Das Wissensforum klärt hierüber gezielt auf und erleichtert dem Verwender damit die Entscheidung. Entscheidend ist am Ende aber, dass der Bäcker offen über die verwendeten Zutaten spricht und so Transparenz lebt. Wer offen ist und erklärt, welche Funktion bestimmte Backmittel in den Backwaren haben,

bekommt von seinen Kunden auch Verständnis.

**Thema Image – wie kann die Backzutatenbranche ihr E-Nummern-Image ablegen? Wie ist dieses Image überhaupt entstanden? Wie werden Bäcker und Endkunden von den Vorteilen der Backmittel überzeugt? Und warum kaufen die gleichen Kunden bedenkenlos E-Nummern-Produkte im LEH, die bei Backwaren ‚zusatzfrei‘ erwarten?**

Es ist immer wieder darauf hinzuweisen, dass E-Nummern zu Unrecht etwas Mystisches, ja Böses anhaftet. E-Nummern sind standardisierte Kurzbezeichnungen für zugelassene, einem strengen Prüfungsverfahren unterliegende Zusatzstoffe, bei denen es sich größtenteils um ganz normale Rohstoffe handelt. Backmittel sind Lebensmittel. Beispiele hierfür sind Guarkernmehl oder Ascorbinsäure, auch bekannt als Vitamin C. Wir beobachten in den letzten Jahren einen grundsätzlichen Wandel im Konsumentenverhalten und begrüßen es sehr, dass Kunden bei ihrem Bäcker Zutaten und Herstellungsprozesse hinterfragen.

Sicherlich gibt es immer noch Verbraucher, denen die Qualität der Lebensmittel nicht wichtig ist, beziehungsweise die aus Kostengründen gezwungen sind, auch bei Lebensmitteln qualitative Abstriche zu machen. Kunden, die ihre Backwaren im Fachgeschäft beim Bäcker einkaufen, wollen jedoch Antworten auf ihre Fragen haben, und aus diesem Grund unterstützen wir die backende Branche mit Maßnahmen wie dem in Kassen integrierbaren Fragenkatalog, der online abrufbar ist. Wir als Verband werden auch in Zukunft noch viel Aufklärungsarbeit zu leisten haben.

**Welche Backmittel sind schwer, welche leicht zu vermitteln, welche längst akzeptiert?**

Jede Hausfrau, die zu Hause schon mal einen Kuchen gebacken hat, hat hierzu in der Regel ein Backmittel eingesetzt: Backpulver, in unserer Fachsprache ein Backtriebmittel. Das ist sicher ein Beispiel aus der täglichen Praxis, das Verbrauchern einfach verständlich zu vermitteln ist. Bei manchen Zutaten hat die gesetzliche Korrektheit sicherlich zu einer Verunsicherung geführt. Die oft schwer verständlichen Produktnamen tragen ihr Übriges dazu bei. Hier setzen wir gerne an und klären auf.

**Welche Backzutaten sind heute im Backprozess und bei der Frischhaltung am wichtigsten?**

Neben den Hauptzutaten Mehl, Wasser und Hefe

spielen in der modernen Backwarenherstellung viele funktionale Zutaten eine Rolle: die Backmittel. So kommen Enzyme zum Einsatz, die während der Backwarenherstellung auf sehr unterschiedliche Weise Einfluss auf den Teig nehmen können. Eine der ältesten Enzymquellen ist Malzmehl, neben Sauerteig das traditionellste Backmittel überhaupt. Eine Verbesserung der Teigeigenschaften wird durch den Zusatz von Emulgatoren erzielt. Die Emulgatoren bewirken eine verbesserte Gasdichtigkeit der die Gasblasen umschließenden Membran. Dadurch werden die Teige unempfindlicher gegen mechanische Belastungen. Auch die Gärstabilität und der Ofentrieb werden erhöht. Andere Zutaten verbessern vor allem das Wasserbindungsvermögen: sogenannte Hydrokolloide, wie vorverkleisterte Getreidemehle und Stärken, sowie Guarkernmehl und Sojamehl. Sie nehmen bei der Teigbereitung Wasser auf. Die Teige werden dadurch trockener und lassen sich gut verarbeiten. Außerdem trägt der erhöhte Wassergehalt zur optimalen Stärkeverkleisterung bei und verbessert somit die Frischhaltung. Ein weiterer wesentlicher Bestandteil von Backmitteln ist Ascorbinsäure. Sie verbessert die Kleber- und damit die Teigstabilität.

### **Wozu dienen Backzutaten zum Beispiel noch?**

Zeitgemäße Verfahrenstechniken in der Bäckerei erfordern angepasste Zutaten. Um in Zeiten geringen Arbeitsanfalls am Nachmittag bereits Teige für den nächsten Tag herstellen zu können, werden die Verfahren der Gärunterbrechung und Gärverzögerung heute fast in jeder Bäckerei angewendet. Sie erlauben es, die Verfahrensschritte Gärung und Backen durch Kühlung oder Frosten des Teiges zu entkoppeln. Die hohe Belastung des Teiges bei diesen Verfahren wird vor allem durch Zusatz von sauren Phosphaten und Ascorbinsäure ausgeglichen. Im Roggenbrotbereich werden heute wieder vermehrt sauerteigbasierte Verfahren eingesetzt. Die im Sauerteig enthaltenen natürlichen Kulturen erzeugen während der Gärung Essig- und Milchsäure. Die Säuren senken den pH-Wert des Teiges. Dadurch wird die Wirkung des Enzyms Alpha-Amylase gehemmt. Dies ist im Roggenbrotbereich unerlässlich, um ein bekömmliches Brot und einen backbaren Teig zu erhalten.

Wenn man im Backwarenbereich von Frischhaltung spricht, dann geht es vor allem darum das des

sogenannte Altbackenwerdens. Im Roggenbrotbereich ist der Sauerteig das traditionelle Verfahren, um eine lange Frischhaltung zu erzielen. Das Altbackenwerden macht sich vor allem bei weizenhaltigen Broten durch Festwerden der Brotkrume während der Lagerung bemerkbar. Um das zu verzögern werden Fettsäuremonoglyceride oder wasserbindende Quellstoffe wie Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl verwendet. Fettsäuremonoglyceride bilden mit Stärke sogenannte Einschlussverbindungen und verhindern die Rekristallisation der Stärke (Retrogradation) im fertigen Gebäck, die für das Altbackenwerden hauptverantwortlich ist. Auch spezielle Enzyme können den Prozess des Altbackenwerdens effektiv wirkungsvoll verzögern, indem sie für einen zusätzlichen Stärkeabbau sorgen.

### **Warum greifen verstärkt auch Handwerksbäcker heute zu Backmitteln? Was halten Sie davon? Sollten kleinere Bäckereien nicht auf eigene Produkte setzen? Sind die nicht besser zu vermarkten und hochpreisiger zu verkaufen?**

Bäcker verwenden Backmittel deshalb, weil diese ihnen qualitativ hochwertige Backwaren garantieren, die vom Endverbraucher geschätzt werden. Um die Qualität von Backwaren zu verbessern, werden schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts Backmittel und andere funktionale Backzutaten eingesetzt. Allen ist gemeinsam, dass es sich bei ihnen um Lebensmittel handelt. Unter ihnen sind Malz, Quellmehle, Milchprodukte, Zuckerarten und Fette. Auch heute sind diese Lebensmittel noch Hauptbestandteile der Backmittel und werden durch Lebensmittelkomponenten ergänzt, die aus Milcheiweiß, Lecithin, Spezialstärken und Enzymen sowie Zusatzstoffen bestehen. Mithilfe von Backmitteln werden wechselnde Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe ausgeglichen und das Verarbeiten der Teige und Massen wird erleichtert.

### **Wie können Backzutatenhersteller Bäckereien dabei unterstützen, ihr Sortiment zielgruppengerechter zu gestalten?**

Backzutatenhersteller sind mehr als Rohstofflieferanten. Sie sind Partner ihrer Kunden und unter-

#### **Was sind E-Nummern?**

Die Europäische Union (EU) vergibt eine E-Nummer (E-Europa) für jeden zugelassenen Stoff. Insgesamt gibt es in der EU zurzeit 341 zugelassene Zusatzstoffe, 34 Gruppen sowie 12 weitere Stoffe, die derzeit auf Zulassung geprüft werden (siehe auch Liste der in der Europäischen Union zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe).

stützen diese auf vielfältige Weise. Jährlich wird eine große Zahl von Kunden in den Schulungszentren der Zulieferindustrie fortgebildet. Backzutatenhersteller liefern zu ihren Produkten teilweise Marketingkonzepte mit Verkaufshilfen wie Plakaten, Flyern, Aufklebern, Brottüten oder Thekenaufstellern, kombiniert mit Rezeptideen und Vorschlägen für die Darreichungsform. Dies unterstützt natürlich den Bäcker, gerade jene, die keine eigene Marketingabteilung haben. Dort, wo die Kapazitäten des Bäckereibetriebs nicht ausreichen, spezielle Produkte selbst herzustellen, um allen Kundenanforderungen gerecht zu werden, hilft die Zulieferindustrie zudem mit maßgeschneiderten Convenience-Lösungen.

**Der Brotkonsum sinkt, die Preise steigen. Wohin führt das? Was ist zu tun? Kann die Effizienz noch weiter gesteigert werden, falls die Kunden noch weniger Brot essen? Oder sind Backwaren jenseits des Brotes das Mittel der Wahl?**

Der Rückgang des Brotkonsums lässt sich unter anderem mit dem demografischen Wandel in Deutschland erklären. Mit abnehmender Zahl der Konsumenten sinkt auch der Absatz. Auch der Wandel der Gesellschaft ist ein Grund. Snacks werden immer beliebter. Der Außer-Haus-Verzehr ersetzt häufig die traditionellen drei Mahlzeiten am Tag. Auch das klassische Abendbrot wird häufig durch warme Mahlzeiten am Abend ersetzt. Die Käuferreichweite für Brot ist seit Jahren stabil. Laut dem Marktforschungsinstitut GfK kauften im Jahr 2015 von 1.000 Haushalten 989 Haushalte mindestens einmal Brot. Und ehrlich gesagt wäre es schön, wenn Verbraucher den Wert von Lebensmitteln und damit auch Backwaren

zu Hause, sondern auf dem Weg eingenommen. Gerade Bäcker haben in diesem Bereich ihre Stärken. Im Bereich Schnellgastronomie decken Bäcker bezogen auf die Ausgaben schon jetzt knapp die Hälfte des Frühstücksgeschäfts ab. Selbstverständlich bieten sich hier auch Möglichkeiten für das Mittags- und Abendgeschäft. Gerade in ländlichen Gegenden dient der Bäcker noch immer als Treffpunkt. Selbstverständlich wird es auch in 20 Jahren noch Bäcker geben; die Rahmenbedingungen am direkten Verkaufspunkt werden sich sicherlich verändern und neue Konzepte im Verkauf um sich greifen.

**Welches Ziel verfolgen Backmittel heute vorrangig? Effizienteres Backen, größeres Volumen, schnelleres Backen, neue Sorten, Frischhaltung, standardisiertes Backen? Geht es immer stärker auch um Sortimentserweiterung? Welche Trends sind dank Backmitteln heute leichter umzusetzen, etwa auch im Snackbereich?**

Eine einheitliche Qualität der Produkte, die möglichst keinen Schwankungen unterliegt, ist für jeden backenden Betrieb überlebenswichtig, denn nur so kann sichergestellt werden, dass die Kunden auch regelmäßig wiederkommen. Jeder Kunde freut sich über wohlschmeckende Produkte. Er freut sich aber auch darüber, wenn diese lange ihre Frische bewahren. Es ist das Gesamtbild, das zählt.

In Zeiten immer stärkeren Konkurrenzdrucks durch andere mit Backwaren handelnde Marktteilnehmer ist Kundenbindung das A und O. Im Handwerksbereich funktioniert das ausschließlich über die Qualität, nicht über den Preis. Billige Backwaren mit mittelmäßiger Qualität bekommt der Kunde auch im Backshop. Der Verbraucher



zu schätzen wüssten und dafür einen angemessenen Preis bezahlen. Wir beobachten leider immer noch in bestimmten Segmenten das Gegenteil: Verbraucher erwarten eine kontinuierliche Preissenkung.

**Die Grenzen zwischen Gastronomie und Bäckerei verschwinden – ist das gut oder schlecht? Wie können Bäcker hier profitieren?**

Das Verschwimmen dieser Grenze sehe ich als Chance für die Bäcker. Besonders im Bereich Außer-Haus-Verzehr, Snacks und To-go können Bäcker punkten. Immer mehr Mahlzeiten werden nicht mehr

erwartet bis in die späten Abendstunden ein umfassendes Sortiment. Wo man früher akzeptiert hat, dass um 18 Uhr einfach nur noch zwei Brote zum Verkauf stehen, will der moderne Konsument stets eine umfassende Auswahl haben. Viele Bäcker konzentrieren sich heute auf ein Spezialgebiet innerhalb des umfassenden Produktsortiments von Brot über feine Backwaren und Snacks bis hin zu Kaffeespezialitäten; sie arbeiten hier kontinuierlich an den Rezepturen und streben eine immer höhere Qualität an. Das ist aus meiner Sicht der richtige Weg. Daher halte ich es auch für sinnvoll, ergänzende Produkte, die für ein Vollsortiment notwendig sind, in guter Qualität von Partnern zuzukaufen.

## Wissensforum-Umfrage: Aktuelle Ernährungstrends im Fokus

Für die Mitgliedsunternehmen, die an der internen Umfrage des Wissensforums Backwaren Ende 2016 teilnahmen, sind aktuelle Ernährungstrends wichtig. Sie sollen 2017 in die Produktentwicklung einfließen, etwa vegane Trends. Als Treiber der Trends sehen die Befragten (digitale) Medien und Verbraucher.

Ina Müller vom Mitgliedsunternehmen Abel + Schäfer, KOMPLET Bäckereigrundstoffe meint, besonders die digitalen Medien würden das (Ess-)Verhalten der jungen Generation bestimmen und verändern: „Foodblogger, YouTuber und Bewertungsportale werden Trends in Zukunft bestimmen.“ Rund 81 Prozent der Betriebe, die an der Umfrage teilgenommen haben, sehen Medien als maßgebliche Trendsetter.

Gerrit Rosch, Geschäftsführer der Dawn Foods Germany GmbH und Vorstandsmitglied des Wissensforums Backwaren, ergänzt: „Vegan wird an Wichtigkeit noch zunehmen. Bei der Glutenfreiheit bleibt abzuwarten, ob sich der Trend aus Skandinavien und Großbritannien auch auf Zentraleuropa überträgt. Darüber hinaus stehen sämtliche Themen, die sich auf Reduzierung, Streichung und Minimierung von Allergenen beziehen, auf unserer Agenda.“ Über 80 Prozent der Befragten stufen die vegane Bewegung als wichtig bis sehr wichtig ein und berücksichtigen sie in den Produktkonzepten. Wichtig werden 2017 bei den Mitgliedsunternehmen außerdem Produkte mit (gesundheitlichem) Zusatznutzen, Ethno-Food, Clean Label, „Free-from-Produkte“ sowie Superfoods.

### Die Backbranche ist heute hochtechnologisch und digitalisiert sich. Wohin geht die Reise? Wird es in 20 Jahren noch die heutigen Backwaren und Backmittel geben?

Nun, ich bin kein Trendforscher, aber wenn wir 20 Jahre zurückschauen und die Angebote von damals mit dem heutigen Sortiment vergleichen, dann gab es früher Holzofenbrote, feine Backwaren und Kuchen, die es bis heute gibt. Nur waren es zu dieser Zeit Familiengrößen, die über die Theke gereicht wurden. Man hat sich mehr bevorratet, ist weniger häufiger zum Einkaufen gegangen.

Sicherlich wird sich die Darreichungsform und -größe noch weiter den verändernden Verzehrgeohnheiten anpassen.

In den Städten sind auch heute schon kleine Backwaren gefragt, die frisch und tagesaktuell verzehrt werden; der Zwei-Kilo-Brotlaib wird vermutlich bei den immer weiter sinkenden Personenzahlen pro Haushalt kein Modell der Zukunft sein.

Das Interview führte Steffanie Gohr

01.06.2017 - BÄKO-magazin, S. 8

### **Ohne Wasser läuft nichts**

Der Beitrag von Wasser für das Gelingen herausragender Backwaren wird oft unterschätzt. Zeit für eine eingehende Analyse, die Prof. Dr. Lösche in der jüngsten Ausgabe von „backwaren aktuell“ vornimmt (Down-

load: [www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren\\_aktuell\\_01\\_17.pdf](http://www.wissensforum-backwaren.de/files/backwaren_aktuell_01_17.pdf)). Wasser spielt u. a. in der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen eine bedeutende Rolle. Lösche, Geschäftsführer der Northern

Food Tec GmbH (NFT) in Bremerhaven, beleuchtet in einem profunden Fachbericht die aktuelle Erkenntnislage der Wissenschaft zur Zutat Wasser und verliert dabei die Umsetzung in der Praxis nicht aus den Augen. ■

01.06.2017 - Das Lebensmittel Handwerk, S. k.A.

14

BACKALDRIN

## Neu in Deutschland

**D**er internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin The Kornspitz Company verstärkt sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi. Seit 1. Juni 2017 ist Stephan Schwind neuer backaldrin-Geschäftsführer mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei IREKS in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforums Backwaren tätig.



© backaldrin

**Neuer backaldrin-Geschäftsführer: Stephan Schwind**

Seit 1968 betreut backaldrin Kunden in Deutschland. Das Land ist für seine Brotvielfalt bekannt und zählt zu den wichtigsten und größten Absatzmärkten von backaldrin.



**Betrug mit Lebensmitteln: Unvorstellbar für die Verbraucher, doch oftmals gang und gäbe in vielen Bereichen. Bei einer weltweiten Razzia standen nicht nur Wein, Oliven oder Mineralwasser im Fokus der Ermittlungen: den Schwerpunkt der deutschen Lebensmittelkontrollen bildeten Haselnüsse.**

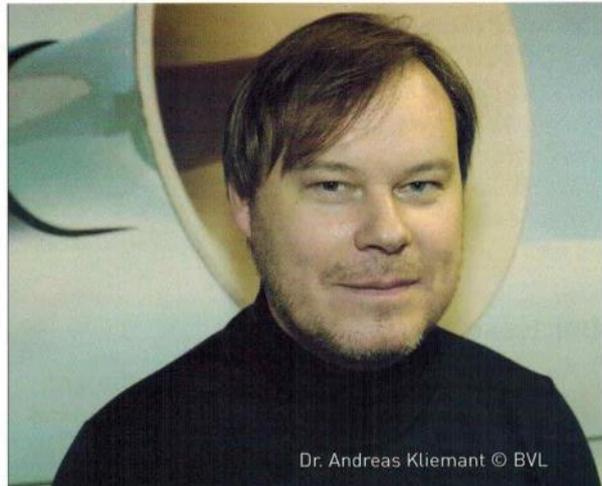
**H**aselnüsse sind wichtiger Rohstoff für Bäckereien und Konditoreien. Die kleinen Nüsse sind prägend für den Geschmack diverser Brot- und Brötchensorten oder Snacks. Mitunter werden gehackte Haselnüsse nach Angaben des **Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)** als Rohware zur Herstellung von Backwaren verwendet. Für die Produktion von Süßwaren, Brotaufstrichen oder Eis wird oftmals Haselnusspaste genutzt. Der größte Teil der Haselnuss-Erzeugnisse wird an der türkischen Schwarzmeerküste angebaut und von dort in die einzelnen Nachfrage-Länder transportiert. Aber auch Italien und Georgien sind Anbaugebiete der Haselnuss.

#### **„OPSON VI“**

Im Rahmen der von INTERPOL und Europol gemeinsam durchgeführten Razzia „OPSON VI“ wurden im Zeitraum von Dezember 2016 und März 2017 in 60 Ländern, davon 21 EU-Mitglieder, Inspektionen in Gewerbegebieten, auf Märkten und in Häfen durchgeführt. Mit dieser koordinierten Aktion sollte gezielt gegen Lebensmittelbetrug vorgegangen werden. Bei der Operation wurden von Polizei, Zoll und Lebensmittelbehörden rund 10.000 Tonnen und 26 Millionen Liter Lebensmittel sichergestellt. 545 Tonnen waren es allein bei den deutschen Kontrollen, Haselnusserzeugnisse bildeten dabei den Schwerpunkt der Untersuchungen. Konkret wurden 28 Hersteller von Haselnusserzeugnissen überprüft. 90 Produkte wurden im weiteren Verlauf Dokumentenkontrollen und analytischen Untersuchungen unterzogen. Weitere 15 Erzeugnisse wurden an Grenzübergangsstellen kontrolliert.

**Dr. Andreas Kliemant, Koordinator der deutschen OPSON-Operation**, äußert sich zu dem Vorgehen: „Bei der Planung der Operation wurden Informationen aus globalen Behördennetzwerken ausgewertet, die Hinweise auf Manipulationen bei dieser

Erzeugnisgruppe gaben. Demnach gab es Anfang des Jahres 2016 im europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) eine Meldung zu Haselnussprodukten, da aufgrund von 23 Prozent Erdnussanteil eine akute Gesundheitsgefahr für Allergiker bestand. Für die Planungen der deutschen OPSON-Operation wurde auch die Entwicklung der Weltmarktpreise über die letzten Jahre analysiert und festgestellt, dass aufgrund des Preisniveaus für Haselnüsse und der Verarbeitungsformen (gehackt, gemahlen) das Potenzial für betrügerische Manipulationen durch Verwendung von Erdnüssen oder Schalenfrüchten an Stelle von Haselnüssen vorhanden ist.“ Weiter sagte er: „Grundsätzlich ist die amtliche Überwachung der Lebensmittelsicherheit und der Einhaltung der nationalen und gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften in Deutschland Aufgabe der zuständigen Behörden in den Bundesländern. Im Gegensatz zu Verletzungen des Lebensmittelrechts, welche von der amtlichen Lebensmittelüberwachung durch ein Bußgeldverfahren geahndet werden, kann Lebensmittelbetrug ein Straftatbestand sein, welcher von den Strafverfolgungsbehörden (Staatsanwaltschaft, Polizei und Zollverwaltung) in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden verfolgt wird. Ist bei einem Lebensmittelbetrugsfall die Lebensmittelsicherheit auf internationaler Ebene betroffen, spielen unter anderem die europäischen Informationssysteme RASFF (bei Gesundheitsgefahr) und das AAC-System (Lebensmittelbetrug) eine wichtige Rolle zur Aufklärung des Sachverhalts. Das BVL ist für beide Systeme die nationale Kontaktstelle für Deutschland.“



### **Aspekt der Habgier**

Die Einfuhr aus Italien zeigte im Ergebnis, dass bei 500 Kilogramm transportierter Haselnusspaste anteilig bis zu 45 Prozent Cashewkerne nachgewiesen wurden. Bei einer weiteren Sendung der Paste wurden hingegen rund 27 Prozent Mandeln ermittelt. Bei den 1.300 Kilogramm gerösteten und gehackten Haselnüsse aus Georgien wurde ein Fremdanteil an Erdnüssen von rund acht Prozent festgestellt. Es ist bisher noch offen, wo konkret die Manipulation der Erzeugnisse stattgefunden hat. Zu den Motiven der Lebensmittelmanipulation gehört nach Kliemant der Aspekt der Habgier: „Lebensmittelfälscher sind profitorientiert. Selbst scheinbar geringe Preisunterschiede bei den Rohwaren werden zu einem Gewinn, wenn das zu fälschende Erzeugnis beispielsweise nur zu Teilen durch preiswertere Rohwaren ersetzt wird. Erdnüsse, die zum Beispiel zu einem Anteil

von acht Prozent in einer von der OPSON-Operation entdeckten Lieferung gerösteter gehackter Haselnüsse aus Georgien untergemischt wurden, kosteten bis zu 80 Prozent weniger als Haselnüsse.“

### Der Haselnuss-Markt

Der Markt für Haselnüsse wird mit 70 Prozent der weltweit produzierten Produkte überwiegend von der Türkei bestimmt. Italien nimmt mit rund 14 Prozent Marktanteil den zweiten Platz ein. Doch auch Georgien, Aserbaidschan und Oregon (USA) sind als große Anbaugelände zu nennen. Der Großteil, der im Handel erhältlichen Haselnüsse, stammt von den Edelsorten, die in zwei Unterarten kategorisiert werden können: Der Zzellernuss (*Corylus avellana*) sowie der Lambertnuss (*Corylus maxima*). Diese wird größer und ihre Nussaromen sind geschmacklicher als die der Zzellernuss. Die fast geschlossenen Fruchthüllen der *Corylus maxima* lösen sich allerdings nicht von selbst aus der grünen Außenschale und müssen daher von Hand gepflückt werden. In Italien wird die Haselnussart *Corylus avellana* angebaut. Diese unterscheidet sich von der türkischen *Corylus maxima* insofern, da sie sich von der harten, verholzten Außenschale ablöst und auf den Boden fällt. Sie wird anschließend getrocknet und bei Bedarf geschält. Haselnüsse aus dem Anbaugelände des Piemont überzeugen durch ihre Haltbarkeit sowie die gute Schälbarkeit.

Nach Angaben von **Edip Sevinç**, Vorsitzender der **Hazelnut and Hazelnut Products Exporter Association (Verband der Exporteure von Haselnüssen und Haselnussprodukten am Schwarzen Meer / KFMIB)** in der Türkei, sind im Zeitraum von September 2016 bis Mai 2017 173.203 Tonnen Haselnüsse exportiert worden. Für die Saison 2016/2017 werde aber mit einem kleinen Rückgang der Ausfuhren auf 220.000 Tonnen gerechnet, wie der Verband verlauten ließ. Der **CEO** des italienischen Unternehmens **Besana Spa, Riccardo Calcagni** zeichnete hingegen in einer Pressemitteilung folgende Entwicklung: „Nach vielen Jahren der Produktion unter der 100.000-Tonnen-Grenze haben wir im vergangenen Jahr erstmals 120.000 Tonnen Haselnüsse produziert.“ Die Besana Gruppe ist bei der Herstellung, Verarbeitung



und Vermarktung von Nüssen, Trockenfrüchten, Samen, Snacks, Schokolade und wertschöpfenden Zutaten eines der bedeutendsten Unternehmens in Europa. Kliemant: „Da die OPSON-Operation als Fokusaktion zielgerichtet und in einem zeitlich eingegrenzten Rahmen erfolgte, ist eine Verallgemeinerung auf die Betroffenheit von gewissen Produkten aus bestimmten Herkunftsländern nicht möglich, kann jedoch als Hinweis gewertet werden. Denn nicht in jedem Fall heißt es, dass auch die Fälschung in diesen Staaten erfolgt.“

### Gefahr vorerst gebannt?

Die von Fremdbeimischung betroffenen Waren wurden wegen der hohen Gefahr für Allergiker sofort aus dem Verkehr genommen. Die wichtigsten Informationen wurden zudem an die Behörden weitergeleitet. Im Fall der aus Georgien stammenden Haselnüsse wurde der Sachverhalt an die Kriminalpolizei übergeben. Das BVL möchte auch weiterhin gemeinsam mit Partnern die Entwicklung von Instrumenten zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug auf nationaler sowie auf internationaler Ebene vorantreiben. Der Koordinator der deutschen OPSON-Operation betont vor diesem Hintergrund, „Lebensmittelbetrug kann eine Straftat sein. Daher ist das Strafmaß im Strafgesetzbuch (StGB) festgelegt. Gemäß § 263 StGB sind Freiheitsstrafen bis zu fünf Jahren oder Geldstrafen vorgesehen. Bei gewerbsmäßig organisiertem Betrug ist das Strafmaß verstärkt und kann mit Freiheitsstrafen von einem Jahr bis zu zehn Jahren bestraft werden.“ Da es seiner Meinung nach aber nicht auszuschließen ist, dass manipulierte Ware

#### LEBENSMITTELBETRUG AUCH IN DER SCHWEIZ AUSGEMACHT

Auch in der Schweiz wurde ein Lebensmittelbetrug aufgedeckt. Bei Laboruntersuchungen in den Kantonen Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt, Bern und Solothurn sind zahlreiche Mängel bei angeblich glutenfreien Gebäcken entdeckt worden. Ein weiteres Gebäck wurde ebenfalls aus dem Verkehr gezogen, da es den Inhalt von Haselnüssen deklariert hat, letztlich aber eine große Menge an Mandeln enthielt.

an Einzelhändler und somit auch an Verbraucher gerät, sind alle betroffenen Parteien bemüht, gefälschte Waren zu identifizieren: „Nicht zufällig nehmen auch namhafte, weltweit operierende Hersteller und Wirtschaftsverbände an den OPSON-Operationen teil und investieren jährlich große Summen, um das Originalerzeugnis vor nachgemachten Produkten zu schützen. Dazu gehören die Qualitätskontrolle beim Herstellungsprozess und aufwendige, schwer zu fälschende Verpackungen genauso wie Systeme der Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit. Für alle diese Maßnahmen gibt es in der EU entsprechende Rechtsgrundlagen.“ Sofern also Bäckereien und andere Lebensmittelunternehmer Grund zu der Annahme haben, es mit verunreinigten Lebensmitteln zu tun zu haben, müssen sie umgehend Kontrollverfahren in die Wege leiten. „Dazu gehört auch die Verpflichtung, seine zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu unterrichten“, betont Kliemant.

### Fundierte Beratungen im Vorfeld

„Vorsätzlich falsch deklarierte Produkte können auf allen Handelsebenen und sowohl in der EU als auch in Drittländern auftreten“, betonen Franziska Osswald und Dr. Larsen Schütte von Eurofins. „Aktuell werden in den Medien Beispiele wie die Beimischung von Erdnüssen bei gehackten Haselnusskernen (aus Georgien) oder Cashewkernen in Haselnusspaste (aus Italien) genannt.“

**Eurofins Scientific** ist eine international führende Labor-Gruppe, mit einem einzigartigen Angebot an Analyse- und Service-Leistungen für die Pharma-, Lebensmittel-, Umwelt- und Konsumgüterindustrie. Das Dienstleistungsangebot des Unternehmens umfasst Analyseverfahren zur Bestimmung der Sicherheit, Identität, Reinheit, Zusammensetzung, Authentizität und Herkunft von Produkten. **Franziska Osswald, staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin und Kundenbetreuung Nüsse, Trockenfrüchte, Ölsaaten bei Eurofins** und **Dr. Larsen Schütte, staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker und Abteilungsleiter Kundenbetreuung Öle, Nüsse, Trockenfrüchte & Intercompany Service bei Eurofins**: „Wir sind Mitglied in branchenrelevanten Fachorganisationen wie zum Beispiel dem International Nut & Dried Fruit Council (INC), Waren-Verein e.V. und arbeiten mit Forschungsinstituten zusammen, so dass wir zeitnah mit unseren Kunden über aktuell auftretende Ri-



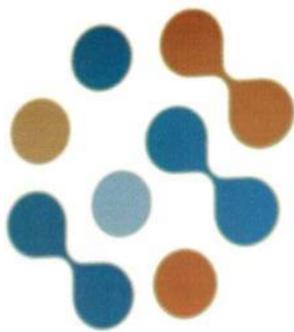
Franziska Osswald  
© Eurofins

siken sprechen und sie beraten können. So können wir unsere Kunden dabei unterstützen, die Qualität und Sicherheit ihrer Produkte zu gewährleisten. Nicht bewusst falsch deklarierte Produkte im Sinne von Kennzeichnungsmängeln (sowohl Primär- als auch Sekundärverpackungen), können bei fehlender Kenntnis der produktbezogenen und länderspezifischen Rechtsvorgaben auftreten. Hier ist eine fundierte Beratung im Vorfeld dringend empfohlen.“

Aufträge zur Analyse von Nüssen und Nussprodukten, erhält Eurofins von Auftraggebern entlang der gesamten Wertschöpfungskette: „Daraus ergibt sich, dass wir einerseits involviert sind beim Probenzug (direkt auf den Feldern/Plantagen, beziehungsweise aus Containern am Hafen oder in den Lägern) und andererseits auch bei der Analyse der Rohwaren und Fertigwaren inklusive aller Verarbeitungsstufen. Auch die Kennzeichnungsprüfung der Fertigpackungen gehört mit dazu“, so die Eurofins-Mitarbeiter. Eine Zunahme von Fälschungen und Verfälschungen nehmen sie im Hinblick auf die RASFF-Meldungen und Medienberichte derzeit jedoch nicht wahr: „Die Branche selbst führt zunehmend Eigenkontrollen durch und reagiert sehr gewissenhaft und sensibel auf Schnellwarnungen und aktuelle Themen.“

### Schutzmaßnahmen für Bäckereien

In Hinblick auf diese Eigenkontrollen geben die beiden Lebensmittelchemiker Bäckereien folgende Empfehlungen: „Wichtig ist der Aufbau einer guten Geschäftsbeziehung zu ihren Lieferanten. Zum Beispiel kann es durch schlechte Witterungen zu Ernteaussfällen oder Lieferengpäs-



Dr. Larsen Schütte © Eurofins

sen kommen. Auch können sich Witterungseinflüsse erheblich auf die Qualität von Rohstoffen auswirken. Je schlechter die Ernte, beziehungsweise je höher der Ernteaufschlag, desto größer ist das Potenzial für Verfälschungen. In einer stabilen und vertrauensvollen Geschäftsbeziehung sind Manipulationen weniger wahrscheinlich. Gleichzeitig sollten Spezifikationen, Eigenkontrollen, Ursprungs- und Warenkenntnisse zur Absicherung der Warenqualität vorhanden sein. Mittels Authentizitätsprüfung im Labor lässt sich beispielsweise absichern, dass es sich bei der bestellten Ware auch tatsächlich um ursprungsgeschützte Piemont Haselnüsse handelt und nicht um Nüsse anderen Ursprungs. Wenn möglich, sollte man sich zudem die Produktionsstätten ansehen, bestenfalls auditieren und prüfen, welche Qualitätsstandards, wie zum Beispiel HACCP, und Qualitätsmanagementsysteme, wie ISO 22000, IFS, BRC oder FSSC 22000, vorhanden sind.“ Als generelle Schutzmaßnahmen empfehlen sie ihren Kunden Probeaufnahmen vor Ort, durchgeführt von zertifizierten Probenehmern, Verladekontrollen und Versiegelung von Lots, Eigenkontrollen der Verkehrsfähigkeit sowie die Auditierung von Lieferanten und Vorproduzenten.



Auch der **Backzutatenverband e.V.** hat nach Bekanntwerden des Verdachts der Lebensmittelmanipulation die Verbandsmitglieder, die Haselnussprodukte herstellen oder verarbeiten, aufgefordert, interne Prüfungen durchzuführen. **Christof Crone, Geschäfts-**

**fürer des Backzutatenverbandes e.V.:** „Es war uns ein besonderes Anliegen, möglichst schnell abzuklären, ob eines unserer Mitgliedsunternehmen betroffen ist, da die Beimengung anderer Nussarten, die dann nicht auf dem Etikett erscheinen, ein potenzielles Risiko für Allergiker und damit ein Gesundheitsrisiko darstellt.“ Wie das Ergebnis der Prüfungen zeigte, war keines der Unternehmen betroffen. „Wir freuen uns über dieses positive Ergebnis, empfehlen unseren Mitgliedern jedoch, weiterhin Sorgfalt walten zu lassen und alle zuständigen Schnittstellen in den Unternehmen zu informieren sowie die Lieferanten sehr sorgfältig zu wählen“, so Crone.

## Analysestrategien

„Viele Lebensmittelunternehmer untersuchen ihre Waren gemäß spezifischer Monitoringpläne, beziehungsweise gegen selbst definierte Spezifikationen, die häufig über das gesetzliche Mindestmaß hinausgehen. Rückschlüsse auf absichtliche oder ungewollte Beimischungen können wir aus den Ergebnissen nicht ziehen. Im Falle von unbeabsichtigten Kontaminationen, zum Beispiel durch MOSH/MOAH, GVO, mikrobiologische Verunreinigungen oder Mykotoxine, unterstützen wir unsere Kunden beratend mit unserem Know How und durch gezielte Analysestrategien bei der Identifikation möglicher Eintragswege. Bei vorsätzlichen Betrugsfällen können wir unseren Kunden mithilfe modernster Analysemethoden, wie zum Beispiel SNIF-NMR, NIR oder Stabilisotopenanalytik, entsprechende Nachweise und Gutachten anbieten, die belastbare Aussagen zur Herkunft, Reinheit und/oder Authentizität von Produkten liefern“, so Osswald und Schütte.



Laboruntersuchungen © Eurofins

## UNTERSUCHUNGSPARAMETER BEI NÜSSEN

Nüsse und Nussprodukte werden bei Eurofins auf folgende Parameter hin analysiert:

- Rückstände und Kontaminanten (zum Beispiel Pestizide, Mineralöle oder Schwermetalle)
- Sensorik (optischer Befund, Geschmack, Konsistenz, Geruch)
- Überprüfungen der Anforderungen gemäß geltendem EU Recht, Handelsstandards, Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellten Süßwaren, et cetera
- Mikrobiologie (zum Beispiel Salmonellen, oder Schimmel)
- Fettkennzahlen
- Füllgewichte/-mengen
- Spezifische Migrationsprüfungen von Materialien mit Lebensmittelkontakt
- Nährwerte
- Kennzeichnungsprüfungen

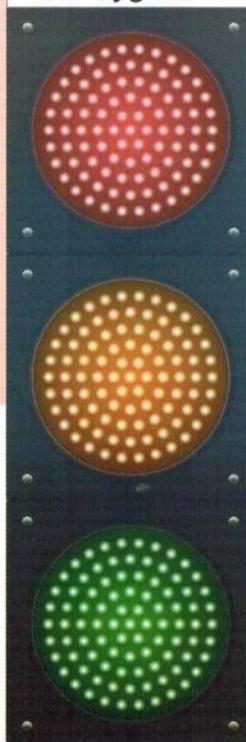
Die gängigen Analysen dauern in diesem Fall nach Aussage der Mitarbeiter in der Regel drei bis sieben Tage. „Es gibt aber auch Schnelltests, zum Beispiel für den Nachweis von Mykotoxinen, Schwermetallen und freien Fettsäuren, bei denen die Ergebnisse im Idealfall schon nach 48 Stunden zur Verfügung stehen. Auch eine Sensorik oder eine optische Überprüfung der Ware kann innerhalb eines Tages erfolgen. Klassische mikrobiologische Untersuchungen lassen sich jedoch nicht beschleunigen, da die Keime auf den Nährmedien in vorgegebener Zeit wachsen müssen, um eine Vergleichbarkeit zu gewährleisten. In besonderen Fällen, zum Beispiel bei den Neubewertungen einzelner Bestandteile oder bei neu aufkommenden Parametern kann die Etablierung, beziehungsweise Anpassung einer Methode ein zeitintensives Vorgehen sein. Vor allem, weil diese zunächst entsprechende qualitätssichernde Maßnahmen durchlaufen muss, um sichere und reproduzierbare Ergebnisse zu gewährleisten“, äußern sich die Lebensmittelchemiker.

### Bericht an den Kunden

Sobald Schadstoffe oder Beimischungen in den Rohstoffen gefunden wurden, werden die Ergebnisse, je nach Kundenwunsch mit oder ohne Be-

urteilung in Bezug auf die rechtlichen Grundlagen, direkt an den Kunden berichtet. Diese entscheiden dann über die weiteren Maßnahmen: „Sollte sich hierbei eine Meldepflicht zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen gemäß LFGB §44 (4a) ergeben, müssen die Ergebnisse an die Behörde gemeldet werden.“ Meldepflichtige Fälle traten bislang nach Aussage der beiden Mitarbeiter bisher selten auf.

### Die Hygieneampel



Hygiene -Ampel © pixabay

Noch neu ist im Rahmen der Überwachung von Lebensmittelstandards das so genannte Kontrollbarometer. Aufgrund der grafischen Darstellung der Kontrollergebnisse und anhand der drei Ampelfarben wird dieses Kontrollsystem auch Hygieneampel genannt. Als erstes Bundesland hat Nordrhein-Westfalen das Kontrollbarometer Ende des vergangenen Jahres eingeführt. Ausgewiesen werden die Betriebshygiene, der Umgang des Unternehmens mit Lebensmitteln sowie eine entsprechende Eigenkontrolle der Ware. Nicht nur an den Eingängen von Restaurants, Cafés oder Metzgereien müssen die Ergebnisse deklariert werden. Auch Bäckereien sind aushänge-

pflichtig. **Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien**, äußerte sich in einer Pressemeldung kritisch: „Da die Verbraucher nicht wissen, nach welchen Kriterien entschieden wird, können sie die Ergebnisse auch nicht einschätzen.“ Nach aktuellem Stand soll die Hygieneampel in Nordrhein-Westfalen wieder abgeschafft werden.

### Lebensmittelsicherheit im Fokus

Die jährliche Veranstaltung des 16. Kooperationsforums, ausgerichtet vom **Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)**, hat in diesem Jahr das Thema ‚Food Fraud, Food Safety und Food Profiling – Neue Verfahren für sichere und authen-



tische Lebensmittel' als Themenschwerpunkt gewählt. Betroffen von dieser Problematik sind insbesondere mittelständische Unternehmen, da sie verstärkt auf branchenübergreifendes Know-how angewiesen sind. Aus diesem Grund werden die Veranstalter auch weiterhin für neue Projekte der **Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)**.

Die IGF bereitet für einzelne Branchen und auch branchenübergreifend neue Technologien auf, die die Wettbewerbsfähigkeit mittelständischer Unternehmen erhalten und stärken sollen. Auch die Industriebranche rückt die Lebensmittelsicherheit in den Fokus ihrer Betrachtung und entwickelt Lösungsansätze. Der Druck, die Kontaminierung von Lebensmitteln so gering wie möglich zu halten, ist seitens Industrie und Verbraucher stark angewachsen. Das bestätigt unter anderem auch das in über 140 Ländern tätige Industrieunternehmen **Bühler**. Als globaler Lieferant optischer Sortierlösungen für lebensmittelverarbeitende und Non-food-Anwendungen hat das Unternehmen nach eigenen Angaben die angestiegene Nachfrage nach seinen SORTEX E Optik-Sortierern erfasst. Diese Maschinen garantieren eine optimale Sortierleistung von ausgewählten Nussorten, bei der Fremdmaterial wie Schalen, Steine, Glas und Kunststoff sowie auch defekte Nüsse aussortiert werden.

## Internationaler Kongress

Beim internationalen Kongress ‚Food Fraud‘, der am 12. und 13. Juni in Berlin stattfand, wurde das Thema Lebensmittelüberwachung ebenfalls beleuchtet. Organisiert wurde die Veranstaltung vom BVL zusammen mit der Europäischen Kommission, Joint Research Centre (JRC). Rund 180 Teilnehmer aus Wirtschaft, Wissenschaft und verschiedenen Behörden diskutierten, wie sich Lebensmittelüberwachung auf die Arbeit der jeweiligen Behörden auswirkt, welche Rolle die Wirtschaft einnimmt und welche Anforderungen daraus an die Analytik entstehen. Unter anderem warb **Dr. Peter Wallner**, der beim **bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)** die **Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit** leitet, dafür, dass bei der Lebensmittelproduktion

wirtschaftliche Rahmenbedingungen in die Risikobewertung mit einbezogen werden. Mit Hilfe eines von der Spezialeinheit entwickelten Frühwarnsystems können zum Beispiel signifikante Veränderungen bei Warenströmen oder Preisen von Lebensmitteln erfasst werden, die unter Umständen als Betrugsrisiko eingestuft werden können. Als eine Herausforderung auf dem Gebiet der Analytik bezeichnete **Dr. Petra Gowik, Leiterin der Abteilung Untersuchungen beim BVL**, die Aufgabe, einzelne Forschungsergebnisse angemessen zusammenzuführen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Vor diesem Hintergrund hat der **Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt** ein Nationales Referenzzentrum für Echtheit und Integrität in der Lebensmittelkette beim **Max Rubner-Institut Kulmbach (MRI)** einrichten lassen: „Das öffentliche Interesse am Ursprung und der Qualität unserer Produkte, die auf den Teller kommen, wächst ungebrochen. Um dafür die wissenschaftliche Grundlage zu schaffen, werde ich im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ein Nationales Referenzzentrum für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette (NRZ-EIL) einrichten.“ Am MRI wird bereits seit vielen Jahren zur Authentizität von Lebensmitteln geforscht. Forschungsschwerpunkt ist der gesundheitliche Verbraucherschutz im Bereich Ernährung. Aufgrund der Koordination von Forschungen am MRI und anderen Forschungseinrichtungen soll das Zentrum eine vernetzende und beratende Funktion einnehmen.

Anhand einer Handy-App erforscht die **Wageningen University & Research** darüber hinaus einen Weg, um zahlreiche Schadstoffe in Lebensmitteln identifizieren zu können. Derzeit werden Proben innerhalb der gesamten Nahrungsmittelproduktionskette aufgenommen. Diese Proben werden anschließend registriert und auf Rückstände von Pestiziden, Antibiotika, natürlichen Toxinen, Allergenen und anderen Verunreinigungen geprüft. Die Weiterentwicklung sieht anschließend vor, dass die App auch direkt vor Ort genutzt werden kann.

## Strafrechtstatbestand

**Staatsanwältin Dr. Wanja Welke:** „Strafrechtliche Sanktionen können Bestandteil der Bekämpfung von Lebensmittelskandalen sein und sie sollten es auch.“ Von Fall zu Fall ist entscheidend, ob



Strategieentwicklung im Kampf gegen Lebensmittelbetrug beim internationalen Kongress „Food Fraud“ © Pflug /BVL

es sich um den Straftatbestand des Betrugs handelt (§ 263 StGB) oder bloß lebensmittelrechtliche Vorschriften verletzt wurden. **Rechtswissenschaftler Prof. Alfred Hagen Meyer betont**, das größte Potenzial zur Prävention von Lebensmittelbetrug liege bei den Lebensmittelunternehmen selbst. Da die jeweiligen Qualitätsmanagementsysteme oftmals nicht ausreichend sind, könnten sie seiner Meinung nach nicht effektiv genug gegen Lebensmittelbetrug vorgehen. Des Weiteren forderte **Annegret Falter, Vorsitzende des Vereins Whistleblower-Netzwerk**, einen gesetzlichen Schutz für Whistleblower. Deren Aufgabe ist es schließlich, die Behörden der Lebensmittelüberwachung über potenzielle Missstände aufzuklären. Da man Lebensmittelbetrug nur interdisziplinär aufdecken kann, ist es zukünftig notwendig, eine stetige Vernetzung aller Parteien herzustellen, betonen Experten wie der Krisenmanager, Mediator und Sachverständige **Prof. Dr. Ulrich Nöhle**.

### Interesse auf Bundesebene geweckt

Eine Kooperation von Statistikern der Ludwig-Maximilian Universität München und dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit hat aktuell für enorme Aufmerksamkeit gesorgt. Die Wissenschaft-

ler analysieren im Rahmen eines Pilotprojektes anhand automatisierter Datenanalyse die Preisentwicklung, Importmenge und das Herkunftsland ausgewählter Produkte nach Auffälligkeiten. **Peter Wallner, Leiter der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit im LGL:** „Preise und Warenströme von Rohstoffen und Lebensmitteln sind Frühindikatoren für Betrugspotenzial und Gesundheitsgefährdung.“ Das Projekt zeigt Erfolg und weckt daher auch weitreichendes Interesse. Wenn der kurz bevorstehende Kooperationsvertrag mit dem BVL abgeschlossen ist, können die Erkenntnisse auch von anderen Bundesländern genutzt werden, um Lebensmittelbetrug vorzubeugen.

Die Lebensmittelsicherheit ist und bleibt ein viel diskutiertes Thema in allen Bereichen - von Politik über Wissenschaft, bis hin zu den Verbrauchern. Wie sich die Lage in Zukunft entwickelt, kann nicht vorhergesagt werden. Zu viele Faktoren, wie unter anderem der Brexit, spielen in Gesetzeslage und Preispolitik hinein und beeinflussen das Geflecht zwischen Import und Export. Auf eine Vielzahl von Fragen des Lebensmittelrechts gibt es momentan leider nur wenig konkrete Antworten.

Annika Ahrens

# „Gemeinsamkeit stärken und ausbauen“

**Christof Crone**, Geschäftsführer des Backzutatenverbands und Vorstandsvorsitzender des Wissensforums Backwaren, berichtet im Interview über den Fortgang der laufenden Transparenzoffensive, wichtige anstehende Aufgaben und die aktuelle Marktlage der Branche bzw. ihrer Mitglieder.

**Anlässlich der Südback im Oktober 2016 fiel der Startschuss für die zweite Phase der Kampagne „Wissen, was schmeckt“. Welches Feedback haben Sie auf diese Aktivitäten hin erhalten?**

Bisher haben wir weit überwiegend positives, wohlwollendes Feedback erhalten, sowohl aus dem Mitgliederkreis als auch aus unseren Arbeitskreisen. Auch aus den Reihen der Presse ist die Reaktion sehr positiv, nicht zuletzt, weil wir wieder regelmäßig eine Fachpressekonferenz durchführen, was ja auch Teil der Transparenzoffensive ist. Allgemein wird positiv bewertet, dass sich die Branche mehr „aus der Deckung bewegt“ als das früher der Fall gewesen ist. Aus dem Bereich der Kunden unserer Mitgliedsunternehmen kann ich nur das weitergeben, was mir unsere Mitglieder ver-



Rechtsanwalt Christof Crone ist seit 2009 Geschäftsführer im Backzutatenverband e. V. und hat seit 2016 auch den Vorstandsvorsitz im Wissensforum Backwaren e. V. inne.

intensiv die Backbetriebe die Website nutzen, werden wir in Kürze auch eine Befragung starten.

» **Langfristiges Kommunikationsziel: ein besseres Image unserer Produkte in der Öffentlichkeit herzustellen.** «

mitteln, nämlich dass die Website der Kampagne viel Anklang findet. Inwieweit die Kassenanbieter unser Angebot umgesetzt haben, kann ich noch nicht abschließend beurteilen.

**Sie haben es angesprochen: Ein Kernelement ist die neue Website [www.wissenwassschmeckt.de](http://www.wissenwassschmeckt.de), u. a. mit konkreten Hilfen für Bäckereifachverkäufer/innen in Frage/Antwort-Form. Haben Sie Erkenntnisse darüber, ob sie von der Kernzielgruppe gut angenommen wird?**

Ja, von einigen Bäckereiunternehmern wird das Angebot intern bereits intensiv genutzt. Die Seiten mit Fragen und Antworten für Bäckereifachverkäufer/innen bilden dabei den mit Abstand am stärksten genutzten Bereich der Website, gefolgt von „Deklaration und Zutatenlisten“. Einen „Peak“ an Zugriffszahlen hatten wir im Dezember 2016, als wir besonders viel Zustrom über Soziale Netzwerke erfuhren; seitdem haben wir eine kontinuierliche Bewegung. Um verbindliche Aufschlüsse darüber zu gewinnen, wie

**Wie geht es weiter in Sachen Transparenzoffensive?**

Wir unterziehen gerade die Websites von Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren einem Relaunch, inklusive internem Mitgliederbereich; die Ergebnisse werden wir anlässlich unserer Mitgliederversammlung im Oktober präsentieren. Die nächste Stufe könnte dann im Rahmen von Aktivitäten zur iba 2018 in München erklommen werden. Das langfristige Kommunikationsziel muss es sein, irgendwann auch in Richtung Verbraucher Aufklärungsarbeit zu leisten, um ein besseres Image unserer Produkte in der Öffentlichkeit herzustellen – natürlich geht das nur gemeinsam im Rahmen einer vertieften Zusammenarbeit mit den Interessenverbänden unserer Kunden.

**Mit „backwaren aktuell“ verfügt das Wissensforum Backwaren über eine eigene vierteljährlich erscheinende Fachpublikation, die parallel auch zum Download bereitsteht. Welche Zukunft sehen Sie für dieses Medium?**

Mit Ausgabe 1/2017 haben wir eine Zufriedenheitsumfrage durchgeführt und auch gefragt, ob künftig eine Print- oder Onlineversion präferiert wird. In jedem Fall sehe ich dieses Organ auch in Zukunft gesichert und hielte es als Vorsitzender des Wissensforums für fahrlässig, es aufzugeben, u. a. weil ich aus dem Bereich Lebensmittelüberwachung dazu eine sehr positive Resonanz erfahre. „backwaren aktuell“ ist für uns das Hauptmedium, um unsere Rechtsansichten, vor allem auch in Richtung Über-

» **Es liegt im vitalen Interesse von Backzutatenverband und Bäckern, gemeinsam zu kämpfen.** «

wachungsbehörden, nach außen zu tragen. Denn diese zählen ebenso wie die Fachpresse, die Ernährungsberater – hier ist es ebenfalls von unschätzbarem Wert –, die Technologen in größeren Bäckereibetrieben und Berufsschullehrer zu den Zielgruppen des Organs. Neue, ergänzende Angebote für andere Zielgruppen können natürlich bei Bedarf jederzeit hinzukommen und ggf. auch leicht verständliche Information bieten, ohne mit dem Niveau herunterzugehen.

**Vor knapp einem Jahr zog die Backzutatenbranche ein „äußerst positives Fazit des zurückliegenden Geschäftsjahres“. Wie beurteilen Ihre Mitglieder aktuell die Marktlage?**

Aufgrund der mir vorliegenden Marktinformationen kann ich sagen, dass sich der Trend in diesem Jahr ebenso positiv fortsetzt, was auch mit der allgemein vorteilhaften konjunkturellen Entwicklung zu erklären ist, obwohl der Konzentrationsprozess auf Kundenseite – etwas gebremst – weitergeht.

**Trügt der Eindruck, oder erleben wir in jüngster Zeit weniger Agitation seitens mancher Publikumsmedien gegen die „Tütenbäcker“ und ihre Lieferanten?**

Der Eindruck trügt absolut nicht. Es ist nur so, dass sich diese „Angriffe“ immer in Wellen ausbreiten, in Phasen, die alle paar Jahre wieder aufkommen. Im Moment befinden wir uns in einer Phase relativer Ruhe; dennoch halten wir auch mit Publikumsmedien engen Kontakt, um zeitnah auf Anfragen reagieren zu können.

**Wie gehen die Hersteller von Backzutaten mit dem starken Trend zu Regionalität und Ursprünglichkeit in der Rohstoffauswahl – und nicht zuletzt der Kommunikation – der Handwerksbäcker um?**

Indem Produkte entwickelt werden, die sich mit den entsprechenden Attributen in Einklang befinden! Für Regionalität kann das z. B. bedeuten, dass man niedrigprozentige Backmischungen anbietet oder sie „Tailor-made“, also so individuell, etwa mit regional eingekauftem Mehl, anpasst, dass der Kunde die Hauptzutaten aus seiner Region einsetzen kann. Was ohne Weiteres möglich ist: Einige unserer größten Mitgliedsunternehmen können bis auf 2 Tonnen pro Charge reduzieren. Auch Regionalsiegel, wie in Österreich, sind eine Option, denn die meisten Zutaten – natürlich nicht im Bereich Zusatzstoffe oder Enzyme – lassen sich auch regional beziehen.

**Welche Produkttrends beobachten Sie aktuell aus der Arbeit Ihrer Mitglieder?**

Nach wie vor gehören dazu natürlich „Clean Label“ und „Frei von“, auch Urgetreide. „Vegan“ ist ein starker Trend, der sich immer mehr ausbreitet, vor allem bei jüngeren Verbrauchern. Auch Ethno Food und Superfood haben sich als Trends etabliert. Allgemein gewinnen Produkte mit gesundheitlichem Mehrwert derzeit an Bedeutung – wenn sie mit den Health Claims konform gehen. Fakt ist: Essen wird auch in unserem Bereich immer mehr zu einem Ausdruck des Lifestyles.

**Sie engagieren sich auch im internationalen Dachverband FEDIMA für die Backzutatenbranche. Was gibt es von der europäischen Ebene Neues zu berichten?**



Die Stellvertreter von Christof Crone im Wissensforum sind Karl Schmitz (Schapfenmühle, l.) und Gerrit Rosch (Dawn Foods, r.).

Die FEDIMA schläft nicht! Vor zwei Jahren haben wir uns komplett neu konstituiert, was nun auch erste Früchte trägt. Für verschiedene Themen haben sich stringente arbeitende Projektgruppen etabliert, so u. a. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit/Kommunikation. Wir hatten im Mai ein FEDIMA-Spitzengespräch hier in Berlin, bei dem es u. a. um die Gestaltung einer neuen Website ging. Letztlich hängt die Umsetzung von Projekten vom Etat ab, aber diverse Initiativen werden nicht mehr lange auf sich warten lassen.

**Mitglieder des Backzutatenverbands engagieren sich auch als Förderer der Nachwuchskampagnen des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. Wie beurteilen Sie die Nachwuchs- und Fachkräftesituation?**

Die Backzutatenbranche leidet nach meinen Erkenntnissen nicht unter einem solchen Nachwuchsmangel, doch in der Backbranche besteht leider ein strukturelles Nachwuchsdefizit, sodass die Nachwuchs- und Fachkräftesituation nach wie vor angespannt ist. Es liegt im vitalen Interesse beider Seiten, dass die Branchen hier zusammenarbeiten. Wir brauchen gut ausgebildeten Nachwuchs, um funktionsfähige Bäckereibetriebe zu sichern, denn der Hauptabsatzmarkt der deutschen Backmittelindustrie ist nach wie vor der Handwerksmarkt. Deshalb kämpfen wir hier gemeinsam, auch dadurch, dass mehrere bedeutende Mitgliedsunternehmen die Nachwuchskampagnen sponsern. [Interview: sts](#)

01.07.2017 - brot + backwaren, S. 61

++ **Stephan Schwind neuer backaldrin-Geschäftsführer in Deutschland**



© backaldrin The Kornspitz Company

++ Stephan Schwind

Der internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin The Kornspitz Company, Asten/Österreich, verstärkt sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi. Seit 1. Juni 2017 ist Stephan Schwind neuer Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsges.m.b.H. mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei der IREKS GmbH in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforum Backwaren und im PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren tätig. backaldrin betreut seit 1968 Kunden in Deutschland, das zu den

wichtigsten und größten Absatzmärkten des Unternehmens gehört. „Wir freuen uns, dass wir mit Stephan Schwind einen echten Branchen- und Marktkenner als Geschäftsführer für diesen bedeutenden Markt gewinnen konnten“, sagt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller. +++

## Schwerpunkt Rohstoffe / Backzutaten

Verbraucher haben laut einer Studie kein Problem mit Produkten aus Fertigmischungen – wenn die Qualität stimmt.

Die Hersteller reagieren darauf mit neuen Angeboten wie einer Mischung, die aus sechs Urgetreidesorten besteht.

# Im Trend: Die „gläserne“ Backmischung

Rohstoffe und Backzutaten legen den Grundstock für die Qualität von Backwaren. Deren Inhaltsstoffe werden beim Verbraucher eine immer wichtigere Rolle spielen.



■ Rohstoffe für Backwaren werden untersucht, alle Inhaltsstoffe sind bekannt: Die so geschaffene Transparenz kann beim Kunden

Von Hans Stumpf

Die Branche steht unter Beobachtung. Erst in diesen Tagen haben die Verbraucherschützer von Foodwatch Hygienemängel in bayerischen Bäckereien öffentlich gemacht (Lesen Sie dazu den Bericht auf Seite 6).

Die Medlervielfalt und das Internet sorgen heute viel schneller als noch vor Jahren dafür, dass sich Themen öffentlich verbreiten. Zunehmend nutzen dies aber auch backende Betriebe, um Einblicke in ihre Produktion und in ihre Zutaten zu geben.

### Verzicht auf „Zaubermitteln“

Die Bäckerei Torsten Hacke aus Meinersen/Ahmsen in Niedersachsen schreibt zum Beispiel auf ihrer Homepage: „Unser Brötchenbackmittel basiert auf Malz-Lecithin-Basis, daher

gibt es bei uns auch keine aufgeblasenen Brötchen. Wir verzichten konsequent auf solche Zaubermitteln und Pülverchen wie Dawe-Backmittel.“

### Kunden haben kein Problem mit Backmischungen

Auf der anderen Seite sehen laut einer Studie des Wissensforum Backwaren aus dem Jahr 2015 rund 79 Prozent der befragten Bäcker keinen Nachteil darin, wenn die Kunden wissen, dass sie „zum Teil auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten“ backen.

Denn vielfach geht es gar nicht anders. Die gleichbleibende Qualität der Backgrundstoffe, Arbeitserleichterung und auch die Sicherheit bei der Herstellung sind immer wieder Argumente, die Bäcker bei der Befragung nannten.

Ein gutes Beispiel sind Berliner oder Krapfen. Ein kleberstar-

kes Mehl hat hier zentrale Bedeutung für das Endergebnis. „Wir haben lange gebraucht, um einen Berliner hinzubringen, der uns und unseren Kunden passt“, sagt Matthias K, Produktionsleiter eines größeren Backbetriebes. Denn er wollte unbedingt „ohne Vormischung“ backen.

Die gelieferten Mehlqualitäten waren jedoch zu unterschiedlich. Erst als die Bäckerei von der Mühle eine definierte Mehlqualität verlangte, klappte es.

### Geschmack und Frische stehen an erster Stelle

Jedoch kann sich nicht jeder Bäcker diesen Aufwand leisten. Denn beim Kunden zählen vorrangig andere Aspekte beim Einkauf: Geschmack, Frische, die Freundlichkeit der Bedienung stehen an vorderster Stelle.

Wobei auch Aspekte wie die handwerkliche Herstellung, die

Verwendung von regionalen Zutaten und die Herkunft der Rohstoffe zunehmend eine Rolle spielen.

### Zutatenlisten sind nicht gefragt

Was genau an Zutaten drin ist, wird gegenwärtig noch kaum nachgefragt. Die Ordner mit den Zutatenlisten für die Backwaren liegen oft recht verwaist in den Filialen.

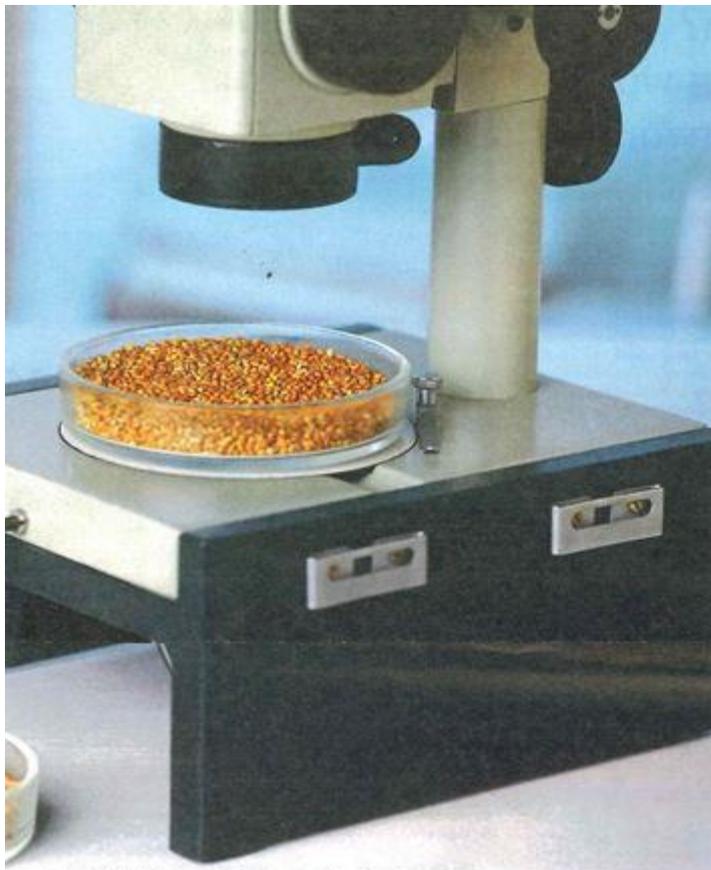
„Nicht einmal jeder hundertste Kunde fragt nach“, schätzt ein Bäcker den Wissenshunger in seiner Filiale ein. Damit bestätigt er das Umfrageergebnis des Wissensforum Backwaren, wonach die Zutatenliste im Laden an letzter Stelle bei den Einkaufsargumenten der Verbraucher steht.

Backgrundstoffhersteller Uldo bietet diese Backgrundstoffe in „free-from“ an. Dabei geht das Unternehmen davon aus,

## Praxis Tipps

► Stellen Sie offensiv ihre Zutaten den Kunden vor und erklären Sie diese. Um jede Zutat herum lässt sich eine Geschichte erzählen.

► Ein eigenes Clean-Label-Versprechen erhöht die Akzeptanz beim Kunden und schafft Alleinstellungsmerkmale.



nen schaffen und auch die Akzeptanz von Fertigischnungen erhöhen. Foto: Fotolia

dass von Bäckerseite bestimmte Zusatzstoffe im Backgrundstoff nicht gewünscht werden. Diese werden dann durch Alternativprodukte ersetzt. So ist Uldo BB Langzeit Malz Premium ein Dawa-freies Brötchenbackmittel, das dem Clean-Label Trend folgt.

#### Hersteller stellen sich selbst Vorgaben

Bei sogenannten Clean-Label-Backmitteln wird auf Bestandteile mit E-Nummer verzichtet. Wobei Clean-Label nicht präzise und rechtsverbindlich beschreibt, was und was nicht in ein Produkt darf.

Vielmehr machen die Hersteller ihre eigenen Clean-Label-Vorgaben. Im Backmittelbereich wird oft auf E-Nummern verzichtet. Statt dessen kommen malzbasierte Zutaten, Gluten, aber auch Enzyme zur Anwendung.

Statt eines Emulgators wird vornehmlich im Bio-Bereich mit natürlichem Vitamin C (Ascorbin-Säure) gearbeitet. Es stabilisiert die Kleberstruktur, was sich durch eine verbesserte Verarbeitungseigenschaft und eine höhere Gärtoleranz der Teige zeigt.

Sinnvoll ist dies insbesondere bei Dinkelbackwaren. Nach Studien des Max Rubner-Institutes in Detmold wirkt sich Acerola eindeutig positiv auf das Volumen von Dinkelbackwaren aus.

Die Meyermühle hat auf Basis von Bio-Dinkelmehl und Bio-Acerolapulver das Backmittel Ökostolz Vit. C entwickelt. Das Vitamin C kommt aus Acerolakirschfruchtpulpe.

#### Industrie passt jede einzelne Charge an

Da es natürliche Schwankungen in Bezug auf seinen Vitamin C-Gehalt hat, wird die Rezeptur für jede Charge angepasst. „Der

Bäcker hat so die Gewissheit eines standardisierten Vitamin C-Gehaltes“, erklärt Michael Hiestand, der Vorstand der Meyermühle.

#### Wer Dinkel anbietet, hat schon gewonnen

Dinkelbackwaren liegen seit Jahren voll im Trend. „Brot ist ein Grundnahrungsmittel. Treten also neue Ernährungstrends auf, so haben diese fast immer Auswirkungen auf unsere Produkte“, bestätigt Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher des Backgrundstoffherstellers Backaldrin, der verschiedene Grundmischungen für Brote, Kleingebäck, aber auch im süßen Bereich auf Dinkelbasis im Sortiment führt.

Mit „Vegipan“ hat Backaldrin 2015 das erste hefe- und laktosefreie Vollkornbrot auf den Markt gebracht. Gelockert wird Vegipan durch seinen hohen Anteil

an quellenden Zutaten wie Körner und Saaten. Diese binden viel Wasser, das beim Backprozess verdunstet und zur Krümellockerung beiträgt. So kann auf eine biologische Lockerung durch Hefe und/oder Sauerteig oder eine chemische Lockerung mittels Backpulver verzichtet werden.

#### Verbraucher wollen Antworten

Den zunehmend wird das Bäckerfachgeschäft Ansprechpartner für Menschen, die ernährungsbedingte Fragen haben. Sie erwarten Antworten, die sie beim Discounter nicht finden. Dinkelbackwaren sind hier eine typische Erscheinung.

Wer sich wie Bäckermeister Stefan Dümig als Dinkelbäcker – als „Dinkel-King“ – am Markt positionieren kann, hat ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal.

Das Backhaus Dümig ist in Haar bei München. Seit 1989 bäckt Stefan Dümig mit Dinkel. Das fast vergessene Getreide hat sich aus der Bio-Szene kommend einen kleinen, aber beständigen Marktanteil gesichert.

#### Backmischungen halten das Rohstofflager überschaubar

„Menschen wollen vertraute Lebensmittel, die sie verstehen, schätzen wieder alte Getreidesorte und greifen immer häufiger zu natürlichen Zutaten“, sagt Backaldrin-Sprecher Wolfgang Mayer.

Neben Dinkel finden deshalb Getreidesorten wie Emmer, Einkorn oder Waldstaudenroggen wieder ihren Weg in die Bäckereien. Vorteil von Backgrundmischungen mit diesen Getreidesorten ist, dass der Bäcker sein Rohstofflager nicht übermäßig ausweiten muss.

CSM Bakery Solutions hat den UrSpitz neu auf den Markt gebracht. Getreidegrundlage sind die sechs Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Khorasan, Fisser Imperial Gerste und Bauländer Speltz Dinkel. Die Zutaten bestehen aus rein pflanzlichen Rohstoffen und werden als frei von Soja, Palmöl und Laktose beworben.

#### Weizen für Menschen mit Reizdarm

GoodMills bietet neu den Zab-Weizen an. Ihm fehlt das D-Genom und das oft weniger gut verträgliche D-Gluten. Entscheidend aber ist, dass dieser Weizen einen besonders geringen Fodmap-Gehalt hat und damit für Menschen mit Reizdarm-Syndrom bekömmlich sein soll.

abz@matthaes.de

## Auf den Punkt

Auch Backgrundstoffe mit E-Nummer sind „sauber“

Clean-Label ist nicht genau definiert. In der Regel wird auf (bestimmte) Zusatzstoffe verzichtet.

Urgetreidesorten wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen werden zunehmend von den Kunden nachgefragt.

Ernährungstrends spiegeln sich auch beim Brotkauf wider

## BACKMITTEL

# Phase der positiven Konjunktur

**Back.Business im Gespräch mit Christof Crone, Geschäftsführer Wissensforum Backwaren e.V. über Ernährungsformen, Trends und Lösungsansätze.**

Herr Crone, wie geht es der Backmittelbranche aktuell?

**Christof Crone:** Der Backzutatenbranche geht es gut. Wir befinden uns in Deutschland in einer Phase guter konjunktureller Entwicklung, den nicht ganz so positiven Nachrichten aus dem europäischen Ausland zum Trotz.

Die Stellung als Exportweltmeister konnte gehalten werden, bekanntermaßen stößt das nicht überall auf der Welt auf Gegenliebe. Dies führt bezogen auf unsere Branche zu zwei Effekten: Die Binnen- nachfrage nach qualitativ hochwertigen Backwaren ist vorhanden, und das führt im Inland zu einer nachhaltigen Nachfrage nach den Vorprodukten aus unserer Branche. Daran ändert auch die unaufhaltsam voranschreitende Marktkonzentration wenig. Vor allem im Ausland ist auf einigen Wachstumsmärkten die Nachfrage nach Lösungen, die die Backzutatenbranche anbietet, ungebrochen hoch und führt so zu einem steigenden Gewinn vieler Mitgliedsunternehmen im Exportgeschäft.

**Gab es 2016 spezielle Herausforderungen für die Branche?**

**Crone:** Die Anforderungen im vergangenen Jahr unterscheiden sich nicht maßgeblich von denen in 2017. Ganz oben auf der Agenda stehen die Themen Qualitätssicherung, Produktqualität sowie neue und verbesserte Backzutaten. Unsere Mitglieder setzen auf den konstanten Dialog und Austausch mit ihren Kunden, um die wachsenden Ansprüche seitens der Verbraucher gemeinsam

zu erfüllen. Um dies zu erreichen, stehen neben Produktentwicklungen und -innovationen auch interne und externe Schulungen im Fokus der Backmittelbranche.

**Einige Bäckereien verzichten bewusst darauf, Backmittel nicht mehr zu verwenden und stattdessen auf eine Produktion mit Sauerteig und langer Teigführung zu setzen. Was sagen Sie dazu?**

**Crone:** Das steht ganz und gar nicht im Widerspruch zu den Interessen unserer Branche. Handwerklich sauber arbeitende Betriebe mit Produkten, die den Kundengeschmack treffen, sind doch

das Beste, das der backenden Zunft passieren kann. Gott sei Dank gibt es davon in den letzten Jahren wieder mehr. Der Fortbestand des Bäcker- und Konditorenhandwerks sichert den der Backzutatenbranche. Und gerade im Bereich hochwertiger Sauerteigvorprodukte, Starterkulturen und Produkte, die die Langzeitführung verbessern, sind unsere Mitglieder sehr gut aufgestellt.

Die Zeiten, in denen unsere Branche vor allem mit schnell, schnell, Verzicht auf Fermentation und Einsatz von Teigsäuerungsmitteln assoziiert

wurde, sind doch nun wirklich schon lange passé. Und wo wir beim Thema sind: Backmittel sind heute nur ein Bereich der Produkte, die unsere Branche anbietet. Ein nicht unbedeutender, aber schon lange nicht mehr der dominierende. Die Umbenennung unseres Verbandes in Backzutatenverband zum 1. Mai 2009 – immerhin schon vor acht Jahren – erfolgte weil der alte Name Backmittelverband nicht mehr die Realität des Produktportfolios der Mitglieder traf.

Unsere Mitglieder bieten ganzheitliche Problemlösungen für backende Betriebe aller Größen an, und wir haben für jede Sorte Kunde das passende Produkt im Portfolio. Backmittler, wie sie



Christof Crone ist Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren. © Wissensforum Backwaren e. V.

traditionell sicher noch genannt werden, sind Dienstleister, Problemlöser, Partner des Kunden. Und wenn dieser keine Backmittel auf Zusatzstoffbasis haben möchte, dann liefern wir ihm eben etwas anderes, das seinen Vorstellungen entspricht. Übrigens ist der Begriff Backmittel zu Unrecht negativ besetzt, auch darauf kann man nicht oft genug hinweisen. Auch Malzmehle sind Backmittel im Sinne der Definition in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuchs, und das sind ganz klassische Zutaten.

Natürlich bedienen wir auch höhere Conveniencegrade. Unsere Mitglieder erleben täglich, dass backende Betriebe allein nicht das gesamte Produktspektrum auf höchster Qualitätsstufe bedienen können. Die Verbrauchieranforderungen sind vielfältig und verlangen eine kontinuierliche Steigerung der Produktqualität sowie stetige Abwechslung im Angebot. Es gibt sehr wenige Bäcker, die vom Kuchen bis zum Brot alles ohne Vorprodukte selbst backen. Diese haben dann aber auch zwangsläufig ein reduzierteres Sortiment. Hier schließt sich dann der Kreis: Selbst ein TK-Produkt steht nicht im Widerspruch zur Anforderung an eine Langzeit-Teigführung. Langzeitführen kann man auch im großtechnischen Maßstab, und Sauerteig führen erst recht. Die Backmittelbranche versteht sich als Partner der Bäcker und gibt ihr Wissen und ihre Lösungen gern an den Bäcker weiter. Qualität steht dabei im Mittelpunkt.

**Welches Bild ergibt sich aktuell in Bezug auf Backmittel und alternative Ernährungsformen?**

Veganismus und Vegetarismus liegen ungebrochen gerade bei jungen Leuten voll im Trend. Wir sehen diesen Trend in der Branche positiv, da die meisten Brot- und Backwaren von Haus aus vegetarisch bzw. vegan sind. Wir stellen sicher, dass das bei entsprechenden Produkten dann auch auf alle verwendeten Zutaten zutrifft. Unsere Mitgliedsunternehmen sorgen durch Unterstützung der Kunden bei der Erstellung ihrer Etiketten außerdem für eine verständliche Deklaration und erfüllen so den Wunsch der Verbraucher nach Transparenz.

**Welche Trends werden sich in Zukunft auf dem Backmittelmarkt entwickeln?**

**Crone:** Wir haben Anfang des Jahres eine Umfrage unter unseren Mitglieder zum Thema Ernährungstrends durchgeführt. Insbesondere die vegane Bewegung spielt derzeit eine wichtige Rolle und wird zukünftig vermutlich noch an Bedeutung gewinnen. Für alle Unternehmen ist es entscheidend, auf aktuelle Ernährungstrends einzugehen und diese in die Produktentwicklungen einfließen zu lassen. Außerdem liegen Produkte mit Zusatznutzen, Ethno-Food, Clean Label, free from-Produkte sowie Superfoods im Trend.

**Was sind Ihrer Meinung nach Erfolgsfaktoren für Bäckereien?**

**Crone:** Nach wie vor ist Qualität eines der wichtigsten Argumente für die Kaufentscheidung. Bäcker, die auch in Zukunft erfolgreich sein wollen, punkten mit hoher Qualität. Wichtig ist außerdem eine transparente Kommunikation. Wir

## Onlinemedien

04.01.2017 - [www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/wissensforum-backwaren-ev-ernaehrungstrends-verstaerkt-auf-der-mitgliederagenda.html>

Wissensforum Backwaren e.V.: Ernährungstrends verstärkt auf der Mitgliederagenda

Für alle Unternehmen, die sich bei der internen Umfrage des Wissensforums Backwaren Ende 2016 zu Wort gemeldet haben, ist es entscheidend, aktuelle Ernährungstrends aufzugreifen und in die Produktentwicklung einfließen zu lassen, heißt es in einer Pressemitteilung. Dabei sprechen die Hersteller vor allem der veganen Bewegung in diesem Jahr eine wichtige Rolle zu. Einig waren sich die Befragten auch darin, wer die maßgeblichen Treiber der Ernährungstrends sind, die es gilt, künftig noch besser im Blick zu haben: Medien gefolgt von Verbrauchern, die wiederum vor allem durch die digitalen Medien auf weltweite Strömungen aufmerksam gemacht werden und diese im Umfeld erleben wollen. Mit der internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e.V., die fast 90 % des Marktvolumens abdecken, wurde die Einschätzung der Branche abgefragt, in welchem Maße aktuelle Ernährungstrends in die Produktentwicklung eingebunden werden. 81 % der Mitglieder, die an der Umfrage teilgenommen haben, sehen Medien als maßgebliche Trendsetter. „Man wird langfristig bei einer aufgeklärten Kundschaft nicht um das Einbeziehen aktueller Ernährungstrends herum kommen. Der eigene Anspruch sowie die hohe Informationsdichte erfordern die Auseinandersetzung damit“, fasst Gerrit Rosch, Geschäftsführer der Dawn Foods Germany GmbH und Vorstandsmitglied des Wissensforums Backwaren, die generelle Haltung der Mitglieder zusammen und ergänzt: „Vegan wird an Wichtigkeit noch zunehmen. Bei der Glutenfreiheit bleibt abzuwarten, ob sich der Trend aus Skandinavien und Großbritannien auch auf Zentraleuropa überträgt. Darüber hinaus stehen sämtliche Themen, die sich auf Reduzierung, Streichung und Minimierung von Allergenen beziehen, auf unserer Agenda.“ Und daher ist es nicht verwunderlich, dass über 80 % der Befragten die vegane Bewegung als wichtig bis sehr wichtig einstufen und diese Berücksichtigung in den Produktkonzepten findet. Neben den generellen Strömungen stehen vor allem Produkte mit (gesundheitlichem) Zusatznutzen, Ethno-Food, Clean Label, „Free-from-Produkte“ sowie Superfoods bei den Mitgliedsunternehmen 2017 auf dem Zettel, heißt es weiter. Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation backwaren aktuell. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail ([info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.

04.01.2017 - [www.baeko-magazin.de](http://www.baeko-magazin.de)

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/04-01-2017-treiber-der-ernaehrungstrends/>

Treiber der Ernährungstrends



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien



Für alle Unternehmen, die sich bei der internen Umfrage des Wissensforums Backwaren Ende 2016 zu Wort gemeldet haben, ist es entscheidend, aktuelle Ernährungstrends aufzugreifen und in die Produktentwicklung einfließen zu lassen.

Dabei sprechen die Hersteller vor allem der veganen Bewegung in diesem Jahr eine wichtige Rolle zu. Einig waren sich die Befragten auch darin, wer die maßgeblichen Treiber der Ernährungstrends sind, die es gilt, künftig noch besser im Blick zu haben: Medien gefolgt von Verbrauchern, die wiederum vor allem durch die digitalen Medien auf weltweite Strömungen aufmerksam gemacht werden und diese im Umfeld erleben wollen. Mit der internen Umfrage unter den 48 Mitgliedern des Wissensforums Backware, die fast 90% des Marktvolumens abdecken, wurde die Einschätzung der Branche abgefragt, in welchem Maße aktuelle Ernährungstrends, die mitunter auch sehr kurzlebig sein können, in die Produktentwicklung eingebunden werden. „Gemäß der Definition ist ein Trend ein Wandlungsprozess, und in der schnelllebigen Zeit von heute spielen Trends eine immer größere Rolle in allen Lebensbereichen. Wer nichts ändert, bleibt auf der Stelle stehen und verliert den Anschluss. Um erfolgreich am Markt agieren zu können, ist es für uns unverzichtbar, uns mit Trends auseinanderzusetzen und diese in unser Sortiment einfließen zu lassen“, erläutert Ina Müller vom Mitgliedsunternehmen Abel + Schäfer, Komplet Bäckereigrundstoffe, und ist davon überzeugt, dass besonders die digitalen Medien das

(Ess-)Verhalten der jungen Generation maßgeblich bestimmen und auch verändern: „Foodblogger, YouTuber und Bewertungsportale werden Trends in Zukunft bestimmen.“

### Maßgebliche Trendsetter

Damit steht sie innerhalb des Wissensforums nicht allein. 81% der Kollegen, die an der Umfrage teilgenommen haben, sehen Medien als maßgebliche Trendsetter. „Man wird langfristig bei einer aufgeklärten Kundschaft nicht um das Einbeziehen aktueller Ernährungstrends herum kommen. Der eigene Anspruch sowie die hohe Informationsdichte erfordern die Auseinandersetzung damit“, fasst Gerrit Rosch, Geschäftsführer der Dawn Foods Germany und Vorstandsmitglied des Wissensforums Backwaren, die generelle Haltung der Mitglieder zusammen und ergänzt: „Vegan wird an Wichtigkeit noch zunehmen. Bei der Glutenfreiheit bleibt abzuwarten, ob sich der Trend aus Skandinavien und Großbritannien auch auf Zentraleuropa überträgt. Darüber hinaus stehen sämtliche Themen, die sich auf Reduzierung, Streichung und Minimierung von Allergenen beziehen, auf unserer Agenda.“ Und daher ist es nicht verwunderlich, dass über 80% der Befragten die vegane Bewegung als wichtig bis sehr wichtig einstufen und diese Berücksichtigung in den Produktkonzepten findet. Neben den generellen Strömungen stehen vor allem Produkte mit (gesundheitlichem) Zusatznutzen, Ethno-Food, Clean Label, „Free-from-Produkte“ sowie Superfoods bei den Mitgliedsunternehmen 2017 auf dem Zettel.

**15.01.2017 - [www.abzonline.de](http://www.abzonline.de)**

URL: <http://www.abzonline.de/fokus/seminar-thema-lebensmittelrecht-aktualisiert,7069304366.html>

Thema Lebensmittelrecht aktualisiert

Seminar Der ZV hat mit dem Wissensforum Backwaren an der Akademie in Weinheim das Fortbildungsseminar „Lebensmittelrecht & Praxis“ veranstaltet.

Weinheim (abz). Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) hat mit dem Wissensforum Backwaren an der Akademie in Weinheim ein zweitägiges Fortbildungsseminar zum Thema Lebensmittelrecht und Praxis veranstaltet.

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des ZV hat die Veranstaltung moderiert.

Die Schwerpunkte des Seminars lagen unter anderem bei der Nährwertdeklaration, Ladenpackungen und den erhöhten Kontrollgebühren für die Füllmengenkontrolle durch die Eichbehörden.

Lebensmittelrechtsreferent Christian Steiner zeigte den Teilnehmern die Hintergründe und Unwägbarkeiten bei der Nährwertdeklaration auf.

Weitere Themen waren der Umgang von Hygienehandschuhen, Herkunftskennzeichnung, Kontrolle durch die Eichbehörde, Reduktion von Acrylamid und Lösungen zur Minimierung von trans-Fettsäuren.



Nährwerte für Brotbacken	
pro 100 g Vollkornmehl	
100 g Vollkornmehl	1,000 kcal/4,184 kJ
Eiweiß	10,4 g
Fett	2,4 g
1 Brotbacken (100 g) entspricht	28,4 g

Über Neuerungen im Lebensmittelrecht konnten sich Bäcker auf dem Seminar "Lebensmittelrecht & Praxis" in Weinheim informieren. Dabei ging es auch um das Thema Nährwertdeklaration. (Quelle: Archiv)

18.01.2017 - [www.back-intern.de](http://www.back-intern.de)

URL: <http://www.back-intern.de/2017/01/18/brisante-themen-grosse-resonanz/>

### Brisante Themen

Wie kennzeichne ich meine Produkte rechtskonform? Brauche ich eine Nährwertdeklaration? Wie prüfe ich den Gebührenbescheid der Eichbehörde? Diese und weitere Fragen standen bei dem Fortbildungsseminar „Lebensmittelrecht & Praxis“ des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. in Kooperation mit dem Wissensforum Backwaren. Die Resonanz war enorm.



Die Veranstaltung richtete sich an Praktiker der backenden Branche, die mittlerweile den strengen Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) unterworfen ist. Mit knapp 40 Teilnehmern war die Veranstaltung gut besucht, was die Relevanz und Brisanz der diskutierten Themen für die Praxis im Bäckerhandwerk zeigt.

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer Zentralverbandes, begrüßte die Teilnehmer und moderierte die Veranstaltung. Akademieleiter Bernd Kütscher berichtete über Neuerungen bei der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und wie sich das Handwerk bei den Leitsätzen einbringen kann. Christof Crone vom Backzutatenverband e. V. ging der Frage nach, ob es sich beim neuen Entwurf der Durchführungsverordnung zur LMIV im Grunde genommen nur um eine kompliziertere Version der bislang geltenden Lebensmittelkennzeichnungsverordnung handelt.

Für besonders viel Gesprächsstoff sorgte der Vortrag des Lebensmittelrechtsreferenten des Zentralverbandes, Christian Steiner, der den Teilnehmern die Hintergründe und Unwägbarkeiten bei der Nährwertdeklaration aufzeigte. Tabelle oder Nicht-Tabelle? Handwerk oder kleine Menge? Auch in den Pausen und der Abendveranstaltung wurde intensiv diskutiert.

Foto: LM-Recht und Praxis Referat Bernd Kütscher

**03.05.2017 - www.lifepr.de**

URL: <https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/Ohne-Wasser-laeuft-nichts/boxid/650554>

Ohne Wasser läuft nichts

Der Beitrag von Wasser zum Gelingen herausragender Backwaren wird in der Praxis oft unterschätzt / Höchste Zeit für eine eingehende Analyse

Berlin, 03.05.2017 (lifePR) - Wasser spielt in der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen eine bedeutende Rolle. Es erfüllt bei der Backwarenherstellung die unterschiedlichsten Aufgaben. In der jüngsten Ausgabe des vom Wissensforum Backwaren e.V. herausgegebenen Fachmagazins backwaren aktuell beleuchtet Prof. Dr. Lösche, Geschäftsführer der Northern Food Tec GmbH (NFT) in Bremerhaven, in einem profunden Fachbericht die aktuelle Erkenntnislage der Wissenschaft zur Zutat Wasser und verliert dabei die Umsetzung in der Praxis nicht aus den Augen. Denn nur wem es gelingt, wissenschaftliche Kenntnisse über den Einsatz von Wasser und dessen Funktionalität auch nutzbar zu machen, wird gut prozessfähige Teige und Backwaren mit konstant hohen Qualitätsmerkmalen erzielen.

Wasser ist in fast allen Teigrezepturen maßgeblicher Bestandteil. Es erfüllt verschiedene Funktionen. Dabei ist seine Dosierung genauso entscheidend für das Gelingen des Gebäcks wie die Temperatur und der Faktor Zeit. Wird etwa zu viel Wasser hinzugegeben, gar oberhalb der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls, entsteht ein kleines Gebäck mit verlaufenen Formen, das zudem eine blasse Kruste sowie eine feuchte Krume hat und geschmacklich unbefriedigend ist. „In der Praxis sollten die vielfältigen und komplexen Aufgaben, die Wasser übernimmt, mehr berücksichtigt werden“, meint Prof. Dr. Klaus Lösche. „Wasser dient im Teig als Lösungsmittel für Zutaten und in diesem enthaltene Stoffe wie beispielsweise Zucker, Enzyme, Säuren und Salze.“

Prof. Dr. Lösche zieht in seinem ausführlichen Artikel das Fazit, dass die existierenden Interaktionen in Teigen und Massen grundsätzlich komplex sind, mithin komplexer, als landläufig angenommen. Wasser spielt aber erwiesenermaßen eine besondere und herausragende Rolle. Diese sollten Bäcker in der Produktion stärker als bisher in den Fokus ihrer Überlegungen rücken. Eine Auffrischung des bestehenden Wissens bei den Verantwortlichen in der Produktion und die praktische Umsetzung des Know-hows führen zu einer voll beherrschbaren und sehr guten Prozessfähigkeit von Teigen und Massen und damit am Ende zu Backwaren auf konstant hohem Qualitätsniveau. Eine Forderung, die von Verbraucherseite in immer stärkerem Maße an backende Betriebe gestellt wird.

Der vollständige Fachartikel mit allen Hintergründen und wissenschaftlichen Ergebnissen kann in der neuen Ausgabe der Fachpublikation backwaren aktuell 01/2017 nachgelesen werden. Die gedruckte Ausgabe kann von interessierten Fachpersonen unter [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de) bestellt oder als PDF-Version unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) nach Erscheinen heruntergeladen werden.

Wissensforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation "backwaren aktuell". Die Print-Version kann kostenfrei per Mail ([info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.

**04.05.2017 - [www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)**

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/backwaren-aktuell-ohne-wasser-laeuft-nichts.html>

backwaren aktuell: Ohne Wasser läuft nichts

Welche Rolle spielt Wasser bei der Verarbeitung von Teigen und Massen? In der jüngsten Ausgabe des vom Wissensforum Backwaren herausgegebenen Fachmagazins backwaren aktuell beleuchtet Prof. Dr. Lösche, Geschäftsführer der Northern Food Tec GmbH (NFT) in Bremerhaven, die aktuelle Erkenntnislage zur Zutat Wasser. Weitere Themen der Ausgabe: die „Eigentümlichkeiten der Herkunftskennzeichnung“ - denn „Sardinen wachsen nicht in Italien“ und die mexikanische Backwarenspezialität Tortillas. Auch ein „Rundgang“ durch das Museum der Brotkultur in Ulm erwartet den Leser. Die gedruckte Ausgabe kann kostenfrei unter [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de) bestellt oder als pdf unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) nach Erscheinen heruntergeladen werden.

04.05.2017 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de)

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ohne-wasser-laeuft-nichts/>

«backwaren aktuell»: Ohne Wasser läuft nichts

Berlin. (wifo) Wasser spielt in der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen eine bedeutende Rolle. Es erfüllt bei der Backwarenherstellung die unterschiedlichsten Aufgaben. In der jüngsten Ausgabe der vom Wissensforum Backwaren herausgegebenen Fachpublikation «backwaren aktuell» beleuchtet Prof. Dr. Klaus Lösche, ehemals Leiter des Instituts für Bäckerei- und Getreidetechnologie am Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ) Bremerhaven und heute Geschäftsführer der Northern Food Tec GmbH (NFT) Bremerhaven, in einem profunden Fachbericht die aktuelle Erkenntnislage der Wissenschaft zur Zutat Wasser und verliert dabei die Umsetzung in der Praxis nicht aus den Augen. Denn nur wem es gelingt, wissenschaftliche Kenntnisse über den Einsatz von Wasser und dessen Funktionalität auch nutzbar zu machen, wird gut prozessfähige Teige und Backwaren mit konstant hohen Qualitätsmerkmalen erzielen.

Wasser ist in fast allen Teigrezepturen maßgeblicher Bestandteil. Es erfüllt verschiedene Funktionen. Dabei ist seine Dosierung genauso entscheidend für das Gelingen des Gebäcks wie die Temperatur und der Faktor Zeit. Wird etwa zu viel Wasser hinzugegeben, gar oberhalb der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls, entsteht ein kleines Gebäck mit verlaufenen Formen, das zudem eine blasse Kruste sowie eine feuchte Krume hat und geschmacklich unbefriedigend ist. «In der Praxis sollten die vielfältigen und komplexen Aufgaben, die Wasser übernimmt, mehr berücksichtigt werden», sagt Prof. Dr. Klaus Lösche. «Wasser dient im Teig als Lösungsmittel für Zutaten und in diesem enthaltene Stoffe wie beispielsweise Zucker, Enzyme, Säuren und Salze».

Prof. Dr. Lösche zieht in seinem ausführlichen Artikel das Fazit, dass die existierenden Interaktionen in Teigen und Massen grundsätzlich komplex sind, mithin komplexer, als landläufig angenommen. Wasser spielt aber

erwiesenermaßen eine besondere und herausragende Rolle. Diese sollten Bäcker in der Produktion stärker als bisher in den Fokus ihrer Überlegungen rücken. Eine Auffrischung des bestehenden Wissens bei den Verantwortlichen in der Produktion und die praktische Umsetzung des Know-hows führen zu einer voll beherrschbaren und sehr guten Prozessfähigkeit von Teigen und Massen und damit am Ende zu Backwaren auf konstant hohem Qualitätsniveau. Eine Forderung, die von Verbraucherseite in immer stärkerem Maße an backende Betriebe gestellt wird.

Tab. 1: Wasser: Bedeutung und Aufgaben in Teig und Gebäck

**Lösungs- und Quellungsmittel**

· Viele Inhaltsstoffe des Teiges lösen sich oder quellen in Wasser

**Reaktant**

Wasser ist beispielsweise bei Hydrolyse-Reaktionen involviert

**Produkt**

Wasser ist bei Kondensations-Reaktionen beteiligt

· Textur: Teig rheologie, Gebäck-Frischhaltung

· Haltbarkeit: Tortenguss ( $a_w = 1,0$ ) oder Sahnetorten ( $a_w = 0,98$ ) sind mikrobiell empfindliche Produkte

· Wirtschaftlichkeit: Wasserbindung, Qualitätsmerkmal der Backwaren insgesamt

**Wärme-Transport-Medium**

Beim Backen (Sieden, Verdampfen), Kühlen, Gefrieren

Der vollständige Fachbeitrag mit allen Hintergründen und wissenschaftlichen Ergebnissen kann in der neuen Ausgabe der Fachpublikation «backwaren aktuell 01/2017» nachgelesen werden. Interessenten können die gedruckte Ausgabe unter [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de) bestellen oder als PDF-Version unter [wissensforum-backwaren.de](http://wissensforum-backwaren.de) herunterladen (Tabelle: WiFo).

05.05.2017 - [www.baeko-magazin.de](http://www.baeko-magazin.de)

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/05-05-2017-ohne-wasser-laeuft-nichts/>

Ohne Wasser läuft nichts



Der Beitrag von Wasser zum Gelingen herausragender Backwaren wird in der Praxis oft unterschätzt. Zeit für eine eingehende Analyse, die Prof. Dr. Lösche in der jüngsten Ausgabe von *backwaren aktuell*, vornimmt.

Wasser spielt in der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen eine bedeutende Rolle. Es erfüllt bei der Backwarenherstellung die unterschiedlichsten Aufgaben. In der jüngsten Ausgabe des vom Wissensforum Backwaren herausgegebenen Fachmagazins *backwaren aktuell* beleuchtet Prof. Dr. Lösche, Geschäftsführer der Northern Food Tec GmbH (NFT) in Bremerhaven, in einem profunden Fachbericht die aktuelle Erkenntnislage der Wissenschaft zur Zutat Wasser und verliert dabei die Umsetzung in der Praxis nicht aus den Augen. Denn nur wem es gelingt, wissenschaftliche Kenntnisse über den Einsatz von Wasser und dessen Funktionalität auch nutzbar zu machen, wird gut prozessfähige Teige und Backwaren mit konstant hohen Qualitätsmerkmalen erzielen.

Tab. 1: Wasser: Bedeutung und Aufgaben in Teig und Gebäck

**Lösungs- und Quellungsmittel**

· Viele Inhaltsstoffe des Teiges lösen sich oder quellen in Wasser

**Reaktant**

· Wasser ist beispielsweise bei Hydrolyse-Reaktionen involviert

**Produkt**

· Wasser ist bei Kondensations-Reaktionen beteiligt

· Textur: Teig rheologie, Gebäck-Frischhaltung

· Haltbarkeit: Tortenguss ( $a_w = 1,0$ ) oder Sahnetorten ( $a_w = 0,98$ ) sind mikrobiell empfindliche Produkte

· Wirtschaftlichkeit: Wasserbindung, Qualitätsmerkmal der Backwaren insgesamt

**Wärme-Transport-Medium**

· Beim Backen (Sieden, Verdampfen), Kühlen, Gefrieren

## Vielfältige und komplexe Aufgaben

Wasser ist in fast allen Teigrezepturen maßgeblicher Bestandteil. Es erfüllt verschiedene Funktionen. Dabei ist seine Dosierung genauso entscheidend für das Gelingen des Gebäcks wie die Temperatur und der Faktor Zeit. Wird etwa zu viel Wasser hinzugegeben, gar oberhalb der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls, entsteht ein kleines Gebäck mit verlaufenen Formen, das zudem eine blasse Kruste sowie eine feuchte Krume hat und geschmacklich unbefriedigend ist. „In der Praxis sollten die vielfältigen und komplexen Aufgaben, die Wasser übernimmt, mehr berücksichtigt werden“, meint Prof. Dr. Klaus Lösche. „Wasser dient im Teig als Lösungsmittel für Zutaten und in diesem enthaltene Stoffe wie beispielsweise Zucker, Enzyme, Säuren und Salze.“ Prof. Dr. Lösche zieht in seinem ausführlichen Artikel das Fazit, dass die existierenden Interaktionen in Teigen und Massen grundsätzlich komplex sind, mithin komplexer, als landläufig angenommen. Wasser spielt aber erwiesenermaßen eine besondere und herausragende Rolle. Diese sollten Bäcker in der Produktion stärker als bisher in den Fokus ihrer Überlegungen rücken. Eine Auffrischung des bestehenden Wissens bei den Verantwortlichen in der Produktion und die praktische Umsetzung des Know-hows führen zu einer voll beherrschbaren und sehr guten Prozessfähigkeit von Teigen und Massen und damit am Ende zu Backwaren auf konstant hohem Qualitätsniveau. Eine Forderung, die von Verbraucherseite in immer stärkerem Maße an backende Betriebe gestellt wird.

Der vollständige Fachartikel mit allen Hintergründen und wissenschaftlichen Ergebnissen kann in der neuen Ausgabe der Fachpublikation backwaren aktuell 01/2017 nachgelesen werden. Die gedruckte Ausgabe kann von interessierten Fachpersonen unter [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de) bestellt oder als PDF-Version unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) nach Erscheinen heruntergeladen werden.

24.05.2017 - [www.back-intern.de](http://www.back-intern.de)

URL: <http://www.back-intern.de/2017/05/24/entwarnung/>

Entwarnung



Nach Bekanntwerden einer potenziellen Verunreinigung von Haselnussprodukten aus der Türkei, Georgien und Italien Ende April gibt der Backzutatenverband e.V. jetzt Entwarnung für seine Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich. Kein Mitgliedsunternehmen ist betroffen. Das zeige, dass die Eingangskontrollen der Branche greifen, so Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. „Wir freuen uns über dieses positive Ergebnis, empfehlen unseren Mitgliedern jedoch, weiterhin Sorgfalt walten zu lassen und alle zuständigen Schnittstellen in den Unternehmen zu informieren sowie die Lieferanten sehr sorgfältig zu wählen.“

24.05.2017 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de)

URL: <http://www.webbaecker.de/haselnussprodukte-backzutatenverband-gibt-entwarnung/>

Haselnussprodukte: Backzutatenverband gibt Entwarnung

Berlin. (bzv) Nach Bekanntwerden einer potenziellen Verunreinigung von Haselnussprodukten aus der Türkei, Georgien und Italien gibt der Backzutatenverbands (BZV) Berlin/Wien Entwarnung für seine Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich und lobt die funktionierenden Eingangskontrollen der Unternehmen.

«Wir haben nach Bekanntwerden des Falles sofort unsere Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich informiert», sagt BZV-Geschäftsführer Christof Crone. «Es war uns ein besonderes Anliegen, möglichst schnell abzuklären, ob eines unserer Mitgliedsunternehmen betroffen ist, da die Beimengung anderer Nussarten, die dann nicht auf dem Etikett erscheinen, ein potenzielles Risiko für Allergiker und damit ein Gesundheitsrisiko darstellt. Wir haben unsere Mitgliedsunternehmen, die Haselnussprodukte herstellen oder verarbeiten, deshalb aufgefordert, interne Prüfungen durchzuführen und uns eine gegebenenfalls vorliegende Betroffenheit zu melden». Dass keines der Mitgliedsunternehmen betroffen war, zeigt deutlich, dass die Eingangskontrollen der Branche greifen. «Wir freuen uns über dieses positive Ergebnis, empfehlen unseren Mitgliedern jedoch, weiterhin Sorgfalt walten zu lassen und alle zuständigen Schnittstellen in den Unternehmen zu informieren sowie die Lieferanten sehr sorgfältig zu wählen», verdeutlicht Crone.

Wie aus einer am 25. April veröffentlichten Pressemitteilung des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zum Betrug mit Haselnussprodukten bekannt wurde, gingen die Behörden der Lebensmittelüberwachung, der Zoll und das Bundeskriminalamt dem Verdacht nach, dass Haselnussprodukte aus der Türkei, Georgien und Italien durch den Zusatz von Erdnüssen, Cashewkernen oder Mandeln manipuliert worden sind. In drei Fällen konnten Manipulationen festgestellt werden, wie das BVL mitteilte. Die Kontrollen fanden bereits Ende 2016 im Rahmen der Länderübergreifenden Polizeiaktion «OPSON VI» statt. Es handelte sich daher nicht um einen aktuellen Betrugsfall.

06.06.2017 - [www.backjournal.de](http://www.backjournal.de)

URL: <http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/2547.html>

### Stephan Schwind neuer backaldrin-Geschäftsführer in Deutschland

Der Backgroundstoffhersteller backaldrin hat sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi verstärkt. Seit dem 1. Juni ist Stephan Schwind neuer Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsges.m.b.H. mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei Ireks in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforum Backwaren tätig. „Wir freuen uns, dass wir mit Stephan Schwind einen echten Branchen- und Marktkenner als Geschäftsführer für diesen bedeutenden Markt gewinnen konnten“, sagt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller.



*Stephan Schwind leitet seit dem 1. Juni die Geschäfte von backaldrin in Deutschland. / Foto: backaldrin*

06.06.2017 - [www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

URL: <http://www.backwelt.de/newsview/stephan-schwind-neuer-backaldrin-geschaeftsfuehrer-in-deutschland.html>

## Stephan Schwind neuer backaldrin-Geschäftsführer in Deutschland

Der internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin The Kornspitz Company, Asten/Österreich, verstärkt sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi. Seit 1. Juni 2017 ist Stephan Schwind neuer Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsges.m.b.H. mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei der IREKS GmbH in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforum Backwaren und im PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren tätig. backaldrin betreut seit 1968 Kunden in Deutschland, das zu den wichtigsten und größten Absatzmärkten des Unternehmens gehört. „Wir freuen uns, dass wir mit Stephan Schwind einen echten Branchen- und Marktkenner als Geschäftsführer für diesen bedeutenden Markt gewinnen konnten“, sagt backaldrin-Geschäftsführer Harald Deller.



*Stephan Schwind ist neuer backaldrin-Geschäftsführer in Deutschland | © backaldrin The Kornspitz Company*

**07.06.2017 - www.backnetz.eu**

URL: <https://www.backnetz.eu/branchenkenner-wechselt-von-kulmbach-nach-garching/>

Branchenkenner wechselt von Kulmbach nach Garching

Asten / AT. (bat) Der internationale Backgroundstoffhersteller backaldrin The Kornspitz Company verstärkt sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi. Seit 01. Juni 2017 ist Stephan Schwind neuer Geschäftsführer der backaldrin Vertriebsges.m.b.H. mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei der Ireks GmbH in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforums Backwaren tätig.

Seit 1968 betreut backaldrin Kunden in Deutschland. Das Land zählt zu den wichtigsten und größten Absatzmärkten des Backgroundstoffherstellers. «Wir freuen uns, dass wir mit Stephan Schwind einen echten Branchen- und Marktkenner als Geschäftsführer für diesen bedeutenden Markt gewinnen konnten», sagt Geschäftsführer Harald Deller in Asten.

**21.06.2017 - [www.wirtschaft-regional.net](http://www.wirtschaft-regional.net)**

URL: <http://www.wirtschaft-regional.net/kennzeichnung-im-fokus-der-agf/>

Kennzeichnung im Fokus



Tobias Schuhmacher (links) im Gespräch mit der Vorsitzenden des Ausschusses für Lebensmittelrecht in der AGF, Frau Dr. Petra-Alina Unland (Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG), und den Geschäftsführern des Verbands Deutscher Großbäckereien, Alexander Meyer-Kretschmer (2.vl) und des Backzutatenverbands, Christof Crone (Foto: AGF)

Detmold. Das Ernährungsbewusstsein in der Bevölkerung ist in den vergangenen Jahren gestiegen. Eine Kennzeichnung der Lebensmittel ist nicht nur gesetzlich gefordert, sondern gehört auch zu einem fairen Umgang mit den Verbrauchern. Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF) hat deshalb bei ihrem Lebensmittelrechtstag das Thema „Kennzeichnung“ in den Fokus gerückt und damit den Nerv der Zeit getroffen: 150 Teilnehmer aus ganz Deutschland waren der Einladung auf den Detmolder Schützen-berg gefolgt, um sich in zahlreichen Fachvorträgen zu Neuerungen des Lebensmittelrechts zu informieren.

Kennzeichnung eines der Hauptthemen

Sechs der 16 Vorträge beschäftigten sich mit dem Thema „Kennzeichnung“. So berichtete etwa Annette Neuhaus aus Detmold, Obfrau der Arbeitsgruppe „Lebensmittelüberwachung“ in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, über die

jüngsten Beschlüsse der ALS, ein Zusammenschluss Lebensmittelchemischer Sachverständiger. Darf ein Einzelhändler zum Beispiel das Mindesthaltbarkeitsdatum ändern? Ja, wenn er es gut begründen kann. Und darf die Nährwerttabelle auf einer Verpackung auch mehrspaltig sein? Die Antwort der ALS fiel auch hier positiv aus. Die angeregten Diskussionen im Publikum machten deutlich, wie ernst die Tagungsteilnehmer aus Back- und Mühlengewerbe, Lebensmittelüberwachung, Hochschulen und Verbänden den Verbraucherschutz nehmen.

#### Klärungsbedarf bei der Rechtslage

Dass die Rechtslage dennoch nicht immer eindeutig ist, machte Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers anhand des Beispiels „Analog-Käse-Skandal“ klar, in dessen Folge die Geschäftsordnung der Lebensmittelbuch-Kommission im Sommer 2016 geändert wurde. Weitere Vorträge beschäftigten sich mit Themen, die in den Medien immer wieder auftauchen: Zusatzstoffe, neuartige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, ebenso wie die aktuelle Rechtslage zu Acrylamid. Aktuelle Infos aus Brüssel hatte Rechtsanwalt Peter Loosen im Gepäck: Er verschaffte dem Fachpublikum einen Überblick über die aktuellen europäischen und nationalstaatlichen Regelungsimpulse im Lebensmittelrecht. Thomas Böhm aus Chemnitz analysierte aktuelle Urteile der deutschen Gerichte.

#### Bereits der 24. Lebensmittelrechtstag

Tobias Schuhmacher, Hauptgeschäftsführer der AGF zieht eine positive Bilanz des Lebensmittelrechtstages: „Auch in diesem Jahr beweist die Fülle an unterschiedlichen Vortragsthemen, dass das Lebensmittelrecht sehr komplex und oftmals nicht einfach zu durchschauen ist.“ Bereits zum 24. Mal hat die AGF den Lebensmittelrechtstag organisiert, in Zusammenarbeit mit der „Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh), dem Backzutatenverband e.V., dem Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS), dem Verband Deutscher Großbäckereien e.V. und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Mehr über die AGF und ihre Schwerpunktthemen gibt es auf ihrer Homepage.

22.06.2017 - [www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

URL: <https://www.backnetz.eu/lebensmittelrechtstag-thema-kennzeichnung-stand-im-fokus/>

Lebensmittelrechtstag: Thema Kennzeichnung im Fokus



Detmold. (agf) Das Ernährungsbewusstsein der Menschen ist in den letzten Jahren gestiegen. Eine Kennzeichnung der Lebensmittel ist nicht nur gesetzlich gefordert, sondern gehört auch zu einem fairen Umgang mit den Verbrauchern. Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) hat deshalb bei ihrem 24. Lebensmittelrechtstag das Thema «Kennzeichnung» in den Mittelpunkt gestellt und damit den Nerv der Zeit getroffen: 150 Teilnehmer aus ganz Deutschland waren der Einladung auf den Detmolder Schützenberg gefolgt, um sich in zahlreichen Fachvorträgen zu Neuerungen des Lebensmittelrechts zu informieren.

Sechs der 16 Vorträge beschäftigten sich mit dem Thema «Kennzeichnung». So berichtete etwa Annette Neuhaus aus Detmold, Obfrau der Arbeitsgruppe «Lebensmittelüberwachung» in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, über die jüngsten Beschlüsse der ALS, ein Zusammenschluss Lebensmittelchemischer Sachverständiger. Darf ein Einzelhändler zum Beispiel das Mindesthaltbarkeitsdatum ändern? Ja, wenn er es gut begründen kann. Und darf die Nährwerttabelle auf einer Verpackung auch mehrspaltig sein? Die Antwort der ALS fiel auch hier positiv aus. Die angeregten Diskussionen im Publikum machten deutlich, wie ernst die Tagungsteilnehmer aus Back- und Mühlengewerbe,

Lebensmittelüberwachung, Hochschulen und Verbänden den Verbraucherschutz nehmen.

Dass die Rechtslage dennoch nicht immer eindeutig ist, machte Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers anhand des Beispiels «Analog-Käse-Skandal» klar, in dessen Folge die Geschäftsordnung der Lebensmittelbuch-Kommission im Sommer 2016 geändert wurde. Weitere Vorträge beschäftigten sich mit Themen, die in den Medien immer wieder auftauchen: Zusatzstoffe, neuartige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, ebenso wie die aktuelle Rechtslage zu Acrylamid.



Tobias Schuhmacher (links) im Gespräch mit der Vorsitzenden des Ausschusses für Lebensmittelrecht in der AGF, Dr. Petra-Alina Unland von der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, und den Geschäftsführern des Verbands Deutscher Großbäckereien, Alexander Meyer-Kretschmer (zweiter von links) und des Backzutatenverbands, Christof Crone (Foto: AGFDT).

Aktuelle Infos aus Brüssel hatte Rechtsanwalt Peter Loosen im Gepäck: Er verschaffte dem Fachpublikum einen Überblick über die aktuellen europäischen und nationalstaatlichen Regelungsinitiativen im Lebensmittelrecht. Thomas Böhm aus Chemnitz analysierte aktuelle Urteile der deutschen Gerichte.

Tobias Schuhmacher, Hauptgeschäftsführer der AGF zieht eine positive Bilanz des Lebensmittelrechtstages: «Auch in diesem Jahr beweist die Fülle an unterschiedlichen Vortragsthemen, dass das Lebensmittelrecht sehr komplex und oftmals nicht einfach zu durchschauen ist».

Bereits zum 24. Mal hatte die AGF den Lebensmittelrechtstag organisiert, in Zusammenarbeit mit der «Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis» der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh), dem

Backzutatenverband, dem Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS), dem Verband Deutscher Großbäckereien und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (Titelfoto: pixabay.com).

## Newsletter

**10.05.2017 - back.mail 19/2017**

### Das Wasser im Brot

Ein große Nummer bei der Teigherstellung ist hingegen Wasser. Welche Rolle es bei der Be- und Verarbeitung spielt, darüber berichtet die aktuelle Ausgabe „backwaren aktuell“. „Wasser dient im Teig als Lösungsmittel für Zutaten und in diesem enthaltene Stoffe wie beispielsweise Zucker, Enzyme, Säuren und Salze“, analysiert Prof. Dr. Lösche, Leiter des Instituts für Bäckerei- und Getreidetechnologie am Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ) in seinem Beitrag. Dabei sei die Dosierung genauso entscheidend für das Gelingen des Gebäcks wie die Temperatur und der Faktor Zeit. Den vollständigen Artikel lesen Sie in "backwaren aktuell 01/2017", zu finden unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de).

## 26.05.2017 - Back Journal Newsletter

### Backzutatenverband gibt Entwarnung

Nach Bekanntwerden eines Millionen-Betrugs durch die Verunreinigung von Haselnussprodukten aus der Türkei, Georgien und Italien (Back Journal 5/2017) gibt der Backzutatenverband (BZV) Berlin/Wien jetzt Entwarnung für seine Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich. Der BZV meldete, er habe Mitglieder, die Haselnussprodukte herstellen oder verarbeiten, aufgefordert, interne Prüfungen durchzuführen und eine gegebenenfalls vorliegende Betroffenheit zu melden. Dass kein Unternehmen betroffen war - so der BZV - zeige deutlich die gut funktionierenden Eingangskontrollen der Branche. (hvb)

# Pressespiegel

Zeitraum 01.08.2017 - 31.12.2017

<b>Printmedien .....</b>	<b>90</b>
01.09.2017 - BÄKO-magazin, S. 36-49.....	90
01.11.2017 - BackJournal, S. 15 .....	10101
01.11.2017 - DBZ weckruf magazin, S. 18-21 .....	10202
01.11.2017 - DBZ weckruf magazin, S. 22-23 .....	10606
04.11.2017 - Österreichische Bäckerzeitung, S. 14 .....	108
01.12.2017 - BÄKO-magazin, S. 60-61.....	109
<b>Onlinemedien .....</b>	<b>111</b>
12.09.2017 - www.backnetz.eu.....	111
12.09.2017 - www.webbaecker.de .....	113
13.09.2017 - www.back-intern.de.....	115
11.10.2017 - www.backnetz.eu.....	117
11.10.2017 - www.webbaecker.de .....	119
18.10.2017 - www.back-intern.de.....	121
19.10.2017 - www.backjournal.de .....	122
15.12.2017 - www.webbaecker.de .....	123
15.12.2017 - www.backnetz.eu.....	124
18.12.2017 - www.baeko-magazin.de .....	126
<b>Newsletter .....</b>	<b>128</b>
20.12.2017 - Newsletter back.mail.....	128

## Printmedien

01.09.2017 - BÄKO-magazin, S. 36-49



Perfektes Aussehen: Hohe Anforderungen werden an Brötchenbackmittel gestellt.

# Mit Qualität bestehen

Viele Zutaten braucht es nicht, um attraktive, wohlschmeckende und gut bekömmliche Brote, Backwaren und Feine Konditoreiprodukte herzustellen. Für ein Brot reichen Mehl, Salz, Hefe und Sauerteig. Beim Getreide haben Weizen und Roggen inzwischen Konkurrenz erhalten. Attraktive Mischungen und Convenience ergänzen das Programm.

Dinkel ist in vielen Bäckereien – wieder – dazu gekommen. Inzwischen geht der Trend noch weiter, hin zu anderen alten Getreidesorten. Hinzu kommt, dass der Bäcker aus verschiedensten Gründen seine Produktionsschritte zunehmend nach außerhalb der Backstube verlagert. Nicht immer ist es sinnvoll, alles selbst zu machen; gerade bei kleinen Chargen kann das unwirtschaftlich sein. Es können die Mitarbeiterkapazitäten fehlen, es kann schlichtweg auch

das Können fehlen. Abhilfe bieten hier Backgrundmischungen und Vorprodukte, die die Arbeit in der Backstube ein Stück weit entlasten. Arbeitsschritte in der Backstube werden aber auch in die andere Richtung, näher zum Kunden verlagert – Stichwort ist das Ladenbacken. Das stellt auch an die verwendeten Rohstoffe ganz neue Anforderungen. Am offensichtlichsten wird dies bei Brötchenbackmitteln sichtbar, wenn die Brötchen über Langzeitführung in die

Fillialen kommen. Das stellt andere – hohe – Anforderungen an das Brötchenbackmittel als wenn die Brötchen direkt in der Backstube gebacken werden.

### Trends beeinflussen den Markt

Noch vor rund zehn Jahren war Ladenbacken ein Trend, der vornehmlich von großen Filialisten genutzt werden musste. Nur so konnte die Frische sichergestellt werden, da es oft weite

## Dawn

Am 31. Oktober ist Halloween. Das schaurig-schöne Fest aus den USA erfreut sich inzwischen auch bei uns großer Beliebtheit; Süßes oder Saures ist bestens etabliert.

Dawn Foods hat für Aktionen rund um diesen Tag eine Reihe von Rezepten und Produktideen entwickelt.

Grundlage sind Produkte wie Muffins, Cookies oder Donuts, die entsprechend veredelt werden. Grelle Farben spielen hier genauso eine Rolle wie zuckersüße Zutaten. Ergänzt wird das Angebot durch Werbemittel und praktische Gebäckverpackungen.

[www.dawnfoods.de](http://www.dawnfoods.de), Südback: 3/C11



## CSM

Amerikanische Gebäcke sind im Trend und Kultfaktor hat z. B. der Cheesecake. Wobei der nicht einfach mit Käsekuchen gleichgesetzt werden kann. Denn im Gegensatz zum deutschen Kuchenklassiker wird der Cheesecake mit Frischkäse statt mit Quark hergestellt. CSM Bakery Solutions hat unter der Marke „Henry & Henry“

eine Grundmischung für perfekten amerikanischen Cheesecake entwickelt. Das Produkt ist einfach zu verarbeiten und hat im fertigen Kuchen einen hohen Anteil an Frischkäse. Variiert werden kann der Kuchen zum „Cheesecake Tiramisu“ oder zum „Cheesecake Red-Velvet“, einer Abwandlung des amerikanischen Red-Velvet-Cake.

[www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com), Südback: 5/C41-D41



Wege von der Produktion zu den Läden waren. Heute ist Ladenbacken nahezu in jedem Bäckerfachgeschäft Standard. Selbst Einzelbetriebe ohne Filiale backen im Laden, um auch außerhalb der Produktionszeiten der Backstube noch bzw. wieder ofenfrische Ware anbieten zu können. Aus dem Trend ist ein Standard geworden.

Heute sind es andere Trends, die in der backenden Branche für Gesprächsstoff sorgen. Themen wie „vegan“ sind genauso angesagt wie die verstärkte Nachfrage nach alten Getreidesorten oder auch nach internationalen Gebäckideen. Dabei spielen die Zulieferer der backenden Branche sicherlich eine Rolle. Sie versuchen Ent-

wicklungen weit im Voraus zu erkennen und daraus Trends abzuleiten.

So hat der „Run“ auf ursprüngliche, alte Getreidesorten sicherlich seine Wurzeln in der zunehmenden Globalisierung. Daraus resultierend suchen die Menschen verstärkt das Ursprüngliche, etwas mit Geschichte und Heimatverbun-

## DHW

Von Hefe Schweiz kommt „Panatura forte“, der in Deutschland von DHW vertrieben wird. Der verarbeitungsfertige Weizen-

vorteig enthält ausschließlich deklarationsfreundliche Rohstoffe. Er kann bei allen hefegetriebenen Backwaren und Broten eingesetzt werden, für Backwaren und Brot mit ansprechenden Volumen, feuchter Krume und den typischen Geschmack einer langen Teigführung. Für Bio-Backwaren wird der Vorteig auch in Bio-Qualität angeboten, die von „Bio Suisse“ zertifiziert ist.

[www.hefewerke.de](http://www.hefewerke.de),  
Südback: 3/C19



## Lesaffre

Unter dem Label „Pulso“ vertreibt Lesaffre (ehemals Fala) eine Reihe von Backmitteln. „Soft's Fresh Brot 1%“ ist für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischbrote konzipiert. Damit wird eine höhere Teigelastizität und Verarbeitungsfähigkeit erreicht. Am Brot zeigt sich das Backmittel durch eine hohe Gärstabilität, einen starken Ofentrieb und einer guten Krustenfärbung. Für süße Teige gibt es „Soft'n Fresh Hefeteig 2%“. Eine verbesserte Frischhaltung und Softness zeichnen Gebäcke aus, die damit gebacken werden. Beide Backmittel haben eine „schlanke“ Zutatenliste mit ausschließlich den technologisch erforderlichen Zutaten.

[www.lesaffre.de](http://www.lesaffre.de), Südback: 3/A12



## GoodMills Innovation

Immer mehr Verbraucher meiden Weizenprodukte, weil ihnen diese nicht bekommen. Eine Glutunverträglichkeit oder Weizenallergie ist selten der Grund. Völlegefühl, Unwohlsein und Verdauungsstörungen sind auf „FODMAPs“ zurückzuführen. Dies sind kurzkettige Kohlenhydrate und mehrwertige Alkohole, die in sehr vielen Nahrungsmitteln vorkommen. Mit „2ab-Weizen“ hat GoodMills Innovation einen Weizen entdeckt, der einen sehr geringen FODMAP-Gehalt hat. Zur Verarbeitung werden dem Bäcker genaue Verarbeitungsrichtlinien an die Hand gegeben; wichtig sind dabei lange Teigführungen.

[www.goodmillsinnovation.com](http://www.goodmillsinnovation.com)



denheit. Zum ältesten kultivierten Getreide Einkorn lässt sich eine schöne Geschichte von der guten alten Zeit aufbauen, genauso wie zu den anderen alten Getreidesorten – der Dinkel hat es hier vorgemacht.

Heute kommen aber auch zunehmend Trends aus der virtuellen Welt. Internet-Blogger und YouTube-Stars sind Vorbilder und können Trends schaffen. „Vegan“ ist hier eine typische Erscheinung. Eigentlich nichts Neues, ernährungsphysiologisch nicht ganz unumstritten, hat es in allen Bereichen der Lebensmittelbranche Einzug gehalten. Welcher Bäcker hätte vor fünf Jahren gedacht, dass er sein „normales“ Roggenmischbrot mit den Zutaten Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Salz und Hefe als „vegan“ ausloben kann und damit eine neue Zielgruppe anspricht?

Dabei spielen sicherlich auch so genannte Experten eine zunehmende Rolle. In einer scheinbar immer komplizierter werdenden Welt, verlassen sich Verbraucher mehr und mehr auf Experten aus den Medien. Hinterfragt werden deren Meinungen und Behauptungen nur äußerst selten. Ein Resultat daraus ist die Clean-Label-Bewegung.

Zutaten mit E-Nummern haben es zunehmend schwerer, vom Verbraucher akzeptiert zu werden. Das Argument, dass E-Nummern zugelassene und geprüfte Zusatzstoffe sind, wird immer seltener gehört und akzeptiert. Vielleicht auch, weil den Verbrauchern mit Blick auf verschiedenste



## Keine Qualitätsschwankungen bei Backwaren

**Michael Hiestand** ist Vorstand der Meyermühle, die auf 35 Jahre Erfahrung in der Bio-Branche zurückblicken kann. Sie bietet Mehle, Backgrundmischungen und Backmittel in Bio-Qualität und nach den Richtlinien von Anbauverbänden wie Naturland, Bioland und Biokreis an.

### » Bio und Regionalität sind im Trend. Spüren Sie dies?

Ja, auch wir spüren diese Trends, sowohl in der kontinuierlich steigenden Nachfrage nach unseren Bio-Mehlen als auch in dem Bewusstsein einer gewissen Klientel über die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Rohstoffes. Bio-Backwaren und Bio-Lebensmittel genießen in Deutschland und weltweit eine hohe Beliebtheit und breite Akzeptanz bei den Verbrauchern. Grundlage für diese Entwicklung sind sicher auch die klaren gesetzlichen Regelungen und die strengen Kontrollen, aus denen das hohe Verbrauchervertrauen resultiert.

Im Gegensatz hierzu ist Regionalität dagegen ein sehr dehnbarer Begriff. Bei Monoprodukten wie Eiern, Karotten oder Kartoffeln ist die Regionalität auch einfach umzusetzen und für den Verbraucher klar nachzuvollziehen. Bei Mehl hingegen, welches in der Regel erst durch das Mischen verschiedener Getreidepartien zu einem Qualitätsmehl wird, stoßen die Mühlen mit einem zu engen Regionalitätsbegriff bald an ihre Grenzen. Das macht insbesondere die diesjährige Getreideernte deutlich. Aus fallzahl-schwachem Weizen aus verregneten Ernteregionen wird die Mühle kein Qualitätsmehl für langzeitgeführte Brötchen mahlen können. Der Bäcker benötigt nun mal eine gleich bleibende Mehlqualität, denn auch sein Kunde akzeptiert keine Qualitätsschwankungen bei den Backwaren. Wenn die Qualität nicht stimmt, funktioniert weder Bio noch Regional.

### » Hat die verstärkte Nachfrage Auswirkungen auf die Versorgungssicherheit – und wie können Sie diese gewährleisten?

Ja, selbstverständlich hat die hohe Nachfrage Auswirkungen auf die Ver-

sorgung. Die steigende Nachfrage nach Bio bezieht sich nicht nur auf Brot und Backwaren, sondern zieht sich durch den gesamten Markt für Bio-Lebensmittel. Wir als Mühle (und damit auch die Bäcker) spüren aktuell insbesondere die hohe Nachfrage nach Futtergetreide. Da für die Tierernährung auch Getreide eine wichtige Rolle spielt, haben viele Bio-Landwirte die Flächen für Futtergetreide zu Lasten von Brotgetreide reduziert. Dies ist auch ein Grund für die spürbare Verknappung des Angebots an Bio-Roggen.

Während bei den tierhaltenden Betrieben in den letzten Jahren zahlreiche Betriebe auf Bio umgestellt haben, kam die Umstellerrunde bei Bio-Getreide erst seit dem vergangenen Jahr richtig ins Rollen. Aufgrund der Umstellungszeit wird jedoch erst zur Ernte 2019 mit einer spürbaren Entlastung am Bio-Getreidemarkt gerechnet. Die Versorgung mit Bio-Getreide ist gewährleistet. Aufgrund der Knappheit sind die Preise für Bio-Getreide jedoch gestiegen.

Traditionell setzen wir bei unseren Landwirten auf verlässliche, langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Immer stärker kommen auch länger und langfristige Abnahmevereinbarungen zum Tragen. So beziehen wir einen beträchtlichen Teil des benötigten Getreides von Vertragslandwirten, Partnerlandwirten oder festen bäuerlichen Liefergruppen. Die Abnahmevereinbarungen laufen hierbei meist über drei Jahre; sie geben dem Landwirt eine längerfristige Liefersicherheit und dem Bäckerkunden eine Versorgungssicherheit sowie eine sichere Kalkulationsbasis. Diese Modelle funktionieren hervorragend und erfreuen sich zu- sehends großer Beliebtheit. **Interview: hs**

Skandale das Vertrauen in Behörden und Institutionen mehr und mehr fehlt. Der Abgas-skandal in der Autoindustrie, der augenscheinlich so gar nichts mit Lebensmitteln zu tun hat, verstärkt die Skepsis der Verbraucher nochmals!

Entwicklungen wie „vegan“ oder „frei von“ werden sicherlich zunehmen – aufgrund gesundheitlicher Notwendigkeiten, Religionsvorgaben oder um sich einfach „hip zu fühlen“. Die Beweggründe sind oft nicht rational, meist wohl

gefühlsmäßig. Doch der Kunde entscheidet an der Theke, ob ein Trend angenommen wird. Dem Bäcker und Konditor kommen diese Trends durchaus entgegen, kann er doch hier sein handwerkliches Können gut darstellen.

## Jung Zeelandia

Die älteste kultivierte Getreidesorte Einkorn hat Jung Zeelandia für zwei Backgrundmischungen als Grundlage genommen. Für „Mr. Korn Einkorn-Pur“ wird in einem speziellen Druckkochverfahren Einkorn schonend, aber vollständig aufgeschlossen. Die Kornstruktur bleibt intakt und verleiht dem Gebäck auf natürliche Weise eine extra lange Verzehrfrische. „Jung Einkorn-Kröstchen“ ist eine Grundmischung für verschiedenste Typen von Einkorn-Brötchen. Sie zeichnen sich durch ihre weiche, honigfarbene Krume aus. Die enthaltenen Sonnenblumenkerne vermitteln den Brötchen einen angenehmen, leicht kernigen Biss.

[www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de), Südback: 5/D21



## CSM/Ulmer Spitz



Die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Bauländer Spelz, Fisser Imperial Gerste und Khorasan hat CSM Bakery Solutions im „UrSpitz“ vereint. Der Sauerteig im Produkt hat ebenfalls Urgetreide als

Grundlage. Als Dekor wird Urgetreide mit Ölsaaten eingesetzt, was dem Gebäck einen leichten Crunch und eine aufmerksamkeitsstarke Optik verleiht. In Variationen kann der „UrSpitz“ mit Dinkel oder als weiches Gebäck für die jüngere Zielgruppe gebacken werden.

[www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com),  
Südback: 5/C41–D41

Trotzdem muss jeder Bäcker und Konditor für sich prüfen, auf welche Trends seine Kunden anspringen. Von Seiten der Zulieferer kann er aus einer großen Auswahl wählen. Am Beispiel der alten Getreidesorten zeigt sich, dass eine ganze Reihe von Vormischungen am Markt ist. Ihr Vorteil ist, dass sie in der Regel in direkter – gerne auch Langzeitführung – verwendet werden können.

### Trends umsetzen und Erfolg haben

Für ein Vierkorn- oder Achtkornbrot werden keine vier bzw. acht verschiedenen Getreidesorten benötigt: Es reicht die Grundmischung, die auch individuell veredelt werden kann. Eine derartige Individualisierung kann z. B. durch die Zugabe von Karottenschnitzeln zum Teig erfolgen. Das macht das Brot noch saftiger, das Krumenbild noch interessanter und letztlich aus einer Grundmischung ein völlig anderes Brot.

Ähnlich kann der Bäcker bei der Optik verfahren. Verschiedenste Toppings sind möglich. Das Backen als freigeschobenes Brot in verschiedensten Formen gehört dazu. Das Brot kann auch in Holzformchen gebacken und mit diesen verkauft werden. Charme dieser Idee ist neben der Optik, dass das Brot im Körbchen auch länger frisch hält. Zudem kann der Teig auch wei-



## Eine Unverwechselbarkeit am Markt schaffen

**Ralf Kutter** hat bei Lesaffre Deutschland (Fala GmbH) die Position eines Baking Business Developer inne. Die weltweit agierende Lesaffre-Gruppe steht für starke Marken und Qualität, für Know-how und Innovationskraft.

### » Wie kann sich der einzelne Bäcker trotz des Einsatzes von Backmitteln am Markt profilieren?

Der Bäcker muss sich eine Unverwechselbarkeit am Markt schaffen. Dazu gehören hochwertige und regionale Rohstofflieferanten. Er sollte sich am Markt mit Broten und Gebäcken positionieren, die besondere Rezepturen haben und einmalig sind. Höchste Qualität ist die Voraussetzung dafür; Backmittel wie „Soft'n Fresh“ helfen dabei!

### » Welche Vorteile bringen die „Soft'n Fresh“-Backmittel für das Produkt?

Die Grundidee bei der Entwicklung dieser Backmittel war die Frischhaltung und Softness von Broten, aber auch bei Hefeteigen zu erhöhen. Daraus sind „Soft'n Fresh“-Brot (Zugabe 1%) und „Soft'n Fresh“-Hefeteig (Zugabe 2%) entstanden. Beim Brot bewirkt „Soft'n Fresh“ eine hohe Gärstabilität, einen starken Ofentrieb und eine gute Krustenfärbung. Bei der Verarbeitung zeigt sich eine gute Teigelastizität und Verarbeitungsfähig-

keit. In der Summe trägt dies zur Qualität des Brotes dank einer hohen Verarbeitungssicherheit bei. Im Hefeteigbereich wird „Soft'n Fresh“ z. B. für Brioche, süße Brötchen, laminierte Teige oder Toastbrot eingesetzt. Die Teiglinge zeichnen sich durch eine stabile Volumenzunahme aus. Die Gebäcke sind weich, lang anhaltend saftig und wattig in der Krume. Ein hoher Grad an Individualität wird durch eine freie Rezeptgestaltung ermöglicht.

### » Wie reagieren Sie auf Themen wie „Clean Label“ und die Deklarationspflicht?

Am Beispiel unser „Soft'n Fresh“-Backmittel sehen Sie, dass hier nur mit einer sehr schlanken Zutatenliste gearbeitet wird. Es sind nur technologisch erforderliche Zutaten eingesetzt. Darüber hinaus bietet Lesaffre eine Vielzahl an „Clean Label“-Produkten gemäß unserer Definition: „Produkte ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe im verzehrfertigen Endprodukt“. **Interview: hs**

cher geführt werden, was ebenfalls positiv zur Frischhaltung beiträgt.

Somit bedeutet die Verwendung von Backvormischungen nicht gleichzeitig, sich zu uniformieren. So sehen laut einer Studie des Wissensforumx Backwaren e. V. aus dem Jahr 2015 79% der befragten Bäcker keinen Nachteil darin, wenn die Kunden wissen dass sie „zum Teil

auch unter Einsatz von vorgemischten Backzutaten“ backen. Denn vielfach gehe es gar nicht anders. Die gleich bleibende Qualität der Backgrundstoffe, Arbeitserleichterung und auch die Sicherheit bei der Herstellung sind Argumente, die Bäcker bei der Befragung nannten. Wer trotzdem keine Backvormischung für Brote mit alten Getreidesorten nutzen will, der kann

die Getreidesorten auch separat beziehen. Emmer und Einkorn sind in der Regel nur als Vollkorn oder Ganzkorn am Markt. Aufgrund der kleinen Körnergröße ist die Herstellung von Auszugsmehl daraus nicht wirtschaftlich. Da beide Getreide aus der Weizenfamilie stammen, können sie ähnlich verarbeitet werden. Sauerteig kann auf Basis eines einstufigen Emmer-

## Abel + Schäfer/Komplet

Die beiden Urgetreidesorten Einkorn und Dinkel sind Grundlage einer 35%igen Vormischung, die abgerundet wird mit Chiasamen. Der „3 Äcker Kruste 35“ wird nur noch weiteres Dinkelmehl, Hefe (1%) und Wasser zugegeben. Nach langer Teigruhe können rustikal-saftige Brote



mit offener Porung hergestellt werden. Variationen wie Krustis, Seelen oder Wurzelbrot sind durch Abwandlung der Grundrezeptur möglich. Durch die Zutat Chia wird die Wertigkeit der Zutaten erhöht. Chia hat zudem einen hohen Sättigungsgrad.  
[www.komplet.com](http://www.komplet.com),  
Südback: 3/B69

## Lallemand

Eine Hefe mit Vitamin D-Zusatz bietet Lallemand der backenden Branche an. Dabei wird die Hefe genauso wie andere Hefe eingesetzt. Im Gebäck zeigt sich jedoch ein Vitamin-D-Gehalt, der durch den Backvorgang oder der Lagerung nicht verloren geht. Vitamin D wird im menschlichen Körper vornehmlich durch Sonnenstrahlen produziert. Jedoch verringert sich mit zunehmendem Alter die Vitamin D-Produktion. Wird ein Gebäck mit 3% Vitamin D-Hefe hergestellt, sind in 100 Gramm Gebäck etwa 1,5 Mikrogramm des Vitamins, was etwa 30% des Tagesbedarfs entspricht. Gebäcke mit dieser Hefe können auch mit verschiedenen EU-Health Claims ausgelobt werden.  
[www.lallemand.com/www.giegoldhefe.de](http://www.lallemand.com/www.giegoldhefe.de),  
Südback: 7/B49



bzw. Einkornsauerteigs hergestellt werden. Als Anstellgut empfiehlt sich Dinkelanstellgut. Möglich ist auch die Kombination mit Roggen und Roggensauerteig. Dies trägt wesentlich zur Verbesserung der Frischhaltung bei. Eine Mühlenvormischung für Emmer-Urkornbrot bietet die [SchapfenMühle](#) an. Die Beson-

derheit daran sind die gepufften Emmerkörner, die optisch gut sichtbar im Krumenbild sind und auch das Brotvolumen entsprechend erhöhen. Neben Broten können auch andere Vollkorngebäcke damit hergestellt werden – zumal Vollkorn schon lange ein wichtiger Trend ist, dem sich die zunehmende Zahl an gesundheits-

bewussten Verbrauchern mühelos anschließen kann.

### Gesundheitsbewusste Kunden

Der Bäcker ist für diese Kunden, denen andere Marktteilnehmer wie der Lebensmitteleinzelhandel und Discounter insbesondere im Frische-

## Martin Braun

Traditionelle Spezialitäten und trendige Gebäckideen aus Skandinavien haben längst die eigenen Grenzen überschritten und rangieren international weit oben in der Verbrauchergunst. Unter dem Motto „Nordisch lecker – zuckersüße Köstlichkeiten“ hat Braun nun ein Rezeptheft mit diversen Leckereien herausgebracht, die das besondere skandinavische Lebensgefühl verkörpern.



Die verführerische „Prinzess-tarta“ mit Bayerisch-Creme und Cranberry-Fruchtfüllung oder die aromatischen „Snigelblabär“ (Hefeteigschnecken) mit fruchtigen Heidelbeeren, Zimt und Kardamom sind nur zwei Beispiele, die für das typische Lifestyle stehen.

[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
Südback: 1/E40

## Lindemann

Beste Basis für beste Produkte, so heißt das Motto von der Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann (Westfalia) auf der diesjährigen Südback. Dies zeigt sich beispielsweise an „Westfalia Rühr Frisch Clean Label“. Die Backmischung für feine Rührmassen ist vielfältig einsetzbar. Ihr muss nur Öl und Wasser zugegeben werden. Gut streichfähig, lässt sie sich einfach verarbeiten.

Früchteauflagen hält die Masse gut. Zur rationellen Herstellung kann sie auch eingefroren werden. Ein Rezeptbeispiel auf Basis der Grundmasse ist ein Karottenkuchen mit Karotten und Nüssen, der mit einem Cream Cheese Frosting garniert ist.

[www.lindemann.info](http://www.lindemann.info), Südback: 1/D32



sortiment wenig an Vollkornbackwaren zu bieten haben, erste Wahl. Bäckereien können mit einem ausgesuchten Sortiment an Vollkornbackwaren ihr Sortiment ergänzen. Auch hier sind es vornehmlich die alten Getreidesorten, die gefragt sind. Weizen hat bei gesundheitsbewuss-

ten Verbrauchern eher einen schlechten Ruf – kaum durch Fakten gestützt. Eine Studie der Universität Hohenheim zeigte im vergangenen Jahr, dass es weniger die Getreideauswahl ist, als die Art der Teigführung, die ein Brot bei Reizdarm-Syndrom bekömmlich macht. In der Stu-

die wurde festgestellt, dass durch lange Teigführungen die so genannten FODMAPs stark abgebaut werden. Das sind Zucker, die aus 1 bis 14 Zuckermolekülen bestehen und im Dünndarm nicht ausreichend abgebaut werden. Daher gelangen sie unverdaut in den Dickdarm

## Ireks

Sage und schreibe acht Getreidearten hat Ireks im Neuprodukt „Urigen B-Korn“ vereint. Die Kombination von Getreidesorten wie Waldstaudenroggen, Emmer, Dinkel und Quinoa verleiht dem Gebäck einen besonders authentischen Charakter mit saftiger Krume und kernigem Biss. Durch höchste Verarbeitungssicherheit wird eine konstante Qualität garantiert. Der Bäcker hat Freiraum für handwerkliche Kreativität. Neben Spezialbrotten lassen sich aus dem Premix auch Kleingebäcke wie „B-Korn Quarkspitz“ herstellen.

[www.ireks.de](http://www.ireks.de), Südback: 1/D51



## Meyermühle

Bio-Spezialmehle aus Weizen oder jetzt auch aus Dinkel für rustikale Gebäcke mit alpenländischem Charakter bietet die Meyermühle dem Bäcker. Die dunklen Mehle aus speziell ausgesuchten Getreidepartien enthalten neben dem Mehlkern auch Randschichten des Getreidekorns. Diese spezielle

Zusammensetzung verleiht dem Ruchmehl einen besonderen Geschmack. In Kombination mit einer langen Teigführung erhält das Brot ein unverwechselbares charakteristisches Aroma und eine lockere saftige Krume. Zudem enthält das Ruchmehl aufgrund seiner Zusammensetzung einen höheren Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen als ein helles Auszugsmehl. Die Bio-Ruchmehle sind in Naturland-, Bioland- und Biokreis-Qualität erhältlich.

[www.biomehl.de](http://www.biomehl.de), Südback: 7/D12



und können dort Probleme verursachen. Vor allem bestimmte Mehlbestandteile (Fructane) können dafür sorgen, dass sich große Mengen Wasserstoff, Kohlendioxid und Methan bilden; diese Gase können den Darm aufblähen und bereiten dann große Schmerzen.

Da es nicht in jedem Betrieb möglich ist, lange Teigführungen zu machen, hat **GoodMills Innovation** einen speziellen Weizen entwickelt. Diesem fehlt das D-Genom. Er hat aber auch einen geringen FODMAP-Gehalt, da er in ausgewählten Regionen angebaut wird. Denn das Klima hat entscheidenden Einfluss auf den späteren FODMAP-Gehalt des Getreides. Kunden mit empfindlichen Darm spüren dies und werden so ggf. schnell zu Stammkunden der Bäckerei, deren Backwaren sie vertragen.

Ähnlich ist es, wenn Rohstoff mit hohen ernährungsphysiologischen Zusatznutzen verwendet werden. In den letzten Jahren waren dies z. B. Backgrundmischungen mit Traubenkernen, die durch ihren hohen Gehalt an Antioxidantien zu überzeugen versuchten. Inzwischen ist deren Trend wieder abgeschwächt.

Zumindest in Deutschland noch nicht durchgesetzt hat sich Hefe mit Vitamin D, wie sie **Lallemand** anbietet. In England wird diese schon von einem großen Anbieter offensiv eingesetzt. Laut EU-Kennzeichnungs-

## Original Chia

Chia hat dank seines hohen Omega-3-, Protein- und Ballaststoffgehalts sowie Antioxidantien einen sehr guten Ruf, zählt landläufig zum „Superfood“. In Backwaren empfiehlt es sich sowohl als Zutat als auch als Topping. Da die Chiasamen das bis zu Zwölfwache ihres Eigengewichts an Wasser binden, tragen sie zur Frischhaltung von Brot und Gebäcken bei. Chia sollte als Quell- oder Brühstück zum Teig gegeben werden. Da die Chiasamen geschmacksneutral sind, können sie sowohl im süßen als auch im pikanten Bereich Verwendung finden. Neben braunen gibt es auch weiße Chiasamen.

[www.originalchia.de](http://www.originalchia.de),  
Südback: 3/A01



## SchapfenMühle

Das Produktkonzept „Meine Mühle“ hat die SchapfenMühle um eine 35%ige Vermischung mit den vier alten Getreidearten Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen erweitert. Neben feinkörnigem, hellem Vollkornmehl sind nur deklarationsfreundliche Zutaten in der Grundmischung. Bewusst wird auf Backenzyme, Emulgatoren, Weizen und Milchprodukte verzichtet. So kann das Brot durch den Verzicht auf Milchprodukte und andere tierische Zutaten auch als „vegan“ ausgelobt werden. Neben Broten lassen sich auch Kleingebäcke – auch in Kälteführung – damit herstellen.

[www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de), Südback: 3/E11



## Siebrecht/Siebin Agrano



Um dem Verbraucherwunsch nach mehr Natürlichkeit Rechnung zu tragen, bietet die C. Siebrecht Söhne KG Hannover schon seit Jahren ein „Clean-Label“-Sortiment (CL) an, das inzwischen 120 Artikel umfasst und jüngst um drei neue Artikel erweitert wurde: Der neue „Käsekuchen-Mix CL“ ist zur

Herstellung von feinen Käsekuchen und Quarktorten sowie Quarkfüllungen geeignet. „Rührmassen-Mix CL“ ist ein Produkt zur Herstellung von saftigen Kuchen und Schnitten. Der Eianteil ist bereits in der Backmischung enthalten. Die kakaohaltige Pflanzenfettglasur „Siekola CL“ enthält ausschließlich ungehärtetes Palmfett in der Qualität RSPO (Segregation) und Kakao in UTZ (Mass Balance)-Qualität.

[www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de), Südback: 3/C89

## Uniferm

Den Prozess der Fermentation nutzt Uniferm zur natürlichen Aromaentwicklung. Daraus entstanden ist die Produktreihe „Ferm-Fresh“. Natürliche Zutaten in Clean-Label-Qualität werden einem schonenden Reifungsprozess unterzogen. Neu entwickelt wurde „FermFresh Buchweizen“. Buchweizenkörner und Roggensauerteig sind hier die Zutaten. Es wird dem Teig direkt zugegeben und trägt zur Geschmacks- und Frischeoptimierung wesentlich bei.

[www.uniferm.de](http://www.uniferm.de), Südback: 3/D80



## BÄKO-Zentrale Nord

Ob Kleingebäcke, Plunder oder Kuchen: „BÄKO-Cremepulver“ ist eine universell einsetzbare Backzutat und eignet sich zur Herstellung von traditionell gekochten Cremes mit feinem, abgerundetem Vanillegeschmack. „BÄKO-Cremepulver“ gibt es von der BÄKO-Zentrale Nord in zwei Varianten: gefärbt und ungefärbt. Beide Varianten sind backstabil und bieten dadurch dem Anwender ein breites Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten. „Pudding-Brezeln“ sind beispielsweise ein damit herstellbares Gebäck, welches sich in der Bäckerei und Konditorei seit Generationen großer Beliebtheit erfreut.

[www.baekogruppenord.de](http://www.baekogruppenord.de)



verordnung darf ab 15% des empfohlen Tagesbedarfs in 100 Gramm Backwaren (also 0,75 Mikrogramm Vitamin D) mit „Enthält Vitamin D“ oder „Quelle von Vitamin D“ geworben werden. Ab 30% des Tagesbedarfs darf „Reichhaltige Vitamin D-Quelle“ geschrieben werden. Bei einer Zugabe von 3% Hefe sind in 100 Gramm Backwaren 1,5 Mikrogramm, also 15% des Tagesbedarf enthalten.

## Gefragte Sprossen auf dem Vormarsch

Gefragt ist seit ein, zwei Jahren verstärkt Chia, eine Öl- und Eiweißsaat die ursprünglich aus Lateinamerika kommt. Sie ist geschmacksneutral, hat jedoch zahlreiche Inhaltsstoffe mit potenziell positiven gesundheitlichen Wirkungen. Chia kann ähnlich wie Leinsamen verarbeitet werden und sorgt für eine hohe Wasserbindung im Gebäck. Das wiederum beeinflusst Frischhaltung und Aroma wesentlich.

Wenn die Zeit in der Backstube fehlt, um Sauerteige und Saatenquellstücke vorzubereiten, dem bietet **Böcker** ([www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de), Südback: 5/D72) Sprossen- und Multikompasten an. Diese sind verarbeitungsfertig im Eimer und können ohne Rezeptänderung direkt einem Teig zugegeben

werden. Die „Multikornpaste“ empfiehlt sich z. B. für Roggen- und Weizenteige gleichermaßen. Dafür wurden Urgetreidesorten ausgewählt, die dem Menschen schon lange zur Ernährung dienen, so beispielsweise Hirse, Gerste, Hafer, Leinsamen und Karnut (Khorasan-Weizen). Die Getreidekörner werden vorverquollen und mit dem „Böcker Sauerteig“ fermentiert. Die Körner werden so für die sofortige Anwendung nutzbar gemacht. Ausschließlich mit Salz und Essig stabilisiert, ist die „Böcker Multikornpaste“ auf natürlich Weise haltbar gemacht.

Gerste und Hafer sind zudem zwei Getreidearten, die durchaus Potential für „mehr“ haben. Beide sind in Deutschland regional verfügbar und haben ernährungsphysiologisch wertvolle Bestandteile.

#### Gebäckideen weltweit

Bei allen Trends der vergangenen Jahre ist auch festzustellen, dass regelmäßig neue Gebäckideen aus anderen Ländern in deutschen Bäckereien zu finden sind. Viele kommen, viele gehen, nur wenige bleiben. Der Donut ist z. B. ein Gebäck, das inzwischen „eingebürgert“ wurde. Wobei ihn die wenigsten Betriebe aus Kapazitätsgründen selber produzieren. Vielmehr wird er zum Teil bereits zu 100% veredelt als Tiefkühlprodukt angeboten.

Gegenwärtig sind es vornehmlich Gebäcke aus dem US-amerikanischen Raum, wie etwa Cookies und Brownies, die in der Bäckerei ihren Platz finden. Ireks bietet z. B. Grundmischungen für diese an. Bayerisch werden die Cookies dann, wenn kleine Mini-Laugenbrezeln in den Teig gedrückt und mitgebacken werden. Einen Muffin, der auch noch vegan ist, kann **Abel + Schäfer/Komplet** als TK-Produkt anbieten. So erreicht der Bäcker mit nur einem Produkt zwei interessante Zielgruppen.

**Dawn Foods**, dessen Mutterkonzern in den USA beheimatet ist, kann auf eine große Auswahl an amerikanischen Gebäckideen zurückgreifen. Dabei sind es nicht nur die typischen Gebäcke, sondern auch die optische Aufmachung mit bunten Farben, die für Aufmerksamkeit in der The-

ke sorgen. Die Empfehlung, solche Gebäcke z. B. für Aktionen wie Halloween anzubieten, sollte aufgehen. Dabei muss der Bäcker und Konditor generell überlegen, wie groß er sein Sortiment gestalten will, denn ein zu breites Angebot macht die Kunden unsicher bei der Auswahl. Stattdessen empfiehlt es sich, neue Gebäcke insbesondere für Aktionen beschränkt ins Sortiment aufzunehmen.

**Martin Braun** hat für eine solche Aktion gezielt ein Rezeptheft mit skandinavischen Backwaren entwickelt. Ein guter Zeitpunkt diese verstärkt anzubieten, ist z. B. der Mitsommer. Auch ein großes schwedisches Möbelhaus wirbt zu diesem Zeitpunkt verstärkt für seine Möbel. Dem kann sich der Bäcker und Konditor natürlich mühelos mit seinen schwedischen Leckereien anschließen ... [hs](#)

**MontBlanc Schnee**  
„Süßer Dekorpuder“

**NEU!**

- \* besonders stabil auf heißen Gebäcken
- \* abgerundete Süße ohne Kühleffekt
- \* ungehärtete Fette

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Jung Zeelandia**

## Backzutaten-Hersteller setzen auf mehr Transparenz



Der Vorstand des Wissensforums Backwaren möchte die Öffentlichkeitsarbeit modernisieren, von links: Karl Schmitz (Schapfenmühle), Christof Crone (Backzutatenverband) und Gerrit Rosch (Dawn Foods).

Die Mitglieder des Backzutatenverbandes planen über das Wissensforum Backwaren die Verbraucher in Zukunft besser zu informieren. Das wurde auf einer Pressekonferenz des Wissensforums im Rahmen der Jahrestagung des Verbandes in Berlin deutlich. Dr. Detlef Krüger, Geschäftsführer der Martin Braun-Gruppe und Präsident des Backzutatenverbandes, möchte auf diesem Wege nicht zuletzt Beiträge wie den über die Backbranche im letzten Stern verhindern. Wichtig sei mehr Transparenz zu schaffen und zu informieren, um Skandalisierung zu erschweren. In diesem Zusammenhang wies Karl Schmitz, Geschäftsführer der Schapfenmühle und Vorstand des Wissensforums, auf die Leistungen hin, die die Mitglieder des Backzutatenverbandes für das Bäckerhandwerk erbrächten.

01.11.2017 - DBZ weckruf magazin, S. 18-21

ORIENTIEREN | „STERN“-BERICHT

# Mediale Breitseite

*DER „STERN“ RÜCKT DAS BÄCKERHANDWERK MIT EINER TITELGESCHICHTE IN EIN EHER SCHLECHTES LICHT. DAS RUFT IN DER BRANCHE PROTESTE HERVOR – ABER AUCH EINE GEWISSE RATLOSIGKEIT.*

VON MARTIN TESCHKE



Führt zu Irritationen:  
der „Stern“-Titel „Das Märchen  
vom guten deutschen Brot“.

Mag. DBZ / Oktober 2017 S. 18-21

Die Stimmung schwankt zwischen Verärgern und Hoffnung. „Vielleicht nehmen die Verbraucher die Geschichte ja gar nicht wahr“, sagt Daniel Schneider. Der Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands des Deutschen Bäckers räumt aber auch ein: „Manch einer findet sich sicher bestätigt.“ Viele Kunden glaubten leider, mehrere Filialen eines Bäckers seien gleichbedeutend mit einer minderen Qualität der Backwaren, so Schneider. Genau dieses Vorurteil bedient eine Titel-Geschichte des Magazins „Stern“ vom 12. Oktober. Und darüber ist Schneider sauer. Er hat einen zweiseitigen Brief an die Chefredaktion des

mit der Frage „Ist Brot gefährlich?“. Die Antwort: „Ein Verzicht auf Brot wäre übertrieben.“ Was übersetzt so viel bedeutet, wie „Weniger Brot zu essen, ist sicherlich gesünder“. Und auch die eine Woche später veröffentlichten Leserbrief sind nicht gerade im Sinne der Handwerksbäcker. „Erst wurden die kleinen Bäcker vom Markt gedrängt – und nun, wo viele wieder traditionelles Brot wollen, gibt es kaum noch einen, der es backen kann“, heißt es dort. Oder: „Wissen Sie, was das Gute an schlechtem Brot ist? Man fängt wieder selber an zu backen. Und dieser Trend sollte den Bäckern zu denken geben.“ Ein anderer Leserbrief-Schreiber meint: „Statt Dutzende

Anzeige



### ... UNIFERM Backhefen

*Aromafermentation mit Tradition*

„Stern“ in Hamburg geschickt. Unterzeichnet ist der Brief von Zentralverbandspräsident Michael Wippler und eben Schneider. „Über elf Jahre ist es her, dass der ‚Stern‘ unter dem Titel ‚Unser täglich Brot‘ behauptete, dass ‚der kleine Bäckermeister, der nach alter Handwerkskunst in aller Herrgottsfrühe Teig knetet, mittlerweile weitgehend verschwunden‘ sei und ‚Bäcker an der Ecke‘ nur noch ‚industriell gefertigte Teiglinge in den Ofen‘ schieben“, heißt es in dem Brief. „Was damals von Frau Ruth Hoffmann bereits ohne jegliche Belegbarkeit oder statistische Erhebung behauptet wurde, wiederholt ihr Kollege Herr Gamerschlag im Jahr 2017: Wir erleben, wie der ‚Stern‘ einen Bericht über das Grundnahrungsmittel Brot unter dem gleichen Titel wie damals zum Aufmacher erhebt und bereits auf der Titelseite das ‚gute deutsche Brot‘ als ‚Märchen‘ deklariert.“ Wer noch keine Zeit gefunden hat, die „Stern“-Geschichte zu lesen: Der zwölfseitige Beitrag gliedert sich im Kern in drei Bereiche. Im Aufmacher wird allerlei Historisches hervor gekramt, es werden Zahlen aus der Backzutatenbranche bemüht, das Max Rubner-Institut wird zitiert und Bäcker Arnd Erbel aus Dachsbach lässt sich als selten gewordener Vorzeigebäcker präsentieren. In einem zweiten Teil testen zwei französische Spitzenköche die Brotqualität vom Bäcker, vom Discounter und aus dem Supermarkt. Das Ergebnis ist durchwachsen – vor allem für die Bäcker. Ein dritter Teil beschäftigt sich

Brot- und Brötchensorten unter kreativen Namen anzubieten, die fast alle nach Pappkarton schmecken, sollte man dem Gebäck wieder mehr Zeit bei der Herstellung lassen und die Teige nicht mit ‚Zutaten‘ verderben.“ Schließlich: „Unsere Gesellschaft wird doch nicht krank von Brot, Wasser, Salz und Hefe, sondern durch die zugesetzte Chemie.“

### Schlechte Note vom Zentralverband

Der Zentralverband erteilt der „Stern“-Titelgeschichte die Note „mangelhaft“. Der Bericht zeuge „in höchstem Maße von einer mittlerweile leider häufig feststellbaren Unart des Journalismus, über



[1] Zentralverbandspräsident Michael Wippler: „schlechte Recherche und reißerische Überschriften“.





[2]



[3]

[2] Armin Junker: „von wenig Sachkenntnis geprägte Beiträge“.  
 [3] Daniel Schneider: „beim Lesen ganz schön schwindelig geworden“.

schlechte Recherche, reißerische Überschriften oder Schlussfolgerungen, die durch eine methodisch höchst fragwürdige Auswahl von meist verkürzten Zitaten zu untermauern versucht werden, Auflage zu machen“. Auf seiner beruflichen Facebook-Seite findet Schneider noch deutlichere Worte. „Lieber Stern“, postet er, „uns ist beim Lesen ganz schön schwindelig geworden vor lauter Pauschalisierung und Verwirrung! Seit wann stellt das MRI backmischungen her? Und wo sind die Quellen für Deine unzähligen Unterstellungen? Nichts da, nada, nothing! Lieber alles in einen Topf, einmal kräftig umrühren, dreimal draufgehauen und mit beliebig ausgewählten Zitaten verfeinert. Zack-bums, da ist sie, die ach so investigative Geschichte.“ Große Hoffnung verbindet Schneider mit der Medienschelte nicht. Der Zentralverband könne den Beitrag aber auch nicht unkommentiert lassen, sagt er im Gespräch mit dem DBZ Magazin. Dass der Verband mit seinem Brief die Meinung der „Stern“-Redaktion oder gar die öffentliche Meinung nicht umdrehen kann, ist Schneider bewusst. Also nichts weiter als ein kurzes Rauschen im Blätterwald und auf Facebook?

### Mehr Aufklärungsarbeit

Laut Schneider sieht sich der Zentralverband sehr wohl in der Pflicht, mehr Aufklärungsarbeit zu leisten, die Unterschiede zwischen Handwerks- und Industriebäcker klarer herauszuarbeiten. Die Frage ist nur: Wie? Interessanterweise hat sich auch „Stern“-Autor Gamerschlag darüber Gedanken gemacht. Er denkt über Bäcker zwar gern in den Kategorien Schwarz oder Weiß: Auf der einen Seite die Bäcker, die überhaupt keine Backmittel nutzen, auf der anderen Seite Industriebäcker, die in riesigen Werks-hallen mit lauter „Zutaten“ massenweise billiges Brot produzieren. Dazwischen ist für ihn nichts. Gamerschlag stellt die Frage: „Warum eigentlich helfen die Bäcker sich nicht selbst? Warum gibt es nicht längst den VPB, den Verband der Prädikatsbäcker?“

Nach dem Beispiel des Verbands der Deutschen Prädikatsweingüter, die weltweit wieder gute Preise und hohes Ansehen für deutschen Wein erzielen, könne es doch auch einen Klub der Sauberbäcker geben, schlägt der Autor vor. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ist diesbezüglich eher skeptisch. Er hat nach Auskunft von Hauptgeschäftsführer Schneider zwar schon über ein Qualitätssiegel nachgedacht, diese Idee aber aus Gründen schwieriger Überprüfbarkeit wieder verworfen.

### Schwarz-Weiß-Malerei

Für den „Stern“ hingegen ist die Sache klar. Alles außer Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz und Gewürzen, die zudem niemals mit einer „Maschine“ in Berührung kommen dürfen, gilt für den Autor als Zutat, die im guten alten Bäckerhandwerk nichts zu suchen hat. Auch den Backzutatenverband bringt diese Schwarz-Weiß-Malerei in Rage. Geschäftsführer Christof Crone sieht die Backzutatenhersteller diskriminiert, ohne dass sie in dem „Stern“-Artikel überhaupt erwähnt werden. „Wir sind wie die ‚Bild‘-Zeitung“, sagte er kürzlich auf der Herbsttagung seines Verbandes in Berlin. „Jeder liest sie, aber niemand gibt es zu.“ Und: „Wir wollen raus aus der dunklen Ecke. Wir sind ein natürlicher Bestandteil der Backwarenketten.“ Aus der öffentlichen Debatte hält sich der Verband allerdings heraus, schreibt also keinen offenen Brief an den „Stern“. Der Backzutatenverband will vielmehr an einer „Versachlichung der Diskussion“ arbeiten, wie es beispielsweise Dr. Detlev Krüger (Martin Braun-Gruppe) umschreibt. „Wir arbeiten daran, dass eine Entteufelung stattfindet“, sagte Krüger. „Wir liefern gute Zutaten und sind die Partner der Bäcker.“ Krüger ist der Meinung, dass derzeit eine permanente Romantisierung des Bäckerberufs stattfindet. Viel besser sei es doch, wenn der Bäcker auch seine moderne Technik präsentiere, um beispielsweise für junge Leute interessanter zu werden. Thomas Tanck (CSM Bakery Solutions) stößt ins gleiche Horn. „CSM Deutschland beliefert



[4] Dr. Detlev Krüger: „Es muss eine Entteufelung stattfinden.“ [5] Thomas Tanck: „CSM beliefert alle deutschen Handwerksbäcker.“

über Großhändler wie die Bäko oder direkt alle deutschen Handwerksbäcker und Handwerksfilialisten mit Backzutaten (Backmittel in engerem Sinne, Backmischungen, Margarine, Füllungen, Auflagen, Dekore, Siedefette etc.) oder TK-Backwaren", sagte Tanck dem DBZ Magazin. „In den Bereichen Brot-/Brötchenbackmittel und Brot-/Brötchenbackmischungen kaufen circa 70 Prozent unserer Kunden mindestens ein Mal im Jahr eines dieser Produkte." Diese 70 Prozent stellten ausschließlich die Käuferreichweite dar und keinesfalls den Marktanteil von CSM, da Mengeneffekte und Parallelverwendungen von Konkurrenzprodukten nicht eingerechnet seien. Die Bäcker müssten aufhören so zu tun, als würden sie komplett auf Backzutaten

Produkt, das von Bäckereien aller Größenordnungen tagtäglich zur Freude der Verbraucher frisch gebacken wird." Zum Glück ließen sich die Verbraucher von solchen Berichten nicht mehr abschrecken, meint Juncker. Sie wüssten genau, was sie essen möchten. Und sie wüssten genau, was sie lesen möchten. Juncker: „Ob solche Artikel daher geeignet sind, dem Auflagenschwund entgegenzuwirken, stelle ich sehr in Frage. Bei diesem Prozess lasse ich den ‚Stern‘ gerne alleine." In der Bewertung der „Stern“-Geschichte sind sich offenbar alle Branchenteilnehmer einig. Ob das irgendwann zu einer gemeinsamen und realistischen Außendarstellung führen wird, steht allerdings in den Sternen.

Anzeige



*Wir haben die Hefe und Backzutaten,  
die ganz nach Ihrem Geschmack sind.*

verzichten. Krüger und Tanck sprachen sich für mehr Ehrlichkeit in der Außendarstellung aus. Wie auf der Konferenz in Berlin zu hören war, soll bis nächstes Jahr auf der iba in Sachen Öffentlichkeitsarbeit ein Schritt nach vorn erreicht sein.

### Kampf gegen Auflagenschwund

Derweil geht die Kritik an der Art der „Stern“-Berichterstattung weiter. „Leider gibt es inzwischen in vielen Zeitschriften die Tendenz, reißerische und von wenig Sachkenntnis geprägte Beiträge über angebliche Skandale zu veröffentlichen", sagte Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbands Deutscher Großbäckereien, dem DBZ Magazin. „Beim Kampf gegen sinkende Auflagen ist manchen offensichtlich beinahe jedes Mittel recht. Und was bietet sich – vielleicht neben Bier – noch als Lebensmittel an, das man als Aufmacher nehmen könnte? Natürlich unser gutes deutsches Brot, ein wunderbar schmeckendes

Absatzzahlen in Tonnen	2015	2016
Gesamtabsatz Backmittel / -mischungen	309.000	305.000
Gesamtabsatz TK-Artikel	59.000	65.000
Summe	368.000	370.000

Backmittel für Brot und Kleingebäck	81.000	78.000
Vormischung und Fertigmehle für Brot und Brötchen	139.000	135.000
Backmittel für Feine Backwaren	90.000	91.000

Quelle: Wissensboom Backwaren / Grafik: DBZM 2017

# Kritik am Handwerk

*DAS WISSENSFORUM BACKWAREN NUTZT DEN „STERN“-ARTIKEL, UM DEN ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS ZU EINER ANDEREN AUSSEN-DARSTELLUNG ZU DRÄNGEN. DER ABSATZ VON BACKZUTATEN STAGNIERT DERWEIL.*

VON MARTIN TESCHKE

**A**ls der Backzutatenverband beziehungsweise das ihm angegliederte Wissensforum Backwaren kürzlich in Berlin zum Gespräch mit der Presse lud, hätte eigentlich alles wie immer laufen können. Der Vorstand präsentierte die neuesten Zahlen, verwies auf die Innovationen der Branche und lobte das breite Spektrum seines Schaffens – wäre da nicht kurz zuvor dieser ominöse Bericht im Hamburger Magazin „Stern“ erschienen. „Wir sind nicht einfach nur Lieferanten der Bäcker“, sagte der stellvertretende Vorstandsvorsitzende des Wissensforums, Karl Schmitz (Schapfenmühle). „Die Backzutatenhersteller gewährleisten vielmehr den Bestand des deutschen Bäckerhandwerks.“ Vieles könnten die Bäcker heutzutage gar nicht mehr leisten. Deshalb wollten die Backzutatenhersteller den Handwerksbetrieben helfen, sie stärken. Leider hätten viele Handwerksbäcker eine andere Sicht auf die Dinge. Schmitz kritisierte dabei mehr oder weniger direkt den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. „Die Bäcker-Organisationen sollten der Öffentlichkeit keine heile Welt vorspielen“, sagte Schmitz. Offenbar besteht zwischen dem Backzutatenverband und dem Zentralverband Gesprächsbedarf. Was vielleicht so schwierig nicht sein dürfte: Schließlich haben beide Organisationen ihren

Sitz an der Neustädtischen Kirchstraße 7A in Berlin – nur auf unterschiedlichen Stockwerken.

## Konstante Verkaufszahlen

Derweil bleibt der Absatz von Backzutaten konstant (siehe Tabelle Seite 21). In Summe verzeichnete das Wissensforum Backwaren für 2016 eine minimale Absatzsteigerung im Vergleich zu 2015, was vor allem dem starken Anstieg von TK-Artikeln (plus 10,17 Prozent) geschuldet ist. Die Angaben beruhen auf hochgerechneten Umfragezahlen aus Mitgliedsunternehmen. Der Absatz von Backmitteln für Brot und Kleingebäck gab diesen Zahlen zufolge um 3,70 Prozent nach, der von Vormischungen und Fertigmehlen für Brot und Brötchen um 2,88 Prozent. Lediglich der Absatz von Backmitteln für Feine Backwaren zog um 1,11 Prozent an. Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany), ebenfalls stellvertretender Vorstandsvorsitzender des Wissensforums Backwaren, führte den um 1,29 Prozent gesunkenen Gesamtabsatz von Backmitteln und Backmischungen auf veränderte Kundenwünsche zurück. Die Kunden verlangten immer mehr Konzentrate, so Rosch. Das Volumen bleibe zwar nahezu konstant, aber die Ausbringung steige.



## In die Offensive!



### Ein Kommentar von Martin Teschke

Das Gefährliche an diesen Fake News ist, dass man sie zwar in ihre Einzelteile zerlegen und dann auch widerlegen kann, aber immer etwas hängen bleibt. Genauso ist es auch mit dem „Stern“-Artikel „Das Märchen vom guten deutschen Brot“ des ansonsten sicher redlichen Kollegen Bert Gamer-schlag: Der „journalistische“ Beitrag führt die Leser auf eine völlig falsche Fährte. Aus drei einfachen Gründen: Erstens: Die einzelnen Fakten, die der „Stern“ aufführt, sind für sich genommen zwar korrekt. Falsch ist aber, wie der Autor sie zueinander in Verbindung bringt. Etwa wenn er aufführt, dass dem Brot 200 Zusatzstoffe „beigemengt“ werden dürfen und daraus schlussfolgert, die Handwerkskunst gehe verloren. Gerade so, als seien in jeder Scheibe Bäcker-Brot hunderte gesundheitsgefährdende Chemikalien. Unsinn! Zweitens: Der „Stern“ lässt zwei ausgewiesene Gourmets Brot testen und kommt zu dem Ergebnis, dass hochpreisiges Brot vom Bäcker auch nicht besser ist als beispielsweise das vom Discounter Lidl – teilweise sogar schlechter schmeckt und aussieht. Man kann Brot natürlich von Köchen verkosten lassen, aber mus-

sten es ausgerechnet Franzosen sein, deren Backkünste beim Baguette enden? Peinlich! Drittens: Der Autor der Fake News verrät sich durch seine Sprache. Er bezeichnet Bäcker, die ihre Backwaren in der Vorkassenzonen von Supermärkten verkaufen, als „Kettenbäcker“ (wobei der Begriff Kette hier sachlich falsch verwendet wird), unterstellt deren Kunden, aus Zeitmangel nicht auf Qualität zu achten, und versteigt sich zu der bildgewaltigen Bemerkung „Die Kettenbäcker liegen dort (im Supermarkt, die Red.) wie Krokodile am Wasserloch“. Sprachliche Entgleisung! Wie eingangs erwähnt: Gefährlich ist, was hängen bleibt – nämlich dass unser Brot vom Handwerksbäcker sein Geld nicht wert zu sein scheint und man genauso gut zum Discounter-Brot greifen kann. Dies reiht sich ein in die unseligen Produkttests der öffentlich-rechtlichen TV-Sender, die Diskussion über die Frage, wie gesund Brot eigentlich ist, und die – zugegeben – geschickte und moderne Image-Werbung und Warenpräsentation der Discounter. Ist der einzelne Handwerksbäcker dagegen machtlos? Ja, es sei denn, er erhält Unterstützung von seiner Innung und seinem Zentralverband, denen eine Transparenz-Offensive dringend angeraten ist.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung  
teschke@ingerverlag.de

3

Wissensforum Backwaren

## backwaren aktuell im neuen Gewand

**D**ie Ausgabe 2/2017 des ‚backwaren aktuell‘ erstrahlt in einem neuen Layout. Ziel war ein ‚frischeres‘ Aussehen und eine Verbesserung der Lesbarkeit. Besonders die jüngere Generation konsumiert einen Großteil der Informationen mittlerweile online über mobile Endgeräte. Da mit ‚backwaren aktuell‘ Hintergrundberichte und fundiertes Fachwissen bereitgestellt werden, soll der Branchennachwuchs mit dem neuen Design und modifizierten Aufbau der Berichte angesprochen und wieder für das gedruckte Wort begeistert werden. Berichtet wird ausführlich über Hafer, den Vollkorn-Allrounder in der modernen Ernährung, seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften für Brot und Backwaren und seine Verwendungsmöglichkeiten. Man erfährt alles über die ursprünglich westfälische Brotspezialität Pumpernickel, den Ursprung der eigenartigen Gebäckbezeichnung und Anekdoten darüber. Vorgestellt wird eine einjährige Ausbildung zum Brot-Sommelier, die seit Kurzem an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks angeboten wird. Die neueste Ausgabe ist als pdf unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) zu finden, für Abonnenten als Print-Version erhältlich. ☺



14

VERBÄNDE

## Alternativlose Transparenzoffensive

Mit der Kampagne „Wissen, was schmeckt“ haben Backzutatenverband und Wissensforum Backwaren sich stärker geöffnet für Informations- und Kommunikationsinteressen der Kunden und letztlich der Verbraucher. Dieser Weg soll auch weiterhin konsequent beschrritten werden, wie anlässlich der Herbsttagung in Berlin signalisiert wurde.

Es waren allesamt Repräsentanten von Bäckerfachmedien, die den Weg nach Berlin gefunden hatten, um mit den Verantwortlichen des Backzutatenverbands e. V. und seines fachinformativen Schwesterverbands, des Wissensforums Backwaren e. V. (WFB), über aktuelle Marktdaten, Themen und Herausforderungen der Branche zu diskutieren. Und genau darin liegt womöglich die Crux: Branchenintern sind die Kommunikationswege geübt und weit offen, doch der Weg zu den Verbrauchern, sprich Bäckerkunden, ist ein anderer – und will bzw. darf ihn die Zulieferbranche überhaupt beschreiten? Wie auch immer die Antwort lauten wird: Die Verbände haben das Ziel einer „stetigen Steigerung der Transparenz der Branche“ (stv. WFB-Vorsitzender Gerrit Rosch, Dawn Foods Germa-

ny) ausgegeben und folgen diesem Weg konsequent. Dabei werden natürlich auch die Leistungen der Mitgliedsunternehmen für ihre Kunden hervorgehoben. So sind z. B. derzeit 184 technische Mitarbeiter (Backmeister) im Außendienst unterwegs, die zunehmend auch einen Service rund um die Entwicklung individueller Rezepturen leisten; hinzu kommen 397 Vertriebsmitarbeiter. Neben dieses Expertenwissen tritt eine umfangliche Marketingunterstützung und Absatzförderung.

Die Backzutatenhersteller seien Voll Dienstleister für ihre Bäckereien mit „Serviceleistungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette“, bekräftigt der stv. WFB-Vorsitzende Karl Schmitz (Geschäftsführer SchapfenMühle). Dazu gehören auch die enge Zusammenarbeit mit Landwirten,

Saatzüchtern und Müllern. Außerdem entlasteten die Unternehmen die Bäcker-/Konditorenkunden durch strenge Qualitätskontrollen und ein stringentes Allergenmanagement schon im Vorfeld von zahlreichen Pflichtaufgaben. Davon kann man sich nun auch online ein komfortables Bild machen: Beide Websites ([www.backzutatenverband.de](http://www.backzutatenverband.de), [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)) wurden gründlich überarbeitet und präsentieren sich nun im Responsive Design; die WFB-Website wurde zudem durch ein Zutatenlexikon ergänzt.

### Ausbildung stark im Fokus

Mit rund 200 Ausbildungsplätzen leisten die Zulieferunternehmen auch einen erheblichen Ausbildungsbeitrag. Die Nachwuchsförderung im



1 | Karl Schmitz (SchapfenMühle), Christof Crone (Vorsitzender) und Gerrit Rosch (Dawn Foods) (v.l.) bilden den Vorstand des Wissensforums Backwaren.  
2 | Dr. Deifev Krüger, 1. Vorsitzender des Backzutatenverbands, baut auf den Dialog mit Kunden und Verbrauchern.

### Blick über den Tellerrand

Im Rahmen der Tagung des Backzutatenverbands standen für Mitglieder und Gäste auch drei spannende Referate auf der Tagesordnung. Im ersten beschäftigte sich der Lebensmittelchemiker Dr. Martin Steinhaus von der TU München mit den für die Herausbildung des Brotaromas entscheidenden Schlüsselsubstanzen und ihrer Entstehung. In dem Crashkurs zur Molekularsensorik ging es u. a. um die prägenden Aromen der westlichen Ernährung, die sehr unterschiedlichen Bedingungen in Krume und Kruste und den Einfluss der Thermik und des Mundgefühls auf die Geschmacksbildung. Ernährungsexpertin Katharina Stapel räumte im Folgenden mit einer Menge von Ernährungsmythen rund ums Brot auf („Brot macht dick“, „Knäckebrot macht dünn“, „Frisches Brot macht Bauchweh“ u. v. m.), die sich im Pseudowissen der Verbraucher breit gemacht haben. Aufklärung tue zwar Not, doch: „Wissenschaft bildet bei der breiten Mas-

se keine Meinung“, konstatierte sie nüchtern. „Nicht Brot macht dünn, sondern das Weglassen von Kohlenhydraten als Gehirnnahrung“, lautet eine von Katharina Stapels bemerkenswerten Leitsätzen. Abschließend nahm Annette Mützel, Inhaberin der Agentur foodservice solutions, die Zuhörer mit auf eine Trendreise unter dem Thema „Der Bäcker als Gastronom“. Essen sei das neue Shoppo, die Gastronomie der Trendtreffpunkt, konstatierte sie. Der Bäcker, so die gute Nachricht, könne sowohl die „Mobile Eaters“ als auch diejenigen, die ein „Zuhause-Gefühl“ suchen, bestens bedienen. Frühstück und Mittagmesgeschäft boomen weiter; als angesagte Trends präsentierte Mützel daneben u. a. die arabische Küche (Hummus, Falafel & Co.) sowie das Thema „Co-Creation“. Dabei geht es darum, die Kunden ins Tagesgeschäft zu involvieren und z. B. gemeinsam mit ihnen individuelle Produkte zu entwickeln. stb

Bäcker- und Konditorenhandwerk ist für die WFB-Mitglieder ohnehin ein essenzielles Thema. „Qualifiziertes Personal sichert die Zukunft der backenden Unternehmen“, unterstreicht Karl Schmitz. Deutliche Worte findet auch Petra Dörner-Wiehe von Dawn Foods Germany: „Ohne Nachwuchsförderung werden wir zukünftig 40% unserer Stellen nicht mehr besetzen können. Aus diesem Grund bilden wir auch seit zwei Jahren selbst Konditoren aus.“ Chancen durch die Förderung des Nachwuchses sehen die Befragten einerseits für ihre eigenen Unternehmen, denn sie benötigen qualifiziertes Personal für das Qualitätsmanagement, die Forschung und die Entwicklung sowie erfahrene Handwerker, die mit den Kunden auf Augenhöhe kommunizieren können und deren Bedürfnisse verstehen. Andererseits wollen die Unternehmen mit ihrem Engagement für den Nachwuchs auch ihre Kunden aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk stärken. Fast alle Unternehmen bieten Praktika oder Ausbildungsplätze an. Um Schülern den Beruf des Bäckers oder Konditors näher zu bringen, stellen sie sich und die verschiedenen Berufsbil-

der in Schulen vor und sind auf Berufsbildungsmessen vertreten. Des Weiteren ermöglichen sie Workshops an Berufsschulen oder im eigenen Unternehmen und unterstützen den Unterricht mit Fachpublikationen sowie Rohstoffen. Auch die Ausbildungsstätten des Handwerks werden von der Zulieferindustrie unterstützt. Hinzu kommt das substanzialle Sponsoring der Nachwuchskampagne des Zentralverbands („Back dir deine Zukunft“) durch einzelne Mitglieder des Backzutatenverbands. Die Hauptverantwortung sehen die Unternehmen nach wie vor bei den ausbildenden Backbetrieben selbst. Wichtig sind den Backzutatenherstellern Kooperationen und gemeinsame Initiativen mit allen Partnern. Dazu gehören auch die Unterstützung durch die Eltern sowie berufs- und ausbildungsbegleitende Maßnahmen seitens des Staates. „Optimal wäre eine Zusammenarbeit aller Initiativen“, betont Susanne Steinfort-Klass von der Martin Braun-Gruppe und ihre Kollegin Jasmin Eschenbacher von Ireks ergänzt: „Als Unternehmen der Backzutatenbranche sind wir uns unserer Verantwortung für die Nachwuchsförderung bewusst und stellen

uns dieser Aufgabe gerne. Daher unterstützen wir entsprechende Initiativen verschiedener Verbände und Institutionen und fördern zudem unsere eigenen Mitarbeiter in ihrer beruflichen Weiterentwicklung.“

### Stabil am Markt

Der Gesamtabsatz der Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands stieg von 2015 auf 2016 leicht an: von 368 auf 370 Tsd. Tonnen. Dabei waren allerdings in den Warenbereichen sehr unterschiedliche Tendenzen wahrnehmbar: Während der Absatz von TK-Artikeln deutlich nach oben ging, waren Backmittel und Backmischungen insgesamt rückläufig. Eine Ausnahme stellen Backmittel für Feine Backwaren dar, wo ebenfalls ein leichter Zuwachs verzeichnet wurde. Auch seien Konzentrate auf Kundenseite immer stärker nachgefragt.

Nicht ohne Stolz verweisen die Backzutatenhersteller auch auf die Innovationskraft ihrer Branche: Vom Eiweißbrot über den Urgetreidetrend bis hin zu deklarationsfreundlichen Produkten (Clean Label) seien hier wesentliche Impulse gesetzt worden. **sts**

## Demographischen Wandel meistern

Der Bäcker- und Konditorenlandesverband Berlin und Brandenburg lud zu seiner alljährlichen Mitgliederversammlung diesmal in den Innungsbezirk Cottbus. Auf der Tagesordnung am 22. Oktober stand auch turnusgemäß die Wahl eines neuen Vorstands – Christa Lutum wurde dabei zur neuen Vorsitzenden gewählt.

An Anfang der zweitägigen Veranstaltung im Hotel „Radisson Blu“ hörten die versammelten Mitglieder sowie geladene Gäste zunächst einen Fachvortrag von Michael Rothe, Leiter Aus- und Weiterbildung an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord, Kompetenzzentrum Hamburg. „Mitarbeiter heute – richtig verstehen und besser führen“, lautete sein Thema. „Unsere Mitarbeiter kennen wir alle, benötigen wir alle“, führte er einleitend aus. Die Arbeit richtig zu machen, werde im Bäckerhandwerk jedoch zunehmend schwieriger, ließ der Referent die Versammelten wissen. Eine der größten Schwierigkeiten und damit eine besondere Herausforderung sieht Rothe in der Gewinnung qualifizierten Nachwuchses. Eine Ursache dieses Phänomens liegt seiner Ansicht nach im heutigen Bildungssystem. Es gebe immer weniger Schulabgänger, die eine Duale Ausbildung wählten. Die Quote betrug zuletzt nur noch 17%. Vielmehr seien Abitur und Studium heute Standard. Weitere Probleme bereiteten, so der Vortragende, der wachsende Krankenstand:

Jeder dritte Mitarbeiter werde im Schnitt einmal im Jahr länger krank geschrieben, die Erkrankung dauere im Schnitt 12,3 Tage. Vor allem psychische Erkrankungen nähmen zu, was Rothe an der gesellschaftlichen Entwicklung festmacht. Die Gesellschaft werde zunehmend egoistischer, der Druck auf die Menschen wachse.

### Mehr tun für die Mitarbeiter

Der Experte in Sachen Mitarbeiterführung analysierte aber nicht nur, er bot den Zuhörern auch Lösungsmöglichkeiten. So setzt er sich z. B. für regelmäßige Vorgesetzten-Mitarbeiter-Gespräche ein, bei denen man Lob, Wertschätzung und Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen solle. Seminare an den ADB-Schulen und interne Weiterbildungen seien ebenfalls wichtige Bausteine. Marian Kalliske, Leiter der ADB Berlin-Brandenburg, hörte es nur zu gerne. Außerdem müsse das Gesundheitsmanagement optimiert werden, lautete eine weitere Forderung. Als Beispiele wurden die Anschaffung von Dienstfahrrädern sowie die Unterstützung der Teil-

nahme an Gesundheits- und Fitnesskursen genannt. Darüber hinaus solle das Smartphone im Betrieb akzeptiert werden: „Man kriegt die heutige Generation nicht mehr vom Handy weg“, ist Rothe überzeugt. Die zunehmende Digitalisierung sieht der Redner außerdem als Chance. Im Zeitalter eines hohen Verdrängungswettbewerbs in der Branche müssten auch die backenden Betriebe die neuen Möglichkeiten nutzen; Social Media gehörten heute dazu. Dabei könnten Auszubildende und Mitarbeiter einbezogen, etwa der Internetauftritt gemeinsam verbessert werden. Auch Posts und Likes aus dem Betrieb oder gar aus der Backstube würden sich positiv auswirken. „Wir müssen mit der Zeit gehen, sonst gehen wir mit der Zeit“, schloss Michael Rothe mit einem weiteren Zitat.

Am Abend des ersten Veranstaltungstags trafen sich die rund 60 Teilnehmer zu einem geselligen Beisammensein. Neben Speis' und Trank gab es dabei viel Wissenswertes aus der Region Cottbus und dem angrenzenden Spree- wald. Präsident Michael Wippler und Haupt-

## Onlinemedien

12.09.2017 - [www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

URL: <https://www.backnetz.eu/qualifizierte-fachkraefte-sind-der-schluessel-zur-zukunft/>

Qualifizierte Fachkräfte sind der Schlüssel zur Zukunft

Berlin. (wifo) Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorenhandwerk ist den meisten Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e.V. (WFB) wichtig bis sehr wichtig. Dies hat eine Umfrage des Vereins unter seinen Mitgliedern ergeben. Die Maßnahmen zur Förderung und Unterstützung des Nachwuchses sind demnach vielfältig.

«Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorhandwerk ist für alle Beteiligten eine wichtige Aufgabe. Qualifiziertes Personal sichert die Zukunft der backenden Unternehmen», sagt Karl Schmitz, stellvertretender WFB-Vorsitzender und Geschäftsführer der SchapfenMühle. Auch seine Kollegen sehen das so: Auf den Punkt bringt es etwa Petra Dorner-Wiehe von Dawn Foods Germany. «Ohne Nachwuchsförderung werden wir künftig 40 Prozent unserer Stellen nicht mehr besetzen können. Aus diesem Grund bilden wir seit zwei Jahren selbst Konditoren aus».

Chancen durch die Förderung des Nachwuchses sehen die Befragten einerseits für ihre eigenen Unternehmen, denn sie benötigen qualifiziertes Personal für das Qualitätsmanagement, die Forschung und die Entwicklung sowie erfahrene Handwerker, die mit den Kunden auf Augenhöhe kommunizieren können und deren Bedürfnisse verstehen. Andererseits stärken die Unternehmen mit ihrem Engagement für den Nachwuchs auch ihre Kunden. Denn Bäcker und Konditoren sind wichtige Kunden für die Zulieferindustrie.

Die Maßnahmen, die dem Nachwuchsschwund in der Backbranche entgegenwirken, sind vielfältig. 92 Prozent der befragten Unternehmen bieten Praktika oder Ausbildungsplätze an. Um Schülern den Beruf des Bäckers oder

Konditors näherzubringen, stellen sie ihre Unternehmen und die verschiedenen Berufsbilder in Schulen vor und sind auf Berufsbildungsmessen vertreten. Zudem ermöglichen sie Workshops an Berufsschulen oder im eigenen Unternehmen und unterstützen den Unterricht mit Fachpublikationen sowie Rohstoffen. Auch die Ausbildungsstätten des Handwerks werden von der Zulieferindustrie unterstützt.

Trotz der umfangreichen Unterstützung sehen die Unternehmen die Hauptverantwortung bei den ausbildenden Backbetrieben selbst. Wichtig sind den Backzutatenherstellern Kooperationen und gemeinsame Initiativen mit allen Partnern. Dazu gehören auch die Unterstützung durch die Eltern sowie berufs- und ausbildungsbegleitende Maßnahmen seitens staatlicher Stellen. «Optimal wäre eine Zusammenarbeit aller Initiativen“, betont Susanne Steinfurt-Klass von der Martin Braun Gruppe, und ihre Kollegin Jasmin Eschenbacher von Ireks ergänzt: «Als Unternehmen der Backzutatenbranche sind wir uns unserer Verantwortung für die Nachwuchsförderung bewusst und stellen uns dieser Aufgabe gerne. Daher unterstützen wir entsprechende Initiativen verschiedener Verbände und Institutionen und fördern zudem unsere eigenen Mitarbeiter in ihrer beruflichen Weiterentwicklung».

12.09.2017 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de)

URL: <https://www.webbaecker.de/qualifizierte-fachkraefte-sind-der-schluessel-zur-zukunft/>

## Qualifizierte Fachkräfte sind der Schlüssel zur Zukunft

Berlin. (wifo) Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorenhandwerk ist den meisten Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e.V. (WFB) wichtig bis sehr wichtig. Dies hat eine Umfrage des Vereins unter seinen Mitgliedern ergeben. Die Maßnahmen zur Förderung und Unterstützung des Nachwuchses sind demnach vielfältig.

«Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorhandwerk ist für alle Beteiligten eine wichtige Aufgabe. Qualifiziertes Personal sichert die Zukunft der backenden Unternehmen», sagt Karl Schmitz, stellvertretender WFB-Vorsitzender und Geschäftsführer der SchapfenMühle. Auch seine Kollegen sehen das so: Auf den Punkt bringt es etwa Petra Dorner-Wiehe von Dawn Foods Germany. «Ohne Nachwuchsförderung werden wir künftig 40 Prozent unserer Stellen nicht mehr besetzen können. Aus diesem Grund bilden wir seit zwei Jahren selbst Konditoren aus».

Chancen durch die Förderung des Nachwuchses sehen die Befragten einerseits für ihre eigenen Unternehmen, denn sie benötigen qualifiziertes Personal für das Qualitätsmanagement, die Forschung und die Entwicklung sowie erfahrene Handwerker, die mit den Kunden auf Augenhöhe kommunizieren können und deren Bedürfnisse verstehen. Andererseits stärken die Unternehmen mit ihrem Engagement für den Nachwuchs auch ihre Kunden. Denn Bäcker und Konditoren sind wichtige Kunden für die Zulieferindustrie.

Die Maßnahmen, die dem Nachwuchsschwund in der Backbranche entgegenwirken, sind vielfältig. 92 Prozent der befragten Unternehmen bieten Praktika oder Ausbildungsplätze an. Um Schülern den Beruf des Bäckers oder Konditors näherzubringen, stellen sie ihre Unternehmen und die verschiedenen Berufsbilder in Schulen vor und sind auf Berufsbildungsmessen vertreten. Zudem ermöglichen sie Workshops an Berufsschulen oder im eigenen Unternehmen und unterstützen den Unterricht mit Fachpublikationen sowie Rohstoffen. Auch die Ausbildungsstätten des Handwerks werden von der Zulieferindustrie unterstützt.

Trotz der umfangreichen Unterstützung sehen die Unternehmen die Hauptverantwortung bei den ausbildenden Backbetrieben selbst. Wichtig sind den Backzutatenherstellern Kooperationen und gemeinsame Initiativen mit allen Partnern. Dazu gehören auch die Unterstützung durch die Eltern sowie berufs- und ausbildungsbegleitende Maßnahmen seitens staatlicher Stellen. «Optimal wäre eine Zusammenarbeit aller Initiativen“, betont Susanne Steinfort-Klass von der Martin Braun Gruppe, und ihre Kollegin Jasmin Eschenbacher von Ireks ergänzt: «Als Unternehmen der Backzutatenbranche sind wir uns unserer Verantwortung für die Nachwuchsförderung bewusst und stellen uns dieser Aufgabe gerne. Daher unterstützen wir entsprechende Initiativen verschiedener Verbände und Institutionen und fördern zudem unsere eigenen Mitarbeiter in ihrer beruflichen Weiterentwicklung».

13.09.2017 - [www.back-intern.de](http://www.back-intern.de)

URL: <http://www.back-intern.de/2017/09/13/umfrage-nachwuchsfoerderung/>

## Umfrage Nachwuchsförderung



Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorenhandwerk ist den meisten Mitgliedern des Wissensforums Backwaren e.V. (WFB) wichtig bis sehr wichtig. Dies hat eine Umfrage des WFB ergeben. Die Maßnahmen zur Förderung und Unterstützung des Nachwuchses sind vielfältig. „Die Nachwuchsförderung im Bäcker- und Konditorhandwerk ist für alle Beteiligten eine wichtige Aufgabe. Qualifiziertes Personal sichert die Zukunft der backenden Unternehmen“, sagt Karl Schmitz, stellvertretender Vorsitzender des Wissensforums Backwaren e.V. und Geschäftsführer der SchapfenMühle GmbH & Co. KG.

Chancen durch die Förderung des Nachwuchses sehen die Befragten einerseits für ihre eigenen Unternehmen, denn sie benötigen qualifiziertes Personal für das Qualitätsmanagement, die Forschung und die Entwicklung sowie erfahrene Handwerker, die mit den Kunden auf Augenhöhe kommunizieren können und deren Bedürfnisse verstehen. Andererseits stärken die Unternehmen mit ihrem Engagement für den Nachwuchs ihre Kunden - die Bäcker und Konditoren.

Die Maßnahmen, um dem Nachwuchsschwund entgegenwirken, sind vielfältig. 92 Prozent der befragten Unternehmen bieten Praktika oder Ausbildungsplätze an. Um Schülern den Beruf des Bäckers oder Konditors näherzubringen, stellen sie ihre Unternehmen und die verschiedenen Berufsbilder in Schulen vor und sind auf Berufsbildungsmessen vertreten. Des Weiteren ermöglichen sie Workshops an Berufsschulen oder im eigenen Unternehmen und unterstützen

den Unterricht mit Fachpublikationen sowie Rohstoffen. Auch die Ausbildungsstätten des Handwerks werden von der Zulieferindustrie unterstützt.

Hauptverantwortung liegt bei ausbildenden Betrieben

Trotz der umfangreichen Unterstützung sehen die Unternehmen die Hauptverantwortung bei den ausbildenden Backbetrieben selbst. Wichtig sind den Backzutatenherstellern Kooperationen und gemeinsame Initiativen mit allen Partnern. „Optimal wäre eine Zusammenarbeit aller Initiativen“, betont Susanne Steinfort-Klass von der Martin Braun Gruppe, und ihre Kollegin Jasmin Eschenbacher von der Ireks ergänzt: „Als Unternehmen der Backzutatenbranche sind wir uns unserer Verantwortung für die Nachwuchsförderung bewusst und stellen uns dieser Aufgabe gerne. Daher unterstützen wir entsprechende Initiativen verschiedener Verbände und Institutionen und fördern zudem unsere eigenen Mitarbeiter in ihrer beruflichen Weiterentwicklung.“

Foto: Zentralverband

11.10.2017 - [www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

URL: <https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ab-sofort-in-neuem-gewand/>

«backwaren aktuell»: ab sofort in neuem Gewand

Berlin. (wifo) «backwaren aktuell» hat seit der Ausgabe 02/2017 ein neues Gewand. Das Layout ist übersichtlicher, aufgeräumter und somit lesbarer gestaltet worden. Der Charakter der vom Wissensforum Backwaren herausgegebenen Fachpublikation hat sich indes nicht verändert. Trotz optischer Anpassungen bleiben die Inhalte wie gewohnt anspruchsvoll und auf einem hohen Qualitätsniveau.

Lesegewohnheiten haben sich in den letzten Jahren geändert, vor allem bei jüngeren Leuten. Aus diesem Grund wurde das Branchenmagazin backwaren aktuell des Wissensforum Backwaren (WFB) einem Relaunch unterzogen. Zielsetzung war es, durch auflockernde Elemente auch mehr jüngere Fachexperten und den Branchennachwuchs als Leser zu gewinnen. Branchennews, informativen Kurznotizen wie Termine, ein personalisiertes Editorial und Zitate, wecken die Neugier des Lesers und ermöglichen einen sanften Einstieg in den Lesefluss. Optische Elemente zum jeweiligen Themenschwerpunkt und die Angabe der Lesezeit geben dem Leser Orientierung. Hervorgehobene Zitate, größere Bilder und Infokästen lockern die Texte optisch auf.

«Bei der Überarbeitung war es uns wichtig, dass zwar das Layout moderner wird, inhaltlich jedoch das bisherige Niveau beibehalten wird, wie man es von der backwaren aktuell gewohnt ist», verdeutlicht Christof Crone, Geschäftsführer und 1. Vorsitzender des Vereins, die Intention. «Unsere Fachpublikation hat sich zur Standardlektüre in der Branche entwickelt. Sowohl bei Berufsschulen als auch in Entscheidungsgremien von Politik und Lebensmittelüberwachung ist es gut etabliert».

Vom Alleskönner Hafer bis zur Ausbildung des Brot-Sommeliers

Der Leitartikel von backwaren aktuell 02/2017 beschäftigt sich mit dem Thema Hafer. Richeza Reisinger geht neben den Health Claims, die für Hafer genutzt werden dürfen, in einer anschaulichen Übersicht auf die Herstellungsverfahren und die Verwendung der unterschiedlichen Hafererzeugnisse ein.

Dr. Friedrich Kunz nimmt uns mit auf einen historischen Exkurs rund um den Pumpernickel. Der Leser erfährt, wo das Wort Pumpernickel seinen Ursprung hat und was in der Praxis bei der Herstellung zu beachten ist.

Dem deutschen Lebensmittelbuch aus juristischer Sicht nähern sich die beiden Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau. Im ersten Teil des mehrteiligen Artikels beschäftigen sie sich mit den Grundlagen des Lebensmittelbuchs.

Über die Ausbildung zum Brot-Sommelier berichtet Sandra Ganzenmüller. Sie führte mit Joerg Schmid, Bäckermeister und Brot-Sommelier, ein aufschlussreiches Interview.

11.10.2017 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de)

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ab-sofort-in-neuem-gewand/>

«backwaren aktuell»: ab sofort in neuem Gewand

Berlin. (wifo) «[backwaren aktuell](#)» hat seit der Ausgabe 02/2017 ein neues Gewand. Das Layout ist übersichtlicher, aufgeräumter und somit lesbarer gestaltet worden. Der Charakter der vom Wissensforum Backwaren herausgegebenen Fachpublikation hat sich indes nicht verändert. Trotz optischer Anpassungen bleiben die Inhalte wie gewohnt anspruchsvoll und auf einem hohen Qualitätsniveau.

Lesegewohnheiten haben sich in den letzten Jahren geändert, vor allem bei jüngeren Leuten. Aus diesem Grund wurde das Branchenmagazin backwaren aktuell des Wissensforum Backwaren (WFB) einem Relaunch unterzogen. Zielsetzung war es, durch auflockernde Elemente auch mehr jüngere Fachexperten und den Branchennachwuchs als Leser zu gewinnen. Branchennews, informativen Kurznotizen wie Termine, ein personalisiertes Editorial und Zitate, wecken die Neugier des Lesers und ermöglichen einen sanften Einstieg in den Lesefluss. Optische Elemente zum jeweiligen Themenschwerpunkt und die Angabe der Lesezeit geben dem Leser Orientierung. Hervorgehobene Zitate, größere Bilder und Infokästen lockern die Texte optisch auf.

«Bei der Überarbeitung war es uns wichtig, dass zwar das Layout moderner wird, inhaltlich jedoch das bisherige Niveau beibehalten wird, wie man es von der backwaren aktuell gewohnt ist», verdeutlicht Christof Crone, Geschäftsführer und 1. Vorsitzender des Vereins, die Intention. «Unsere Fachpublikation hat sich zur Standardlektüre in der Branche entwickelt. Sowohl bei Berufsschulen als auch in Entscheidungsgremien von Politik und Lebensmittelüberwachung ist es gut etabliert».

Vom Alleskönner Hafer bis zur Ausbildung des Brot-Sommeliers

Der Leitartikel von backwaren aktuell 02/2017 beschäftigt sich mit dem Thema Hafer. Richeza Reisinger geht neben den Health Claims, die für Hafer genutzt werden dürfen, in einer anschaulichen Übersicht auf die Herstellungsverfahren und die Verwendung der unterschiedlichen Hafererzeugnisse ein.

Dr. Friedrich Kunz nimmt uns mit auf einen historischen Exkurs rund um den Pumpnickel. Der Leser erfährt, wo das Wort Pumpnickel seinen Ursprung hat und was in der Praxis bei der Herstellung zu beachten ist.

Dem deutschen Lebensmittelbuch aus juristischer Sicht nähern sich die beiden Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau. Im ersten Teil des mehrteiligen Artikels beschäftigen sie sich mit den Grundlagen des Lebensmittelbuchs.

Über die Ausbildung zum Brot-Sommelier berichtet Sandra Ganzenmüller. Sie führte mit Joerg Schmid, Bäckermeister und Brot-Sommelier, ein aufschlussreiches Interview.

18.10.2017 - [www.back-intern.de](http://www.back-intern.de)

URL: <https://www.back-intern.de/2017/10/18/stern-bericht-polarisiert/>

Ein Kommentar von **Mario Töpfer**

Da hat man auch mit besten Argumenten einfach keine Chance: Wenn das Magazin **Stern** mal wieder eine Geschichte über Brot schreibt, dann kann sie nur polarisieren. Denn damit macht der Verlag Auflage. Das gilt nicht nur für Magazine, das gilt auch für die vielen Verbrauchersendungen im Fernsehen. Ob die Verbraucher das wirklich alles glauben?

Das einzige, was hilft, ist aufklären, transparent sagen, wie man produziert. Welche Zutaten eingesetzt werden und warum. Bäcker verwenden ja nichts Gefährliches. Die Zutatenliste auf jedem Fertiggericht ist länger als bei einem Brötchenbackmittel.

Transparenz zu schaffen, wie es sich der Backzutatenverband seit ein paar Jahren auf die Fahnen geschrieben hat, ist der einzige Weg, der langfristig Erfolg hat. Gegen den Stern und den Journalisten mit offenen Briefen zu schießen lenkt nur unnütz die Aufmerksamkeit auf das Medium und erzeugt eher den Eindruck, man wolle auf die Berichterstattung Einfluss nehmen.

Deutschlands Bäcker backen tolles Brot - das sagt ja sogar der Stern-Autor. Zwei hat er getroffen. Die übrigen 12.000 haben jetzt eine gute Vorlage, um mit ihren Kunden ins Gespräch zu kommen.

19.10.2017 - [www.backjournal.de](http://www.backjournal.de)

URL:

<http://www.backjournal.de/nc/backjournal/nachrichten/src/local/2755.html>

### Backzutatenverband setzt auf mehr Transparenz



Der Vorstand des Wissensforums Backwaren auf der Pressekonferenz in Berlin, von links: Karl Schmitz (Schapfenmühle), Christof Crone (Backzutatenverband) und Gerrit Rosch (Dawn Food). (Foto: BJ / Dirk Waclawek 2017)

Die Mitglieder des Backzutatenverbandes planen über das Wissensforum Backwaren die Verbraucher in Zukunft besser informieren. Das wurde auf einer Pressekonferenz des Wissensforums im Rahmen der Jahrestagung des Verbandes in Berlin deutlich. Dr. Detlef Krüger, Geschäftsführer der Martin Braun-Gruppe und Präsident des Backzutatenverbandes, möchte auf diesem Wege nicht zuletzt Beiträge wie den über die Backbranche im letzten Stern verhindern. Wichtig sei mehr Transparenz zu schaffen und zu informieren, um Skandalisierung zu erschweren. In diesem Zusammenhang wies Karl Schmitz, Geschäftsführer der Schapfenmühle und Vorstand des Wissensforums, auf die Leistungen hin, die die Mitglieder des Backzutatenverbandes für das Bäckerhandwerk erbrachten. Mehr dazu im nächsten Back Journal.

15.12.2017 - [www.webbaecker.de](http://www.webbaecker.de)

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2017-zum-download-bereit/>

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2017 zum Download bereit

**Berlin.** (wifo) Die dritte und damit letzte Ausgabe 2017 von «[backwaren aktuell](#)», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, hat ihren Schwerpunkt im Bereich Lebensmittelrecht. Dr. Birgit Rehlender gibt Einblicke in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer analysiert die aktuelle Diskussion um Acrylamid. Dr. med. Johannes M. Peil erläutert die Bedeutung von Brot und Backwaren in unserer Ernährung und Axel Klawuhn entführt uns in die Welt der Gewürze.

- Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer, Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien, greift mit seinem Artikel zum Thema Acrylamid in Backwaren ein derzeit bedeutendes Thema aus dem Lebensmittelrecht auf. Er verdeutlicht, wo wir in der politischen Diskussion um Grenzwerte und Maßnahmen stehen.
- Nachdem in Ausgabe 02/2017 die Grundlagen des Deutschen Lebensmittelbuchs durch die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau erläutert wurden, berichtet Dr. Birgit Rehlender, Vorsitzende der Lebensmittelbuch-Kommission, im zweiten Teil der Serie über die Weiterentwicklung der Leitsätze und informiert über die Reform der Kommission. Neben einem Einblick in den Aufbau der Kommission erläutert sie die Überarbeitung der Leitsätze und gibt dem Leser so einen Einblick in die Arbeit der Lebensmittelbuch-Kommission.
- Im Interview mit Dr. med. Johannes M. Peil, Vorsitzender des Deutschen Instituts für Sporternährung, wird die Bedeutung von Brot und Backwaren in unserer Ernährung beleuchtet. Neben einer ausreichenden Versorgung mit hochwertigem Eiweiß wird der regelmäßige Verzehr von kleinen kohlenhydrathaltigen Mahlzeiten empfohlen. Insbesondere Brot eignet sich hierfür, da es mit den verschiedensten Belagvariationen die unterschiedlichen sportlichen Zielsetzungen erfüllen kann.
- In die Welt der Gewürze entführt Axel Klawuhn, zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums Kulmbach. Er erläutert den Weg der Gewürze aus fernen Ländern nach Europa sowie deren Verwendung.

15.12.2017 - [www.backnetz.eu](http://www.backnetz.eu)

URL: <https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2017-zum-download-bereit/>

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2017 zum Download bereit

Berlin. (wifo) Die dritte und damit letzte Ausgabe 2017 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, hat ihren Schwerpunkt im Bereich Lebensmittelrecht. Dr. Birgit Rehlender gibt Einblicke in die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer analysiert die aktuelle Diskussion um Acrylamid. Dr. med. Johannes M. Peil erläutert die Bedeutung von Brot und Backwaren in unserer Ernährung und Axel Klawuhn entführt uns in die Welt der Gewürze.

- Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer, Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien, greift mit seinem Artikel zum Thema Acrylamid in Backwaren ein derzeit bedeutendes Thema aus dem Lebensmittelrecht auf. Er verdeutlicht, wo wir in der politischen Diskussion um Grenzwerte und Maßnahmen stehen.
- Nachdem in Ausgabe 02/2017 die Grundlagen des Deutschen Lebensmittelbuchs durch die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau erläutert wurden, berichtet Dr. Birgit Rehlender, Vorsitzende der Lebensmittelbuch-Kommission, im zweiten Teil der Serie über die Weiterentwicklung der Leitsätze und informiert über die Reform der Kommission. Neben einem Einblick in den Aufbau der Kommission erläutert sie die Überarbeitung der Leitsätze und gibt dem Leser so einen Einblick in die Arbeit der Lebensmittelbuch-Kommission.
- Im Interview mit Dr. med. Johannes M. Peil, Vorsitzender des Deutschen Instituts für Sporternährung, wird die Bedeutung von Brot und Backwaren in unserer Ernährung beleuchtet. Neben einer ausreichenden Versorgung mit hochwertigem Eiweiß wird der regelmäßige Verzehr von kleinen kohlenhydrathaltigen Mahlzeiten empfohlen. Insbesondere Brot eignet sich hierfür, da es mit den verschiedensten Belagvariationen die unterschiedlichen sportlichen Zielsetzungen erfüllen kann.
- In die Welt der Gewürze entführt Axel Klawuhn, zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums Kulmbach. Er erläutert den Weg der Gewürze aus fernen Ländern nach Europa sowie deren Verwendung.

«backwaren aktuell», Ausgabe 03/2017, steht ab sofort zum kostenfreien Download bereit. Interessenten können sich die Publikation auch als Printexemplar zusenden lassen (Foto: pixabay.com).

18.12.2017 - [www.baeko-magazin.de](http://www.baeko-magazin.de)

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/18-12-2017-fokus-auf-lebensmittelrecht/>



BRANCHENNWS S. 2-3 | INSPIRATION AUS DER WEIT DER GEWÜRZE S. 3-7 | ACRYLAMID IN BACKWAREN: EINE STANDORT-  
BESTIMMUNG S. 9-11 | DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL II S. 12-17 | TREIBSTOFF FÜR MUSKELN UND GEHIRN S. 18-21

## BACKWAREN AKTUELL

### Fokus auf Lebensmittelrecht

Die letzte Ausgabe des Jahres 2017 der Fachpublikation *backwaren aktuell*, herausgegeben vom Wissensforum Backwaren e.V., hat diesmal ihren Schwerpunkt im Bereich Lebensmittelrecht.

Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer, Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien e.V., greift mit seinem Artikel zum Thema Acrylamid in Backwaren ein derzeit bedeutendes Thema aus dem Lebensmittelrecht auf. Er verdeutlicht, wo wir in der politischen Diskussion um Grenzwerte und Maßnahmen stehen.

### Reform der Kommission

Nachdem in Ausgabe 02/2017 [backwaren aktuell](#) die Grundlagen des Deutschen Lebensmittelbuchs durch die Rechtsanwälte Helmut Martell und Rochus Wallau erläutert wurden, berichtet Dr. Birgit Rehlender, Vorsitzende der Lebensmittelbuch-Kommission, im zweiten Teil der Serie über die Weiterentwicklung der Leitsätze und informiert über die Reform der Kommission. Neben einem Einblick in den Aufbau der Kommission erläutert sie die Überarbeitung der Leitsätze und gibt dem Leser so einen Einblick in die Arbeit der Lebensmittelbuch-Kommission.

### Bedeutung von Backwaren für Ernährung

Im Interview mit Dr. med. Johannes M. Peil, Vorsitzender des Deutschen Institutes für Sporternährung e.V., wird die Bedeutung von Brot und Backwaren in unserer Ernährung beleuchtet. Neben einer ausreichenden Versorgung mit hochwertigem Eiweiß wird der regelmäßige Verzehr von kleinen kohlenhydrathaltigen Mahlzeiten empfohlen. Insbesondere Brot eignet sich

hierfür, da es mit den verschiedensten Belagvariationen die unterschiedlichen sportlichen Zielsetzungen erfüllen kann.

### Welt der Gewürze

In die Welt der Gewürze entführt Axel Klawuhn, zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums Kulmbach e.V. Er erläutert den Weg der Gewürze aus fernen Ländern nach Europa sowie deren Verwendung.

## Newsletter

20.12.2017 - Newsletter back.mail

"backwaren aktuell": Lebensmittelrecht und Acrylamid

Die Acrylamidgehalte schwanken weiterhin erheblich, wie aktuelle Untersuchungen des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA) feststellen. Passend zur Hochsaison von Lebkuchen und Co. beschäftigt sich auch die gerade erschienene Ausgabe von backwaren aktuell des Wissensforums Backwaren e.V. mit dem Thema. Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer analysiert die aktuelle Diskussion um den Stoff. Schwerpunktthema der Ausgabe ist der Bereich Lebensmittelrecht.