



Wissensforum Backwaren
Berlin • Wien



2020

Foto: © Monika Grabkowska on Unsplash

GESCHÄFTSBERICHT

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.



VORWORT

Berlin, im Mai 2021

Verehrte Leserinnen und Leser,

auch in 2020/2021 hat das Wissensforum Backwaren sich für größtmögliche Transparenz in der Öffentlichkeitsarbeit unserer Branche eingesetzt. Die Krise tat dem zum Glück keinen Abbruch. Der nachfolgende Tätigkeitsbericht legt hierüber beredt Zeugnis ab.

Besonders stolz kann das Wissensforum auf seine bewährte Fachbroschüren-Reihe zurückblicken. Im Jahr 2020 konnte die aktualisierte Broschüre „Backhefe – natürlich rein“, die gemeinsam mit dem Hefeverband auf den Weg gebracht wurde, an diese Tradition anknüpfen.

Auch unser begehrtes Organ „backwaren aktuell“ erschien 2020 weiterhin regelmäßig in drei Ausgaben, mit einem bunten Strauß an Themen.

Pandemiebedingt im digitalen Rahmen führten wir unseren Fachmedientalk durch, der sich ganz dem Thema Digitalisierung widmete, und von der Fachpresse gut angenommen wurde.

Zur Intensivierung der Kommunikation in Richtung Publikumspresse starteten wir in 2020 unseren Presseservice „Wissen Backzutaten“. Mehr dazu auf Seite 17.

Auf unserer Homepage tat sich in 2020 einiges: Allein fünf neue Artikel unseres Blogs, mit dem die Themen der Branche leicht verständlich rübergebracht werden, wurden veröffentlicht.

So können wir froh und dankbar zurückblicken auf ein ereignisreiches Jahr, das wir allen Widrigkeiten zum Trotz gemeinsam mit unserer Partneragentur im Dienst der Branche gemeistert haben.

Nicht zuletzt danken wir abermals unserer Assistentin der Geschäftsführung, Frau Kathleen Reif, für ihren unermüdlichen Einsatz; auch bei der Zusammenstellung des vorliegenden Geschäftsberichts. Meinen Mitvorständen danke ich für die hervorragende Zusammenarbeit. Der Vorstand dankt den Mitgliedern des PR-Arbeitskreises für die stets gute und konstruktive strategische Zusammenarbeit, die auch in 2021 hervorragend fortgesetzt wurde!

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

RA CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer,
Wissensforum Backwaren e.V.



DR. THORID KLANTSCHITSCH

Stellvertretende Vorsitzende



GERRIT ROSCH

Stellvertretender Vorsitzender





INHALT

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2020	4
2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2020	5
3. PUBLIKATIONEN	6
A) Bestand Fachbroschüren 2020	6
B) backwaren aktuell	10
C) backwaren aktuell Themenbereiche	11
4. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH	12
6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	13
Pressemitteilungen	13
Fachmedientalk 2020	14
Pressebüro und Medienkontaktarbeit	16
Presseservice "Wissen Backzutaten"	17
Blogger Relation: wissenshunger.pur	17
Mitgliedschaften in Ernährungsverbänden	18
7. INTERNETAUFTRITTE/BLOG	19
8. PR-ARBEITSKREIS	20
9. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT	20
10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN	21
Mitglieder in Deutschland	21
Mitglieder in Österreich	27
11. PRESSESPIEGEL	28
11. DATENSCHUTZHINWEIS	95

GESCHÄFTSBERICHT 2020

vorgestellt auf der Mitgliederversammlung
am 18. Mai 2021 (online)

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

www.wissensforum-backwaren.de/datenschutz

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

Geschäftsbereich Deutschland

Neustädtische Kirchstraße 7A, 10117 Berlin

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

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

Internet www.wissensforum-backwaren.de

www.wissenwasschmeckt.de

E-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich

Smolagasse 1, 1220 Wien

Hotline +43 (0) 8/100 010 93

Internet www.wissensforum-backwaren.at

E-Mail info@wissensforum-backwaren.at

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2020

Vorstand

Vorsitzende(r): RA Christof Crone, *Wissensforum Backwaren e.V.*
Stellv. Vorsitzende(r): Dr. Thorid Klantschitsch, *Zeelandia GmbH & Co. KG*
Gerrit Rosch, *Dawn Foods Germany GmbH*

PR-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Lena Thalhammer, *backaldrin International, The Kornspitz Company GmbH*
Claudia Linder, *Martin Braun KG*
Elke Preißler, *UNIFERM GmbH & Co. KG*
Heidi Kahlstorf, *CSM Deutschland GmbH*
Jochen Falk, *Dawn Foods Germany*
Jasmin Heisinger, *IREKS GmbH*
Dr. Georg Böcker, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Susanne Masch, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Hanna Neumann, *Zeelandia GmbH & Co. KG*
Dr. Alexander Henrich, *AB Enzymes GmbH*
Sandra Ganzenmüller, *kommunikation.pur GmbH*
Sarah Fischer, *kommunikation.pur GmbH*

Wissenschaftlicher Beirat

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

Gf. Vorstandsmitglied

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

Geschäftsstelle

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

2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2020

Im Berichtszeitraum fand die 12. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 23. Juni 2020, erstmals als virtuelle Veranstaltung aufgrund der Corona-Pandemie. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2019 vorgestellt. Zudem wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2020 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Auf der Mitgliederversammlung 2020 standen aufgrund der Vereinssatzung turnusmäßig Vorstandswahlen an. Herr Christof Crone, Herr Gerrit Rosch sowie Frau Dr. Thorid Klantschitsch stellten sich zur Wiederwahl zur Verfügung. Die drei genannten Kandidaten wurden einstimmig durch die Versammlung in den Vorstand berufen. Die Gewählten nahmen die Wahl an und dankten der Versammlung für das ihnen entgegengebrachte Vertrauen.

Bezüglich weiterer Einzelheiten zur Mitgliederversammlung wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 22. Juni 2020 verwiesen.

Im Jahr 2020 fand erneut keine Herbsttagung des Backzutatenverbandes statt. Damit entfiel auch eine entsprechende Veranstaltung des Wissensforums Backwaren. Die Corona-Pandemie ließ keinerlei Veranstaltungen im Jahr 2020 zu. Allerdings lud das Wissensforum die Fachpresse zu einem, erstmals im digitalen Format, erneuten Fachmedientalk ein. Das Echo der Fachpresse auf den Fachmedientalk entnehmen Sie dem Pressespiegel.



3. PUBLIKATIONEN

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

A) BESTAND FACHBROSCHÜREN 2020

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

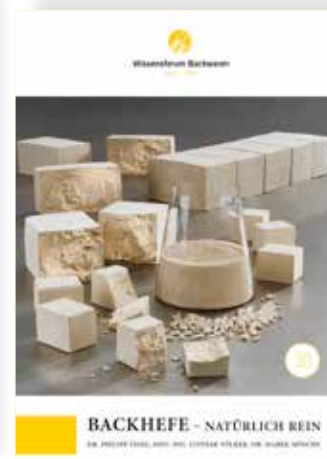
Angelehnt an das moderne frische Design der seit 2017 in neuem Look erscheinenden *backwaren aktuell* überarbeitet das Wissensforum nun auch nach und nach seine Fachbroschüren. Den Anfang machte im Jahr 2019 die Broschüre „Was sind Backmittel?“, die nicht nur optisch, sondern auch inhaltlich aktualisiert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

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

genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatzgebieten klärt die Fachbroschüre „Backhefe – natürlich rein“ eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis.

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

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



3. PUBLIKATIONEN

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

Nr.	Titel	Stand (online)
1	Was sind Backmittel?	2019
	Bread improvers – action and application	2009
3	Rohstoffe für Brotbackmittel	2009
7	Bio-Backwaren	2011
8	Gewürze in Backwaren	2009
9	Backwaren – Geschichte und Wissen heute	2009
10	Schokoladenüberzugsmassen und Fettglasuren	2012
11	Die Geschichte der Backmittel	2009
12	Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck	2012
13	Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren	2000
14	Früchte und deren Zubereitung für Bäckerei und Konditorei	2009
15	Fehler bei 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	2020

3. PUBLIKATIONEN 2020

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

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

3. PUBLIKATIONEN

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

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

3. PUBLIKATIONEN

B) BACKWAREN AKTUELL

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

Im Jahr 2020 sind insgesamt drei Ausgaben der *backwaren aktuell* erschienen.

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

LESERKREIS

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

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

Im Jahr 2017 wurde mit dem Relaunch der *backwaren aktuell* eine Abfrage unter den Empfängern gestartet, wer die Ausgabe zukünftig nur noch als digitale Version erhalten möchte. Seitdem wird eine Mail mit den Links zu dem vollständigen PDF sowie den einzelnen Artikeln auf der Webseite des Wissensforums Backwaren an den Interessenkreis versendet. Dieser Verteiler umfasst rund 400 E-Mail-Adressen.

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



3. PUBLIKATIONEN

C) BACKWAREN AKTUELL THEMENBEREICHE

Die Ausgaben im Jahr 2020 enthielten folgende Themenbeiträge.

Ausgabe 01/20

	Irene Krauss	„Ich bin ein Berliner“ Vom rustikalen Schmalzgebäck zum gefüllten Faschingskrapfen
	Dr. Peter Stolz	„Gut Ding will Weile haben“ Die Langzeitführung mit Sauerteig setzt neue Impulse
	Bernd Kütscher, Stefan Keller	Positiv brotverrückt Ein Rück- und Ausblick zur Fortbildung „Geprüfter Brot-Sommelier“
	Petra Blümel	Weniger Zucker, voller Geschmack!
	Bärbel Ines Hintermeier	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Low Carb Müsli, Brot & Co.

Ausgabe 02/20

	Dr. Markus Brunnbauer, Uwe Schröder	Sportive Multitalente Brot als Basis für sportliche Trainingserfolge im Sortiment richtig nutzen
	Dr. Dominic Lorenz	Trendzutat Grünkern Anbau, Verarbeitung & Einsatzmöglichkeiten des Traditionsprodukts
	Dr. Lutz Popper	Mehl- und Teigbehandlungsmittel in der Europäischen Union
	Franca Werhahn	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Topf Secret – neue Rechtsprechung und nun?

Ausgabe 03/20

	Irene Krauss	Christbrote uff Weihnachten: Der Stollen
	Manfred Laukamp	Starkes Stollenmarketing Mit gelebter Kompetenz zum Erfolg
	Alexander Henke	Baumkuchen: Der König der Kuchen
	Jochen Falk, Jörg Thomas	Sahne, Rahm, Obers & Co. Aromatisierung für vielfältigen Geschmack
	Dr. Markus Brunnbauer	Österreichs Mehlspeisenkultur Von den Ursprüngen zu den heutigen Klassikern des Konditorhandwerks
	Bärbel Ines Hintermeier	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts „Ich bin noch gut“ – Lebensmittel sind oft länger haltbar

4. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH

ARGE BACKMITTELERZEUGER

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2020 weitestgehend fortgesetzt. Es besteht ein inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien.

Herr Crone nahm im Jahr 2020 an einer Telefonkonferenz und an einer virtuellen Sitzung 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. Das Symposium fand im Jahr 2020 aufgrund der Corona-Pandemie nicht statt.

Das nächste Jahressymposium ist für den 29. April 2022 angedacht.

Die für das Jahr 2020 geplante sechste gemeinsame wissenschaftliche Tagung für angewandte Getreidewissenschaften fiel aufgrund der Corona-Pandemie aus.

Die siebte Tagung für angewandte Getreidewissenschaften findet am 30. September 2020 bei der AGF Detmold statt.



TRANSPARENZOFFENSIVE

„WISSEN WAS SCHMECKT“

Der 2013 für das Verkaufspersonal in Bäckereien konzipierte und im Januar 2014 bereits in Deutschland publizierte Pocketfolder als Bestandteil der Transparenzoffensive „Wissen was schmeckt“ wurde in Zusammenarbeit mit der ARGE Backmittelerzeuger auch in Bezug auf einzelne österreichische Besonderheiten – im Wesentlichen in Bezug auf die leicht von Deutschland abweichenden national geregelten Kenntlichmachungspflichten bei loser Ware – angepasst. Er wird, wie auch das Informationsangebot auf der Website www.wissenwas-schmeckt.at gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten.

Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden, wie auch in den Vorjahren, im Jahr 2020 nicht vorgenommen.



6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEMITTEILUNGEN

Im Berichtszeitraum wurden Pressemitteilungen zu folgenden Themen an die Fach- bzw. Publikumspresse versendet, die für entsprechenden Niederschlag in den Medien gesorgt haben (s. Pressespiegel):

Februar 2020:

„Wissensforum Backwaren e.V. setzt sich ein für mehr Transparenz“

Erstmals wird eine Pressemitteilung des Wissensforum Backwaren e.V. gezielt an die Publikumspresse versendet. Dies dient der Bekanntmachung des Verbandes, seiner Tätigkeiten und seiner Anliegen, sowie seiner Positionierung als Experte rund um Backthemen. Des Weiteren schafft die Vorstellung bei der Publikumspresse die Grundlage für weiterführende Medienkontaktarbeit, wie den Presseservice, der kurz darauf gestartet wird (siehe S. 17).

März 2020:

„Neue Kolumne in der backwaren aktuell“

Die neue Kolumne der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft fungiert als Aufhänger, um Aufmerksamkeit für backwaren aktuell in der Fachpresse zu generieren. Die Rubrik „Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts“ ist seit Ende 2019 fester Bestandteil der *backwaren aktuell* und füllt dort standardmäßig die letzten zwei Seiten. Fachkundige Anwälte der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft beleuchten hier verschiedene Aspekte lebensmittelrechtlicher Fragestellungen.

Juni 2020:

„Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. wiedergewählt“

Die Pressemitteilung informiert die Fachpresse über die erstmals digital abgehaltene Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. und die Wiederwahl des Vorstandes in diesem Zuge. Mittels eines Online-Abstimmungstools wird der bisherige Vorstand des Wissensforum Backwaren e.V. bestehend aus Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Thorid Klantschitsch wiedergewählt.

November 2020:

„Fachbroschüre Backhefe relaucht“

Die Fachpresse wird über den Relaunch der Fachbroschüre „BACKHEFE – NATÜRLICH REIN“ in Kenntnis gesetzt. Die Fachbroschüre klärt eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Neben einer sorgfältigen inhaltlichen Prüfung und Anpassung der drei Autoren Dr. Philipp Fesl, Dipl.-Ing. Lothar Völker und Dr. Marek Mösche, sorgen viele neue Abbildungen und Grafiken für vertiefende Informationen und ein besseres Verständnis.



6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

FACHMEDIENTALK 2020

Aufgrund der Corona-Pandemie fand der Fachmentalk 2020 virtuell über die Software Microsoft TEAMS statt. Als Termin wurde der 30. September 2020, von 10:00 bis 11:00 Uhr gewählt. Das ursprüngliche, schon vor der Pandemie festgelegte Thema „Digitalisierung“ wurde um die Auswirkungen von Corona auf die Branche erweitert. Die konkrete Agenda lautete wie folgt:

Digitalisierung der Backbranche:

Zwischen Tradition und Moderne – Wo stehen wir?

Was ist von Bedeutung?

Lagebericht zu den Folgen von Corona:

Welche Auswirkung hat die Krise auf die Backbranche?

Zum Thema Digitalisierung wurden die Ergebnisse der Blitzumfrage vorgestellt, die unter den Mitgliedern des Backzutatenverbandes durchgeführt wurde. 19 Teilnehmer aus 14 verschiedenen Mitgliedsunternehmen hatten sich an der Blitzumfrage beteiligt.



Als Fazit wurden u.a. folgende Aspekte herausgezogen und den Pressevertretern präsentiert:

1. DIGITALISIERUNG ALLGEMEIN

- Digitalisierung hat in den Unternehmen insgesamt eine große Bedeutung.

- Die Digitalisierung erstreckt sich über alle Unternehmensbereiche und alle Prozesse. Besonders häufig genannt: Produktionsplanung und Kommunikation
- Vorteile der Digitalisierung:
 - Prozessoptimierung
 - schnellere und bessere Kommunikation/Vernetzung/Austausch von Informationen
- Nachteile der Digitalisierung:
 - persönlicher Kontakt kann leiden
 - Datenschutz
 - Einführung der Digitalisierung ist mit viel Zeit- und Kostenaufwand verbunden

2. DIGITALISIERUNG IN DER BACKSTUBE

- Über die Hälfte der Befragten ist der Meinung, dass die Digitalisierung noch nicht in der Backstube ihrer Kunden angekommen ist.
- Wenn die Digitalisierung in der Backstube angekommen ist, dann hauptsächlich in den Bereichen:
 - Bestellabwicklung
 - Buchhaltung
 - Logistik
 - in der Backstube
- Die Digitalisierung beeinflusst die Zusammenarbeit mit den Bäckerkunden positiv.
- 61% der Befragten bieten ihren Kunden Online-Angebote, wie
 - Schulungs- & Anwendungsvideos, Videochat
 - Rezepturen- & Zubereitungsempfehlungen
 - Werbeunterlagen
 - Produktinformationen
 - Onlineshop
 - Social Media

3. SOCIAL MEDIA

- Für den Großteil der Befragten ist Social Media für das Unternehmen eher wichtig bis sehr wichtig.
- Zusammenarbeit mit Bloggern ist eher selten.
- Gründe für Social-Media:
 - Kommunikation wird immer breiter → hohe Reichweite
 - Sichtbar sein für den Kunden → direkter Kontakt/Austausch

6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- Verbesserung der Reputation → Imageaufbau
- Wichtiger Kanal um an einer zunehmend digitalisierten Welt teilzuhaben
- Wichtig Ansprache von neuen Kunden und Zielgruppen
- Facebook und Instagram werden am häufigsten bespielt.

4. FACHMEDIEN

- Großteil der Befragten bewertet das Online-Angebot der Fachmedien als „gut“ bzw. „eher gut“.
- 78% schalten Online-Werbung → hauptsächlich Bannerwerbung in Newslettern.
- Für den Großteil der Befragten haben die Print-Ausgaben immer noch einen hohen Stellenwert und sind gerade für Fachthemen wichtig. Dennoch werden die Digitalausgaben aus Sicht der Befragten immer wichtiger

5. E-LEARNING

- 72% der Befragten nutzen in ihren Unternehmen ein E-Learning-Programm zur Weiterbildung, insbesondere zur Schulung der eigenen Mitarbeiter und des Außendienstes.
- 78% wünschen sich ein größeres E-Learning-Angebot.
- Gewünschte Themen:
 - Fachliche und verkäuferische Schulung
 - Verkaufstrainings
 - Produkte und Systeme
 - Schulungen HACCP / IfSG
 - Bedeutung der Enzyme in Lebensmitteln
 - Moderne Technologien in der Backstube

Im Anschluss wurden die Pandemie und ihre Auswirkungen auf die Branche behandelt. Basis hierfür bildeten die Umfragen, die der Backzutatenverband seit Beginn der Pandemie regelmäßig unter seinen Mitgliedern durchgeführt hat. Zusammenfassend wurden folgende Kernaussagen präsentiert (Stand 30. September 2020):

- Gerade zu Beginn der Pandemie konnte es zu Schwierigkeiten bei der Rohwarenbeschaffung und der Auslieferungslogistik kommen, diese hielten sich

jedoch in Grenzen und sind inzwischen nicht mehr vorhanden.

- Die adäquate Bedienung des Marktes war durchgängig überwiegend gegeben.
- Die Lockerungen im Sommer haben zu einer deutlichen Entspannung der Situation geführt, die Geschäftsprozesse unserer Mitglieder sind heute nicht mehr wesentlich beeinträchtigt.
- Es waren positive wie negative Effekte zu beobachten. Die negativen Effekte – gerade auf Kundenseite – überwiegen jedoch.

Als abschließendes Fazit wurde gezogen, dass die Pandemie gezeigt hat, welchen Stellenwert Lebensmittel haben und diejenigen, die sie herstellen und vertreiben.

Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass der Fachmedientalk als virtuelles Format nicht zu einem Absinken der Teilnehmerzahl geführt hat, im Gegenteil. Die Beteiligung überstieg die Quote der Vorjahre. Zudem hatten auch österreichische Medien die Möglichkeit, die Veranstaltung wahrzunehmen.

Anwesende Journalisten

Medium	Journalist
<i>Back.Business</i>	Paola Rentsch
<i>back.intern.</i>	Ulrike Jaeger
<i>BROTpro</i>	Sebastian Marquardt
<i>brot+backwaren, backspiegel</i>	Helga Baumfalk
<i>Lebensmittelhandwerk/ Agrarverlag</i>	Andrea Pascher
<i>Inger Verlagsgesellschaft mbH / DBZ Magazin</i>	Kristina Bomm
<i>Inger Verlagsgesellschaft mbH / BackJournal</i>	Dirk Waclawek
<i>BÄKO-magazin</i>	Linda Stutzer

6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Fazit des Fachmedientalks 2020

Das Feedback der teilnehmenden Fachjournalisten war gemischt, zu den Abläufen des virtuellen Events gab es Verbesserungsvorschläge. Im Großen und Ganzen schien das Online-Format aber positiv aufgenommen worden zu sein, da es Zeit spart und lange Anreisen entfallen. Der erneut virtuell stattfindende Fachmedientalk 2021 wird Gelegenheit geben, diesen Eindruck zu verifizieren. Denkbar wären in Zukunft auch hybride Formate.

PRESSEBÜRO UND MEDIENKONTAKTARBEIT

2020 wurden im Rahmen der Medienkontaktarbeit **Presseanfragen** zu folgenden Themen bearbeitet oder aktiv angestoßen:

- Zweitverwertungen von Artikeln aus *backwaren aktuell*
- Corona: Statements, Interviews oder allgemeine Infos zu Auswirkungen und zum Umgang mit der Pandemie
- Infos zu Backmischungen und Backmitteln
- Trends im Rohstoffbereich
- Clean Label
- Einsatz von Fertigprodukten/Vorprodukten

Die 2019 gestartete Reihe für die Publikumsmedien **„Ofenfrisch – Ein Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.“** wurde 2020 bis einschließlich August fortgeführt. Folgende Themen wurden hierbei aufgegriffen:

- Backmischungen
- Backzutaten
- Tiefkühlprodukte
- Salz
- Aromen
- Dinkel
- Emulgatoren

Im März wurde der Versand aufgrund der beginnenden Pandemie einmalig ausgesetzt.

Des Weiteren konnte erfolgreich eine regelmäßige **Kolumne mit Christof Crone im BÄKO-magazin** platziert werden. Die Kolumne erscheint vier Mal im Jahr und behandelt lebensmittelrechtliche Themen. Die 2020 erschienenen Beiträge trugen folgende Titel:

- Dinkel: Wie kennzeichnen?
- Nutri-Score kurz erläutert
- Zusatzstoffe kennzeichnen
- Enzyme: Wie kenntlich machen?

Dinkel: Wie kennzeichnen?

Dinkelprodukte liegen im Trend. Verbraucher schätzen die Gebäcke und Teigwaren wegen der hohen Qualität und ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Leider droht das positive Image Schaden zu nehmen. Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen inzwischen dazu über, im Zutatenverzeichnis „Wortkombinationen“ wie „Dinkel-Weizen“ zu verwenden. Grund dafür ist eine entsprechende Positionierung der EU-Kommission in einer rechtlich nicht bindenden Bekanntmachung. Der dort zum Ausdruck gekommenen Rechtsauffassung hat sich mittlerweile auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALB) angeschlossen. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis auf Dinkel hinweisen, dass es sich bei Dinkel um ein Getreide handelt, sind daher nicht verpflichtet, die Bezeichnung „Dinkel“ zu verwenden. Wie es auf den ersten Blick den Anschein erweckt, dass mehrere Hersteller die Bezeichnung „Dinkel-Weizen“ verwenden, ist dies jedoch nicht korrekt. Die Bezeichnung „Dinkel-Weizen“ ist eine Wortkombination, die nicht zulässig ist. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis auf Dinkel hinweisen, sind verpflichtet, die Bezeichnung „Dinkel“ zu verwenden. Die Bezeichnung „Dinkel-Weizen“ ist eine Wortkombination, die nicht zulässig ist.

Christof Crone

Wissensforum Backwaren

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 01-2020 Backmischungen

Auf die Tüte - fertig - los!

Die meisten von uns kennen Backmischungen aus dem Supermarktsregal. Hier gibt es sie für vielerlei Gebäck zu kaufen. Besonders zahlreich vertreten sind Kuchen: Schokoladenkuchen, Zitronenkuchen, Käsekuchen, Muffinbacken ... gerade für Backanfänger, die sich unsicher fühlen, bieten verschiedene Hersteller gelungene Lösungen. Aber auch Hobbybäcker, die es schnell und unkompliziert mögen, greifen ab und an zum Kuchen aus der Packung oder zu einer der zahlreichen Brotbackmischungen, die es auch extra für Brotbackautomaten gibt. Neuerdings zielen Backmischungen sogar die Verkaufsfächer von Dekoläden: Müsli in Einmachgläsern oder Flaschen eingeschichtet sind sie ein begehrtes Geschenk für Bekannte und Verwandte. In Kochbüchern und Foodblogs tummeln sich Anleitungen dafür, wie man solche Backmischungen auch ganz einfach selbst herstellen kann. Denn im Grunde ist darin gar nichts so Besonderes. Eigentlich handelt es sich nur um eine Zusammenstellung von verschiedenen Rohstoffen.

Gutes Brot braucht nicht viel

Vereinfacht gesagt macht eine Backmischung erst mal nichts anderes, als einem das Wiegen und Zusammenstellen der einzelnen Zutaten abzunehmen. Und das müssen nicht mal besonders viele oder ausgefallene Zutaten sein, auch eine schlichte Sechskorn-Mischung ist schon eine Art Backmischung. Einige Brotbackmischungen enthalten tatsächlich nicht viel mehr als die Rohstoffe Mehl, Trockenhefe und/oder Trockenauflager, eine Prise Salz für den Geschmack und etwas Zucker, damit die Hefe ihre Arbeit tun kann. Sauerteig und Hefe sind unverzichtbare Zutaten, damit das Brot schön luftig aufgeht und kein harter Ziegenstein wird. Oft enthalten Backmischungen für Brot auch noch einige Zusatzstoffe, die die Teigeigenschaften verbessern, die Verarbeitung erleichtern oder für eine längere Haltbarkeit sorgen sollen.

Wer will guten Kuchen backen ...

... der muss haben sieben Sachen! Schon aus diesem alten Kinderlied wird ersichtlich,

6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSESERVICE „WISSEN BACKZUTATEN“

Um die Kommunikation in Richtung Publikumspresse weiter zu intensivieren, wurde 2020 der Presseservice „Wissen Backzutaten“ gestartet. Der Presseservice wird vier Mal im Jahr an Redaktionen der Publikumsmedien versendet und liefert diesen Informationen zu einem bestimmten Thema. Die Informationen sind dabei besonders „medientauglich“ aufbereitet und in klassischen Rubriken dargestellt. Es handelt sich um „Info-Häppchen“ in leicht verständlicher Sprache, die Redaktionen die Arbeit erleichtern, da sie ohne größeren Bearbeitungsaufwand übernommen werden können.

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

- Hefe
- Backtriebmittel
- Getreide
- Backzutaten

Die Inhalte wurden zusätzlich auch noch für die aktive Medienkontaktarbeit genutzt und gezielt anhand von Themenplänen an Medien geschickt, bei denen das jeweilige Thema gerade in Bearbeitung war.

Ein „Info-Häppchen“ aus dem ersten Presseservice zum Thema Hefe wurde in einer dpa-Meldung aufgegriffen und sorgte so für vielfache Veröffentlichungen (s. Pressespiegel).

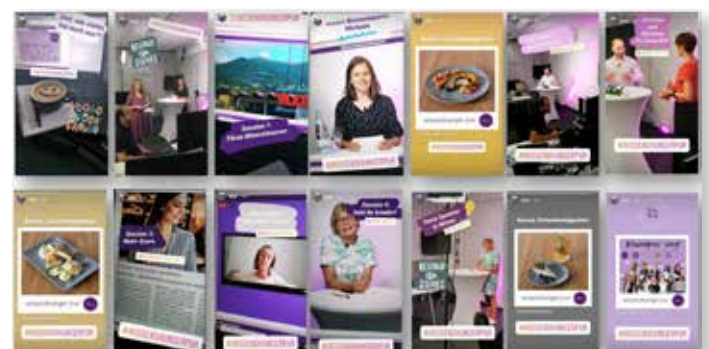


BLOGGER RELATION: WISSENSHUNGER.PUR

Um seine in den letzten Jahren begonnenen Aktivitäten im Bereich Blogger Relation fortzusetzen, beteiligte sich das Wissensforum Backwaren e.V. 2020 als Sponsor am Blogger-Event *wissenshunger.pur*.

Aufgrund der Corona-Pandemie fand auch dieses Event online statt. Über eine Goodiebag und ein Workbook für die Blogger, konnte sich das Wissensforum als Ansprechpartner und Experte bei der Zielgruppe verankern.

Insgesamt nahmen Vertreter von 52 Blogs am Event teil, mit einer Gesamtreichweite von über 500.000 Followern/Abonnenten.



6. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

MITGLIEDSCHAFTEN IN ERNÄHRUNGSVERBÄNDEN

Auch 2020 hat das Wissensforum Backwaren e.V. seine Mitgliedschaften in verschiedenen Ernährungsverbänden fortgesetzt, dazu gehören der Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE), der Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED) und der Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs. Die Mitgliedschaft beim Verband der Diätologen Österreichs wurde Ende 2019 beendet.

Durch die Mitgliedschaften können Veröffentlichungen in Verbandsmagazinen platziert und so die Zielgruppe der Ernährungsfachkräfte erreicht werden. 2020 wurden folgende Beiträge veröffentlicht:

- VDOePosition 01/2020: Kennzeichnung von Dinkelprodukten
- VDOePosition 02/2020: Was tut sich beim Nutri-Score?
- VDOe Newsletter Dezember: Fachbroschüre Backhefe aktualisiert
- VFEDaktuell 178: Hefe – Verteufelt und geliebt
- VFEDaktuell 180: Wissenswertes rund um Backhefe
- veö Einblicke 02/2020: Wissenswertes rund um Backhefe

AUS DER INDUSTRIE

- Definition konkreter Aktionspläne für den Weizen (in einer regionalen Landwirtschaft, die sich insbesondere auf Bio-Weizen und Wassereinsatz konzentriert).
- Schwächen des Verpackungskreislaufs mit 100 % recyclingfähigen Verpackungen (diesel sind bis bei 70 % bis 80 % aus Verwendung von Pappschalen bei den pflanzlichen Joghurt-Verpackungen).
- Produktion des Wasserfußdrucks pro Produkt um 80 % (die größte Wassereffizienzsteigerung in Fackeln wird es Anfang 2021 in der Agro-Kette in Österreich).
- 50 % der Produkte sollen zukünftig (basierend auf dem Umstieg der Vielfalt im Portfolio, wobei mindestens zwei verschiedene pflanzliche Zutaten verwendet werden sollen) damit verwendet Agro-Produkte.
- Implementierung einer transparenten, einfach lesbaren Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackungen (wie zum Beispiel der bereits vorhandene Nutri-Score – mit mehr als 90 % großer A und B-Bewertungen für Agro mit 100 % der Produkte).

Anmerkungen

1. „One Planet. One Health“ spiegelt die Vision von Gansow bei, dass die Gesundheit der Menschen und die des Planeten miteinander verbunden sind. Es ist ein Aufruf an alle Menschen, sich der Ernährungsvollkommenheit anzunehmen, die auf Bewegung, die darauf ausgerichtet ist, gesunde und nachhaltige Ess- und Trinkgewohnheiten einzuführen.
2. Die „Farm to Fork“-Strategie ist das Zentrum des „European Green Deal“, der Europa bis 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent machen soll. Sie fokussiert sich auf die Herausforderungen nachhaltiger Ernährungssysteme und erkennt eine Verbindung zwischen gesunden Menschen, einer gesunden Gesellschaft und einem gesunden Planeten.
3. Die Informationen des Agro-Druck, Download

Wissenswertes rund um Backhefe

Backhefe, oder wissenschaftlich: Saccharomyces cerevisiae, ist ein Lebewesen, und zwar ein sehr kleines. Der einzelne Pilz misst gerade einmal einen Durchmesser von fünf bis zehn Mikrometern. Ein Gramm Backhefe besteht aus 10.000.000.000.000 Millionen Zellen, die, wenn man sie einzeln hintereinander aufreihen würde, eine Strecke von etwa 85 Kilometern ergäben. Trotz ihrer winzigen Eigenheiten ist Backhefe in ihrer Anwendung gar nicht besonders anspruchsvoll: Ist es ihr zu kalt, dann ruht sie einfach. Bekommt die Backhefe dagegen ein wenig Zucker, fällt man sie warm und macht ein wenig, so wird sie aktiv, der Stoffwechsel wird schneller, es bilden sich charakteristische Aromastoffe und der Teig „geht“.

In Laufe der letzten 200 Jahre haben sich die wissenschaftlichen Erkenntnisse und damit auch die biotechnologischen Verfahren zur Herstellung von Backhefe stetig weiterentwickelt. Backhefe ist heutzutage ein modernes Hochleistungsprodukt und erfüllt damit ein umfangreiches Anforderungsspektrum: Sie garantiert vom Hefen bis zur Gärungsphase eine optimale Gärungsphase durch gleichzeitige Backkraft, hervorragende Haltbarkeit und höchste Reinheit. Zudem verleiht sie Backwaren das charakteristische Aroma.



Backhefe sorgt dafür, dass Teige aufgehen und zoll- und zollmännchen das nötige Aroma annehmen. Backhefe, ein schmeckendes Aroma eines Hefegarbs. Backhefe darf mit Fug und Pacht als ein wertvolles Lebensmittel bezeichnet werden, denn sie enthält einen ansehnlichen Anteil an B-Vitaminen, hochwertiges Eiweiß in Form von Aminosäuren sowie Mineralstoffe und Spurenelemente. Trotz aller Optimierungen ist Backhefe ein natürliches, wertvolles und traditionelles Lebensmittel geblieben und darf in keiner Hauskuchentafel, in keiner handwerklichen Backstube und in keiner industriellen Großbackstube fehlen.

Die Geschichte der Backhefeherstellung

Bereits bei den Ägyptern wurde Hefe zur Herstellung verschiedener Backwaren verwendet. Die Teige bestanden aus Getreide – meist Emmer –, Wasser, Salz, Honig, Weizen, Gersten und Maltz, aber auch aus Hefe. Gebacken wurde auf vorher erhitzten Steinplatten. Gelesen wurde: Die Hefe wurde durch Abkühlen von steilem getrockneten Reis. Danach hatte die Hefe natürlich noch einen feinen, süßlichen, wie man sie von heutiger Backhefe kennt. Mit der so gewonnenen Hefe konnte aber ein Gebäck angefertigt und die Gärung zur Lockerung ein Teiges genötigt werden. Die Ägypter gaben das Verfahren zur Gewinnung von Hefe beim Brotbacken und zum Ansetzen eines Geistes an die Griechen weiter. Von da aus wanderten sie über die Römer. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts diente sich ein solches Verfahren nur sehr wenig. Dann jedoch wurde mehr und mehr untergegangene Hefe zum Brotbacken eingesetzt, welche für die Backwaren umgewandelt. Eher begann man, die natürlichen Hefen zu kultivieren, die speziell zum Backen geeignet sind. Ein entscheidendes Verfahren mit Gärungsdrainage als Kultivationsmedium wurde von holländischen Bierbrauereien entwickelt, weshalb man es auch als holländische Methode bezeichnet. Obwohl Hefe zu diesem Zeitpunkt schon seit fast 5000 Jahren vom Menschen genutzt zum Backwaren eingesetzt wurde, veränderte man erst Mitte des 19. Jahrhunderts die wissenschaftlichen Zusammenhänge. Auf dem Arbeiten von

Wissensforum Backwaren

Kennzeichnung von Dinkelprodukten

Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen dazu über, im Zutatenverzeichnis zum Beispiel „Dinkel-Weizen“ zu schreiben. Grund ist eine rechtlich nicht bindende Bekanntmachung der EU-Kommission. Der dort zum Ausdruck gekommenen Rechtsauffassung hat sich mittlerweile auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) angeschlossen. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis nicht darauf hinweisen, dass es sich bei Dinkel um eine Weizenart handelt, droht deshalb seitens der Überwachungsbehörde die Beanstandung. Allerdings wollen mehrere Hersteller die Frage der Kennzeichnung gerichtlich prüfen lassen. Erst danach wird Rechtssicherheit herrschen. Vorerst ist es ausreichend bei Dinkelprodukten im Zutatenverzeichnis allein „Dinkel“ aufzuführen und dieses Wort durch eine abweichende Schrifttype, Fettdruck etc. hervorzuheben, damit es als Allergen erkennbar ist.

Wissensforum Backwaren

Was tut sich beim Nutri-Score?

Deutschland hat sich bekanntlich für den Nutri-Score als freiwilliges Nährwertkennzeichnungssystem entschieden. Auf europäischer Ebene wird derzeit über eine einheitliche Regelung gesprochen. Neben der rechtssicheren Verwendung in allen Mitgliedstaaten sollen Anpassungen der Berechnungsgrundlage von unabhängigen Wissenschaftlern diskutiert werden, um Widersprüche zu gängigen Ernährungsempfehlungen aufzulösen. Der Lebensmittelverband Deutschland fordert, dass die Modellhoheit, die derzeit bei der französischen Gesundheitsbehörde Santé Publique France liegt, an eine übergeordnete europäische Institution abgegeben werden soll, um sämtliche europäische Ernährungsgewohnheiten abzubilden. Das BMEL sowie weitere europäische Mitgliedstaaten haben diese Forderung bereits diskutiert. Weitere Ergebnisse und konkrete Maßnahmen werden im Laufe des Jahres erwartet.

veö

Verband Ernährungswissenschaftler Österreich

0202 24 10 100

www.veo.at

VEREIN DER VEÖ

VEÖ-LEITUNG

VEÖ-PRÄSIDENT

VEÖ-1. Vizepräsident

VEÖ-2. Vizepräsident

VEÖ-3. Vizepräsident

VEÖ-4. Vizepräsident

VEÖ-5. Vizepräsident

VEÖ-6. Vizepräsident

VEÖ-7. Vizepräsident

VEÖ-8. Vizepräsident

VEÖ-9. Vizepräsident

VEÖ-10. Vizepräsident

VEÖ-11. Vizepräsident

VEÖ-12. Vizepräsident

VEÖ-13. Vizepräsident

VEÖ-14. Vizepräsident

VEÖ-15. Vizepräsident

VEÖ-16. Vizepräsident

VEÖ-17. Vizepräsident

VEÖ-18. Vizepräsident

VEÖ-19. Vizepräsident

VEÖ-20. Vizepräsident

VEÖ-21. Vizepräsident

VEÖ-22. Vizepräsident

VEÖ-23. Vizepräsident

VEÖ-24. Vizepräsident

VEÖ-25. Vizepräsident

VEÖ-26. Vizepräsident

VEÖ-27. Vizepräsident

VEÖ-28. Vizepräsident

VEÖ-29. Vizepräsident

VEÖ-30. Vizepräsident

VEÖ-31. Vizepräsident

VEÖ-32. Vizepräsident

VEÖ-33. Vizepräsident

VEÖ-34. Vizepräsident

VEÖ-35. Vizepräsident

VEÖ-36. Vizepräsident

VEÖ-37. Vizepräsident

VEÖ-38. Vizepräsident

VEÖ-39. Vizepräsident

VEÖ-40. Vizepräsident

VEÖ-41. Vizepräsident

VEÖ-42. Vizepräsident

VEÖ-43. Vizepräsident

VEÖ-44. Vizepräsident

VEÖ-45. Vizepräsident

VEÖ-46. Vizepräsident

VEÖ-47. Vizepräsident

VEÖ-48. Vizepräsident

VEÖ-49. Vizepräsident

VEÖ-50. Vizepräsident

VEÖ-51. Vizepräsident

VEÖ-52. Vizepräsident

VEÖ-53. Vizepräsident

VEÖ-54. Vizepräsident

VEÖ-55. Vizepräsident

VEÖ-56. Vizepräsident

VEÖ-57. Vizepräsident

VEÖ-58. Vizepräsident

VEÖ-59. Vizepräsident

VEÖ-60. Vizepräsident

VEÖ-61. Vizepräsident

VEÖ-62. Vizepräsident

VEÖ-63. Vizepräsident

VEÖ-64. Vizepräsident

VEÖ-65. Vizepräsident

VEÖ-66. Vizepräsident

VEÖ-67. Vizepräsident

VEÖ-68. Vizepräsident

VEÖ-69. Vizepräsident

VEÖ-70. Vizepräsident

VEÖ-71. Vizepräsident

VEÖ-72. Vizepräsident

VEÖ-73. Vizepräsident

VEÖ-74. Vizepräsident

VEÖ-75. Vizepräsident

VEÖ-76. Vizepräsident

VEÖ-77. Vizepräsident

VEÖ-78. Vizepräsident

VEÖ-79. Vizepräsident

VEÖ-80. Vizepräsident

VEÖ-81. Vizepräsident

VEÖ-82. Vizepräsident

VEÖ-83. Vizepräsident

VEÖ-84. Vizepräsident

VEÖ-85. Vizepräsident

VEÖ-86. Vizepräsident

VEÖ-87. Vizepräsident

VEÖ-88. Vizepräsident

VEÖ-89. Vizepräsident

VEÖ-90. Vizepräsident

VEÖ-91. Vizepräsident

VEÖ-92. Vizepräsident

VEÖ-93. Vizepräsident

VEÖ-94. Vizepräsident

VEÖ-95. Vizepräsident

VEÖ-96. Vizepräsident

VEÖ-97. Vizepräsident

VEÖ-98. Vizepräsident

VEÖ-99. Vizepräsident

VEÖ-100. Vizepräsident

Wissensforum Backwaren

Wissenswertes rund um Backhefe

Backhefe ist ein Lebewesen, und zwar ein sehr kleines. Der einzelne Pilz misst gerade einmal einen Durchmesser von fünf bis zehn Mikrometern. Ein Gramm Backhefe besteht aus 10.000.000.000.000 Millionen Zellen, die, wenn man sie einzeln hintereinander aufreihen würde, eine Strecke von etwa 85 Kilometern ergäben. Trotz ihrer winzigen Eigenheiten ist Backhefe in ihrer Anwendung gar nicht besonders anspruchsvoll: Ist es ihr zu kalt, dann ruht sie einfach. Bekommt die Backhefe dagegen ein wenig Zucker, fällt man sie warm und macht ein wenig, so wird sie aktiv, der Stoffwechsel wird schneller, es bilden sich charakteristische Aromastoffe und der Teig „geht“.

In Laufe der letzten 200 Jahre haben sich die wissenschaftlichen Erkenntnisse und damit auch die biotechnologischen Verfahren zur Herstellung von Backhefe stetig weiterentwickelt. Backhefe ist heutzutage ein modernes Hochleistungsprodukt und erfüllt damit ein umfangreiches Anforderungsspektrum: Sie garantiert vom Hefen bis zur Gärungsphase eine optimale Gärungsphase durch gleichzeitige Backkraft, hervorragende Haltbarkeit und höchste Reinheit. Zudem verleiht sie Backwaren das charakteristische Aroma.

7. INTERNETAUFTRITTE/BLOG

Die Überarbeitung der Webseite
WWW.WISSENSFORUM-BACKWAREN.DE
sowie der zeitgleiche Relaunch der
WWW.BACKZUTATENVERBAND.DE
haben sich bezahlt gemacht.

Die Zugriffszahlen und die Verweildauer auf den Seiten steigen weiterhin kontinuierlich. Um zum einen das Ranking in den Suchmaschinen bei Suchanfragen der User zu den Themenfeldern Backmittel und Backzutaten zu verbessern und zum anderen Fragestellungen von Verbrauchern in Verbrauchersprache zu beantworten, wurde auf der Webseite des Wissensforums e.V. im vergangenen Jahr eine Unterseite in der Anmutung eines Blogs addiert.

Dort werden in regelmäßigen Abständen die gängigen Mythen (Ergebnis aus der Blitzumfrage unter den Mitgliedern und einem Beschluss im PR-Arbeitskreis) mit einem Augenzwinkern in einer dem Stil von Publikumsmedien angelehnten Schreibe aufgearbeitet.

2020 wurden folgende Blogbeiträge neu veröffentlicht:

- Was sind eigentlich Backzutaten?
- Dinkel – Ein glücklicher Zufall
- Die Kuppler der Lebensmittelchemie – Emulgatoren
- Gott erhalt's: Malz!
- Uriges Getreide – Einkorn, Emmer & Co.



Abb. 6: Übersicht der letzten drei Blogbeiträge



8. PR-ARBEITSKREIS

Im Berichtszeitraum fanden eine PR-Arbeitskreissitzung und zwei Telefonkonferenzen statt:

- 26. Februar 2020 *Telefonkonferenz*
- 19. November 2020 *Virtuelle Sitzung via MS Teams*

Zum Jahresende 2018 wurde der erste Dreijahreszyklus der aktiven Öffentlichkeitsarbeit unter dem Motto Transparenz-offensive in Zusammenarbeit mit der Food-PR-Agentur

kommunikation.pur abgeschlossen. Die strategische Vorgehensweise sah nach dem Aufbau der PR-Arbeit durch die Erstellung unterschiedlicher Basispressedokumente und das Einrichten eines Pressebüros durch die PR-Agentur kommunikation.pur die verstärkte aktive Kommunikation in Richtung Fachmedien der backenden Branche vor. Im Jahr 2018 wurde erstmals gezielt Richtung Verbraucher über Meinungsmittler wie Foodblogger und Publikumsmedien kommuniziert. Dieses Vorgehen wurde auch im Jahr 2020 fortgesetzt.

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 2020 fand aufgrund der Corona-Pandemie keine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats statt.

MITGLIEDER

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

AUFGABEN

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

AUFGABEN WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

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

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

MITGLIEDER IN DEUTSCHLAND

AB Enzymes GmbH

Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

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

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

e-Mail: info@abenzymes.com

Internet: www.abenzymes.com

Abel + Schäfer

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

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

Fax +49-(0)6898/97 26 – 97

e-Mail: info@komplet.com

Internet: www.komplet.com

Aromatic Marketing GmbH

Paradiesstraße 206c
12526 Berlin

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

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

e-Mail: buero.berlin@aromatic.de

Internet: 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

Internet: 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

Internet: www.basf.com

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

biotask AG

Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

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

e-Mail: baerbel.kniel@biotask.de
Internet: www.biotask.de

CSM Deutschland GmbH

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

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

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

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

e-Mail: info.deutschland@csmbakerysolutions.com
Internet: www.csmbaking.com

Dawn Foods Germany GmbH

Riedstraße 6
64295 Darmstadt
oder
Postfach 10 14 65
64214 Darmstadt

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

e-Mail: info.dach@dawnfoods.com
Internet: www.dawnfoods.de

Dethmers GmbH & Co. KG

Otto Hahn Str. 1
26810 Ihrhove

Tel. +49-(0)4955/1470
Fax +49-(0)04955/1040

e-Mail: info@dethmers.de
Internet: www.dethmers.net

Diosna Dierks & Söhne GmbH

Am Tie 23
49086 Osnabrück

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

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

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

Dreidoppel GmbH

Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld

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

e-Mail: info@dreidoppel.de
Internet: www.dreidoppel.de

DÜBÖR – Groneweg GmbH & Co. KG

Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuflen
oder
Postfach 20 6
32064 Bad Salzuflen

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

e-Mail: info@dubor.de
Internet: www.dubor.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG

Ringst. 55 – 57
32427 Minden
oder
Postfach 21 70
32378 Minden

Tel. +49-(0)571 / 83 79 90
Fax +49-(0)571 / 83 79 92 0

e-Mail: institut@ernstboecker.de
Internet: www.ernstboecker.de
www.sauerteig.de

FALA GmbH

Ohmstr. 1
77694 Kehl-Sundheim

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

Kröner-Stärke GmbH

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

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

e-Mail: Info@Kroener-Staerke.de
Internet: www.Kroener-Staerke.de

IREKS GmbH

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

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

e-Mail: info@ireks.de
Internet: www.ireks.de

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

Zeelandia GmbH & Co. KG

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

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

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

Martin Braun Backmittel & Essenzen KG

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

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

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

Novozymes GmbH

Monika Metschulat
An der Leimenkaut 40
65207 Wiesbaden

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

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

Palsgaard Verkaufsgesellschaft mbH & Co.KG

Hildesheimer Straße 265-267
30519 Hannover

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

e-Mail: vu.pham@palsgaard.de
Internet: www.palsgaard.com

PURATOS GmbH

Reisholzer Werftstraße 35
40589 Düsseldorf

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

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

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

Roquette GmbH

Darmstädter Landstr. 182
60598 Frankfurt

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

e-Mail: herbert.schelle@roquette.com
matthias.mueller-weining@roquette.com
Internet: www.roquette.com

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen

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

e-Mail: info@schapfenmuehle.de
Internet: www.schapfenmuehle.de

C. Siebrecht Söhne KG

Tillystr. 17-21
30459 Hannover
oder
Postfach 91 10 46
30430 Hannover

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

e-Mail: info@siebin-agrano.de
Internet: www.siebin-agrano.de

Symrise AG

Mühlenfeldstraße 1
37603 Holzminden

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

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

SternEnzym GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg

Tel. +49-(0)4102/202001
Fax +49-(0)4102/202010

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

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG

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

Tel. +49-(0)2543/72-0
Fax +49-(0)2543/72-253
(F&E Food Biotechnologie)
e-Mail: Koen.Dekker@suwelack.de
Internet: 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
Internet: 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
Internet: www.uldo.de

UNIFERM GmbH & Co. KG

Brede 4
59368 Werne
oder
Postfach 16 61
59359 Werne

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

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

Vandemoortele Deutschland GmbH

Altensenner Weg 68
32052 Herford
oder
Postfach 23 65
32013 Herford

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

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

(Stand: Mai 2021)

10. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

MITGLIEDER IN ÖSTERREICH

backaldrin International – The Kornspitz Company GmbH

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

Tel. +43-(0)722488210
Fax +43-(0)7224882116
Tel. +43-(0)19794806
Fax +43-(0)19794664
e-Mail: info@backaldrin.com
Internet: www.backaldrin.com

CSM Austria GmbH

Schleppe Platz 8
9020 Klagenfurt

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

Puratos Austria GmbH

Maria-Theresia-Straße 41
4600 Wels

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

Pfahnl Backmittel GmbH

Halmenberg 13
4230 Pregarten

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

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Smolagasse 1
1220 Wien

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

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

11. PRESSESPIEGEL

PRESSESPIEGEL

Printmedien	30
01.01.2020 – Landbäckerei, S.6	30
03.02.2020 – back.intern, S.10	31
21.02.2020 – dpa	32
22.02.2020 – Südkurier, S.14	32
24.02.2020 – Trierischer Volksfreund, S.28	33
24.02.2020 – Rhein-Neckar Zeitung GmbH, S.24	33
25.02.2020 – Augsburgener Allgemeine, S.8	34
25.02.2020 – Hellweger Anzeiger, S.29	34
25.02.2020 – Allgäuer Zeitung, S.8	34
26.02.2020 – Freie Presse, S. A6	34
27.02.2020 – Allgemeine Zeitung, S.24	35
27.02.2020 – Rhein-Zeitung, S.10	35
27.02.2020 – Wiesbadener Kurier, S.15	35
28.02.2020 – Potsdamer Neueste Nachrichten, S.2	35
28.02.2020 – Tagesspiegel, S.2	36
28.02.2020 – Schifferstadter Tagblatt, S.12	36
29.02.2020 – Die Glocke, k.A.	36
29.02.2020 – General Anzeiger, S.14	37
29.02.2020 – Wochenblatt am Sonntag, S.2	37
01.03.2020 – Bäcker magazin, S.105	38
04.03.2020 – General-Anzeiger, S.4	39
06.03.2020 – Aachener Zeitung, S.23	39
06.03.2020 – Aachener Nachrichten, S.23	39
07.03.2020 – Mitteldeutsche Zeitung, S.10	39
07.03.2020 – Münsterländische Tageszeitung Redaktion, S.29	40
09.03.2020 – Siegener Zeitung, k.A.	40
13.03.2020 – Aalener Nachrichten, k.A.	41
13.03.2020 – Westdeutsche Zeitung, S.11	42
16.03.2020 – Donaukurier, S.10	42
16.03.2020 – Emdener Zeitung, S.19	42
21.03.2020 – General-Anzeiger, S.8	43
01.04.2020 – Aichacher Zeitung, S.22	43
01.04.2020 – Einfach Hausgemacht – Mein Magazin für Haus und Küche, S.92	44
11.04.2020 – Ludwigsburger Kreiszeitung, S.27	44
15.04.2020 – DBZ weckruf magazin, S.15	45
01.05.2020 – vivanty, S.8	45
01.05.2020 – Der Lebensmittelbrief, S.10f	46
30.05.2020 – Main Echo, k.A.	47

PRESSESPIEGEL

31.05.2020 – Bäko magazin, S.57	47
18.07.2020 – Check Up Back.Business, S.68f.	49
01.08.2020 – BÄKO magazin, S. 46f.	51
07.08.2020 – Allgemeine Bäckerzeitung, S.7	53
08.08.2020 – Check Up Back.Business, S.33	53
01.09.2020 – Landbäckerei, S.6	54
01.09.2020 – BÄKO magazin, S.91	55
10.10.2020 – Check Up Back.Business, S.22f.	56
01.11.2020 – back.intern, S.18	61
01.11.2020 – BÄKO Magazin, S.101	62
01.11.2020 – Lebensmittelhandwerk, k.A.	63
01.11.2020 – Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung, S.10	64
01.12.2020 – BÄKO magazin, S.75	65
Onlinemedien	66
21.02.2020 – rnd.de und fünfundsechzig weitere URL	66
24.02.2020 – hurriyet.de	69
24.02.2020 – genussmaenner.de	70
01.03.2020 – bluewin.ch	72
03.03.2020 – genussmaenner.de	73
15.04.2020 – gmx.net (2 weitere URL)	75
22.04.2020 – lust-auf-dresden.com	76
25.06.2020 – backnetz.eu (1 weitere URL)	80
30.06.2020 – lust-auf-dresden.com	81
01.07.2020 – backwelt.de	83
31.07.2020 – lust-auf-dresden.com (1 weitere URL)	84
13.08.2020 – yumda.de (1 weitere URL)	86
01.09.2020 – lust-auf-dresden.com	89
23.09.2020 – yumda.de (2 weitere URL)	91
20.11.2020 – backnetz.eu (1 weitere URL)	94

Printmedien

01.01.2020 – Landbäckerei, S.6

Warum wiegen Hefewürfel genau 42 Gramm?

Die Maße des typischen kleinen Hefewürfels aus dem Kühlregal gehen laut dem Wissensforum Backwaren auf historische Gegebenheiten zurück: Früher kaufte man Hefe beim Bäcker. Der hatte sie als 500-Gramm-Block vorrätig, den er geübt in zwölf Stücke teilte. Das Ergebnis: Zwölf etwa 42 g schwere Würfel – für den Hausgebrauch eine praktische Menge, um etwa 1 kg Mehl zu verbacken.

BIO & CLEAN LABEL

Clean Label: **Sinn** oder **Unsinn**?

Was halten Sie vom Clean-Label-Trend? Das hat das Wissensforum Backwaren seine Mitgliedsunternehmen – also die Backzutatenanbieter – gefragt. Ihre Argumente für und wider Clean Label sind wohl überlegt – und könnten ebenso gut für Bäcker gelten:



Der Verbraucher wünscht sich Produkte mit wenigen Zusatzstoffen. Dies wird bei Produktentwicklungen berücksichtigt. Dieser Trend schärft die Sicht auf gute Rohstoffe.

Zusatzstoffe werden aufwändig von der EFSA geprüft, können erst nach positiver Beurteilung eingesetzt werden und sind in der erlaubten Anwendung nachweislich gesundheitlich völlig unbedenklich.

Clean Label ist kein gesetzlich definierter Ausdruck und wird unkontrolliert zum Greenwashing genutzt.

Der Trend zu natürlichen Rohstoffen hält an und wird sich in den nächsten Jahren weiter verstärken. Die meisten Konsumenten sind bereit, für natürliche Rohstoffe einen höheren Preis zu bezahlen.

Viele Inhaltsstoffe versteht der Verbraucher einfach nicht. Daher ist es sinnvoll, nur deklarationsfreundliche Inhaltsstoffe zu verwenden.

Durch die Entfernung von Zusatzstoffen kann sich die Qualität verschlechtern und Verarbeitungsprozesse können schwieriger werden.

Wichtig ist für uns Transparenz, denn Transparenz schafft Vertrauen.

10 back.intern. 212020

21.02.2020 – dpa

tmn0019 4 vm 150 dpa-tmn 0895 Ernährung/Deutschland/Essen & Trinken/Backen/Ratgeber/Hefe/Hefeteig/ (Z: 990) Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen (Mit Bild tmn0077 vom 21.02.2020)

Ob Zopf, Schnecke oder Pizza – es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange?

Berlin (dpa/tmn) – Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Notizblock

* * *

Die folgenden Informationen sind nicht zur Veröffentlichung bestimmt

Ansprechpartner

- **Wissensforum Backwaren**, +49 30 680722320,

Kontakte

- Autorin: Claudia Wittke-Gaida (Berlin), +49 30 2852-32977,

- Redaktion: Amelie Breitenhuber (Berlin), +49 30 2852 32981,

- Fotoredaktion: +49 30 285232970,

dpa/tmn cwg yyzz nl amb

22.02.2020 – Südkurier, S.14

HEFETEIG

Wann die Ruhezeit ausreichend ist

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, sollte die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. (dpa)

Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen

BERLIN (dpa) Ob Zopf, Schnecke oder Pizza – es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange?

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden.

Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an



Um zu sehen, wann ein Hefeteig fertig ist, hilft der Trick mit der Mehlschicht.

FOTO: DPA

den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Das Mehl verrät die Antwort

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

tmn. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



Beim Hefeteig wird zumeist ein Vorteig hergestellt. Foto: dpa

BACKEN

So erkennt man, ob der Vorteig genug geruht hat

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Mit einem Trick erkennt man, ob dieser Vorteig lange genug geruht hat. Dazu bestreut man den Vorteig mit etwas Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. (dpa)

BACKEN

So erkennt man, ob der Vorteig genug geruht hat

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Mit einem Trick erkennt man, ob dieser Vorteig lange genug geruht hat. Dazu bestreut man den Vorteig mit etwas Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. (dpa)

Mehl verrät Antwort

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten.

KOCHEN

Hefevorteig braucht seine Zeit

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Ob der Vorteig lange genug geruht hat, kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit etwas Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeige, sei der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liege bei 22 Grad. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Sie erkenne man an Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. (dpa)



TIPPS & TRICKS

Ist ein Knollensellerie angeschnitten, hält er sich noch einige Tage, am besten im Kühlschrank. Über die Schnittstelle kommt Klarsichtfolie, damit er nicht austrocknet. Damit sich die Schnittstellen an der Luft nicht leicht rot-braun einfärben, bestreicht man sie vor dem Abdecken mit etwas Zitronensaft, rät der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauern.

Wer Sellerie als Suppenzutat länger aufbewahren möchte, kann ihn auch einfrieren. Dafür wird die Knolle geschält und in Stücke geschnitten. Auch Trocknen funktioniert: Der Sellerie wird fein geraspelt und im Backofen bei etwa 80 Grad gedörrt.

Frische Kräuter im Topf gibt es im Supermarkt oder Gartencenter das ganze Jahr. So werden sie auch mit den ersten Frühlingspflanzen für Balkon und Garten im Handel beworben. Aber: Man sollte sie noch nicht ins Freie setzen. Die in Gewächshäusern gezogenen Kräuter sind frostempfindlich. In Deutschland muss man noch bis etwa Mitte Mai mit Frösten rechnen.

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig genug geruht hat? Mit einem kleinen Trick. Man bestreut einfach den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Am Besten nutzt man frische Hefe. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. dpa

BACKEN

Mehl zeigt fertigen Vorteig

(dpa). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des



Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. Foto: dpa

29.02.2020 – Die Glocke, k.A.

Der Vorteig-Test

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutaten-

verbandes. Sobald die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten.

(dpa)



So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum.

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



In der Mitte der Mehlkuhle entwickelt sich je nach Rezept mit lauwarmen Milch, frischer Hefe, geschmolzener Butter und Zucker der Vorteig. Um zu sehen, wann er fertig ist, hilft der Trick mit der Mehlschicht.

Foto: Florian Schuh/dpa-mag

Mehl verrät, wie lange Hefeteig ruhen muss

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse nicht halten. Mit einem Vorteig können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. (dpa)

Dinkel: Wie kennzeichnen?

Dinkelprodukte liegen im Trend. Verbraucher schätzen die Gebäcke und Teigwaren wegen der hohen Qualität und ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Leider droht das positive Image Schaden zu nehmen. Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen inzwischen dazu über, im Zutatenverzeichnis Wortkombinationen wie „Dinkel-Weizen“ zu verwenden. Grund dafür ist eine entsprechende



Positionierung der EU-Kommission in einer rechtlich nicht bindenden Bekanntmachung. Der dort zum Ausdruck gekommenen Rechtsauffassung hat sich mittlerweile auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALB) angeschlossen. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis nicht darauf hinweisen, dass es sich bei Dinkel um eine Weizenart handelt, droht deshalb seitens ihrer zuständigen Überwachungsbehörde die Beanstandung. Dabei ist die Rechtslage mitnichten so eindeutig, wie es auf den ersten Blick den Anschein hat. Es zeichnet sich derzeit ab, dass mehrere Hersteller die Frage der Kennzeichnung gerichtlich prüfen lassen werden. Erst dann wird Rechtssicherheit herrschen.

Nach meiner Auffassung reicht es auch weiterhin aus, bei Dinkel enthaltenden Backwaren im Zutatenverzeichnis allein „Dinkel“ aufzuführen und auch nur dieses Wort durch eine abweichende Schrifttype, Fettdruck etc. hervorzuheben, damit es als Allergen erkennbar ist. Wenn der Verordnungsgeber eine ausführlichere Kennzeichnung des Dinkels als Weizenart gewollt hätte, hätte er diesen mit einer anderen Bezeichnung auführen müssen, z. B. als „Dinkel-Weizen“, wie er es im Übrigen beim Khorasan-Weizen auch getan hat.

Eine Ergänzung um Hinweise, dass es sich um eine Weizenart handelt, ist im deutschen Sprachraum nicht notwendig. Dinkelmehl ist ein seit langen Jahren am Markt bewährtes Produkt. Wortneuschöpfungen wie „Dinkel-Weizen“, „Dinkelweizen“ oder Klammerzusätze „Dinkel (Weizen)“ bedarf es deshalb nicht, um rechtskonform zu kennzeichnen. Im Gegenteil, für den Verbraucher ist eine Kennzeichnung von Dinkel als Weizenart im Zutatenverzeichnis eher irreführend. Gerade Verbraucher, die sich bewusst für Dinkel entscheiden möchten, können angesichts dieser Wortschöpfungen nicht mehr klar erkennen, dass es sich nach wie vor um (reine) Dinkelprodukte handelt. Stattdessen glaubt mancher Verbraucher nun, es mit einer Mischung von Dinkelmehl mit Weizenmehl zu tun zu haben. Er wähnt das hochwertige Produkt Dinkel mit einem aus seiner Sicht minderwertigeren Produkt Weizen vermischt und wittert Betrug. Auf den Ausgang der gerichtlichen Klärung darf man gespannt sein.

Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum.

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum.

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum.

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



FOTO: DPA

Mehl verrät: So lange braucht Hefevorteig

BEVOR MAN EINEN HEFETEIG zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit etwas Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. dpa

KURZ NOTIERT

Das Mehl verrät die Antwort

Berlin (dpa/tmn). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Hefevorteig muss lange genug ruhen

dpa Berlin. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad Celsius, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von wirklich frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse dieser Zutaten gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Kurz berichtet

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

BERLIN (dpa) - Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit ein bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



In der Mehlkuhle entwickelt sich mit lauwarmen Milch, frischer Hefe, geschmolzener Butter und Zucker der Vorteig.

FOTO: FLORIAN SCHUH/DPA



Jodiertes Salz zu verwenden, beugt einem Mangel des Spurenelements im Körper vor.

FOTO: ANDREA WARNECKE/DPA

Viel Milch und Meeresfisch sorgen für Jodversorgung

BERLIN (dpa) - Die Deutschen nehmen weiterhin zu wenig Jod auf. Um den Körper ausreichend zu versorgen, ist eine gezielte Ernährung weiterhin ratsam. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt dazu den täglichen Verzehr von Milch und Milchprodukten. Meeresfisch sollte ein bis zweimal pro Woche auf dem Speiseplan stehen. Bei Salz sollten Verbraucher stets zu Jodsalz greifen und auch sonst Lebensmittel bevorzugen, die damit hergestellt wurden – dies ist auf der jeweiligen Verpackung gekennzeichnet. Das Spurenelement Jod ist für die Funktion der Schilddrüse und damit für den Stoffwechsel unentbehrlich. Erwachsene und Jugendliche sollten laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) 180 bis 200 Mikrogramm pro Tag aufnehmen, Kinder 100 bis 200 Mikrogramm. Durch den vermehrten Einsatz von Jodsalz seit Mitte der 1980er-Jahre hat sich die Jodversorgung laut BfR zwar verbessert. Aktuelle Daten zeigten nun aber, dass die Jodversorgung weiterhin nicht optimal ist.

In die Kinder-Brotbox gehören Ost und Gemüse

BERLIN (dpa) - Eine Scheibe Vollkornbrot sowie eine Handvoll frisches Obst und Gemüse gehören in jede Kinder-Brotbox. Das meint zumindest Fernsehköchin Sarah Wiener, die sich mit ihrer Stiftung für die gesunde Ernährung von Kindern einsetzt. Als Gemüse eignen sich in Streifen geschnittene feste Sorten wie Kohlrabi, Möhre oder rote und gelbe Bete. In der Box sollte alles klar getrennt sein: „Butter auf dem Apfel, Banane am Brot, so was mögen Kinder gar nicht.“ Ein Spritzer Zitronensaft bewahrt das Obst vor dem Braunwerden. Wichtiger als der Inhalt ist, dass sich jemand offensichtlich Gedanken gemacht hat. Eltern sollten sich aber nicht unter Druck setzen, so Wiener: „Gutes Kinderessen ist kein Hexenwerk und braucht auch keinen Abschluss von der Kunsthochschule.“ Eltern können nachfragen, wie es geschmeckt hat, oder auch die Kinder beim Befüllen helfen lassen. Stark verarbeitete Kindernahrungsmittel und Süßes aus dem Supermarkt gehören für die Köchin dagegen nicht in eine Brotbox. Das schade den Zähnen und bringe in der Schule den Blutzuckerspiegel der Kinder durcheinander.



Gesund soll es sein: In eine Kinder-Vesperbox gehören keine Süßigkeiten.

FOTO: RALF HIRSCHBERGER/DPA

Einen Hefeteig mit Vorteig herstellen



Bei Hefeteig hilft der Trick mit der Mehlschicht. Foto: dpa

Berlin. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlschicht schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Mit einem Trick: Man bestreut den Vorteig mit etwas Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. tmn

Mehl verrät Antwort

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

BERLIN – Ob Zopf, Schneck oder Pizza - es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlschicht schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten.

Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



In der Mitte der Mehlschicht entwickelt sich je nach Rezept mit lauwärmer Milch, frischer Hefe, geschmolzener Butter und Zucker der Vorteig. BILD: FLORIAN SCHUH

Hefevorteig ruhen lassen

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlschicht schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. tmn

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum.

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.



In der Mitte der Mehlkuhle entwickelt sich je nach Rezept mit lauwarmen Milch, frischer Hefe, geschmolzener Butter und Zucker der Vorteig. Um zu sehen, wann er fertig ist, hilft der Trick mit der Mehlschicht.

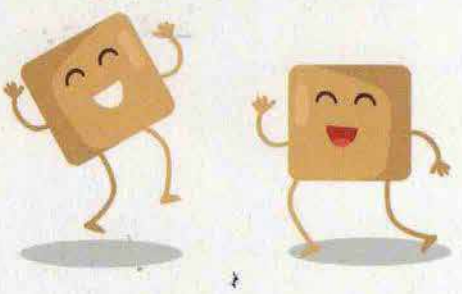
Foto: Florian Schuh/dpa-mag

Hefevorteig ruhen lassen

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. *tmn*



WARUM WIEGEN HEFEWÜRFEL IMMER 42 GRAMM?

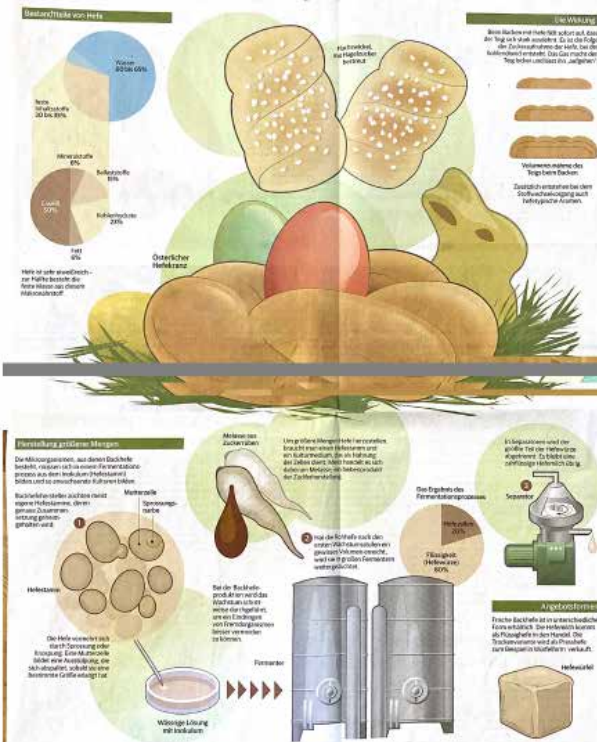
Im Handel finden wir frische Backhefe immer nur als 42-Gramm-Würfel. Reiner Zufall oder bloß eine clevere Verpackungsstrategie? Die Gründe sind so einleuchtend wie historisch: Früher teilten Bäcker ihre 500-Gramm-Blöcke in zwölf Stücke zum Verkauf ein. Diese jeweils fast 42 Gramm reichten zum Verbacken von rund einem Kilogramm Mehl aus. Das gilt auch heute noch.

Wie frisch die portionierte Hefe ist, können Sie übrigens immer daran erkennen, dass Bruchstellen muschelförmig sind, erklärt das Wissensforum Backwaren e. V.

Alternativ können Sie zum Backen auch trockene Hefe nehmen. Die sieben Gramm in einem handelsüblichen Päckchen Trockenhefe haben ungefähr gleich viel Triebkraft wie ein Würfel frischer Hefe. Einziger Vorteil ist, dass sich Trockenhefe bis zu einem Jahr lagern lässt, frische Hefe gut gekühlt nur bis zu zwei Wochen. Doch Hefe ist nicht nur eine Hilfe beim Backen. Sie bereichert auch den Nährstoffgehalt von Brot und Backwaren wesentlich. Rund 34 Prozent des Vitamins B5, 15 Prozent des Vitamins B1, 12 Prozent des Zinks und zehn Prozent des Kaliums in einem Brot stammen aus dem gewürfelten Hefepilz.

Hefengebäck

Süße Krüner und Zöpfe sind zu einem historisch beliebten Backwaren. Dabei spielt die Hefe als Zutat eine besondere Rolle. Sie bewirkt ein lebendiges Mikroorganismen, die industriell gezüchtet werden.



Bestandteile von Hefe

Bestandteil	Anteil
Wasser	60%
Glukose	20%
Ammoniumsalze	10%
Enzyme	10%

Die Wirkung

Beim Backen wird mehr CO₂ schüttet, dass der Teig sich stark ausdehnt. So ist die Größe der Zierbrotformen der Hefe, bei der Backwaren entstehen. Das Gas macht den Teig locker und lässt ihn aufgehen.

Die Geschichte

Die Hefe ist ein lebendiges Mikroorganismen, die industriell gezüchtet werden. Sie bewirkt ein lebendiges Mikroorganismen, die industriell gezüchtet werden.

Die Produktion

Die Produktion der Hefe erfolgt in mehreren Schritten. Zuerst wird die Hefe aus den Hefezellen isoliert. Dann wird sie in einem Fermentationsprozess zu einem Hefewürfel verarbeitet. Der Hefewürfel wird dann in einem Trocknungsprozess getrocknet. Der Hefewürfel wird dann in einem Verpackungsprozess verpackt.



**CHRISTOF CRONE, GESCHÄFTSFÜHRER BACKZUTATENVERBAND
UND WISSENSFORUM BACKWAREN**

„Im Moment ist vor allem Geduld gefragt. Meinem Eindruck nach ist aber auch ein starker Zusammenhalt da, die Solidarität ist groß und in der Branche unterstützt man sich und seine Kunden, wo man nur kann. Der Fokus unserer Mitglieder wird vor allem darauf liegen, den Bäckern bestmöglich zur Seite zu stehen und dabei zu helfen, dass sie ihre Geschäfte wieder wie gewohnt aufnehmen und weiterführen können.“

Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen

Ob Zopf, Schnecke oder Pizza - es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange?

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehluhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

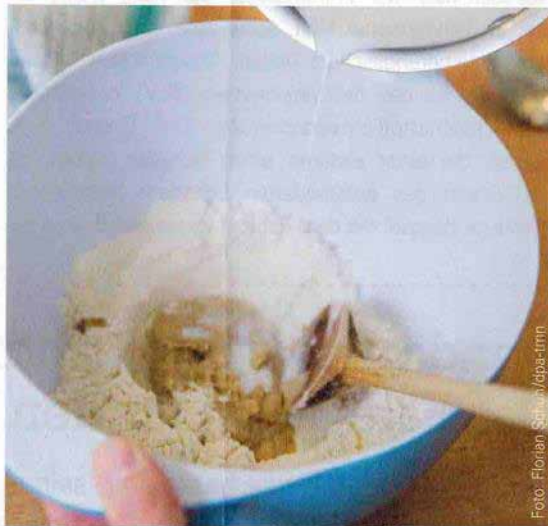


Foto: Florian Schum/dpa-tmn

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. ♦

So lange muss ein Hefevorteig ruhen

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeiten arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln. dpa



Back-Experten empfehlen frische Hefe. Foto: Florian Schury/dpa

Mit Sucralose: Besser keine hohe Temperatur

Lebensmittel, die den Süßstoff Sucralose enthalten, können bei Temperaturen ab 120 Grad Gefahren für die Gesundheit verursachen. Beim Erhitzen könnten Verbindungen mit gesundheitsschädlichen und krebserzeugendem Potenzial entstehen, warnt die Verbraucherzentrale Bayern mit Verweis auf das Bundesinstitut für Risikobewertung.

Sucralose, in der Europäischen Union als E 955 zugelassen, besteht aus Haushaltszucker und Chlorverbindungen. Der Süßstoff ist laut Verbraucherzentrale Bayern rund 600 mal süßer als Zucker, hat keinen bitteren Nachgeschmack und enthält kaum Kalorien. Um die kritische Temperatur zu umgehen, empfiehlt die Verbraucherzentrale, den Süßstoff entweder nur bei kalten Speisen oder Getränken zu verwenden oder warmen Speisen erst nach dem Erhitzen hinzuzufügen. dpa

Nutri-Score kurz erläutert

Lange wurde diskutiert, welches Nährwertkennzeichnungssystem am geeignetsten ist, um Verbraucher bei einer bewussteren Lebensmittel- und Getränkeauswahl zu unterstützen. Im Herbst 2019 fiel die Entscheidung auf den Nutri-Score, ein freiwilliges System französischen Ursprungs, mit dessen Hilfe Verbraucher durch eine fünfstufige und farbig hinterlegte Buchstabenskala auf einen Blick die Nährwertqualität eines Lebensmittels erkennen können. Die Kennzeichnung soll den Vergleich von Produkten derselben Kategorie vereinfachen. Grundsätzlich können demnächst alle Lebensmittel inklusive Getränke mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden. Mit einem Inkrafttreten der Verordnung ist im Herbst 2020 zu rechnen. Für Bäckereibetriebe steht nun die Frage im Raum, ob der Nutri-Score auch für lose Waren gelten soll bzw. ob eine freiwillige Kennzeichnung sinnvoll ist. Meiner Auffassung nach ist das Bewertungssystem in erster Linie für verpackte Produkte entwickelt worden und die Umsetzung für kleine Betriebe wie Bäckereien schwierig. Denn die Vergabe des „Scores“ beruht auf einem komplexen Algorithmus, der ungünstige und positive Nährwerteigenschaften mit Punkten bewertet und beide miteinander verrechnet. Ungünstige Eigenschaften erhöhen den Score, positive senken ihn. Bevor sich ein Unternehmen für die Einführung des Nutri-Scores entscheidet, gilt es, entsprechende Berechnungen anzustellen, auch wenn die finale Bewertung derzeit durch die französischen Gesundheitsbehörden erfolgt. Hinzu kommt noch: Wenn der Betrieb ihn einführt, müssen künftig alle Produkte im Sortiment gekennzeichnet werden.

Auf europäischer Ebene wird derzeit über eine einheitliche Regelung der Nährwertkennzeichnung gesprochen. Neben der rechtssicheren Verwendung in allen Mitgliedstaaten sollen Anpassungen der Berechnungsgrundlage von unabhängigen Wissenschaftlern diskutiert werden, um Widersprüche zu gängigen Ernährungsempfehlungen aufzulösen. Aktuell liegen alle Rechte in Bezug auf den Nutri-Score bei der französischen Gesundheitsbehörde Santé Publique France, deren markenrechtlich geschützte Kollektivmarke er ist. Nur sie kann entscheiden, welche Anliegen berücksichtigt werden und welche nicht. Der Lebensmittelverband Deutschland (LMV) fordert, dass die Modellhoheit an eine übergeordnete europäische Institution abgegeben werden soll, um sämtliche europäische Ernährungsgewohnheiten abzubilden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie weitere europäische Mitgliedstaaten haben diese Forderung bei einem ersten Treffen zum Nutri-Score bereits diskutiert. Weitere Ergebnisse und konkrete Maßnahmen werden im Lauf des Jahres erwartet.

Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.



Schwerpunkt
Backzutaten, Convenience

Kürzere Brötkentführungen sollen bei Tests
Langzeitführungen in bestimmten Fällen überlegen
sein. Anbieter setzen zu Fermentalsäure und Maltose

Rezepturen mit dem Corona-Faktor

Anbieter von Backmischungen und Convenience-Produkten reagieren auf das geänderte Ernährungsbewusstsein vieler Verbraucher.



■ Derbäume, die sich durch eine hohe Elastizität auszeichnen, sollten in Standorten mit Moderat bis starkem Zulauf und bei Sturmwindlasten bestehen. (Quelle: WoodGiles.com)

Auf den Punkt

Trends bieten Umver-
prozent für Bienen-Flie-
nischling, salzfrei und
und Bio-Produkte aus
Deutschland.

Halbgebäude eines Bistros, zugleich Handwerkerwerkstatt, was für eine tolle und tolle futuristische Ergänzung des Sommerfrischs.

Der Einsatz von Computertechnik-Produktion ist immer bei Personalplätzen, bei einer je kleineren die Qualität und bei Spezialanfertigungen, wie gut funktionierenden

standeswegen hätten sie
nicht eine Qualitätsbeur-
teilung", sagen die Ex-
per-Schaffenskräfte.

Kurze Führung mit

[illegible]

cheringer kann man sich
offenen Zugabe von in-
acatellen Vorlegete
brennende Brücken
bei der ersten Lage
Bilanz", sagt Peter We-
sen. Bei der ersten
werden 20 bis 30 Pro-
zent der ersten Maß-
nahmen.

Auf die Betonreihen hat sa-
uflern geschoben. Nur an
Cmri-Druckverleihen b
die Hina (Faktor) im Anord

• Völlige Isolierung der Insel in
Anstaltsgefängnis bis hin zum 1900

„Hier auf die
Landscheider“

„Der Einsatz von Vorfällen wie von einem Kometen, der wie von Weitem herbeizieht, ist immer Tragfähigkeit sehr anstrengend, da sich dabei Ansehen zersplittern entfalten“, meint Zedersitz.

trübselig die Ausbuchtung des Sterns, das Volumen des Geschmack, „Ich kann mir nur wieder betonen: Hier Klängen und deren Klang in Deiner Kehle wie ihr Mähe Mähe und welcher Art von Bass und Mengen im Einzelnen werden werden sollen“, in der Welt.

Die Zeiten von Hitler
einbildung) und dem Be-
nach Versteigerung
wollen. Versteigerung auf
bei Geldern dennoch
verschwen. Müllgebühren
zu ihnen beiden. Auswe-
Bergbau von Böhmen
sehe durch das Fortschrei-
tense. Das Meer auf je
Propheten für Massen-
der Seemann in crystal-
so abklingend; eine büh-
denkungen zu schließ-
das Wirtschaften Buch

Weitere Vorteile von **harkness Rückwaren** liegen in der bedarfsorientierten **Sortierung und Frische**. Je Rücker haben diese Produkte den Vorteil, die **Herstellung** schnell zu tätigen. Sie **sich sehr gut auf Vorrat** lassen, was einen **...**

Lebensmittelbestandteil, der aus Lagerfähigkeit oder auch bei odorigem Geschmack eine Verunreinigung darstellt.

Convenience –

also zur Verfügung.

Mit ihrer Hilfe können das Fehlen und der Aus-
Mischen des Arzenguts
des, umzusetzen die
der außerdem, Corve



WILEY-INTERSCIENCE
John Wiley & Sons, Inc.
 605 Third Avenue
 New York, N.Y. 10158-1724
 Telephone: (212) 850-6000
 Telex: 179 WIL
 Cable: WILEY

Anbieter

[illegible]

an eine reine Hörstörung, da es bei ihrer Verwendung gelingt, Gehörte aus gleichzeitigen Geräuschen und in bedrohlicher Ruhe zu präsentieren", meint auch die Heilheile von Drehtap.

Praxis Tips

spezialisiert „gemeinhalt“: Besondere Herleitung von gleichwertigen Bezeichnungen kann Bezeichnung von große Differenziertheitsnängen zeigen. Die Pluralformen zeigen gleichwohl Pluralprodukte – Bäume, Blüthen und kleine Bezeichnungen.

► Mit besonderer Vorsicht sowie der Einheit von Bezeichnungen, Spezialitäten oder Werbeprospekten soll das Werbeprospekten mit einer konkreten Tätigkeitsleistung eine gute Qualität erreichen.

► Bäume sollen sich durch

Die Schiene ist, Computer-Produktion ist, dass wir auch zukunftsorientiert und unsere Basis (Hochschule) ist (Lehrstuhl) sind. Das ist gerade in der Zukunft, das Ressourcen-Management auf der Basis, sagt Balthasar Schmitt von Erlanger Rück-

[illegible]

GRATIS SAUCE
zu jeder PO - auch Tomaten
und Paprika mit
Kartoffeln, Reis, Nudeln, Pasta
oder Fleisch
mit oder ohne Fleisch
und Gewürzen
u. d. Sauce servieren

[illegible]

INTERVIEW

Erhöhter Wettbewerb unter den Zulieferern

Die Hersteller von Backmitteln und Backzutaten bekommen den zunehmenden Sparkurs der Bäckereien zu spüren. Auch, dass die Bäcker sich stärker auf ihr Handwerk besinnen und auf Eigenprodukte setzen, wirkt sich negativ aus. Branchenvertreter Christof Crone über die Auswirkungen der Marktverschiebungen hin zu Großfilialisten und der Pandemie.



Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V.

Herr Crone, wie sieht die aktuelle Lage für die Backzutatenbranche aus?

Nach zwei schweren Monaten, in denen die Kundennachfrage im Handwerks- und Gastronomiebereich zurückgegangen war, zieht bei unseren Mitgliedern die Nachfrage wieder deutlich an. Das ist den Lockerungen der Coronarestriktionen zu verdanken. Nur teilweise und nicht bei allen Mitgliedsunternehmen konnte der Rückgang durch eine temporär stark erhöhte Nachfrage vonseiten der Brotindustrie aufgefangen werden: Der Anstieg dort war auf das Phänomen zurückzuführen, dass die Endverbraucher zu einem Großteil ihre Ein-

käufe an nur einem Ort tätigten, und das war oft der Supermarkt beziehungsweise Discounter. Dort wurden dann in größerem Maße als vor der Krise fertig verpackte Backwaren oder Backwaren aus den Bake-off-Stationen eingekauft. Profitiert haben hiervon allerdings auch Betriebe mit Vorkassenfilialen. Doch auch im Bereich der Brotindustrie hatten Betriebe, die vor allem in den Cateringbereich liefern, aus Sicht unserer Mitglieder zu kämpfen, und benötigten in der Hochphase natürlich auch weniger Rohstoffe. Inzwischen deutet sich an, dass die Verhältnisse sich normalisieren. Jedenfalls in Deutschland.

Auch in unserer Branche hat es während des Lockdowns Kurzarbeit gegeben, und zwar schwerpunktmäßig im Bereich des Außendienstes. Zurückzuführen war dies auf die genannten Nachfragerückgänge und damit auch auf den verringerten Beratungsbedarf bei den Kunden. Auch konnten die Außendienstmitarbeiter aus Infektionsschutzgründen nicht mehr von Betrieb zu Betrieb reisen. Laut unserer Mitglieder normalisiert sich die Lage wieder. Alles in allem heißt die Devise jetzt, nach vorn zu schauen. Am Horizont sieht die Lage wieder deutlich besser aus.

Welche Auswirkungen hat die Corona-Krise auf die Backzutatenbranche langfristig?

Durch die Krise werden erkennbar Entwicklungen beschleunigt, die sich bereits vorher abgezeichnet haben, wie die Konsolidierung des Marktes im Bereich von Großfilialisten. Es ist zu beobachten, dass diejenigen Bäckereibetriebe, die in Insolvenz gegangen sind, in erster Linie eine Insolvenz in Eigenverwaltung anstreben. Daraus kann geschlossen werden, dass dies als Mittel genutzt wird, um Unternehmenssanierungen anzustoßen, die ohnehin anstanden. Größere Unternehmen der Backbranche nutzen die Situation, um interne Umstrukturierungen umzusetzen. Dabei wird vor allem die Kostenstruktur unter die Lupe genommen: Trennen von teuren und wenig profitablen Innenstadtfilialen, Einsparen von Personal. Der Sparkurs

wirkt sich auch zunehmend auf die Zulieferbranche aus. Manche Kundenbetriebe scheinen sich in der Krise wieder stärker auf eine Eigenproduktion besonnen zu haben und kaufen gezielt nun weniger Vorprodukte ein.

Während der Pandemie hat sich das Konsumverhalten der Verbraucher verändert. Welche Folgen hat das für den Backwarenmarkt?

Insgesamt wird die Krise zu einer Verschärfung des Wettbewerbsdrucks in der Zulieferbranche führen. Aber es bleibt abzuwarten, ob sich das Konsumverhalten nachhaltig geändert hat. Es gibt Indizien in diese Richtung: Ein Teil der Konsumenten ist vom Einkauf in der Bäckerei auf den Lebensmitteleinzelhandel – Bake off und fertig verpackte Backwaren – umgestiegen. Es könnte zu dauerhaften Verschiebungen von Marktanteilen zulasten der Filialbetriebe kommen. Als Branchenvertretung der Zulieferindustrie schätzen wir einen dauerhaften Verlust von Vermarktungschancen von circa fünf Prozent.

Wie sieht die Lage auf dem internationalen Markt aus?

International stellt sich die Lage unübersichtlich und teils wesentlich gravierender dar, als in Deutschland. Welche Auswirkungen das im Einzelnen haben wird, lässt sich nur jeweils marktbezogen betrachten und ist zum gegenwärtigen Zeitpunkt noch nicht absehbar.

Gibt es Ihrer Meinung nach auch Gewinner in Ihrer Branche?

Da die einzelnen Unternehmen jeweils schwerpunktmäßig andere Marktsegmente bedienen, lässt sich hierzu von unserer Seite keine pauschale Aussage treffen. Generell lässt sich sagen: Übergreifende Chancen für die Zulieferindustrie ergeben sich aus der Krise nicht.

Wie unterstützen die Mitglieder des Backzutatenverbands die Bäcker?

Auf dem Höhepunkt der Krise haben unsere Mitglieder ihre Kunden beispielsweise durch großzügigere Handhabung von Zahlungszielen unterstützt. Ferner wurde und wird ihnen individuell bei Vermarktungskonzepten unter die Arme gegriffen.



IREKS
Dinkel Grünkern

- Kombination aus den populären Weizenalternativen Dinkel und Grünkern – perfekt aufeinander abgestimmt!
- Exklusiver Grünkernvollkornsauerteig prägt den besonders intensiven Grünkern-Charakter
- Die traditionelle Darre über Buchenholz verleiht dem Grünkern das einzigartig herzhaft-rauchige und leicht nussige Aroma

Neugierig?

Hier gehts zum **Erklärvideo!**

IREKS
www.ireks.de

Produktions- und Vertriebsgesellschaft für Backwaren

VERBÄNDE

Quante übernimmt den Vorsitz

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Sowohl der Backzutatenverband als auch das Wissensforum Backwaren haben daher ihre diesjährigen Mitgliederversammlungen per Videokonferenz durchgeführt. An der Spitze des Branchenverbands gab es nach zehn Jahren einen Wechsel.

Der Backzutatenverband hat seine Mitgliederversammlung in diesem Jahr aufgrund der besonderen Umstände durch die Corona-Pandemie erstmalig nicht in Form einer persönlichen Zusammenkunft, sondern digital durchgeführt. Traf man sich in den vergangenen Jahren gemeinsam in Berlin, so fanden sich dieses Jahr die rund 40 Vertreter der Mitgliedsunternehmen per Videokonferenz zusammen. „Aufgrund der Corona-Krise haben wir frühzeitig beschlossen, in diesem Jahr auf den persönlichen Austausch an einem fixen Standort zu verzichten“, erläutert Geschäftsführer Christof Crone. Die Neuwahl des Vorstands, die alle zwei Jahre ansteht, fand dabei turnusmäßig statt. Dr. Detlev Krüger, langjähriger Vorsitzender des Verbands, erklärte, nicht mehr neu für die Wahl in den Vorstand zu kandidieren.

„Zeit für einen Wechsel“

„Ich gehöre seit 12. Mai 2005 dem Vorstand an und bin seit 2010, also bereits zehn Jahre lang, Vorsitzender gewesen. Es war eine spannende und inspirierende Zeit an der Seite meiner Vorstandskollegen und die Zusammenarbeit mit dem Team der Geschäftsstelle hat mir sehr viel Freude bereitet. Ich bin allerdings der Meinung, dass es nach einer so langen Zeit an der Spitze des Verbands höchste Zeit für einen Wechsel ist. Es ist immer wieder zu beobachten, dass Amtsinhaber sehr lange ihre Ämter inne haben, und das ist gar nicht meine Sache“, erklärte Dr. Krüger seinen Schritt und ergänzte, dass er Vorstand und Geschäftsführung auch von außerhalb weiterhin jederzeit mit Rat und Tat und einem offenen Ohr zur Verfügung stehe.

Außerdem betonte er: „Mein Aufgabenbereich in der Martin Braun-Gruppe hat sich in den vergangenen Jahren durch das in einem nicht ganz einfachen Marktumfeld mehr als überdurchschnittliche Wachstum unseres Unternehmens stark internationalisiert. In den Vorstand des auf Deutschland und Österreich fokussierten Verbands gehören Personen mit mehr Tuchfühlung zur nationalen Branche.“ Nicht zuletzt deshalb habe er Geschäftsführer Christof Crone und seine Vorstandskollegen schon vor mehreren Wochen darüber in Kenntnis gesetzt, dass er nicht erneut antrete. Thomas Tanck, stellvertretender Vorsitzender, drückte Dank und Anerkennung aus und stellte



1 | Wilko Quante von Uniform wurde einstimmig zum neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt, 2 | Dr. Detlev Krüger (Martin Braun-Gruppe) stellte nach zehn Jahren an der Verbandsspitze sein Amt zur Verfügung. 3 | Thomas Tanck von CSM wurde als stv. Vorsitzender bestätigt 4 | Neu im Vorstand ist als kooptiertes Mitglied Björn Quakernack von Martin Braun.

heraus, dass es ihm eine Freude gewesen sei, gemeinsam mit Krüger die Geschicke des Verbands zu lenken.

Im Anschluss verließ Christof Crone, seit 2009 Geschäftsführer und damit die gesamten zehn Jahre an der Seite von Krüger, seinen Gefühlen Ausdruck, in dem er feststellte: „Es ist ein Abschied mit einem weinenden und einem lachenden Auge. Zum einen wirst Du mir fehlen. Zum anderen bleiben mir natürlich die vielen schö-

nen Erinnerungen an eine hervorragende gemeinsame Zeit.“ Crone bedauerte, dass aufgrund der gegebenen Umstände keine würdigere Verabschiedung möglich war, und stellte in Aussicht: „Das holen wir im kommenden Jahr nach!“

„Lichtstreif am Horizont“

Zuvor hatte Dr. Detlev Krüger in seinem Bericht zur Lage der Branche berichtet, dass es nach

dem Durchschreiten einer tiefen Talsohle nun aufgrund der Lockerung der Corona-Maßnahmen einen deutlichen Lichtstreif am Horizont gäbe. So habe sich gegenüber den zwei „miserablen“ Monaten während des partiellen Lockdowns die Nachfrage nach Vorprodukten aus der Backzutatenbranche doch spürbar erholt. „Es gibt Anlass, optimistisch nach vorne zu blicken, und das ist keine Durchhalteparole, sondern sie gründet sich auf die messbare Marktentwicklung.“

In den anschließenden Vorstandswahlen wurden alle acht übrigen bisherigen Vorstandsmitglieder einstimmig im Amt bestätigt, sodass sich der aktuelle Vorstand des Backzutatenverbands wie folgt zusammensetzt:

- Thomas Tanck (CSM),
- Dr. Georg Böcker (Böcker),
- Johannes Glaser (Schapfenmühle),
- Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia),
- Wilko Quante (Uniferm),
- Gerrit Rosch (Dawn Foods),
- Stephan Schwind (Backaldrin),
- Dr. Mathias Warwei (IREKS).

Der Nachfolger für Dr. Detlev Krüger und dessen Stellvertreter wurden gemäß der Satzung des Backzutatenverbands von den Mitgliedern des Vorstands auf der wenige Tage später erfolgten konstituierenden Vorstandssitzung gewählt. Die Vorstandsmitglieder wählen aus ihrer Mitte einstimmig (bei eigener Enthaltung) Wilko Quante, Geschäftsführer von Uniferm aus Werne, zum neuen Vorsitzenden. Thomas Tanck, Vice President Traditional Trade Europe von CSM Deutschland aus Bremen, hatte sich erneut der Wahl zum stellvertretenden Vorsitzenden gestellt und wurde ebenso einstimmig im Amt bestätigt. Beide Wahlen erfolgten ohne Gegenkandidatur.

Ferner hat der Vorstand aus dem Kreis der nicht im Vorstand vertretenen Mitgliedsunternehmen einstimmig Björn Quakernack aus der Geschäftsleitung von Martin Braun aus Hannover als Mitglied mit beratender Stimme in den Vorstand kooptiert.

Der Backzutatenverband e. V. ist der Branchenzusammenschluss und die Interessensvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes. Seine 44 Mitgliedsunternehmen, die einen Großteil des Marktes in Deutschland und Österreich abdecken, liefern an Handwerksbäcker, Großbäcker einschließlich Brotindustrie und Konditoreien.

Potenzial auch künftig nutzen

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands hatte auch die Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren e. V., Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren, stattgefunden – aufgrund der durch Corona veränderten Situation ebenfalls „virtuell“.

Seit zwei Jahren bildet das Team aus Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, Gerrit Rosch, Geschäftsführer von Dawn Foods, und Dr. Thorid Klantschitsch, Geschäftsführerin von Zeelandia, den Vorstand des Wissensforum Backwaren. Gemeinsam stellten sie sich am Ende der diesjährigen Mitgliederversammlung zur Wiederwahl und wurden mittels eines Online-Abstimmungstools einstimmig für die nächsten zwei Jahre in ihren Ämtern bestätigt.

Zum Abschluss der Veranstaltung gab es viel Lob von den Verbandsmitgliedern für die gelungene und reibungslose Umsetzung. Christof Crone betonte allerdings: „Bei der Verbandsarbeit ist der persönliche Kontakt durch nichts zu ersetzen und wir werden auch zukünftig daran festhalten, sobald es die Situation wieder zulässt. Sicher kann man sich aber die technischen Möglichkeiten auch weiterhin mehr zunutze machen und beispielsweise Veranstaltungen etwas entschlacken und auf das Wesentliche reduzieren.“ ■

„Nebenan ist hier“

Wenn die Bäckerinnung in diesen Tagen mit Großflächenplakaten rund um den Innungsstandort in Freiberg wirbt, bedankt sie sich für das Vertrauen in das Handwerk und tut dies im Design der bundesweiten Imagekampagne des Handwerks („die Wirtschaftsmacht von nebenan“).

Die Innung hatte sich beteiligt an der Mitmachaktion „Nebenan ist hier“, bei der die Aktion Modernes Handwerk (AMH) Innungsbetriebe aus 19 ausgewählten Kreishandwerkerschaften dazu eingeladen hatte, sich im bekannten Design der bundesweiten Imagekampagne des Handwerks zu präsentieren. Unter dem Motto „Die Wirtschaftsmacht bekommt unser Gesicht.“ gestaltete ein kostenfreier Grafikservice individuelle Werbemittel für die tägliche Kundenansprache und Mitarbeiterfindung. Dabei winkte pro Region einem glücklichen Teilnehmer ein ganz besonderer Hauptgewinn: das persönliche Motiv auf den Plakatwänden rund um den Betriebsstandort.



Auf Plakatwänden rund um den eigenen Innungsstandort gibt die Bäckerinnung der „Wirtschaftsmacht von nebenan“ in Freiberg ein vertrautes Gesicht.

Über diese großartige Werbemöglichkeit freut man sich nun bei der Bäckerinnung Freiberg. Dank der individualisierten Plakatwände ist dieser Innung die Aufmerksamkeit neuer potenzieller Mitglieder und nicht zuletzt auch Nachwuchskräfte in der Region sicher. „Mit den personalisierten Werbemitteln und Plakaten hat das Handwerk in den ausgewählten Regionen nun viele vertraute Gesichter“, freut sich der AMH-Vorsitzende Joachim Wohlfeld und ergänzt: „Die Betriebe haben die Aktion sinnvoll genutzt und sich als Teil der Wirtschaftsmacht von nebenan effektiv in Szene gesetzt. Ganz besonders gratulieren wir natürlich den Gewinnerbetrieben!“

Neben der Unterstützung durch die Aktion Modernes Handwerk e. V. (Berlin), die mit ihren rund 400 Mitgliedern Organisationen und Betriebe des Handwerks bei ihrer Öffentlichkeitsarbeit und Imagepflege unterstützt, leisteten auch die handwerksnahen Partner Signal Iduna, Mewa Textil-Management und IKK classic ihren Beitrag für den Erfolg der Aktion. ■

SAUERSYSTEME Ultraschall Typ 900 automatic

Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 cm Nagellere form.



Die „elektronische Katze“ erhalten Sie über Ihre BÄKO unter der Art.-Nr. 89 4962.

€89,00 zzgl. MwSt.

SASA Sauer GmbH | Karl-Schiller-Str. 14 | 76684 Östringen
0 72 53 - 0 88 77 99 | info@sauersysteme.de

Führungswechsel im Backzutatenverband

Nun ist es offiziell: Am 8. Juli 2020 hat sich der Vorstand des Backzutatenverbands in seiner neuen Besetzung zum ersten Mal versammelt. An der Spitze des Gremiums steht seitdem Wilko Quante, der den langjährigen Ersten Vorsitzenden Dr. Detlev Krüger ablöst. Stellvertreter bleibt Thomas Tanck. Alle Wahlen wurden einstimmig und ohne Gegenkandidat entschieden, informiert die Vereinigung. Im Verband sind die größten Unternehmen der deutschen und österreichischen Rohstoffbranche vertreten, auch durch die Vorstandsämter: So führt Quante den Hefe-Hersteller Uniferm, während sein Vorgänger Krüger Geschäftsführer der Martin Braun Gruppe ist. Thomas Tanck steht dem Unternehmen CSM vor.

bf



Foto: Backzutatenverband 2020

Backzutatenverband: Neuer Vorstand gewählt

Der Vorstand des **Backzutatenverbandes** hat in seiner ersten Sitzung der aktuellen Wahlperiode den neuen Verbandsvorsitzenden und seinen

Stellvertreter gewählt. Die Vorstandsmitglieder wählten einstimmig **Wilko Quante Geschäftsführer der Uniferm GmbH & Co. KG** zum Vorsitzenden. **Thomas Tanck, Geschäftsführer der Csm Deutschland GmbH** wurde erneut als stellvertretender Vorsitzender bestätigt. Zudem hat der Vorstand **Björn Quakernack, Mitglied der Geschäftsleitung der Martin Braun KG**, als Mitglied mit beratender Stimme in den Vorstand aufgenommen.



Wilko Quante ist der neue Vorsitzende des Backzutatenverbandes

der **Geschäftsleitung der Martin Braun KG**, als Mitglied mit beratender Stimme in den Vorstand aufgenommen. IK



liebende Wunderding reich an Nährstoffen: Obwohl Hefe nur in geringsten Mengen beim Backen eingesetzt wird – gerade mal 3–6 % vom Mehlanteil –, beeinflusst sie den Nährstoffgehalt von Brot und Backwaren wesentlich. In einem Brot stammen rund 34 % des Vitamins B5, 15 % des Vitamins B1, 12 % des Zinks und 10 % des Kaliums aus der Hefe.

Wunderding Hefe

Mohnschnecken, Rosinenzopf und Hefegugelhupf: Diese und viele weiteren Leckereien würde es nicht geben, wenn die gute Hefe nicht wäre. Ein einziges Gramm Backhefe besteht dem Wissensforum Backwaren zufolge aus sagenhaften 10 Milliarden lebenden Zellen. Als Trockenhefe ist das Produkt bis zu einem Jahr haltbar – praktisch für spontane Backaktionen. Außerdem ist das Wärme



Zusatzstoffe kennzeichnen

Eine häufig an mich herangetragene Frage ist, ob ein bestimmter Stoff im Zutatenverzeichnis einer fertigen Backware gekennzeichnet werden müsse. Beinahe juristentypisch antworte ich dann: „Kommt drauf an.“ Zugegeben: Früher war das einfacher. Man musste nur wissen, welche Stoffe im Enderzeugnis keine technologische Wirkung (mehr) haben. In der damals geltenden deutschen Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ließ sich daraus eine Kennzeichnungspflicht ableiten. Unter der heute geltenden EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) 1169/2011 ist dies nicht mehr ganz so simpel.

Zwar ist die Frage, ob eine technologische Wirkung im Enderzeugnis vorliegt, auch heute noch eines der Tatbestandsmerkmale, die nach Art. 20 LMIV erfüllt sein müssen. Aber eben nur eines von mehreren: Zum Ersten müssen die Zusatzstoffe über eine zusammengesetzte Zutat ins Enderzeugnis eingebracht worden sein. Ein Direktzusatz ins Enderzeugnis scheidet als Kennzeichnungsausnahme hingegen von vornherein aus. Zum Zweiten muss ihr Vorhandensein im Enderzeugnis auf dem so genannten Übertragungsgrundsatz (auch Carry-Over-Prinzip) beruhen. Dieser ist in Art. 18 der EU-Zusatzstoffverordnung 1333/2008 niedergelegt und hat drei Unterfälle. Es führen aber nur zwei davon zu dem Ergebnis, dass eine Kennzeichnungspflicht nicht besteht, wenn keine technologische Wirkung im Enderzeugnis mehr vorhanden ist:

Die Kennzeichnungsausnahme des Art. 20 LMIV gilt nur dann, wenn der Einsatz des fraglichen Zusatzstoffs in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels oder als Zutat eines Zusatzstoffs, Enzyms oder Aromas explizit zugelassen ist. Es gibt im Carry-Over-Recht auch noch einen dritten Fall: Der Zusatzstoff ist (nur) für das Enderzeugnis zugelassen. Dann darf er zwar bereits in der Zutat enthalten sein, ist aber im Enderzeugnis kennzeichnungspflichtig, auch wenn er keine technologische Wirkung mehr hat. Außerdem ist eine Kennzeichnung dann nicht erforderlich, wenn der Stoff (im konkreten Anwendungsfall) als Verarbeitungshilfsstoff eingesetzt wird. Auch hier darf er keine technologische Wirkung im Enderzeugnis haben. Am Ende werden alle Ausnahmen übrigens wieder ausgehebelt, wenn der betreffende Stoff (oder eher: sein Trägerstoff) einen allergenen Bestandteil gemäß der Liste in Anhang II LMIV enthält.

Die Frage ist also komplex, einzelfallabhängig und nicht pauschal zu beantworten. Was also tun? Eine Rückfrage beim Lieferanten drängt sich auf, wenn dieser nicht schon in seiner Spezifikation konkrete Aussagen macht. Er wird die Frage jedoch auch nur dann zufrieden stellend beantworten können, wenn er den konkreten Anwendungsfall kennt.

Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.



Wie viel Bäckerei 4.0 braucht es?

In der Backstube kann von der Rezeptur über die Kältesteuerung bis zum Backvorgang nahezu jeder Arbeitsbereich automatisiert und vernetzt werden. Doch die Pandemie macht deutlich, dass es bei vielen Unternehmen in diesem Bereich einen großen Nachholbedarf gibt. Ein Lagebericht, wie digital die Backbranche aufgestellt ist und welche Auswirkungen Corona hat. Im Gespräch mit den Vorsitzenden des Backzutatenverbandes und des Wissensforums Backwaren.

Für alle Unternehmen im Backwarenbereich ist die Digitalisierung mittlerweile zu einem sehr wichtigen Schlüsselfaktor geworden. Seit der Pandemie bauen Firmen vor allem die digitale Kundenkommunikation aus. Im Rahmen einer Umfrage des Wissensforums Backwaren wollte der Backzutatenverband von seinen Mitgliedern wissen, wie die Digitalisierung in den

verschiedenen Bereichen der Branche eingeschätzt wird. Dabei wurde noch einmal mehr deutlich, wie sehr sich die Bäcker, aber auch die Zulieferer, in einem Spagat zwischen Tradition und Moderne befinden. Denn klar ist, dass die Digitalisierung viele Vorteile, wie effizientere Abläufe, mehr Transparenz und besseres Networking bietet, aber an der praktischen Umsetzung hakt es noch. So sind 53 Prozent der Befragten der Meinung, dass die Digitalisierung „eher nicht“ in den Backstuben ihrer Kunden angekommen sei und 16 Prozent sagen eindeutig „nein“.

Herr Rösch, woran liegt es, dass die Digitalisierung zwar als wichtig erachtet wird, aber in der Praxis offenbar bei den wenigsten Betrieben in der Backstube angekommen ist?

Gerrit Rösch, Managing Director Dawn Foods Germany und stellvertretender Vorsitzender Wissensforum Backwaren: Man muss hier unterscheiden zwischen den hochprofessionellen und den zum Teil sehr kleinen Handwerksbetrieben. Das Wichtige ist hierbei auch, wie diese Betriebe die eigene Zukunftsperspektive einschätzen und bereit

Welche Rolle spielt das Thema Digitalisierung in Ihrem Unternehmen?



* Quelle: Umfrage des Wissensforums Backwaren e.V. unter den Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes

EXPERTEN-TALK WISSENSFORUM BACKWAREN & BACKZUTATENVERBAND

				
Gerrit Rösch, Managing Director Dawn Foods Germany, stellvertretender Vor- sitzender Wissensfo- rum Backwaren	Wilko Quante, Geschäftsführer Uni- form, 1. Vorsitzender Backzutatenverband	Dr. Thorid Klan- tschitsch, Geschäftsführerin Zeelandia, stellvertre- tende Vorsitzende Wis- sensforum Backwaren	Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wis- sensforum Backwaren	Thomas Tanck, Vice President European Field Trade CSM Bakery Solutions, stellvertre- tender Vorsitzender Backzutatenverband

sind, in die Digitalisierung zu investieren. Denn wir wissen, das ist nicht ganz günstig (Anm. d. Red.: Siehe hierzu die Beiträge zum neuen Förderprogramm „Digital Jetzt“ und über gebrauchte Software, Seite 27 bis 29). Aber wir sprechen auch von Tradition und Moderne, und von Offenheit für Neues.

Wie beeinflusst die Digitalisierung die Zusammenarbeit mit den Bäckern?

Gerrit Rösch: Die Digitalisierung beeinflusst die Zusammenarbeit mit den Bäckerkunden positiv. Es geht um die Kommunikation, die Steigerung der Transparenz und die Vereinfachung. Das heißt, wir müssen überlegen, wie die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes den Bäckern online Angebote anbieten können.

Welche Angebote werden den Bäckern von den Mitgliedsunternehmen bisher angeboten?

Gerrit Rösch: Alles rund um die Produktsicherheit und das Produktwissen. Wir sprechen hier über Schulungs- und Anwendungsvideos, Fragen an die Anwendungstechnik, Rezepturen, Anwendungsempfehlungen, Produktinformationen und -spezifikationen. Durch die Möglichkeit von Videochats von Backstube zu Backstube kann der Bäcker bei Problemen besser unterstützt werden. Manche Unternehmen bieten online sogar Laborservices an. Ergo, die Digitalisierung ist in diesen Bereichen

„Diese Pandemie ist eine ganz große Chance“

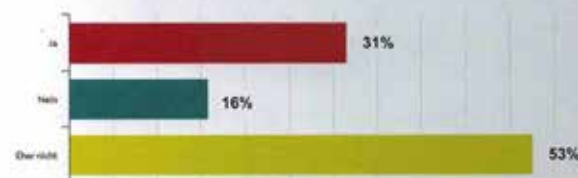
Thomas Tanck, Vice President European Field Trade CSM Bakery Solutions

für die Bäcker ein großer Vorteil.

Wo besteht der größte Nachholbedarf im Bereich der Digitalisierung?

Wilko Quante, Geschäftsführer Uniform und erster Vorsitzender Backzutatenverband: Nachbesserungsbedarf besteht in der digitalen Zusammenarbeit und dem Wissensaustausch zwischen den Herstellern und Verwendern von Backzutaten, im

Ist die Digitalisierung in den Backstuben Ihrer Kunden angekommen?



Sofern die Digitalisierung bei den Bäckereien angekommen ist, dann in den Bereichen: Buchhaltung, Logistik und Backstube zu je 100 Prozent, Kasse 83 Prozent und Verkauf 67 Prozent

Sinne einer gesteigerten Gesamtleistung. Auf der persönlichen Ebene sind wir in diesem Bereich, durch den Austausch zwischen den Fachleuten der Backzutatenhersteller und der Backzutaten-Verwender, nicht schlecht. Das wird ganz gut an-

genommen, aber für die Zukunft sehe ich noch deutlich Potenzial, im digitalen Austausch noch besser zu werden und die Wissensgrundlage, auch unterstützt durch das Wissensforum Backwaren, weiter zu verbreitern.

Dr. Thorid Klantschitsch, Geschäftsführerin Zeelandia und stellvertretende Vorsitzende Wissensforum Backwaren: Das Webinar-Angebot muss ausgebaut werden. Und bei den Online-Verkaufsgesprächen muss die Vorbereitung ganz anders sein, inklusive, dass das Make-up stimmt. Denn wir verkaufen auch mit den Augen.

Wie erfolgreich haben sich die Online-Shops der Mitgliedsbetriebe erwiesen?

Gerrit Rösch: Der klassische Online-Shop ist in der Bäckerwelt noch nicht so verbreitet. Als inter-

Dr. Thorid Klantschitsch: Einzelne Protagonisten von uns haben bereits erfolgreich Online-Shops ausprobiert. Wir von Zeelandia haben als Versuchsballon und ohne Zielvorgabe einen outgesourceten Online-Shop eines Drittanbieters gewählt. Das heißt: Ein Kunde hat unsere Produkte in Einzelhandelsverpackungen abgefüllt, entsprechend etikettiert und verkauft, wie etwa Clean-Label-Brotbackmischungen. Wir waren überrascht, wie oft auf dieses Angebot zugegriffen wurde. Online-Shop ist tatsächlich ein Thema, das wir in der Vergangenheit ein bisschen verpasst haben.

„Social Media wird B2B noch stiefmütterlich bespielt“

Dr. Thorid Klantschitsch,
Geschäftsführerin Zeelandia

Wie wichtig ist Social Media für die Unternehmen?

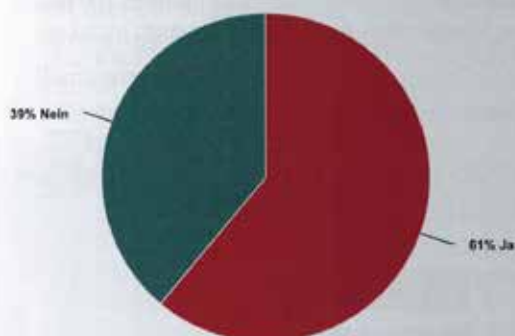
Gerrit Rösch: Mit Social Media hat man den großen Vorteil, dass man mit relativ wenig Aufwand eine relativ große Reichweite erzielt.

Dr. Thorid Klantschitsch, Zeelandia: 78 Prozent der Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes sagen, Social Media ist wichtig. Aber im B2B-Geschäft bespielen wir sie noch zu stiefmütterlich und haben einen enormen Aufholbedarf. Unsere Unternehmen werden in der Zukunft in diesem Bereich einiges investieren. Und wenn, dann müssen Social Media professionell bespielt werden.

Was müssen Firmen beachten, um Social Media effektiv zu nutzen?

Dr. Thorid Klantschitsch: Der amerikanische Präsident zeigt seit 2016 sehr gut, dass Social Media in die Hände von wirklichen Profis gehört, weil man hier relativ viel falsch machen kann. Unsere Welt wird immer schneller. Wir wollen die neuesten News und Stories haben. Das bedeutet aber auch, dass die Stories passen müssen, um in die richtige Aufmerksamkeitsschiene hineinzugehen. Und Social Media muss mit verschiedenen Medien bespielt werden. Denn Studien haben ergeben, dass es früher vier sogenannte Touchpoints gebraucht hat, bis ein Konsument das Produkt für sich abgespeichert hat. Heute braucht es bis zu 16 Touchpoints (Anm. d. Red.: Begriff des Marketings und meint Momente, an denen Personen mit Produkten, Unternehmen oder Marken in Berührung kommen).

Bieten Sie Ihren Bäcker-Kunden Online-Angebote an?



Die Digitalisierung beeinflusst die Zusammenarbeit mit den Bäckerkunden positiv. 61 Prozent der befragten Backzutatenhersteller bieten ihren Kunden Online-Angebote, wie Schulungs- & Anwendungsvideos, Videochats, Rezepturen- & Zubereitungsempfehlungen, Werbeunterlagen, Produktinformationen, Onlineshops und Social Media

nationales Unternehmen hat Dawn Foods zwar in Deutschland keinen Online-Shop, aber in den USA. Dessen Entwicklung läuft überproportional gut: Bereits nach einem Monat wurde das Quartalsziel mit den erwarteten Umsätzen erreicht. Wir hatten nicht erwartet, dass die Bestellungen sich in diesen hohen Sphären bewegen würden.

Wofür wird Social Media überwiegend genutzt?

Dr. Thorid Klantschitsch: Sie dienen im positiven Sinne dem Image-Aufbau und der Informationsübertragung. Facebook und Instagram wird am häufigsten bespielt. Das sind Kanäle der Generation 50plus. Bei Xing und LinkedIn geht es vor allem darum, junges Personal zu finden, weil wir als Unternehmen auch den Jüngeren zeigen möchten, dass wir innovativ und modern aufgestellt sind.

„Momentan sind Bäcker wenig experimentierfreudig“

Gerrit Rösch,
Managing Director Dawn Foods Germany

Wie wichtig ist der YouTube-Kanal?

Dr. Thorid Klantschitsch: Wir haben festgestellt, dass YouTube für uns Backzutatenhersteller ein ganz spannender Kanal ist. Denn man kann direkt aus der Backstube ein Video senden – sogar in Echtzeit, um es dann in den Kanal für weitere Verwendungen einzustellen. Auch die Zusammenarbeit mit Bloggern haben wir erfolgreich auf der letzten Südback bespielt und hat Riesenspaß gemacht. Unsere Kommunikationsagentur hilft uns, dass wir beim jungen Publikum und den möglichen Arbeitnehmern gut ankommen.

Mit Bloggern wird bisher noch relativ wenig gearbeitet. Wie sind Ihre Erfahrungen?

Dr. Thorid Klantschitsch: Mit Bloggern arbeiten wir sehr ausgewählt und auch nur im Verbund. Denn Fake-News sind das Tragischste, das wir im Netz über uns finden oder streuen könnten. Vor allem, weil hier die Kommunikation in Echtzeit mit einer sehr hohen Reichweite stattfindet.

Mithilfe der Digitalisierung werden die Lieferketten transparenter und die Rückverfolgbarkeit von Rohwaren vereinfacht. Das gibt den Backerkunden eine größere Produktsicherheit. Zeichnet sich im Zusammenhang mit Corona ein Trend ab, dass die Bäcker auch die genaue Herkunft der Inhaltsstoffe von Backzutaten wissen wollen oder rein regionale Produkte nachfragen?

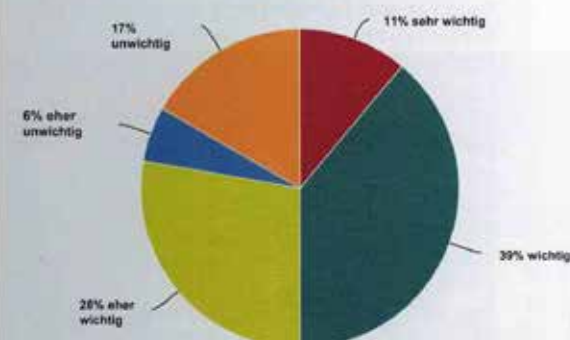
Gerrit Rösch: Der Trend nach mehr Regionalität besteht, keine Frage. Aber es ist weniger die Nachfrage nach lokal produzierten Produkten, sondern mehr die Frage, woher kommen tatsächlich die Rohwaren, aus denen das Endprodukt hergestellt wird. Ganz am Anfang der Pandemie war es immer

die Frage, ob wir chinesische oder asiatische Bestandteile in unseren Produkten haben.

Thomas Tanck, Vice President European Field Trade CSM Bakery Solutions und stellvertretender Vorsitzender Backzutatenverband: Man muss unterscheiden, sind regionale Produkte Gebäcke, die für eine Region ganz typisch sind, oder sind das Gebäcke, die es überregional gibt, aber deren Rohwaren auf Wunsch von Kunden aus einer bestimmten Region kommen. Diesem Verbra-

chertrend müssen wir uns als Zulieferer natürlich stellen. Die Frage ist, inwiefern man das umsetzen kann, da es mit Restriktionen verbunden ist. Wenn jemand gegenüber den Kunden sagt, mein Mehl kommt zu 100 Prozent aus der Region Burgenland/Österreich, dann kann ich mit einem Backmittel auf Mehlbasis, das in Deutschland hergestellt ist, nicht extra für diesen Bäcker Mehl aus dem Burgenland beziehen, um meine Backtechnik dort

Social Media ist für unser Unternehmen ...



Social Media ermöglicht eine große Reichweite: Am meisten werden Instagram und Facebook (zu je 56 Prozent) genutzt, gefolgt von Pinterest (17 Prozent), Zusammenarbeit mit Bloggern (11 Prozent). Darüber hinaus bespielen 39 Prozent der Backzutatenhersteller Kanäle wie Twitter, Xing, LinkedIn und YouTube. 17 Prozent geben an, gar keine Social Media zu nutzen.

einzubauen. Da kommen wir technisch an unsere Grenzen. Aber am Ende werden wir uns nach den Verbrauchern richten müssen und Lösungen anbieten.

Welches Sortiment läuft derzeit nicht so gut?

Thomas Tanck: Die süße Seite unseres Geschäftes hat Einbrüche erlebt. Nicht nur in Deutschland sondern auch in ganz Europa haben wir überproportional starke Einbußen im Bereich Feinback und Konditorei gesehen. Das wurde zum Großteil mit dem Bereich Brot und Brötchen kompensiert.

Warum ist der Bereich der süßen Produkte während der Pandemie eingebrochen?

Thomas Tanck: Aus unserer Erkenntnis heraus hat das zwei Gründe: Durch das Arbeiten im Homeoffice während des Lockdowns hat der Konsum von einem süßen Snack mit einem Kaffee on-the-go einfach nicht mehr stattgefunden, weil die Menschen nicht auf den Straßen waren. Der zweite Grund ist das Thema Homebaking. Viele Konsumenten haben in der Hochphase der Pandemie mit der Familie zu Hause gebacken. Die Firma Dr. Oetker könnte dazu einiges erzählen. Der Konsum von Backmischungen ist in der Zeit des Lockdowns durchs Dach gegangen. Da haben wir insgesamt als Business-to-Business-Backzutatenhersteller im Bereich Feinback eine Menge verloren. Das hat sich jetzt aber wieder weitgehend normalisiert.

Wie stellt sich die Entwicklung jetzt dar?

Gerrit Rösch: Im Feinbackbereich sehen wir eine langsame Erholung. Wir sind noch nicht auf dem normalen Level. Aber das liegt auch daran, dass die Bäcker momentan wenig experimentierfreudig sind. Es wird im Feinbackbereich auf den Standard zurückgegangen, auf das, was man hatte, was man kannte, von dem man weiß, dass es verkauft wird. Aber die Experimentierfreude und die Möglichkeit, neue Impulse zu setzen, ist noch nicht wieder so ausgeprägt, wie es in der Vergangenheit war.

Thomas Tanck: Das ist ein sehr wichtiger und richtiger Kommentar von Gerrit Rösch zum Feinbackbereich. Ich glaube, dass unterm Strich diese Pandemie eine ganz große Chance ist. Das wissen wir von Umfragen bei unseren Kunden. Die kleinen Kunden auf dem Lande, der kleine Handwerksbäcker in den Wohnquartieren hat sogar Umsatzzuwächse in der Pandemie gehabt. Das ist eine Riesenchance für das Bäckerhandwerk, Marktanteile zurückzugewinnen. Deshalb finde ich es sehr traurig, dass objektiv zu beobachten ist, dass diese Chance unternehmerisch nicht genutzt wird, über innovative, differenzierte Sortimente sich zu positionieren, um klar zu zeigen, was das Bäckerhandwerk eigentlich leisten kann. Denn deshalb sind in den letzten Jahren viele weg vom Bäcker hin zum Lebensmitteleinzelhandel gegangen. Es ist auch für uns als Zulieferer wichtig, dass wir diese Kreativität einfordern und fördern – auch mit unseren Angeboten.

Ein Blick in die Glaskugel: Wie sieht die Backwarenbranche in den nächsten Monaten aus?

Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren: Das hängt natürlich

stark davon ab, wie sich die Situation generell entwickelt. Wenn es wieder einen Lockdown geben wird, wird die Entwicklung sicherlich ähnlich sein wie früher.

„Unsere Branche wird diese zweite Phase der kalten Jahreszeit gut überstehen“

Wilko Quante,
Geschäftsführer Uniform

Wilko Quante: Ich bin da optimistischer. Ich denke, die Gesellschaft hat gelernt, besser mit den Risiken umzugehen als noch im April und Mai. Ich habe trotz aktuell steigender Infektionszahlen die Hoffnung, dass wir diesen Anstieg als Gesellschaft durch sinnvolles Vorgehen begrenzen können. Bei uns im Unternehmen haben Maßnahmen, die das Risiko begrenzen, absolute Priorität. Und wenn das in der Gesellschaft breiter Konsens bleibt, wie es heute offenbar ist – auf wenige Ausnahmen abgesehen –, bin ich guter Hoffnung, dass unsere Branche diese zweite Phase der kalten Jahreszeit und der Grippewelle, die uns bevorsteht, gut überstehen wird und dass wir keinen zweiten Lockdown bekommen.

Thomas Tanck: Ich glaube, wir werden einige strukturelle Schäden haben. Die Auswirkungen der Krise wird über alle Wertschöpfungsstufen deutliche Einschnitte bringen, die für einige Kunden schmerzhaft sein können. Das betrifft vor allem den großfilialisierten Bereich. Man muss sich fragen, ob viele Filialen zukunftsfähig sind, denn wir werden einen nicht mehr ganz zurückgehenden Homeoffice-Trend haben. Das heißt, die Verbraucher werden weniger in U-Bahnen und Straßenbahnen unterwegs sein und weniger in den bekannten Filialen Gebäcke kaufen. P. Rentsch

NEUHEITEN

Die Messe zum Blättern

„Es wäre ein grandioser Messeherbst mit einer megastarken Südback geworden, doch leider hat die Corona-Pandemie dem Ganzen einen Strich durch die Rechnung gemacht“, heißt es in einer Presseinformation der Bäko. Die Branche kann sich leider nicht persönlich treffen zur beliebten Herbstmesse, um Innovationen und nicht zuletzt die Geschäftspartner live zu erleben. Die Neuheiten dieses Herbstes wollen wir Ihnen aber nicht vorenthalten. Voilà: eine Messe zum Blättern! Und weil Corona noch viel mehr durcheinandergewirbelt hat, als das Messengeschehen, haben wir die Insider nebenbei nach den Auswirkungen auf die Backbranche und nach Trends gefragt.

Zutaten der Zukunft

Es ist schwer zu sagen, welche Rohstoffe in den nächsten Jahren gefragt sein werden. Übergeordnete Entwicklungen im Konsumverhalten zeichnen sich aber ab. Christof Crone hat sie im Auge.



UNSER EXPERTE
Christof Crone ist
1. Vorsitzender und
Geschäftsführer des
Wissensforum
Backwaren e.V.
Kontakt:
Tel. 030 680723320,
www.wissensforum-backwaren.de

Was die Verbraucher wollen: Sie interessieren sich zunehmend für gesundheitliche, aber auch nachhaltige Aspekte der Ernährung. In diesem Zuge gewinnt eine vegane oder zumindest überwiegend pflanzliche Ernährungsweise an Bedeutung und auch regional produzierte Produkte werden häufiger nachgefragt.

Aktuelle Rohstoffe: Urgetreide werden heute häufiger verarbeitet als noch vor zehn Jahren. Das hat mit dem gewachsenen Wunsch nach Ursprünglichkeit, Natürlichkeit und Tradition zu tun. Vielleicht auch als Gegenpol zu unserer schnelllebigen, digitalisierten Welt. Aber sicher auch aufgrund des Gesundheitswertes, der Urgetreiden zugeschrieben wird. Weitere Stichwörter sind Clean Label und Zuckerreduktion.

Rohstoffe der Zukunft: Einzelne Superfoods vorherzusagen ist schwierig. Wir haben in den letzten Jahren häufig erlebt, wie bestimmte Lebensmittel gehyped wurden, nur um kurz darauf wieder in der Versenkung zu verschwinden. Solche produktbezogenen Foodtrends werden immer häufiger, aber auch kurzlebiger. Darüber hinaus sehen wir Bewegungen, die das Konsumverhalten vermutlich dauerhaft beeinflussen werden. Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit sind Themen, die uns meiner Auffassung nach auch noch in zehn Jahren beschäftigen werden.



Auf digitaler Reise in der Krise

Das Wissensforum Backwaren hielt seinen jährlichen „Fachmedientalk“ zum ersten Mal als Videogespräch ab. Passend dazu wurde der Fokus auf die Digitalisierung im Bäckerhandwerk gelegt, aber natürlich spielte auch die Corona-Pandemie eine wichtige Rolle.

Christof Crone, erster Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, begrüßte alle Teilnehmer zu diesem besonderen Fachpressegespräch, das man sonst jährlich auf der Herbstmesse, der Südback oder der Iba, abhält. „Doch erstens kommt es anders und zweitens als man denkt: Das Fachpressegespräch über dieses Medium ist Neuland“, erklärte Crone zur Begrüßung. Doch passend zu diesem neuen Medium und der Digitalisierung wurde eine passende Umfrage vorgestellt: Die Ergebnisse der Blitzumfrage des Wissensforums Backwaren unter den Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands unter dem Motto „Digitalisierung der Backbranche: Zwischen Tradition und Moderne – Wo stehen wir? Was ist von Bedeutung?“ Hierbei ging es laut Crone darum Tendenzen, Strömungen und Meinungen, aber auch Vor- und Nachteile der Digitalisierung aufzuzeigen. Aufgeteilt war die Umfrage in fünf Bereiche:

1. Digitalisierung allgemein: Welche Rolle spielt das Thema Digitalisierung in den Unternehmen? Was sind die Vorteile bzw. Nachteile der Digitalisierung?
2. Digitalisierung der Backstube: Wie beeinflusst die Digitalisierung der Backstube die Zusammenarbeit mit dem Bäcker?
3. Social Media: Bedeutung von Social Media für das Unternehmen: Welche Social-Media-Kanäle werden bespielt?
4. Fachmedien: Bewertung des Onlineangebots der Fachverlage: Schalten Sie Onlinewerbung?
5. E-Learning: Werden im Unternehmen E-Learning-Tools zur Weiterbildung genutzt? Wer nutzt das E-Learning? Ist ein größeres Angebot gewünscht?

Digitalisierung hat in den Unternehmen insgesamt eine große Bedeutung und dabei erstreckt sich die Digitalisierung über alle Unternehmensbereiche und alle Prozesse. Besonders häufig wurden die Produktionsplanung und die Kommunikation genannt. Die Vorteile der Digitalisierung sehen die befragten Mitgliedsunternehmen in der Prozessoptimierung, schnellerer und besserer Kommunikation/Vernetzung/Austausch von Informationen. Doch auch Nachteile der Digitalisierung wurden genannt: Der persönliche Kontakt kann leiden, der Datenschutz ist fordernd und die Einführung der Digitalisie-

rung mit viel Zeit- und Kostenaufwand verbunden. Über die Hälfte der Befragten ist der Meinung, dass die Digitalisierung noch nicht in der Backstube ihrer Kunden angekommen ist.

Social Media will gelernt sein

Auch Social Media ist ein wichtiges Thema. Hierzu erklärt Dr. Thorid Klantschitsch, stellvertretende Vorsitzende: „Die Digitalisierung und vor allem Social Media hat sich in der Corona-Pandemie erweitert. Jeder findet sie wichtig, doch die Umsetzung von Social Media ist schwierig: Das gehört in die Hände der Profis, denn man kann auch viel falsch machen, wie der amerikanische Präsident zeigt.“ Facebook und Instagram werden als wichtigste Social-Media-Plattformen gesehen.

Der Großteil der Befragten bewertet das Onlineangebot der Fachmedien als „gut“ bzw. „eher gut“. 78% schalten Onlinewerbung, hauptsächlich Newsletter-Bannerwerbung. Für den Großteil der Befragten haben die Printausgaben immer noch einen hohen Stellenwert und sind gerade für Fachthemen wichtig. Dennoch werden die Digitalausgaben aus Sicht der Befragten immer wichtiger.

72% der Befragten nutzen in ihren Unternehmen ein E-Learning-Programm zur Weiterbildung, insbesondere zur Schulung der eigenen Mitarbeiter und des Außendienstes.

Versorgung während Corona

Der zweite Teil des Fachpressegesprächs widmete sich der Corona-Pandemie und den Entwicklungen in der Backbranche. Zwischen Mai und August 2020 hat der Backzutatenverband mehrere Umfragen zur Corona-Pandemie unter seinen Mitgliedern durchgeführt. Dabei ging es u. a. darum, in Erfahrung zu bringen, wie die Situation von den Unternehmen wahrgenommen wird, in welcher Form sich die Situation konkret in den Unternehmen auswirkt, welche Maßnahmen ergriffen wurden, ob die Versorgung des Marktes sichergestellt ist und wie der Verband seine Mitglieder unterstützen kann. Anfang April gaben 80% an, dass die Pandemie erheblichen Einfluss auf die Geschäfte/Prozesse hat, Mitte April gaben 65% der Unternehmen an, dass sich der Einfluss der Pandemie auf die geschäftlichen Tätigkeiten/Prozesse noch verstärkt habe. Ende April waren weiterhin 50%

der Ansicht, dass sich die Lage auf Kundenseite noch mehr verschärft habe. Im Mai war der überwiegende Teil der Meinung, dass sich die Lage nicht verändert hat. Im Juni wurde von 43% eine erste Entspannung wahrgenommen. Im August wurde von 67% ein Entspannungseffekt gesehen, 33% haben keine Veränderung wahrgenommen.

Wo die Reise hingeht

Gerade zu Beginn der Pandemie konnte es zu Schwierigkeiten bei der Rohwarenbeschaffung und der Auslieferungslogistik kommen; diese hielten sich jedoch in Grenzen und sind inzwischen nicht mehr vorhanden. Die adäquate Bedienung des Marktes war durchgängig überwiegend gegeben. Die Lockerungen haben zu einer deutlichen Entspannung der Situation geführt, die Geschäftsprozesse der Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands sind heute nicht mehr wesentlich beeinträchtigt. Es waren positive wie negative Effekte zu beobachten. Die negativen Effekte – gerade auf Kundenseite – überwiegen jedoch. Doch für Handwerksbäcker bietet die Lage auch Möglichkeiten, wie Thomas Tancik, CSM Bakery Solutions, im digitalen Dialog erklärt: „Der kleine Handwerker kann jetzt die Entwicklung zurückdrehen und sich positionieren. Es wird klar, was das Bäckerhandwerk leistet und das ist für das Backhandwerk eine große Chance.“ Ein Fazit zieht auch das Wissensforum Backwaren: „Die Pandemie hat gezeigt, welchen Stellenwert Lebensmittel haben und die, die sie herstellen und vertreiben.“ Hierzu erklärt Christof Crone: „Bis Ende August hat sich die Lage entspannt. Nur müssen wir jetzt schauen, wo die Reise hingeht.“ **Is**



Total digital – die Krise als Chance

Mit der Corona-Krise erhielt das lange schwelende Thema Digitalisierung einen Entwicklungsschub. Das Wissensforum Backwaren hat sich Chancen und Herausforderungen speziell für die backende Branche angeschaut.

TEXT: ANDREA PASCHER

Für Unternehmen in der Backwarenindustrie ist die Digitalisierung mittlerweile zum Großteil angekommen. Unter den Teilnehmern einer Blitzumfrage sahen 63 Prozent die Digitalisierung im Bereich von Marketing und PR sowie Forschung und Entwicklung als bedeutend an, gefolgt vom Einkauf mit 55 Prozent, Qualitätssicherung mit 53 Prozent und in der Produktion mit 47 Prozent. Als Vorteil, so erklärt der Wissensforum-Backwaren-Vorstand Christof Crone, werden dabei die papierlosen Lösungen genannt, bessere Verknüpfung einzelner Abteilungen und daraus hervorgehende sinkende Kundenreklamationen. Eine positive Entwicklung zeigt sich im Bereich der Prozessoptimierung und Kostensenkung, was auch dazu führt, dass Produkte rascher auf den Markt gebracht werden können.

Nachteile beachten

Der Einzug der Digitalisierung brachte der Branche allerdings nicht nur Vorteile. Genannt wurden unter anderem der Datenschutz, die Sicherheit von Servern sowie die Gefahr, die aus ungeprüft weitergegebenen Dokumenten teure Folgefehler auslösen. Gleichzeitig ist der Verlust der sozialen Kontakte unter den Mitarbeitern ebenso wie

zum Kunden eine Gefahr, da die nachhaltige Kundenbindung auf dem Spiel steht. Zudem wird der kosten- und zeitintensive Erfassungs- und Schulungsaufwand als Hemmnis empfunden.

Die Mitwirkenden des Talks waren neben Christof Crone, Gerrit Rosch, Dawn Food Germany, Frau Dr. Thorid Klantschitsch von Zeelandia GmbH sowie Thomas Tanck, CSM Bakery Solutions und Wilko Quante von Uniferm.

Unterschiedliche Umsetzung

Einigkeit herrschte darüber, dass die Digitalisierung in der Backstube zunimmt, wobei es im Bereich der Bäckerei 4.0 Nachholbedarf gibt. Bei 31 Prozent ist die Digitalisierung komplett angekommen und wirkt sich zu 100 Prozent auf die Bereiche Logistik, Buchhaltung, Bestellvorgänge und in der Backstube aus. Diese Hersteller sind mittlerweile zu 61 Prozent auf Online-Angebote für Bäcker übergegangen, enthalten sind darin Schulungsvideos, Rezepte, Labordienste, Produktinformationen sowie die Möglichkeit von Videochats. Das Thema Social Media wurde von 78 Prozent als sehr wichtig bis eher wichtig angesehen. Der Fokus liegt auf Markenbildung und dem Informationsfluss rund um die Uhr in eigener Hand.

Ebenso im Vormarsch sind E-Learning-Tools, die von 72 Prozent der Unternehmen genutzt werden. Mehr als drei Viertel der Befragten wollen mehr Angebote, wie etwa verkäuferisches Training, moderne Technologien in der Backstube und Hintergrundwissen. Allerdings nehmen nur 23 Prozent der Bäcker die digitale Weiterbildung auch an.

Mut zur Innovation

Als Fazit der letzten Monate bleibt, dass die Corona-Krise vieles verändert hat. In sechs Umfragen zwischen Mai und August 2020 zeigte sich Anfang April, dass 80 Prozent der Betriebe darunter gelitten haben, vor allem bei der Warenbeschaffung und Auslieferungslogistik. Mittlerweile hat sich aber alles relativ normalisiert. Was sich zeigt, ist, dass die Innovationskraft der Bäcker etwas zurückgegangen ist, dabei hätten gerade die kleinen Bäckereien eine Chance, neue Kunden zu gewinnen. Präzise Vorhersagen lassen sich derzeit allerdings nicht treffen, so der Konsens, das wäre in Covid-Zeiten wie der Blick in eine Glaskugel. ■

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



Überzeugt von der Digitalisierung:
Wissensforum-Backwaren-Vorstand Christof Crone.

Wissensforum Backwaren e.V.

Fachbrochure Backhefe überarbeitet

„Backhefe – natürlich rein“ heißt die gerade aktualisierte Fachbrochure des Wissensforum Backwaren, die ab sofort auf der Webseite des Vereins zum kostenlosen Download zur Verfügung steht. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben und das Thema Hefe interessiert.

Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe über den Stoffwechsel der Hefezelle bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatzgebieten – die Fachbrochure „Backhefe – natürlich rein“ klärt eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis. Neben einer sorgfältigen inhaltlichen Prüfung und Anpassung sorgen viele neue Abbildungen und Grafiken für vertiefende Informationen und ein besseres Verständnis.

Als Informationszentrale und kompetenter Ansprechpartner im Bereich Backzutaten und Backmittel bietet das Wissensforum Backwaren e.V. seit Bestehen Fachbrochüren zu verschiedenen Themen aus der Bäckerwelt an. Nach und nach werden diese Broschüren inhaltlich aktualisiert und optisch aufgefrischt. Den Anfang machte letztes Jahr die Fachbrochure „Was sind Backmittel?“. „Backhefe – natürlich rein“



BACKHEFE – NATÜRLICH REIN

ist der zweite Relaunch aus der Reihe. Die beiden Broschüren gehören zu den am häufigsten nachgefragten.

„Der Relaunch der Fachbrochure Backhefe war schon seit langer Zeit für dieses Jahr geplant. Dass Hefe durch die Corona-Pandemie eine derart gesteigerte Aufmerksamkeit erfahren würde, war für uns natürlich nicht absehbar“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Die Pandemie hat gezeigt, um was für eine wertvolle Zutat es sich handelt, und es ist gut, dass wir gerade jetzt allen, die sich näher mit dem Thema beschäftigen möchten, aktuelle und ansprechend aufbereitete Informationen zur Verfügung stellen können.“

In den kommenden Jahren soll die Überarbeitung weiterer Fachbrochüren folgen. Alle Broschüren finden sich unter <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbrochueren/>

Geschmacksforschung

Zuckersüße macht satt?

Bislang ist nur wenig darüber bekannt, inwieweit die Geschmackswahrnehmung von Zucker zur Sättigung beiträgt. Eine aktuelle Studie von österreichischen und deutschen Wissenschaftlern gibt nun neue Einblicke in die Zusammenhänge zwischen dem Süßgeschmack von Zucker, der Energieaufnahme sowie der Hunger-Sättigungsregulation.

Der süße Geschmack von Zucker ist weltweit sehr beliebt. Allein in Österreich und Deutschland liegt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch bei etwa 33 bzw. 34 Kilogramm. Zucker spielt somit für die Ernährung und Gesundheit der Bevölkerung eine immer größer werdende Rolle, insbesondere im Hinblick auf das Körpergewicht. Dennoch ist bislang nur wenig über die molekularen (Geschmacks-)Mechanismen bekannt, über die Zucker unabhängig von seinem Energiegehalt die Nahrungsaufnahme beeinflusst.

Enzyme: Wie kenntlich machen?

In der Fachwelt ist man sich weitgehend darüber einig, dass Enzyme im Backbereich als zulassungsfreie Verarbeitungshilfsstoffe gelten. Jedenfalls ist das derzeit noch so, denn der Anhang zu den Artikeln 4 & 17 der Verordnung 1332/2008 der Europäischen Kommission und des Rates über Lebensmittelenzyme (EU-Lebensmittelenzymverordnung), der erstmalig eine Gemeinschaftsliste mit allen zugelassenen Enzymen und Enzymzubereitungen enthalten soll, lässt schon seit 2012 auf sich warten. Ob sich danach gravierend etwas ändert, ist derzeit noch nicht abzusehen. Verarbeitungshilfsstoffe sind definiert in Art. 2 der Verordnung (EU) 1333/2008 als „Stoffe, die nicht als Lebensmittel verzehrt werden und bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken“. Der Dreh- und Angelpunkt ist die technologische Wirkung, allerdings nicht des Stoffes selbst, sondern seiner Rückstände. Die beim Backen verwendeten Enzyme sind Eiweißstoffe und werden beim Backprozess im Ofen inaktiviert – sie zerfallen. Eine technologische Wirkung auf das Enderzeugnis haben sie respektive ihre Rückstände nicht mehr. Hieraus resultiert nach Art. 20 b) ii) der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU 1169/2011), dass sie im Zutatenverzeichnis nicht erscheinen müssen. Doch was ist, wenn der in den Verkehr gebrachte Teig gar nicht durchgebacken worden ist, sodass die in ihm enthaltenen Enzyme noch voll aktiv sind, wie das z. B. bei gekühlter oder Tiefkühlware der Fall sein kann? Nach herrschender Meinung unter den Branchenjuristen sind sie dann im Zutatenverzeichnis kennzeichnungspflichtig. Da es die Liste im Anhang der EU-Enzymverordnung noch nicht gibt, hat sich Deutschland die Kennzeichnung mit dem Wort „Enzym(e)“ etabliert. Und wie verhält es sich mit der Kenntlichmachung bei loser Ware? Sie ist schlicht nicht vorgeschrieben. Außer sie enthalten allergene Trägerstoffe. Keine der Ausnahmen nach Art. 20 LMIV gilt, wenn der betreffende Stoff (oder eher: sein Trägerstoff) einen allergenen Bestandteil gemäß der Liste in Anhang II LMIV enthält. Dann wäre auch bei loser Ware eine Kenntlichmachung nach Art. 44, 9 c) LMIV vorgeschrieben. Bei Enzymen wurde früher als Trägerstoff oft Weizenmehl eingesetzt, wobei es hier am Markt heute natürlich Enzyme mit alternativen Trägerstoffen gibt, die allergen- und damit weiterhin kennzeichnungsfrei sind.

Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.



Onlinemedien

21.02.2020 – rnd.de und fünfundsechzig weitere URL

URL:

<https://www.rnd.de/lifestyle/mehl-verrat-antwort-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-PFIL5Q625BM3OQGCIFPO-LAXRO4.html>

Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen

Ob Zopf, Schnecke oder Pizza - es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange?



In der Mitte der Mehlkuhle entwickelt sich je nach Rezept mit lauwarmen Milch, frischer Hefe, geschmolzener Butter und Zucker der Vorteig. Um zu sehen, wann er fertig ist, hilft der Trick mit der Mehlschicht.

Berlin. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmen Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Weitere URL:

https://www.allgemeine-zeitung.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
<https://www.hna.de/gesundheit/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
https://www.wormser-zeitung.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.buerstaedter-zeitung.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.lampertheimer-zeitung.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.kreis-anzeiger.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.lauterbacher-anzeiger.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.wiesbadener-kurier.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.usinger-anzeiger.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.echo-online.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.oberhessische-zeitung.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.mittelhessen.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.giessener-anzeiger.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
https://www.main-spitze.de/ratgeber/leben-und-geniessen/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_21277519
<https://www.mainpost.de/ueberregional/journal/ernaehrung/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen;art501,10410411>
<https://www.da-imnetz.de/leben/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.lokalo24.de/magazin/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.soester-anzeiger.de/leben/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.dnn.de/Mehr/essen-Trinken/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.streiflichter.com/leben/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.augsburger-allgemeine.de/themenwelten/gesundheits/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen-id56832751.html>
<https://www.maz-online.de/Mehr/essen-Trinken/Aktuelles/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
https://www.nwzonline.de/ernaehrung-meldungen/mehl-verraet-antwort-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_a_50,7,1613915314.html
<https://www.insuedthueringen.de/leben/essen-trinken/dpa/ernaehrung/art661125,7144771>
<https://www.neuepresse.de/Mehr/essen-Trinken/Aktuelles/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.kn-online.de/Mehr/essen-Trinken/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.bgland24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.giessener-allgemeine.de/ratgeber/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.innsalzach24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.wlz-online.de/magazin/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.mangfall24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.fehmarn24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.tz.de/muenchen/gastronomie/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.frankenpost.de/leben/essen-trinken/dpa/ernaehrung/art661125,7144771>

<https://www.abendblatt.de/ratgeber/kueche-und-genuss/article228493743/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen.html>
<https://www.allesprofis.de/gesundheit/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen,779509>
<https://www.paz-online.de/Mehr/Essen-Trinken/Aktuelles/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.leinetal24.de/gesundheit/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.np-coburg.de/leben/essen-trinken/dpa/ernaehrung/art661125,7144771>
<https://www.ovb-online.de/leben/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.come-on.de/leben/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.hersfelder-zeitung.de/magazin/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.muensterschezeitung.de/Leben-und-Erleben/Ratgeber/Ernaehrung/4143726-Mehl-verraet-Antwort-So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.op-marburg.de/Mehr/Essen-Trinken/Aktuelles/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.wn.de/Freizeit/Ratgeber/Ernaehrung/4143726-Mehl-verraet-Antwort-So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.haz.de/Mehr/Essen-Trinken-in-Hannover/Aktuelles/So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.rosenheim24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.webnachrichten.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.freiepresse.de/ratgeber/essen-trinken/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-artikel10734451>
<https://www.fr.de/ratgeber/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.werra-rundschau.de/magazin/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.volksstimme.de/ernaehrung/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen/1582287250000>
<https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/ernaehrung-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-200221-99-10817>
<https://www.azonline.de/Welt/Ratgeber/Ernaehrung/4143726-Mehl-verraet-Antwort-So-lange-muss-ein-Hefevorteig-ruhen>
<https://www.chiemgau24.de/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
https://www.focus.de/gesundheits/ernaehrung/geniessen/ernaehrung-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen_id_11690748.html
<https://www.merkur.de/leben/genuss/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.kreisbote.de/ratgeber/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.op-online.de/leben/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
https://www.rhein-zeitung.de/ratgeber/fit-und-gesund/ratgeber-fit-und-gesund-gutes-essen_artikel,-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-_arid,2093580.html
https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_87382858/mehl-verraet-antwort-so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen.html
<https://www.zeit.de/news/2020-02/21/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen>
<https://www.sauerlandkurier.de/leben/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.fnp.de/ratgeber/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>
<https://www.echo24.de/leben/gesundheits/so-lange-muss-ein-hefevorteig-ruhen-zr-13553030.html>

So lange muss ein Hefevorteig ruhen



Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehلكuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Internetseite der Woche: Wissensforum Backwaren e.V.

Der Verband informiert fundiert über Backmittel und andere funktionale Backzutaten



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien

Das Wissensforum Backwaren e.V. ist die Informationszentrale für Backmittel und Backgroundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren. Unabhängige Wissenschaftler und Fachpersonen der Mitgliedsunternehmen bündeln hier ihre Expertise und geben sie an Interessierte weiter, um mit gängigen Mythen und Vorurteilen gegenüber Backzutaten aufzuräumen.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und anderen funktionalen Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Im Vordergrund stehen dabei die sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärung und Information über Backmittel und Backzutaten und ihre Bedeutung bei der Herstellung von Backwaren.

Der Verband nimmt Stellung zu lebensmittelrechtlichen und ernährungsphysiologischen Fragen, liefert Informationen über Backmittel und andere Backzutaten sowie deren Zusammensetzung und Wirkungsweise und erstellt Lehrinformationen für die Aus- und Weiterbildung von Bäckern, Konditoren und Fachverkäufern. Hierzu gehören Fachbroschüren zu unterschiedlichen Themen sowie das Fachmagazin backwaren aktuell, das dreimal im Jahr erscheint. Alle Publikationen des Verbandes können kostenfrei heruntergeladen werden.

Speziell für Endverbraucher betreibt das Wissensforum Backwaren e.V. auf seiner Webseite einen Blog, in dem verschiedene Themen unterhaltsam aufbereitet aufgegriffen werden. Inhaltsstoffe, die häufig in der Diskussion stehen, wie Weizen, Salz, Zucker und Aromen, werden hier einmal von einer anderen Seite beleuchtet. Denn Verbraucher sind heute sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Sie möchten wissen, was in ihren Backwaren drin ist und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden.

Die direkte Ansprache von Verbrauchern ist relativ neu und Teil der Transparenz-Offensive des Wissensforum Backwaren e.V., denn viele Mythen und Vorurteile kursieren rund um die Herstellung von Brot und anderen Backwaren; besonders die Verwendung von Zusatzstoffen wird oft skeptisch gesehen.

„Skepsis entsteht oft da, wo die Informationen unzureichend sind“, so Geschäftsführer Christof Crone, „das ist absolut nachvollziehbar. Und genau hier setzt die Arbeit unseres Verbandes an. Unsere Branche ist stolz auf die Produkte, die

sie herstellt, und klärt gerne darüber auf. Sie verbessern nicht nur Geschmack und Konsistenz von Backwaren, sie gleichen auch natürliche Schwankungen in den Rohstoffen aus und stellen so gleichbleibende Qualität und gute Verarbeitungseigenschaften sicher, was gerade hinsichtlich des Fachkräftemangels immer wichtiger wird. Darüber hinaus tragen sie zu einer längeren Haltbarkeit bei. Auch das ist in Zeiten, in denen viel über Lebensmittelverschwendung diskutiert wird, ein wichtiger Faktor. Brot ist leider eines der Lebensmittel, das besonders häufig in der Tonne landet.“

Mit seiner Aufklärungsarbeit möchte das Wissensforum Backwaren e.V. dazu beitragen, dass Brot und Feine Backwaren auch in Zukunft einen hohen Stellenwert in der Ernährung haben. Als Produkte auf Getreidebasis sind sie häufig rein pflanzlich, also vegan, und können beim Bäcker lose – letztlich wie in einem Unverpackt-Laden – eingekauft werden. Somit entsprechen sie grundsätzlich wichtigen Kriterien für eine nachhaltige Ernährungsweise.

Zudem sorgen sowohl die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung sowie die Wünsche der Verbraucher dafür, dass Inhaltsstoffe wie Zucker und Salz in Brot und Feinen Backwaren zunehmend reduziert werden. Durch Trends wie Urgetreide steigt die Sortimentsvielfalt, der Wunsch nach Natürlichkeit führt zu einer Reduzierung von Zusatzstoffen und einer verständlicheren Deklaration.

„Unsere Branche hat die Zeichen der Zeit erkannt und tut viel dafür, den Gesundheitswert der Produkte bei gleichbleibender Geschmacksqualität zu steigern und dem Wunsch der Verbraucher nach weniger Zusatzstoffen nachzukommen“, so Crone. „Eine Umfrage unter unseren Mitgliedsunternehmen im letzten Jahr hat gezeigt, dass Maßnahmen wie der Beschluss der Bundesregierung und auch das allgemein gestiegene Ernährungs- und Nachhaltigkeitsbewusstsein der Bevölkerung positiv wahrgenommen werden. Wir sehen hierin vor allem eine Chance, unsere Branche und unsere Produkte weiterzuentwickeln und einer so wichtigen und essenziellen Lebensmittelgruppe wie den Backwaren die Wertschätzung zu geben, die sie verdient.“

URL:

<https://www.bluewin.ch/de/leben/blue-kitchen/hat-der-hefevorteig-lange-genug-geruht-dieser-trick-zeigt-362106.html>

Hat der Hefevorteig lange genug geruht? Dieser Trick zeigt's



In der Mitte der Mehlkuhle entwickelt sich – je nach Rezept – mit Milch, Hefe, Butter und Zucker der Vorteig. Nicht nur der Sonntagszopf, auch viele andere Backkreationen gelingen nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe ruhen muss. So gelingt dieser Kniff. Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum Backwaren des deutschen Backzutatenverbandes. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten. Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne ihn könnte der Teig die Masse gar nicht halten. Mit einem Vorteig aber können sich die Hefezellen verstärkt vermehren und ein stabiles Gerüst entwickeln.

Ofenfrisch - Spannendes aus der Welt der Backzutaten Was sind eigentlich Backzutaten?



Zum Kochen und Backen benötigen wir Zutaten. Rohstoffe, die wir weiterverarbeiten und aus denen dadurch etwas Neues entsteht: ein leckeres Gericht, ein feiner Kuchen, ein cremiges Dessert. Diese Rohstoffe können wir einkaufen, meist tun wir dies im Supermarkt. Möchten wir ein süßes oder herzhaftes Gebäck kreieren, wird uns unser Weg wahrscheinlich zum Regal mit den Backzutaten führen. Aber was genau sind eigentlich Backzutaten? Handelt es sich hier um ganz bestimmte Produkte, die festgeschriebene Kriterien erfüllen müssen?

Eier, Schmalz, Butter, Salz, Milch, Mehl und Safran – das sind die sieben Zutaten, die man laut einem bekannten Kinderlied braucht, um guten Kuchen zu backen. Heute käme mindestens noch Zucker hinzu, Safran hingegen würde man nicht mehr verwenden. Und ein Blick auf Instagram & Co. offenbart: Mit diesen wenigen Grundzutaten ist es nicht getan, wenn man Eindruck und zudem ein Foto machen will, das auf den Social-Media-Kanälen standhält. Hier lassen zart schmelzende Schokoglasuren, farbenfrohe Fondants, bunte Zuckerstreusel sowie kreative Aufschriften und Verzierungen dem Betrachter das Wasser im Munde zusammenlaufen. Wer mithalten will, braucht die richtigen Zutaten. Backzutaten.

Backen ohne Grenzen

Butter, Milch und Hefe haben ihren Platz natürlich im Kühlregal, irgendwo in der Nähe angesiedelt finden sich zumeist auch Eier. Produkten, die man darüber hinaus klassischerweise zum Backen benötigt, gewähren die meisten Supermärkte ein eigenes Regal bzw. sogar mehrere Regale. Dort gibt es Mehl, Zucker und alle möglichen Back-Spezialitäten: Aromen, Fertigmischungen, Verzierungen aller Formen und jeglicher Couleur, Fondants und Glasuren, Orangeat, Zitronat, Nüsse – gerieben, gehackt, in Stiften, in Scheiben oder ganz. Was immer das Backherz begehrt, dort wird es fündig. Für ganz exotische Wünsche hilft im Zweifelsfall das Internet, hier gibt es heutzutage kaum etwas, was es nicht gibt. Ist also alles, was man zum Backen verwendet, eine Backzutat?

Alles kann, nichts muss

Ja, es ist tatsächlich so einfach: Eine Backzutat kann alles sein, was in irgendeiner Form in einem Gebäck enthalten ist, hier gibt es keine klar abgegrenzte Definition. In der Regel hat eine Backzutat einen wert- und/oder geschmackbestimmenden Anteil am Gebäck oder erfüllt eine spezifisch technologische Funktion bei der Herstellung.

Typische Backzutaten sind unter anderem:

- Mehl & Stärke
- Salz
- Zucker und andere Süßungsmittel wie Honig
- Hefe oder andere Backtriebmittel wie Backpulver
- Eier
- Milch und Milcherzeugnisse
- Fette wie Butter oder Öl
- Nüsse, Körner und Saaten
- Aromen und Gewürze
- Geliermittel
- Rohmassen (wie Marzipan)
- Füllungen (Marmeladen, Konfitüren, Mohnfüllungen)
- Schokolade, Schokoladenüberzugsmassen (Kuvertüre)
- Tortenguss
- Puddingpulver
- (Trocken-)Früchte
- Gemüse und Kräuter
- Dekomaterial wie Zuckerstreusel für Plätzchen und Kuchen

Die Liste ist lang und ließe sich beliebig fortsetzen, fast alles, das essbar ist, lässt sich auch verbacken. Genau genommen kann auch Wasser eine Backzutat sein. Und wer es poetisch mag, darf sogar die Liebe dazuzählen.

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung.

15.04.2020 – gmx.net (2 weitere URL)

URL: <https://www.gmx.net/magazine/ratgeber/essen-trinken/lang-hefe-vorteig-ruhen-34452334>

Wie lang muss ein Hefe-Vorteig ruhen?

Wer einen Zopf, eine Schnecke oder eine Pizza backen will, wird um einen Hefeteig nicht herumkommen. In vielen Rezepten muss man zunächst einen Vorteig zubereiten. Um herauszufinden, wie lang dieser ruhen muss, gibt es einen ganz besonderen Trick.



In manchen Rezepten steht, dass man zunächst einen Vorteig beim Backen mit Hefe benötigt. Bevor man also den Teig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwärmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lang genug geruht hat?

Einfacher Trick: Vorteig mit Mehl bestreuen

Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit ein bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutatenverbandes. Wenn die Mehlschicht Risse zeigt, ist der Vorteig fertig.

Die Idealtemperatur zum Gehen liegt bei 22 Grad, erklärt das Wissensforum. Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten.

Immer frische Hefe verwenden

Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

Weitere URL:

<https://home.lund1.de/magazine/ratgeber/essen-trinken/lang-hefe-vorteig-ruhen-34452334>

<https://web.de/magazine/ratgeber/essen-trinken/lang-hefe-vorteig-ruhen-34452334>

URL: <https://www.lust-auf-dresden.com/pressemeldungen>

Brötchen im Winterschlaf

Verbraucher erwarten beim Bäcker eine große Auswahl frisch gebackener Köstlichkeiten. Und er bietet sie. Das ist so selbstverständlich geworden, dass sich kaum jemand mehr fragt, wie die Bäckereien das eigentlich schaffen. Dieser Kundenwunsch ist nämlich keineswegs ein bescheidener und die Herausforderung für die Bäcker groß. Dass sie bewältigt werden kann, hat mit einem uralten Verfahren zu tun: einfrieren.

Frische Vielfalt

Geschmäcker sind verschieden. Und das ist auch gut so. Für Bäcker ist es daher aber umso wichtiger, eine große Vielfalt anbieten zu können. Und die natürlich möglichst frisch. Zum Bäcker geht man, um frische Brötchen, frisches Brot und andere frische Backwaren zu kaufen. Der ganze Sinn und Zweck einer Bäckerei besteht darin, frisch Gebackenes kaufen zu können. Dass Bäckereien tatsächlich diese Kombination aus Vielfalt und Frische bieten können, haben wir dem Prinzip des Tiefkühlens zu verdanken. Das hört nur niemand so gerne. Denn wenn Bäcker „nur noch“ einen fertigen, tiefgekühlten Teigling ins Rohr schieben, dann zählt das für einige nicht mehr als selbst gebacken und es werden Geschmackseinbußen befürchtet. Dabei kaufen viele auch selbst Tiefkühlbrötchen im Supermarkt und backen diese zu Hause auf. Dem Geschmack schadet das nicht.

Einfrieren ist einfach genial

Tiefkühlen ist nichts Böses. Im Gegenteil. Es ist die schonendste Konservierungsmethode, da sie die enthaltenen Nährstoffe schützt. TK-Gemüse und -Obst enthält mehr Vitamine als welches, das nur wenige Tage zu Hause rumgelegen hat. Und es handelt sich auch nicht um eine dubiose Erfindung der Neuzeit. Schon in vorchristlichen Zeiten wurde Schnee und Eis genutzt, um die Haltbarkeit der Nahrung zu verlängern. Beim Tiefkühlen gefriert die Flüssigkeit in und um die Zellen der Lebensmittel, was das Wachstum der Mikroorganismen, die einen Verderb verursachen würden, verhindert bzw. verlangsamt. Beim industriellen Schockfrostern gefriert diese Flüssigkeit noch deutlich schneller als beim langsamen Einfrieren im häuslichen Tiefkühlfach. So wird die Bildung größerer Eiskristalle verhindert und die Zellstruktur geschont.

So ziemlich jeder Haushalt ist im Besitz eines Gefrierschranks. Manche haben sogar noch eine zusätzliche Truhe im Keller. Darin landen Tiefkühlprodukte aus dem Supermarkt (inklusive TK-Backwaren), aber auch selbst zubereitete Gerichte oder frische Lebensmittel, die vor dem Verderb geschützt werden sollen (inklusive Brot und Brötchen). Denn Gefriertruhen sind ein super Mittel gegen Lebensmittelverschwendung.

Eine aktuelle Studie der GfK bringt Erschreckendes zutage: 109 Kilogramm Lebensmittel werden pro Haushalt pro Jahr weggeworfen. Und zwar hauptsächlich wegen Haltbarkeitsproblemen. Neben frischem Obst und Gemüse wandern vor allem auch Backwaren in den Mülleimer. Einfrieren kann helfen, diese Verschwendung zu reduzieren – sowohl im privaten Haushalt als auch in Bäckereien. Denn wenn ein Bäcker über die entsprechenden Gerätschaften verfügt, um selbst hergestellte Backwaren vor der Weiterverarbeitung tiefzukühlen, kann er diese nach Bedarf fertigbacken und seine Kunden glücklich machen, ohne riesige Überschüsse zu produzieren, die er schon am nächsten Tag entsorgen muss, weil sie eben nicht mehr ganz frisch sind. Zudem ermöglicht die Methode des Tiefkühlens es den Bäckern auch, dass viele der Arbeitsschritte von der Nacht in den Tag verlegt werden können. Sie bereiten den Teig am Tag auf, stellen damit eigene Produkt her, die als Teiglinge in die Filialen geliefert und dort auf den Punkt genau gebacken werden können, wenn die Nachfrage da ist.

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

URL: <https://www.lust-auf-dresden.com/pressemeldungen>

Ofenfrisch – Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.
Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser
Kostprobe Nr. 04-2020//Salz

Salz – Kein Grund zur Panik

Salz reiht sich ein in die immer länger werdende Liste von Lebensmitteln, die man nur noch mit schlechtem Gewissen essen kann. Denn zu oft hat man inzwischen schon gehört, dass Salz gesundheitsschädlich ist. Aber stimmt das tatsächlich oder handelt es sich bloß um einen weiteren Ernährungsmythos?

Viel wurde und wird geforscht zur Frage, wie Salz unsere Gesundheit beeinflusst. Einige Erkenntnisse scheinen gesichert, abschließend beantwortet ist die Frage aber noch nicht. Fest steht, dass die einschlägigen Ernährungs- und Gesundheitsorganisationen von zu viel Salz abraten und vor allem Menschen mit Bluthochdruck auf ihren Salzkonsum achten sollten. Fest steht auch, dass sich die Lebensmittelwirtschaft in der von der Bundesregierung beschlossenen Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie dazu verpflichtet hat, bis zum Jahr 2025 konkrete Reduktionsziele für Zucker, Fette und Salz zu erreichen. Und fest steht genauso, dass Salz uns schmeckt. Und das hat einen wichtigen Grund: Es ist lebensnotwendig.

Elektrolyte, die uns in Bewegung halten

Speise- bzw. Kochsalz besteht aus den Mineralstoffen Natrium (Na) und Chlorid (Cl). Beide übernehmen wichtige Funktionen in unserem Körper. Natrium ist unerlässlich für die Regulierung des Wasserhaushalts und für die Übertragung von Reizen bei Muskel- und Nervenzellen. Ohne Natrium wäre unser Bewegungsapparat komplett lahmgelegt. Chlorid wiederum spielt bei unserer Verdauung eine zentrale Rolle. Als Teil des Magensafts sorgt es für ein saures Milieu, in dem Keime abgetötet, Eiweiße denaturiert und so für die weitere Verdauung vorbereitet werden.

In unserem Körper befindet sich also Salz, bei einem erwachsenen Menschen sind es etwa 150 bis 300 Gramm. Über unsere Ausscheidungen – Schweiß, Tränen und Urin – verlieren wir kontinuierlich etwas davon. Da unser Körper Salz nicht selbst produzieren kann, müssen wir es mit der Nahrung aufnehmen. Das ist auch der Grund, warum es uns so gut schmeckt. Nicht immer war Salz so verfügbar wie heute und in Zeiten, als es noch ein rares Gut war, war die Lust auf Salziges ein Verlangen, das unser Überleben sichern sollte. Denn Salzangel kann zu Müdigkeit, Reaktionsträgheit und Muskelkrämpfen führen, ein kompletter Verzicht über längere Zeit sogar zum Tod.

Die Dosis macht das Gift

In unserer heutigen, und besonders der westlichen Welt, ist es quasi ausgeschlossen, dass wir zu wenig Salz aufnehmen. Etwa ein bis drei Gramm benötigen wir täglich, um unsere Salzverluste auszugleichen. Die durchschnittliche Aufnahme in Deutschland liegt bei Männern bei 10,0 Gramm, bei Frauen bei 8,4 Gramm (1). Die große Frage ist also nicht mehr, was zu wenig ist und wie der Salzbedarf gedeckt werden kann, sondern was zu viel des Guten ist und ab wann Salz gesundheitsschädlich wird. Kein Zweifel besteht darin, dass Salz in extrem hohen Dosen toxisch wirkt, solche Mengen würde jedoch keiner freiwillig aufnehmen. Mehr als zehn Esslöffel müsste ein Erwachsener an einem Tag essen. Da wird einem schon bei der Vorstellung übel.

Seit den 70er-Jahren steht eine überdurchschnittliche Salzaufnahme jedoch im Verdacht, für Bluthochdruck verantwortlich zu sein. Denn je mehr Salz aufgenommen wird, desto weniger Flüssigkeit steht im Körper zur Verfügung, vor allem, wenn nicht ausreichend getrunken wird. Dies kann zu Gefäßverengung führen und das wiederum zu einem höheren Blutdruck. Bei chronisch zu hohem Bluthochdruck spielen jedoch in der Regel auch noch andere Faktoren

eine Rolle, wie zu wenig Bewegung, Übergewicht und Nikotin. Nichtsdestotrotz: Eine salzarme Ernährung kann bei Bluthochdruckpatienten eine Besserung bewirken. Ein bisschen Sport, abnehmen und das Rauchen aufgeben, schadet sicher auch nicht.

Wie viel ist zu viel?

Es gilt als gesichert, dass hoher Salzkonsum den Blutdruck erhöht und eine Salzreduktion den Blutdruck senkt. Aber ab wann genau ist der Salzkonsum zu hoch? Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sollte man täglich nicht mehr als 6 Gramm Salz aufnehmen, die Weltgesundheitsorganisation WHO empfiehlt maximal 5 Gramm. Überholte Angaben, meinen kanadische Forscher, die in einer großangelegten Kohortenstudie erst ab einer Salzaufnahme von mehr als 12 Gramm einen Zusammenhang mit kardiovaskulären Erkrankungen und Schlaganfällen feststellten (2). Ohne weitere kontrollierte und randomisierte Studien kein Grund, die geltenden Empfehlungen zu ändern, so die Deutsche Hochdruckliga (3). Ein wichtiger Input für die aktuelle Debatte um eine weitreichende Reduktion von Salz in Lebensmitteln, so der Lebensmittelverband Deutschland (4).

Ein grundsätzliches Problem der Ernährungswissenschaft

Wenn es darum geht, Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit festzustellen, steht die Ernährungswissenschaft immer vor zwei Problemen: 1. Menschen sind keine Laborratten und somit ein schwer zu untersuchendes Objekt. 2. Menschen sind individuell sehr verschieden. Das trifft vor allem auf die Wirkung von Salz zu, weshalb man auch von der sogenannten Salzsensitivität spricht. 30 bis 50 Prozent der Menschen mit Bluthochdruck und 10 bis 20 Prozent der Menschen mit normalem Blutdruck reagieren empfindlich auf die Zufuhr von Speisesalz. Beim Rest hat eine veränderte Salzzufuhr aber keinen oder nur einen geringen Einfluss auf die Blutdruckwerte (5).

Das Salz in unseren Lebensmitteln

Da Salz uns schmeckt und wir Produkte, die kein Salz enthalten, nicht kaufen würden, wird Salz natürlich auch bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt. Neben dem geschmacksgebenden Aspekt hat das auch technologische Gründe. Salz hemmt das Wachstum von Mikroorganismen und hat somit eine konservierende Wirkung. Nicht umsonst wurde das Pökeln erfunden. Salz bindet zudem Wasser und beeinflusst dadurch die Konsistenz, es verstärkt die Wahrnehmung der Süße und wirkt metallischem Geschmack entgegen. Bei der Herstellung von Backwaren ist es wichtig für die Teiglockerung und verhindert das Zusammenkleben des Teiges. Es sorgt damit für eine luftige Krume und eine krosse Kruste.

Also keine verarbeiteten Lebensmittel mehr kaufen und nur noch selbst kochen und backen? Auch wir verwenden bei der Essenszubereitung ganz selbstverständlich Salz und zwar nicht wenig. Dass Selbstkochen nicht zu einer verminderten Salzaufnahme führt, zeigt der 13. Ernährungsbericht der DGE. Frauen, die fast täglich selbst am Herd standen, verzehrten laut dem Bericht mit 3,5 g Natrium sogar mehr als jene, die weniger häufig selbst kochten (6).

Zudem hat sich die Lebensmittelindustrie im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung dazu verpflichtet, die Gehalte von Zucker, Fett und eben auch Salz in ihren Produkten zu reduzieren. Neben Fertigprodukten stehen hier auch Brot und Backwaren im Fokus. Zwar soll die Rezepturhoheit weiter beim einzelnen Bäcker bleiben, erste Schritte zur freiwilligen Reduzierung sind jedoch eingeläutet. Sogenannte „Salzspitzen“ – also überdurchschnittlich hohe Salzgehalte – soll es künftig nicht mehr geben und über einen sinn- und maßvollen Umgang mit Salz bei der Herstellung von Brot und Backwaren intensiv aufgeklärt werden.

Maß und Verstand statt Panik und schlechtes Gewissen

Mit Salz ist es wie mit allem in unserer Ernährung – ja, wie eigentlich fast mit allem in unserem Leben. Es geht um das richtige Maß und um die Berücksichtigung von individuellen Aspekten. Salz ist nicht böse, es gibt keinen Grund zur Panik und ganz sicher ist der vollständige Verzicht auf Salz nicht empfehlenswert. Wer Salz isst, braucht kein schlechtes Gewissen zu haben, wer Brot isst, schon gar nicht. Es zählt zu unseren wichtigen Grundnahrungsmitteln und ist Teil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.

Quellenangaben

- (1) DEGS Studie (Deutsches Erwachsenen Gesundheitssurvey), beauftragt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), durchgeführt vom Robert-Koch-Institut (RKI); https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/_Texte/DEGS_Salzstudie.html
- (2) Mente A, O'Donnell M, Rangarajan S et al. Urinary sodium excretion, blood pressure, cardiovascular disease, and mortality: a community-level prospective epidemiological cohort study. *Lancet* 2018; 391 (10137): 2346-55
- (3) <https://www.dgfn.eu/wissenschaftsnews-details/salz-doch-nicht-so-schlimm.html>
- (4) <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20180817-studie-salz-konsum-wie-viel-gesund-ungesund-kanada>
- (5) <https://www.dge.de/?id=485>
- (6) <https://www.dge.de/nachrichten/detail/selbstkochen-verringert-natriumzufuhr-nicht/>

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, fischer@kommunikationpur.com

URL: <https://www.backnetz.eu/wissensforum-backwaren-bestaetigt-vorstand-im-amt/>

Wissensforum Backwaren: bestätigt Vorstand im Amt

Berlin. (wifo) In dieser Woche fand die turnusmäßige ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforms Backwaren (WiFo) statt. Sie folgte im Anschluss an die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands. Auf Grund der durch die Corona-Pandemie veränderten Situation wurden beide Versammlungen virtuell abgehalten. Mittels eines Online-Abstimmungstools wurde der bisherige Vorstand des Wissensforum Backwaren bestehend aus Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Thorid Klantschitsch wiedergewählt.

Erstmals fand die jährliche Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren nicht in Form einer persönlichen Zusammenkunft statt. Traf man sich in den Vorjahren noch gemeinsam in Berlin, so fanden in diesem Jahr die rund 40 Vertreter der Mitgliedsunternehmen über eine proprietäre Software-Kombination zusammen.

«Auf Grund der Corona-Krise haben wir frühzeitig beschlossen, in diesem Jahr auf den persönlichen Austausch an einem fixen Standort zu verzichten», sagt Christof Crone. «Stattdessen haben wir verschiedene Möglichkeiten der virtuellen Umsetzung ins Auge gefasst und getestet. Am Ende fiel die Wahl auf MS Teams in Kombination mit dem kostenpflichtigen Abstimmungstool Votebox, mit dem es uns möglich war, rechtlich einwandfreie und unanfechtbare Wahlen abzuhalten.»

Seit zwei Jahren bilden das Team aus Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren, Gerrit Rosch, Geschäftsführer von Dawn Foods, sowie die Geschäftsführerin von Zeelandia Dr. Thorid Klantschitsch, den Vorstand des Wissensforum Backwaren. Gemeinsam stellten sie sich am Ende der diesjährigen Mitgliederversammlung zur Wiederwahl. Eine Einblendung auf den Bildschirmen der Teilnehmer zeigte nach wenigen Sekunden das Ergebnis: Einstimmig wurde der Vorstand von den Mitgliedern in ihrem Amt für die nächsten zwei Jahre bestätigt. Nacheinander öffneten Crone, Rosch und Klantschitsch ihre Mikrofone und bedankten sich für das in sie gesetzte Vertrauen.

Zum Abschluss der Veranstaltung gab es viel Lob von den Mitgliedern für die gelungene und reibungslose Umsetzung. Crone betonte: «Bei Verbandsarbeit ist der persönliche Kontakt durch nichts zu ersetzen und wir werden auch zukünftig daran festhalten, sobald es die Situation wieder zulässt. Sicher kann man sich aber die technischen Möglichkeiten auch weiterhin mehr zu Nutze machen und beispielsweise Veranstaltungen etwas entschlacken und auf das Wesentliche reduzieren.»

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/wissensforum-backwaren-bestaetigt-vorstand-im-amt/>

URL: <https://www.lust-auf-dresden.com/pressemeldungen>

Ofenfrisch – Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.
Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser
Kostprobe Nr. 05-2020 // Aromen

Ofenduft & Gaumenkitzel – danke, Aromen!

Wir alle wollen, dass unser Essen eines hat: Aroma. Wenn wir sagen, dass etwas ein tolles Aroma hat, meinen wir damit einen charakteristischen, angenehmen Geschmack oder einen wohligen Geruch, der uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Aaaroomaaa – allein das Wort zergeht auf der Zunge. Zumindest in diesem Kontext. Setzt man das Wort „künstlich“ davor, sieht es schon wieder ganz anders aus. Künstliches Aroma? Lieber nicht. Dabei essen und trinken wir alle täglich Nahrungsmittel, deren Aroma nicht (oder zumindest nicht ausschließlich) aus dem Rohstoff stammt, nach dem es schmeckt – seien es Schokoriegel und andere Süßigkeiten, Joghurt, Backwaren, Tee und Limonade; sogar Wellnessgetränken und Spirituosen werden Aromen zugesetzt.

Ganz nüchtern betrachtet sind Aromastoffe chemische Verbindungen. Rund 10.000 davon hat die Natur zu bieten. Ein Apfel, den wir vom Baum pflücken, enthält Aromastoffe. Man kann sie wahrnehmen, wenn man daran schnuppert und wenn man hineinbeißt. Aromastoffe können verschwinden, sich verändern oder entstehen, wenn Lebensmittel zubereitet werden. Zu lange gekochtes Gemüse wird fad, Fenchel schmeckt roh ganz anders als gedünstet und beim Braten eines Steaks entstehen die berühmten Röstaromen. Schon ein einfaches Brot kann bis zu 500 verschiedene Aromen enthalten. Sogenannte Aromaräder helfen dabei, Geschmackseindrücke zu analysieren und zu beschreiben. Außer für Brot gibt es sie auch für Wein, Käse, Kaffee und andere Lebensmittelgruppen. Aromen spielen außerdem in der Lebensmittelindustrie eine große Rolle. Auf der Packung der hergestellten Produkte steht dann in der Zutatenliste: Aroma. Oder auch: natürliches Aroma. Manchmal wird ergänzt, welches Aroma genau gemeint ist, also zum Beispiel „natürliches Vanillearoma“. Was hat das alles zu bedeuten?

Kleines Aroma-Abc

So kompliziert ist es eigentlich gar nicht. Bleiben wir beim Beispiel Vanille und fangen mit dem einfachsten an: natürliches Vanillearoma. Hier wurde das Aroma zu mindestens 95 Prozent aus echter Vanille gewonnen. Heißt es nur „natürliches Aroma“ bedeutet dies, dass das Aroma zwar aus natürlichen Rohstoffen stammt, aber nicht unbedingt aus Vanille. Denn auch Baumrinden und Zuckerrüben enthalten den geschmacksgebenden Stoff Vanillin. Steht auf der Packung schlicht das Wort „Aroma“, handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um ein synthetisch hergestelltes Produkt. Das muss aber nicht sein, denn der Zusatz „natürlich“ ist freiwillig, Hersteller können auch darauf verzichten. In der EU sind rund 2.500 Aromastoffe zugelassen. Alle sind wissenschaftlich geprüft und als sicher eingestuft worden.

Ohne Aromen wäre das Leben ziemlich fad

Aber wieso das alles überhaupt? Kann man nicht einfach auf den Einsatz von Aromen gänzlich verzichten? Braucht einen Erdbeerjoghurt wirklich einen künstlichen Zusatz? Bemühen wir noch ein letztes Mal das Vanillebeispiel: Die Vanille ist eine Orchideenpflanze, ein edles und kostbares Gewächs. Sie möchte gehegt und gepflegt werden und sieht gar nicht ein, im Sekundentakt große Mengen ihrer heiß begehrten Schoten zu produzieren und freiwillig zur Verfügung zu stellen. Wenn es gut läuft und die Pflanze mit dem Wetter in Madagaskar zufrieden ist (von hier stammen 80 Prozent der Vanille), dauert es trotzdem noch vier Jahre, bis sie sich widerwillig ernten lässt. Und dann müssen die Schoten erst mal fermentiert werden, bis sie ihr typisches Aroma entfalten. Der natürlich gewachsene Rohstoff Vanille ist also äußerst begrenzt. Gleichzeitig ist ihr Geschmack der beliebteste überhaupt – war ja klar. Die wenigsten Lebensmittel, die nach Vanille schmecken, enthalten daher tatsächlich etwas von der Schote der anspruchsvollen Orchidee.

Und so verhält es sich in vielen Fällen: Auf der Welt gibt es schlichtweg nicht genug Erdbeeren, um die gefragte Menge an Erdbeerjoghurts zu produzieren, schon gar nicht im Winter. Die Lebensmittelvielfalt, die wir genießen, ist nur durch den Einsatz von Aromen möglich. Natürlich könnte man auch darauf verzichten – nur wären unsere Supermarktregale dann ziemlich leergefegt. Den Erdbeerjoghurt gäbe es nur von Mai bis Juli, und er wäre wahrscheinlich sehr teuer – wenn man überhaupt einen abbekommt. Und auch in der eigenen Küche wäre es ohne Aromen um einiges langweiliger – schließlich gehören Vanillinzucker und Rumaroma bei den meisten fest zum Backequipment.

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

Weitere Informationen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41, fischer@kommunikationpur.com

01.07.2020 – backwelt.de

URL: <https://www.backwelt.de/newsview/wissensforum-backwaren-vorstand-im-amt-bestaetigt.html>

Wissensforum Backwaren: Vorstand im Amt bestätigt

01.07.2020 14:30

Auf der ersten digitalen ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. am 23. Juni 2020 wurde der bisherige Vorstand wiedergewählt. Der Vorstand – bestehend aus Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Gerrit Rosch, Geschäftsführer von Dawn Foods, und der Geschäftsführerin von Zeelandia Dr. Thorid Klantschitsch - wurde von den Mitgliedern einstimmig für die nächsten zwei Jahre in seinem Amt bestätigt.

Ofenfrisch – Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.



Kostprobe Nr. 06-2020 // Dinkel

Spannendes aus der Welt der Backzutaten

Dinkel – Ein glücklicher Zufall

Wie auch andere alte Getreidesorten erfreut sich Dinkel heutzutage vieler wohlwollender Worte, vermehrten Anbaus, steigender Absätze und vielfältiger kulinarischer Verwendungen. Dass es ihn überhaupt gibt, haben wir einer Laune der Natur zu verdanken.

Einkorn, Emmer, Dinkel – das sind die neuen alten „Urgetreide-Stars“. Schon fast in Vergessenheit geraten, erleben sie nun ein Comeback. Und zwar in umgekehrter Reihenfolge. Der „jüngste“ unter ihnen, also Dinkel, findet schon seit den 80er-Jahren seinen Weg zurück auf unsere Teller. Seine älteren Vorfahren Einkorn und Emmer werden erst in den letzten Jahren wiederentdeckt. Dabei ist das mit dem Jung und dem Alt und vor allem dem „Ur“ gar nicht so einfach, wenn man sich die Ursprünge des Dinkels mal etwas genauer anschaut.

Harte Schale, köstlicher Kern

Dinkel ist das Ergebnis einer Kreuzung, allerdings keiner, die der Mensch vorgenommen hat. Hier war die Natur selbst am Werk. Ganz spontan und zufällig kam es zu einer Einkreuzung des Wildgrases **aegilops squarrosa** in den bereits florierenden Emmer. Aber Kreuzung ist Kreuzung, ob von Mensch oder Natur, und so gibt es eben keine „Wildform“ des Dinkels. Was ihn selbstverständlich nicht schlechter macht, im Gegenteil. Was Dinkel von seinen Vorfahren geerbt hat, ist ein festsitzender Spelz, also eine Art Schale, die das Korn schützt. Alle Ährengetreide haben einen Spelz, aber bei manchen löst er sich leichter als bei anderen. Wenn er sich leicht löst und durch Dreschen entfernt werden kann, spricht man von „freidreschend“. Dinkel ist nicht freidreschend, sein Spelz muss durch einen speziellen Verarbeitungsschritt, das Gerben, entfernt werden. Der Spelz macht ihn robust, aber eben auch aufwendiger in der Verarbeitung, weshalb er zwischenzeitlich fast vollständig von unserem Speiseplan verschwand. Sein eigener Verwandter – der Weizen – hatte ihm schließlich den Rang abgelaufen. Ertragreicher und ohne hartnäckige Spelzen, ist dieser in puncto Anbau und Verarbeitung einfach um einiges bequemer. Heute existieren beide Sorten nebeneinander und das ist gut so, denn beide haben ihre Vor- und Nachteile. Dinkel eignet sich zum Beispiel sehr gut für den Bio-Anbau, da unter anderem aufgrund der Spelzen und des längeren Halms (und somit eines größeren Abstands zum Boden) weniger Dünger und Spritzmittel nötig sind. Es ist dennoch ein Irrglaube, dass Dinkel automatisch Bio bedeutet, etwa 70 Prozent werden konventionell angebaut.

Dinkel in der Identitätskrise

Aber ist Dinkel auch wirklich Dinkel? Warum sollte er es nicht sein, denkt sich jetzt manch einer, aber die Frage hat es tatsächlich in sich. Denn als man Anfang des 20. Jahrhunderts wieder auf die Mendelschen Regeln stieß und sich deren Bedeutung erst so richtig bewusst wurde, wurden quasi alle vorhandenen Dinkelsorten mit Weizen verkreuzt. Weil Weizen eben nun ertragreicher ist und die Kreuzungen entsprechende Vorteile lieferten. Schlussendlich kam es zwar auch wieder zu Rückkreuzungen, um möglichst reine Sorten mit allen Dinkel-typischen Eigenschaften zu erhalten, 100 Prozent frei von Weizengenen sind aber auch diese nicht. Es ist daher treffender von „typischen“ Dinkelsorten zu sprechen als von „Urdinkel“ oder gar von „alten Sorten“, da tatsächlich neuere Sorten dinkeltypischer sein können als alte.

Typisch Dinkel

Ob alt oder jung, Ur oder nicht – Dinkel stellt mit seinem nussigen Aroma definitiv eine Bereicherung unserer Lebensmittelauswahl dar. Man findet ihn heute nicht nur zu Brot verbacken, sondern auch als Mehl, Flocken, Grieß, Körner oder in Form von Nudeln, Keksen, Waffeln und vielen anderen Leckereien. Auch Grünkern und aus Grünkern hergestellte Produkte zählen gewissermaßen dazu, denn bei Grünkern handelt es sich um noch unreif geernteten Dinkel. Dinkel vereinigt auf vorbildliche Weise die Vorteile einer vollwertigen Ernährung, da er neben einem hohen Ballaststoffgehalt reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin ist. Auch der Anteil an wertvollen Fettsäuren und Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium ist höher als in anderen Getreidearten. Zudem kann er für Menschen, die an einer Weizenallergie leiden, eine gute Alternative darstellen. Vorsicht ist nur für jene geboten, die es mit einer Zöliakie, also einer Unverträglichkeit gegen Gluten, zu tun haben, denn glutenfrei ist Dinkel nicht. Aus kulinarischer Sicht ist das ein Vorteil, denn Gluten ist wichtig für die Backfähigkeit eines Teiges. Das sogenannte Klebereiweiß gibt dem Teig eine stabile Struktur, die in der Lage ist, Luft einzuschließen und es so erst dem Teig ermöglicht, aufzugehen. Obwohl Dinkel sogar mehr Gluten enthält als Weizen, ist seine Backfähigkeit trotzdem etwas schlechter, da das Gluten anders zusammengesetzt ist. Bei der Verarbeitung von Dinkel müssen also ein paar Dinge beachtet werden. Man sollte Dinkelteige beispielsweise nicht zu stark kneten, da sie leicht reißen können. Oft wird deshalb etwas Ascorbinsäure oder Acerolakirschpulver dazugegeben. Auch nehmen Dinkelteige schlechter Wasser auf und sind daher trockener als Weizenteige, zudem halten sie die Form nicht so gut und gehen eher in die Breite. Hiergegen helfen der Einsatz von Backferment oder Sauerteigen, eine längere Teigführung und das Arbeiten mit Quellstücken. Dass es in jedem Fall möglich ist, aus Dinkel köstliche Brote herzustellen, beweist nicht zuletzt das Jahr 2018. Hier wurde vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks das Dinkelbrot zum Brot des Jahres erkoren.

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

Weitere URL:

<http://www.genussmaenner.de/index.php?aid=66605>

13.08.2020 – yumda.de (1 weitere URL)

URL: <https://www.yumda.de/news/1167553/alles-rund-um-getreide.html>

13.08.2020 - kommunikation.pur

Alles rund um Getreide

Was ist Urgetreide und was Pseudogetreide?



„Getreide ist für mich eines der faszinierendsten Lebensmittel. Aus dem geernteten Korn entsteht durch Mahlen in der Mühle ein Mehl, welches mit nur wenigen Zutaten zu einem schmackhaften Brot gebacken werden kann. Einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel weltweit.“

Christof Crone, Vorsitzender sowie Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V.

Gesundheit

In den „10 Regeln der DGE“ empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis und Mehl zur Vollkornvariante zu greifen. Lebensmittel aus Vollkorn sättigen lange und enthalten viele Nährstoffe. Die Ballaststoffe aus Vollkorn können das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2, Fettstoffwechselstörungen, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken. Als wichtiger Bestandteil der vollwertigen Ernährung, liefern Getreideprodukte Kohlenhydrate und als Vollkornvariante zusätzlich reichlich Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe.

87,4 Kilogramm pro Kopf

So hoch war der durchschnittliche Verbrauch von Getreide in Deutschland im Jahr 2018/2019.

Wer? Wie? Was? Wieso? Weshalb? Warum? Wer nicht fragt, ...

Was ist Urgetreide?

Einkorn, Emmer, Ur-Dinkel, Ur-Roggen, Ur-Gerste und Khorasan zählen zu den Urgetreiden. Sie wurden bereits vor 10.000 Jahren in Kleinasien angebaut, jedoch später von ertragreicheren Getreidesorten wie Weizen und Roggen verdrängt. Urgetreide haben einen hohen Mineralstoff- und Eiweißgehalt. Zusätzlich bieten sie ein neues Geschmackserlebnis.

Was ist Pseudogetreide?

Amaranth, Quinoa und Buchweizen zählen zu den sogenannten Pseudogetreiden. Sie sehen Getreide zwar sehr ähnlich, gehören botanisch jedoch zur Gruppe der Süßgräser. Ähnlich wie Reis werden sie mit viel Wasser gekocht und können

beispielsweise als Beilage oder Suppeneinlage verwendet werden. Gepuffter Amaranth oder Quinoa kommen aber auch in Müsli und Backwaren vor. Aus Buchweizenmehl lässt sich hervorragend Kuchen backen. Einen großen Vorteil bieten die Pseudogetreide für Betroffene von Zöliakie, denn sie sind glutenfrei.

Ist Dinkel eine Weizenart?

Ja. Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn und Kamut sind Weizenarten. Einkorn und Emmer zählen zu den Urformen, den ältesten Weizensorten, die angebaut wurden.

Was ist der Unterschied zwischen Dinkel und Grünkern?

Grünkern ist der noch grüne, unreife Dinkel, der klassischerweise zu Suppen oder Bratlingen verarbeitet wird. Zum Backen eignet er sich nicht.

Ist Gluten ungesund?

Für etwa ein Prozent der Deutschen ist Gluten tatsächlich ungesund, denn diese Gruppe leidet an einer Zöliakie, einer Unverträglichkeit gegenüber Gluten. Diese Personen müssen konsequent auf Gluten verzichten, da schon kleinste Mengen zu schweren Symptomen, wie Bauchschmerzen, Übelkeit und starken Durchfällen führen können. Für den Rest der Bevölkerung ist Gluten nicht ungesund und kann ohne Probleme gegessen werden.

Diese drei Getreidesorten tragen maßgeblich zur Ernährung der heutigen Weltbevölkerung bei:

1. Weizen
2. Mais
3. Reis

Für das Erntejahr 2019/2020 prognostizierte das USDA (United States Department of Agriculture) eine Anbaufläche von 217,2 Millionen Hektar Weizen.

Warum wird Roggen mit Sauerteig gebacken?

Die Backeigenschaften von Roggen- und Weizenmehl unterscheiden sich grundsätzlich. Der Grund dafür ist, dass im Roggenteig das Gluten durch die Anwesenheit von Pentosanen (Schleimstoffen) kein Klebergerüst zur Gashaltung aufbauen kann. Roggen besitzt einen sehr hohen Enzymanteil, daher ist er ohne die Zugabe von Säure nicht backfähig. Bei einem hohen Roggenanteil im Brot muss ein Sauerteig hinzugegeben werden. Die Säure hemmt die Enzymaktivität, verhindert den Abbau der Stärke und behält somit seine Wasserbindungskraft.

Welche Nährstoffe enthalten Getreide?

Je nach Art enthalten Getreide zehn bis 16 Prozent Eiweiß und nur etwa ein bis sieben Prozent Fett. Mit über 60 % ist die Stärke, ein komplexes Kohlenhydrat, der Hauptbestandteil des Getreides. Im vollen Korn sind rund zehn Prozent Ballaststoffe. Außerdem enthält Getreide Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Eisen sowie B-Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe.

Drei Getreidearten, die Sie unbedingt kennen sollten

1. Weizen

Weizen ist ein echtes Allroundtalent! Er gehört schon seit rund 10.000 Jahren zur Ernährung der Menschen. In Deutschland ist er die meistangebaute Getreideart und in vielen Ländern ein Grundnahrungsmittel, das vor allem zur Herstellung von Brot genutzt wird. Aufgrund seines hohen Anteils an Gluten hat Weizen hervorragende Backeigenschaften und verschafft sich so große Vorteile gegenüber anderen Getreidearten. Aber nicht nur zur Brotherstellung wird Weizen genutzt: Wir verdanken ihm Teigwaren wie Nudeln, wichtige Küchenhelfer wie Speisestärke, Genussmittel wie Weizenbier und im weiteren Sinne auch Fleisch und Wurstwaren, denn auch als Futtermittel für Tiere ist Weizen von Bedeutung.

2. Emmer

Emmer ist der Newcomer unter den alten Getreidesorten. Er zählt zu den sogenannten Urgetreiden, denn er ist eine der ältesten kultivierten Getreidesorten. Das fast vergessene Getreide wird in Deutschland immer beliebter. Ob Brot

oder Kuchen, Emmermehl ist vielseitig einsetzbar. Auch sein gesundheitlicher Wert ist nicht zu unterschätzen. Emmer enthält besonders viel Beta-Carotin. Beta-Carotin wird im menschlichen Körper zu Vitamin A umgewandelt und ist wichtig für unsere Immunabwehr. Außerdem ist das Urgetreide eine gute Proteinquelle und enthält hohe Mengen an wertvollen Mineralstoffen. Insbesondere Magnesium und Zink liegen in hohen Konzentrationen vor.

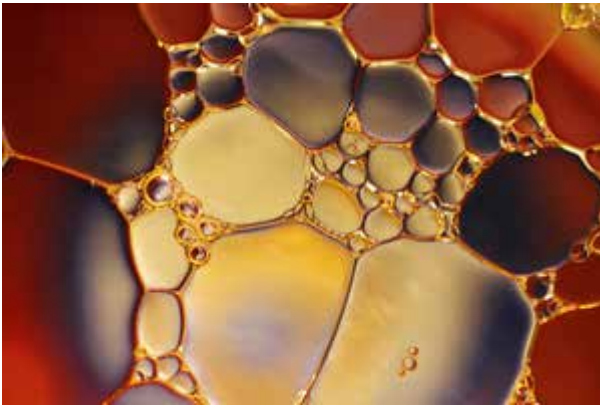
3. Hafer

Haferflocken, Haferdrink, Hafergrütze, Haferkleie. Hafer ist ein unglaublich vielseitiges Getreide, das nicht nur im Müsli beliebt ist. Es hat zahlreiche Eigenschaften, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken. Hafer hat im Vergleich zu anderen kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln beispielsweise einen niedrigen glykämischen Index, der dafür sorgt, dass der Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigt. Diabetikern werden daher Hafertage empfohlen, um den Blutzuckerspiegel zu regulieren. Das im Hafer enthaltene Beta-Glucan bindet außerdem Gallensäure und fördert damit die Ausscheidung von Cholesterin. Das schützt Blutgefäße vor schädlichen Ablagerungen, die zu Arteriosklerose („Arterienverkalkung“) führen können.

Weitere URL:

<https://www.lust-auf-dresden.com/post/alles-rund-um-getreide-der-infoservice-des-wissensforum-backwaren-e-v>

Ofenfrisch – Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.



Spannendes aus der Welt der Backzutaten - Die Kuppler der Lebensmittelchemie – Emulgatoren

Gegensätze ziehen sich an, sagt man so schön. Das mag in vielen Fällen stimmen, im Bereich der Lebensmittelchemie stimmt es zumeist nicht. Was sich dort grundlegend unterscheidet, bleibt sich fern, weit fern. Es sei denn, eine Art „Kuppler“ hilft etwas nach und bringt Stoffe zusammen, die sich eigentlich nicht mögen. Diese Fähigkeit haben Emulgatoren.

Was passiert, wenn beim Kochen Zutaten aufeinandertreffen, die sich partout nicht verbinden wollen, kennen die meisten aus der eigenen Küche. Der Klassiker ist Mayonnaise. Wer sich schon mal an der eigenen Herstellung von Mayonnaise versucht hat, weiß: Es braucht viel Fingerspitzengefühl, damit hier eine geschmeidige Creme entsteht und nicht einzelne Zutaten verbleiben, die sich zufällig in der gleichen Schüssel befinden. Das mangelnde Bindungsvermögen von Zutaten geht häufig auf eine alte Feindschaft zurück, und zwar auf die zwischen Wasser und Öl.

Das bindende Glied

Wenn sich zwei Menschen nicht mögen, bringt man am besten einen dritten ins Spiel, der sich mit beiden gut versteht und zwischen ihnen vermitteln kann. Genau das machen Emulgatoren. Sie haben die Eigenschaft, sich sowohl mit Wasser als auch mit Fetten verbinden zu können. Ihre Moleküle bestehen aus einem hydrophilen, wasserfreundlichen Teil und einem lipophilen, fettfreundlichen Teil. Der hydrophile Teil ragt ins Wasser, der lipophile Teil ins Fett. So bringt er Fett und Wasser eben doch ganz nah zueinander, macht deutlich, dass der andere gar nicht so schlimm ist, wie man immer gedacht hat, sondern eigentlich ganz nett, und sorgt damit für eine stabile, dauerhafte Bindung, „Emulsion“ genannt, und eine homogene – also geschmeidige – Konsistenz der ganzen Masse. Ende gut, alles gut – und vor allem lecker.

Die berühmtesten „Kuppler“

Der bekannteste Emulgator ist Lecithin, womit wir auch wieder bei unserem Mayonnaise-Beispiel wären, denn Lecithin ist in Eigelb enthalten und kann – vorausgesetzt man überfordert es nicht und geht schön langsam vor – bei der Herstellung von Mayonnaise für die gewünschte Emulsion sorgen. Beim Backen wird Lecithin schon länger als Verkuppler eingesetzt als jeder andere Emulgator. Heutzutage wird es allerdings nicht mehr aus Ei gewonnen, sondern überwiegend aus Sojabohnen, Raps und Sonnenblumen – ganz Veganer-freundlich also. Lecithin bringt aber nicht nur Stoffe zusammen, es sorgt bei Teigen für bessere Kneteigenschaften und macht Öle – und damit Teigwaren bzw. Lebensmittel an sich – länger haltbar. Denn auch das können Emulgatoren: Lebensmittel länger vor dem Verderb und damit vor der Tonne schützen.

Weniger bekannt als Lecithin sind Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Diacetylweinsäureester – etwas sperrig und daher kurz DAWE – sowie Natrium- und Calciumstearoyllactylat – ebenfalls sperrig und daher kurz SSL und CSL. Mono- und Diglyceride werden durch Abspalten von einer oder zwei Fettsäuren aus Speisefetten und -ölen hergestellt. Je nachdem, was genau abgespalten wird und was danach noch übrig bleibt, lassen sich Emulgatoren mit unterschiedlichen Eigenschaften erzeugen. Das verbindende Element haben natürlich alle. Sehr beliebt und häufig eingesetzt sind Mono- und Diglyceride mit guter Frischhaltewirkung.

DAWE, SSL und CSL wirken sich besonders positiv auf die Teigstabilität und das Volumen eines Gebäckes aus und sind demzufolge bei der Herstellung voluminöser Gebäcke mit guter Krustenrösche von Vorteil. SSL und CSL eignen sich besonders gut für Gebäcke mit weicher Kruste und verlangsamen die Brotalterung noch etwas stärker als DAWE.

Emulgatoren werden im Übrigen bezogen auf die Gesamtmasse nur in sehr geringen Mengen eingesetzt, und hier zugelassene Emulgatoren sind auf Herz und Nieren geprüft und als nicht schädlich für die Gesundheit eingestuft. Dass sie tolle Dinge bewerkstelligen und für mehr Harmonie unter den Zutaten beim Kochen und Backen sorgen, und der ein oder andere dennoch verächtlich die Nase über sie rümpft, mag daran liegen, dass sie sich auf Zutatenlisten häufig hinter einer E-Nummer verstecken. Und die stehen leider immer noch unter Generalverdacht – zu Unrecht.

Wenn sich findet, was eben doch zusammengehört

Sie haben sich vielleicht nicht gesucht, aber dank der Hilfe von Emulgatoren dann doch gefunden. Zutaten, die sich eigentlich mal nicht mochten. Und wenn eine solche Verbindung, also die Emulsion, erst mal geglückt ist, hat sie viele Vorzüge. Eine schöne Konsistenz ist das eine, bessere Teigeigenschaften, größeres Volumen und eine längere Frische und Haltbarkeit können weitere positive Nebeneffekte sein. Manchmal benötigen gute Partnerschaften eben einfach einen kleinen Schubs von außen.

Über das Wissensforum 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 kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

URL: <https://www.yumda.de/news/1168050/alles-rund-um-backzutaten.html>

Alles rund um Backzutaten

Typische Weihnachtsgewürze



„Von A wie Aroma bis Z wie Zucker. Nicht nur der Bäcker verwendet Backzutaten in der Backstube, sondern auch in den heimischen Küchen kommen sie zum Einsatz. Vielen Verbrauchern ist nicht bewusst, dass es sich dabei um ganz gewöhnliche Zutaten handelt. Eine genaue Definition gibt es nämlich nicht. Zu den Backzutaten zählen alle Zutaten, die wir beim Backen einsetzen.“ Christof Crone, Vorsitzender sowie Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V.

Gesundheit

Honig, Agavendicksaft oder Trockenfrüchte statt Zucker. Zartbitterschokolade statt weißer Schokolade. Joghurt, Quark oder Apfelmus als Ersatz für Butter. Streusel aus Kokosraspeln, Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Vollkornmehl an Stelle von Weißmehl. Wer bei Weihnachtsgebäck mal etwas Neues ausprobieren möchte und dabei die Nährwerte im Auge behalten will, hat zahlreiche Möglichkeiten Backzutaten durch andere zu ersetzen

1987

Aus diesem Jahr stammt das berühmte Kinderweihnachtslied von Rolf Zuckowski „In der Weihnachtsbäckerei“, das bis heute beim Plätzchen backen gesungen wird und in dem zahlreiche Backzutaten aufgezählt werden

Wer? Wie? Was? Wieso? Weshalb? Warum? Wer nicht fragt, ...

Was sind Backzutaten?

Es gibt hier keine allgemein gültige Definition, was eine Backzutat ist. Theoretisch zählen alle Zutaten dazu, die man zum Backen verwenden kann. Unter anderem zählen Backaromen und Gewürze, Backfette, Emulgatoren, Enzyme, Formtrennmittel, Hefen, Teiglinge, Trennmittel, Stärken und Geliermittel, Rohmassen, Füllungen und Überzugsmassen aus Schokolade, Früchte, Gemüse und Kräuter dazu – und alle Rohstoffe für Backwaren sowie Lebensmittelzubereitungen mit und ohne Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme. Sie haben einen wert- und/oder geschmackbestimmenden Anteil am Gebäck oder eine spezifisch technologische Funktion bei dessen Herstellung. Sie erleichtern die Herstellung von Backwaren und verbessern die Gebäckqualität.

Typische Backzutaten:

- Mehl & Stärke
- Salz
- Zucker und andere Süßungsmittel wie Honig
- Vanillezucker
- Sahnesteif
- Hefe oder Backpulver
- Eier
- Milch & Milcherzeugnisse
- Fette wie Butter oder Öl
- Mandeln, Nüsse, Körner und Samen
- Aromen (Butter-Aroma, Rum-Aroma, Zitronen-Aroma)
- Geliermittel
- Rohmassen wie Marzipan
- Füllungen wie Marmelade, Nuss-Nougat oder Mohnfüllungen
- Schokolade, Schokoladenüberzugsmassen (Kuvertüren), Backkakao
- Tortenguss und Tortencremes
- Puddingpulver
- (Trocken-)Früchte
- Gemüse und Kräuter
- Dekomaterial wie Zuckerstreusel für Plätzchen und Kuchen

Was ist eigentlich Fondant?

Das Wort Fondant stammt aus dem Französischen und bedeutet „schmelzend“. Es handelt sich dabei um eine weiche, pastöse Zuckermasse. Hergestellt wird Fondant aus Wasser, Saccharose, Glucosesirup, Invertzucker und/oder Zuckeralkoholen wie Sorbit oder Mannit. Außerdem können verschiedene Aromen oder Lebensmittelfarbe hinzugefügt werden. In erster Linie wird Fondant genutzt, um Backwaren wie Torten, Pralinen oder Konfekt zu verzieren.

Was ist eigentlich Ganache?

Ganache ist eine Creme aus Kuvertüre und Rahm. Sie wird zum Füllen und Überziehen von Gebäck und Süßigkeiten verwendet. Ob Milch- oder Zartbitterschokolade, mit Kaffee, Alkohol, Vanille oder Nüssen aromatisiert und Butter oder Eiern verfeinert, die Ganache schmeckt fein süß.

Was ist eigentlich Succade?

In Rolf Zuckowskis berühmten Weihnachtslied „In der Weihnachtsbäckerei“ singen die Kinder: „Brauchen wir nicht Schokolade, Zucker, Nüsse und Succade. Und ein bisschen Zimt? Das stimmt!“ Doch was ist Succade eigentlich? In der duftenden Weihnachtsbäckerei ist sie unverzichtbar und man findet sie beispielsweise in Christstollen und Lebkuchen. Sie wird aus der Schale der Zitronatzitrone gewonnen, denn genau darum handelt es sich: Zitronat. Zur Herstellung von Succade wird die Schale entfernt und in einer Zuckerlösung gekocht. Anschließend werden die kandierten Schalen getrocknet.

Fünf typische Weihnachtsgewürze**1. Zimt**

Er gehört zu einem der beliebtesten Weihnachtsgewürze. Zimt ist jedoch nicht gleich Zimt. Man unterscheidet zwischen Ceylon- und Cassia-Zimt. Beide unterscheiden sich im Aroma, im Aussehen und im Preis. Ceylon-Zimt ist teurer, hat ein feineres Aroma und besteht aus mehreren dünnen Innenrinden des Ceylon-Zimtbaums. Der günstigere Cassia-Zimt hat ein kräftigeres und leicht süßliches Aroma und ist optisch an seiner dicken, gerollten Rindenschicht zu erkennen. Wenn Sie Zimt in Pulverform kaufen, müssen Sie auf die Verkehrsbezeichnung achten, da hier die optischen Unter-

schiede nicht erkennbar sind. Zusätzlich unterscheiden sich beide Sorten in ihrem Cumarin-Gehalt. Ceylon-Zimt enthält von Natur aus weniger Cumarin als Cassia-Zimt. In höheren Dosierungen konnte in Tierversuchen gezeigt werden, dass Cumarin leberschädigend wirkt. Bei den üblichen Verzehrsmengen besteht jedoch keine Gefahr. Für zimthaltige Lebensmittel wie Weihnachtsgebäck, Desserts oder Müslis gelten in der EU außerdem Grenzwerte für den Cumarin-gehalt.

2. Vanille

Vanillekipferl oder Schneeflöckchen sind typische Weihnachtsplätzchen mit der „Königin der Gewürze“. Ob Vanille-zucker, Vanille-Aroma oder Vanilleschote: Dieses Gewürz kommt auf verschiedenen Wegen in unsere Gebäcke. Besonders bekannt ist die echte Bourbon-Vanille. Die Gewürzvanille ist ein Orchideengewächs und kommt ursprünglich aus Mexico. Heute kommen 80 Prozent der Weltproduktion aus Madagaskar. Sie hat ein süßliches, sahniges, holziges Aroma und ist eine unverzichtbare Backzutat.

3. Kardamom

Ein weiteres typisches Gewürz in der Weihnachtszeit ist Kardamom. Man unterscheidet zwischen grünem und schwarzem Kardamom. Der grüne Kardamom eignet sich vor allem für die süße Küche. Etwas herber schmeckt dagegen der schwarze Kardamom, der beispielsweise in der indischen Küche eingesetzt wird. Das aus Indien und Sri Lanka stammende Gewürz lässt sich am besten trocken, kühl, luftdicht und lichtgeschützt aufbewahren. So behält es sein intensives Aroma am besten, damit man auch im nächsten Winter noch Kardamomplätzchen backen kann.

4. Gewürznelken

Orange gespickt mit Gewürznelken: ein typisches Bild zu Weihnachten. Es handelt sich um die getrockneten Blüten des Nelkenbaums, der auf den indonesischen Inselgruppen, den Molukken, wächst. Früher schrieb man Nelken eine aphrodisierende Wirkung zu. Ihr süßer, intensiver und leicht scharfer Geschmack ist uns aus zahlreichen Weihnachtsrezepten bekannt. Aufgrund ihres intensiven Aromas sollte man sie nur sparsam einsetzen.

5. Sternanis

Allein aufgrund seiner Form passt Sternanis perfekt in die Weihnachtszeit. Sein weihnachtliches, intensiv-süßliches Aroma entfaltet sich insbesondere, wenn es lange gekocht wird. Statt zum Backen wird es also eher in Schmorgerichten, Suppen und Eintöpfen verwendet. Aber auch als Deko neben den Weihnachtsplätzchen macht sich Sternanis gut.

Über das Wissensforum Backwaren

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

Weitere URL:

<http://www.genussmaenner.de/index.php?aid=67229>

<https://www.lust-auf-dresden.com/post/wissen-backzutaten-thema-was-genau-sind-eigentlich-backzutaten>

20.11.2020 – backnetz.eu (1 weitere URL)

URL: <https://www.backnetz.eu/wissensforum-backwaren-ueberarbeitet-fachbroschuere-backhefe/>

Wissensforum Backwaren: überarbeitet Fachbroschüre Backhefe

Freitag, 20. November 2020

Berlin. (wifo) «Backhefe – natürlich rein

n» heißt die gerade aktualisierte Fachbroschüre des Wissensforums Backwaren, die ab sofort auf der Webseite des Vereins zum kostenlosen Download zur Verfügung steht. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben, wie Bäcker und Berufsschüler des Bäckerhandwerks. Doch auch interessierte Laien können sich mit der Broschüre ausführlich über das Thema Hefe informieren.

Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe über den Stoffwechsel der Hefezelle bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu den heutigen Einsatzgebieten – die Fachbroschüre «Backhefe – natürlich rein» klärt eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis. Neben einer sorgfältigen inhaltlichen Prüfung und Anpassung der drei Autoren Dr. Philipp Fesel, Dipl.-Ing. Lothar Völker und Dr. Marek Mösche, sorgen viele neue Abbildungen und Grafiken für vertiefende Informationen und ein besseres Verständnis.

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/wissensforum-backwaren-ueberarbeitet-fachbroschuere-backhefe/>

11. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 1/5

Das Wissensforum Backwaren e.V. nimmt den Schutz personenbezogener Daten ernst. Wir verarbeiten personenbezogene Daten im Einklang mit dem deutschen Bundesdatenschutzgesetz (BDSG), der EU-Datenschutz-Grundverordnung 2016/679 (DSGVO), dem deutschen Telemediengesetz (TMG) sowie sämtlichen sonstigen anwendbaren Rechtsvorschriften. Mit nachfolgenden Datenschutzhinweisen informieren wir Sie über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gemäß Artikel 13 DSGVO.

Grundsätzlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie

- I. uns als Ansprechpartner eines unserer Mitglieder genannt werden und/oder ein Mitglied unserer Gremien sind.**
- II. mit uns telefonisch, postalisch oder über unsere Internetseiten (www.wissensforum-backwaren.de) in Kontakt treten,**
- III. Publikationen bei uns bestellen**
- IV. mit uns oder wir mit Ihnen im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft in Kontakt stehen bzw. treten,**
- V. ein Ansprechpartner eines Unternehmens sind, zu dem wir in einer geschäftlichen Beziehung stehen,**
- VI. Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V. besuchen oder,**
- VII. unsere Newsletter erhalten.**

Wenn Sie zu einer dieser Personengruppen gehören, stehen Ihnen gesetzliche Rechte zu, die Sie uns gegenüber geltend machen können. Welche das sind, erfahren Sie unter Abschnitt VIII.) Rechte der Betroffenen.

I. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner bei unseren Mitgliedern sowie für die Mitglieder unserer Verbandsghremien

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner eines unserer Mitgliedsunternehmen und / oder ein Mitglied unserer Gremien sind.

Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, ggf. Titel oder akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Mitgliedsunternehmens, für das Sie arbeiten, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax, die Funktionen in dem Mitgliedsunternehmen und in unserem Verband. Erhalten wir von Ihnen weitere Daten, wie das Geburtsdatum oder Ihre Wohnanschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der Verwaltung der Mitgliedschaften der Vereinsmitglieder des Wissensforum Backwaren e.V., des Vorstands, sowie der Ausschuss- und Gremienmitglieder, der Ausschuss- und Gremienarbeit, Organisation von Sitzungen und Veranstaltungen in diesem Zusammenhang, der Erstellung von Teilnehmerlisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung, der Mitgliederbetreuung, der Information ggü. unseren Mitgliedern, der Schulung und Beratung von Mitgliedern, der verbandsinternen Kommunikation, der Abrechnung von Mitgliedsbeiträgen, Umlagen und ggf. zivilrechtlichen Ansprüchen ggü. den Mitgliedern sowie des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO), der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung sowie ggf. der Versendung von Grüßen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechtigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. liegt in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, auf denen der Erfahrungs- und Informationsaustausch im Rahmen unserer satzungsmäßigen Aufgaben gefördert wird.

Personenbezogene Daten von Mitgliedern unserer Gremien (insb. Mitgliederversammlung, Vorstand sowie Ausschüssen wie dem „PR-Arbeitskreis“ und dessen

11. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 2/5

Unterausschüssen sowie des Wissenschaftlichen Beirats) werden zu Zwecken der Erstellung von Jahrbüchern, Jubiläumsschriften und -veranstaltungen, Grüßen sowie Ehrungen archiviert (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das berechnigte Interesse des Wissensforums Backwaren e.V. an der Archivierung Ihrer personenbezogenen Daten besteht in der historischen Sicherung und Dokumentation der Verbandstätigkeit.

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

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

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

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten. Dies betrifft insbesondere Ihren Namen und Vornamen, Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax sowie ggf. den Namen des Unternehmens / der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten.

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

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsdatenverarbeiter ein. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO. Die Daten werden

vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Das berechnigte Interesse des Wissensforum Backwaren e.V. an der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten besteht darin, Ihnen eine durch Sie veranlasste Auskunft zu erteilen.

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

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

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

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

Die Verarbeitung erfolgt zu Zwecken der eindeutigen Identifizierung des Vertragspartners sowie der Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Verwaltung und Durchsetzung von Forderungen sowie der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes. Zur Kommunikation verarbeiten wir zudem die Namen und Kontaktdaten der Ansprechpartner beim Vertragspartner (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO.

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

Die Daten speichern wir für die Dauer der Vertragsbeziehung mit dem Kunden. Sind die Daten zur Erfüllung der Vertragsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

11. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 3/5

IV. Datenschutzhinweis für die Ansprechpartner im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen und österreichischen Backzutatenwirtschaft

Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten, wenn Sie für uns ein Ansprechpartner aus der Politik, der Wirtschaft, der Verbraucherschaft oder sonstigen Bereichen sind, die für uns im Rahmen der Wahrnehmung unserer Aufgaben als Interessenvertretung der deutschen oder österreichischen Backzutatenwirtschaft von Bedeutung sind.

Wenn Sie uns Ihre personenbezogenen Daten mitteilen, verarbeiten wir diese, soweit sie zur Erfüllung unserer gesetzlichen und satzungsmäßigen Aufgaben erforderlich sind. Des Weiteren nutzen wir öffentlich zugängliche Quellen (z.B. Handels- und Vereinsregister, Presse und Internet), um personenbezogene Daten zulässigerweise zu gewinnen.

Dies betrifft Ihren Namen und Vornamen, Titel sowie akademischen Grad, den Namen und die Anschrift des Unternehmens, der Institution, Organisation oder Behörde, für die Sie arbeiten, Ihre Funktion bzw. Berufsbezeichnung, sowie Ihre Kontaktdaten, wie Telefonnummern, E-Mail und Fax. Erhalten wir von Ihnen weitere Daten wie das Geburtsdatum oder Ihre Anschrift, so speichern wir auch diese Daten.

Die Verarbeitung erfolgt in unserem satzungsgemäßen Interesse zu Zwecken des Informations- und Erfahrungsaustausches, Sie ggf. von Gesetzesvorhaben, die die Backzutatenwirtschaft betreffen, in Kenntnis zu setzen und diesbezügliche Stellungnahmen an Sie zu richten, der Netzwerk- und Lobbyarbeit, ggf. der Versendung von Grüßen, der Einladung zu unseren Veranstaltungen und in diesem Zusammenhang zum Zwecke der Erstellung von Teilnehmer- und Gästelisten und ihrer verbandsinternen Veröffentlichung (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Ferner verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten zum Zwecke des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 c) DSGVO). Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein. Die Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

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

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

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

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

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

Die Verarbeitung erfolgt zur Anbahnung, Durchführung, Verwaltung und Abwicklung von Verträgen, der Erstellung von Abrechnungen/Gutschriften, der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und des Datenschutzes (Artikel 6 Absatz 1 b) und c) DSGVO) sowie der Verwaltung und Durch-

11. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 4/5

setzung von Ansprüchen (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung Auftragsverarbeiter ein.

Die Daten speichern wir für die Dauer der Geschäftsbeziehung. Sind die Daten zur Erfüllung der Geschäftsbeziehung nicht mehr erforderlich, löschen wir die Daten nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen, etwaiger daraus resultierender Ansprüche sowie einschlägiger gesetzlicher Aufbewahrungspflichten.

VI. Datenschutzhinweis für die Teilnehmer an Veranstaltungen des Wissensforum Backwaren e.V.

1. Fotoaufnahmen

Wir fotografieren während unserer Veranstaltungen zum Zwecke der Veröffentlichung auf unserem Internetauftritt www.wissensforum-backwaren.de und/oder unseren Social Media Kanälen „Facebook“, „Flickr“, „Twitter“, „Instagram“, in Fachzeitschriften sowie in unserem Extranet.

Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung erklären Sie sich mit der Veröffentlichung und Archivierung von Lichtbildern einverstanden, auf denen auch Sie abgebildet sind. Wenn Sie das nicht möchten, teilen Sie das bitte unserem Fotografen oder unseren Mitarbeitern mit. Im Übrigen weisen wir Sie auf Ihr gesetzliches Widerrufsrecht hin (**siehe VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO**).

Teilweise setzen wir bei der Verarbeitung der Fotos Auftragsverarbeiter ein. Rechtsgrundlagen sind Artikel 6 Absatz 1 a) DSGVO und § 22 Kunsturhebergesetz (KunstUrhG).

Die Bildaufnahmen werden bei uns archiviert.

2. Teilnehmerlisten

Zum Zwecke der Durchführung und Planung unserer Veranstaltungen erstellen wir Teilnehmerlisten, die personenbezogene Daten enthalten. Diese werden ausschließlich unseren Mitgliedern zugänglich gemacht. Die Teilnehmerlisten enthalten Ihren Namen und

Vornamen, ggf. Titel und akademischen Grad, die Berufsbezeichnung, den Namen des Unternehmens sowie der Institution oder Organisation, für die Sie arbeiten sowie Ihre Funktion. Rechtsgrundlage ist Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO.

Das berechtigte Interesse an der Erstellung von Teilnehmerlisten besteht in der Feststellung Ihrer Anwesenheit auf unseren Veranstaltungen sowie darin, Sie auf unseren Veranstaltungen für unsere Mitglieder erkennbar zu machen, um eine Kontaktaufnahme sowie einen Erfahrungs- und Informationsaustausch zu ermöglichen, der den satzungsmäßigen Interessen des Wissensforum Backwaren dient. Soweit Sie und/oder Ihre Begleitperson mit der Veröffentlichung der personenbezogenen Daten auf der Teilnehmerliste nicht einverstanden sind, haben Sie die Möglichkeit, gegenüber uns von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch zu machen (**siehe VIII. 1, besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO**). Wir bitten spätestens bis zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin um eine entsprechende Information.

Die Teilnehmerlisten werden nach Ablauf der gesetzlichen Verjährungsfristen und etwaiger daraus resultierender Ansprüche gelöscht.

VII. Datenschutzhinweis für die Abonnenten unserer Newsletter

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie sich zu einem unserer Newsletter anmelden.

Zum Versand eines Newsletters benötigen wir Ihre E-Mail-Adresse. Ihre Daten werden von uns zum Zwecke des Newsletter-Versands verarbeitet.

Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Ihre Einwilligung und damit Art. 6 Abs. 1 a) DSGVO.

Sie können sich jederzeit von den Newslettern wieder abmelden und damit der weiteren Verwendung Ihrer Daten widerrufen. Sie können sich hierzu jederzeit aus dem Newsletter-Verteiler austragen, indem Sie uns per Email um Austragung bitten. Im Übrigen weisen wir Sie

11. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 5/5

hin auf **VIII. 2, besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO.**

Wenn Sie den Newsletter abbestellen, werden Ihre Daten dauerhaft gelöscht. Im Rahmen des täglichen Backups werden sie dort allerdings noch bis zu 30 Tage gespeichert.

VIII. Rechte der Betroffenen

Betroffene haben uns gegenüber ein Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Datenübertragbarkeit und Widerspruch (Artikel 15-21 DSGVO) sowie ggf. auf Widerruf einer erteilten Einwilligung (Artikel 7 DSGVO). Des Weiteren steht Ihnen ein Recht auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde zu (Artikel 77 DSGVO).

1. Besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO

Sie haben das Recht, aus Gründen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben, jederzeit gegen die Verarbeitung Sie betreffender personenbezogener Daten, die aufgrund Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO (berechtigtes Interesse an einer Verarbeitung personenbezogener Daten aufgrund einer Interessenabwägung) erfolgt, Widerspruch einzulegen.

Widersprechen Sie der Datenverarbeitung, werden wir Ihre personenbezogenen Daten nicht mehr verarbeiten, es sei denn, wir können zwingende schutzwürdige Gründe für die Verarbeitung nachweisen, die Ihre Interessen, Rechte und Freiheiten überwiegen oder die Verarbeitung dient der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen. Der Widerspruch kann formfrei mit dem Betreff „Widerspruch gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Per E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

2. Besonderer Hinweis zum Widerruf gemäß Artikel 7 Absatz 3 DSGVO

Soweit Sie uns eine Einwilligung in die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu bestimmten Zwecken (z.B. Newsletterversand, Lichtbilder im Rahmen unserer Veranstaltungen sowie die Archivierung bestimmter Daten) gegeben haben, ist die Rechtmäßigkeit dieser Verarbeitung auf Basis einer Einwilligung gegeben.

Die Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Dies gilt auch für den Widerruf von Einwilligungserklärungen, die Sie uns gegenüber vor der Geltung der DSGVO (vor dem 25.05.2018) erteilt haben.

Der Widerruf der erteilten Einwilligung wirkt nur für die zukünftige Datenverarbeitung, sodass eine weitere Datenverarbeitung ab diesem Zeitpunkt unterbleibt. Die Rechtmäßigkeit der Verarbeitung bis zum Widerruf bleibt hiervon jedoch unberührt.

Der Widerruf kann formfrei mit dem Betreff „Widerruf gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten“ erfolgen unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse. Er sollte gerichtet sein an:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

Verantwortlicher iSd Artikels 4 Nr. 7 DSGVO:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

Kontakt per E-Mail: info@wissensforum-backwaren.de

Ansprechpartner in Angelegenheiten des Datenschutzes:

Wissensforum Backwaren e.V.

Herr Geschäftsführer Christof Crone

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland	Geschäftsbereich Österreich
RA Christof Crone; Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.	Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9 www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de	Smolagasse 1 1220 Wien Hotline +43 (0) 810 /001 093 www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at
Redaktion:		
Kathleen Reif		
Gestaltung:		
kommunikation.pur GmbH, München		