



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



2021

Foto: © Ylia Khlebnikova on Unsplash

GESCHÄFTSBERICHT

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.



VORWORT

Berlin, im Mai 2022

Verehrte Leserinnen und Leser,

die Transparenzoffensive wurde auch im Jahr 2021, allen Krisen zum Trotz, fortgesetzt.

Auch im Jahr 2021 konnten wir wieder eine unserer Fachbroschüren aktualisieren; dieses Mal war es die über Fehler bei Brot und Kleingebäck. Die kontinuierliche Fortschreibung der gefragten Publikationen ist fester Bestandteil des Pensums.

Unser begehrtes Organ „backwaren aktuell“ erschien 2021 weiterhin regelmäßig in drei Ausgaben, mit einem bunten Strauß an Themen. Jetzt allerdings nur noch als Online-Ausgabe, den veränderten Konsumgewohnheiten der Leserschaft Rechnung tragend.

Auch unseren Fachmedientalk führten wir wieder durch, zum zweiten Mal digital. Da die Resonanz in der Fachpresse größer ist als bei einer Präsenzveranstaltung werden wir zumindest ein Hybridformat auch in Zukunft anbieten.

Auf der außerordentlichen Mitgliederversammlung im Herbst, die ebenfalls pandemiebedingt rein digital stattfand, konnten wir das Sonderbudget für die endverbraucherbezogene Kommunikation für weitere drei Jahre festschreiben. Ein deutlicher Beweis des Vertrauens und der Zufriedenheit der sich hieran beteiligenden Mitgliedsunternehmen.

Neuland betreten wir dieses Jahr mit dem neuen Podcast, dessen erste Folge schon eingespielt wurde und in Kürze veröffentlicht werden wird.

Alles in Allem blicken wir in unruhigem Fahrwasser auf ein erfolgreiches Jahr zurück.

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 Zuarbeit, die auch im Jahr 2022 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 2021	4
2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2021	5
3. PUBLIKATIONEN	6
a) Bestand Fachbroschüren 2021	6
b) backwaren aktuell	10
c) backwaren aktuell Themenbereiche	11
4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	12
Pressemitteilungen	12
Blitzumfrage	14
Fachmedientalk	16
Pressebüro und Medienkontaktarbeit	21
Presseservice „Wissen Backzutaten“	22
Wissenschaftlicher Faktencheck	22
Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	23
5. INTERNETAUFTRITTE/BLOG	24
6. PR-ARBEITSKREIS	25
7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT	25
8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN	26
Mitglieder in Deutschland	26
Mitglieder in Österreich	32
9. PRESSESPIEGEL	33
10. DATENSCHUTZHINWEIS	114

GESCHÄFTSBERICHT 2021

vorgestellt auf der Mitgliederversammlung
am 29. Juni 2022

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 2021

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, später Doris Dieplinger, *backaldrin International, The Kornspitz Company GmbH*
Claudia Linder, *Martin Braun KG*
Elke Preißler, *UNIFERM GmbH & Co. KG*
Heidi Kahlstorf, *CSM Deutschland GmbH*
Jochen Falk, später Christopher Carey, *Dawn Foods Germany GmbH*
Jasmin Heisinger, *IREKS GmbH*
Dr. Georg Böcker, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Susanne Masch, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
Hanna Neumann, später Lisa Marie Boll, *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

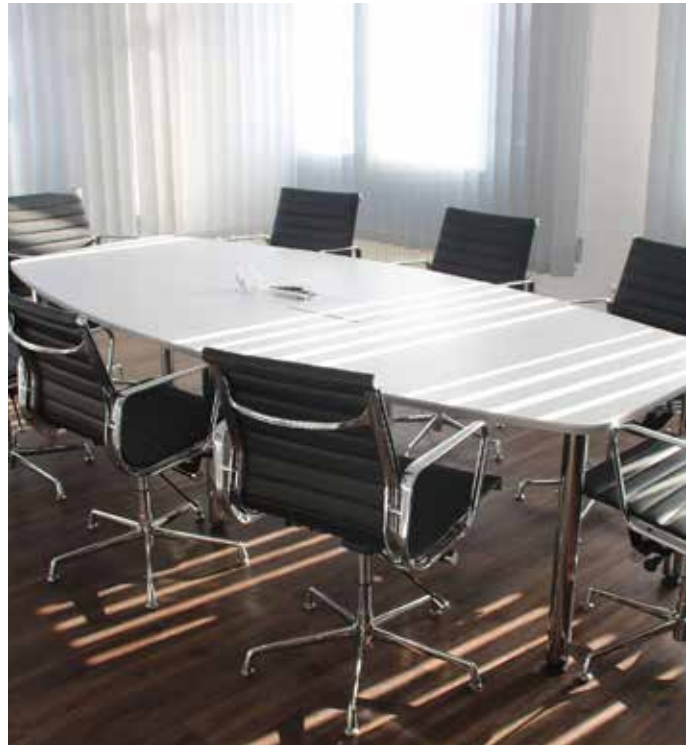
Kathleen Reif, *Wissensforum Backwaren e.V.*, Berlin

2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2021

Im Berichtszeitraum fand die 13. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 18. Mai 2021, wiederum als virtuelle Veranstaltung aufgrund der Corona-Pandemie. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2020 vorgestellt. Zudem wurde ein erster Vorgeschmack auf die für das Geschäftsjahr 2022 geplanten Tätigkeiten des WFB gegeben.

Bezüglich weiterer Einzelheiten zur Mitgliederversammlung wird auf das Protokoll der Mitgliederversammlung vom 14. Juni 2021 verwiesen.

Im Jahr 2021 fand zudem eine digitale Außerordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. am 28. Oktober 2021 statt. Ziel der AOMV war, die Maßnahmen im Bereich der Endverbraucherkommunikation des Wissensforum Backwaren e.V. der vergangenen Jahre den Mitgliedern gebündelt darzustellen sowie einen Ausblick auf die Strategie und die Aktivitäten der nächsten Jahre zu geben.



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 2021

Unter der Federführung des Wissensforum Backwaren e.V. wurden bis dato insgesamt 30 Fachbroschüren zu verschiedenen Themenschwerpunkten publiziert. Sie behandeln warenkundliche Themen und technologische Fragestellungen, wie z.B. die Gärsteuerung mittels Kältetechnik. Außerdem werden lebensmittelrechtliche Sachverhalte aufgegriffen und erörtert. Dabei gilt es, 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. (Coverabbildung siehe S. 7)

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

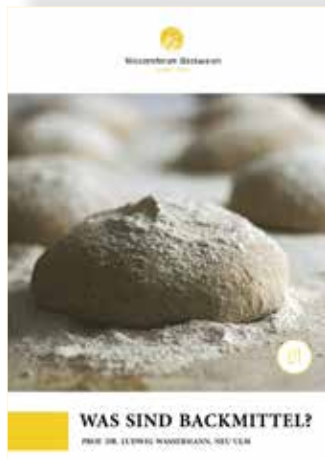
rein“ eingehend und umfassend über alles Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es nicht nur um eine theoretische Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen wie zum Beispiel, welche verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und Anwendung zu beachten gilt, sowie was gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man sie erkennt, bieten konkrete Tipps für die Praxis. (Coverabbildung siehe S. 7)

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

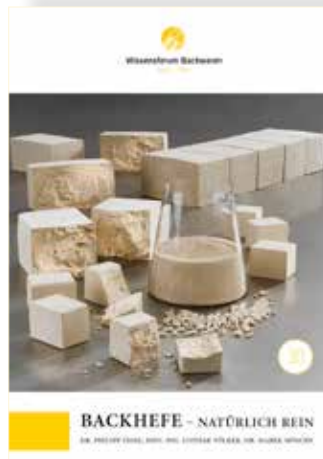
Einen Überblick über die gegenwärtig im Angebot befindlichen Broschüren einschließlich ihres Sachstandes geben die Tabellen 1-3.

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

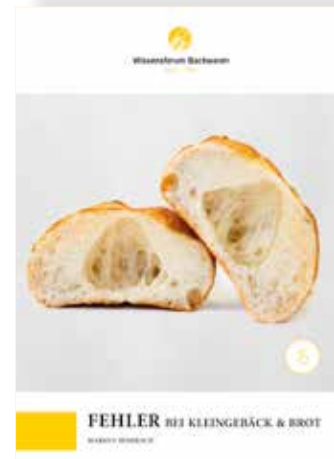
3. PUBLIKATIONEN



Relaunch 2019



Relaunch 2020



Relaunch 2021

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

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

3. PUBLIKATIONEN

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.

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

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 2021 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

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

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

Im Sommer 2021 wurde der Beschluss gefasst, die *backwaren aktuell* zukünftig ausschließlich digital zu veröffentlichen. Die Ausgabe 02/2021 war daher die letzte Ausgabe, die noch gedruckt wurde. Ein Beileger in dieser Ausgabe wies die Leserinnen und Leser auf die Einstellung des Drucks hin und bot die Möglichkeit, sich für den E-Mail-Verteiler anzumelden. Dieser Verteiler umfasst nach aktuellem Stand rund 500 Kontakte.



3. PUBLIKATIONEN

C) BACKWAREN AKTUELL THEMENBEREICHE

Die Ausgaben im Jahr 2021 enthielten folgende Themenbeiträge.

Ausgabe 01/21

	Hanna Neumann	Corona - Änderungen im Konsumverhalten ... und wie Bäckerinnen davon profitieren können
	Prof. Dr. Bärbel Kniel	FODMAP in aller Munde In Backwaren gesund oder nicht? Forschungsergebnisse geben darüber Auskunft
	Manfred Laukamp	Vegane Vielfalt Bewusste Genießer nachhaltig begeistern
	Klaus Hilbig	Zeit für Ostergebäck Wenn sich Hase und Henne aus süßen Teigen ein Stelldichein geben
	Irene Krauß	Fastnacht zum Anbeißen Gebäcke aus der Fettpfanne
	Polina Schnur	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Ethylenoxid in Sesam - Rückruf oder kein Rückruf, das ist hier die Frage

Ausgabe 02/21

	Irene Krauß	Gelungen geschlungen Die Brezel - Wissenswertes und Kurioses um ein traditionsreiches Gebäck
	Hanna Neumann	Fachkräftemangel Wie kann gezielt gegengesteuert werden?
	Dr. Johanna Schmidgall	Blattgelatine Ein traditionelles Lebensmittel für moderne Backwaren
	Dr. Philipp Fesel	Natürliche Backhefe Was macht das älteste Backtriebmittel so besonders?
	Manfred Laukamp	Alte Landsorten neu entdecken Genuss trifft Tradition und regionale Sortenvielfalt
	Franca Werhahn, Prof. Alfred Hagen Meyer	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Allergene - Neue ALS/ALTS-Beurteilungswerte

Ausgabe 03/21

	Bärbel Ines Hintermeier	Vorsicht: Weizen macht NICHT dumm Werbung mit Fehlinformationen und warum sie sich nicht lohnt
	Till Löher	Dekorpuder Schneeweißes Finish für zauberhafte Gebäcke
	Manfred Laukamp, Edgar Wiedenhaus	Trendgerecht und leistungsstark Spezialmargarinen in der modernen Bäckerei
	Anja Roth	134 Jahre Süßstoff: Made in Germany Rückblick und Ausblick
	Prof. Alfred Hagen Meyer	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide

4. 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 (siehe Pressespiegel):

März 2021 (Fachpresse):

Transfette in Lebensmitteln sind Geschichte

In einer verbandsübergreifenden Pressemitteilung des Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), dem Verband der Ölsaaten-verarbeitenden Industrie in Deutschland (OVID) sowie dem Backzutatenverband (BZV) geht es um Transfette in Lebensmitteln. Anlass ist der ab 02. April 2021 geltende neue Grenzwert für industrielle *trans*-Fettsäuren (TFA). Der neue Grenzwert mache die Kennzeichnung der Härtung von Ölen und Fetten überflüssig, so die Verfasser. OVID fordert zugunsten gesünderer Fette den Entfall der Härtungskennzeichnung.

September 2021 (Fachpresse):

Mehrheit der Mitglieder des Backzutatenverbandes hat zunehmende Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung.

Seit Beginn der Corona-Pandemie führt der Backzutatenverband regelmäßig Umfragen unter seinen Mitgliedern durch, um zu erfassen, wie sich die Lage für die Unternehmen darstellt und im Verlauf entwickelt. Schon in vergangenen Umfragen zeichneten sich Schwierigkeiten beim Thema Rohstoffversorgung ab. Dies wird in der im September durchgeführten Erhebung noch einmal ganz deutlich und wird mit dieser Pressemitteilung auch an die Fachpresse kommuniziert.

November 2021 (Publikumspresse):

Wissensforum Backwaren e.V. steht für mehr Aufklärung über Zusatzstoffe

Eine vom BfR veröffentlichte Studie gab Anlass, sich zu dem Thema Aufklärung über Zusatzstoffe an die Publikumsmedien zu wenden. Die Studie macht deutlich, dass sich viele Menschen nicht ausreichend über Nutzen, Funktion und gesundheitliche Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln informiert fühlen. In der Pressemitteilung wird darauf hingewiesen, dass das Wissensforum



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Backwaren für mehr Aufklärung sorgen möchte, entsprechende Informationen zur Verfügung stellt und das Angebot künftig weiter ausgebaut wird.

Dezember 2021 (Fachpresse): Wissensforum Backwaren e.V. relaunzt Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“

Die Fachpresse wird über den Relaunch der Fachbroschüre „FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT“ informiert und auf die Downloadmöglichkeit der aktualisierten Fassung auf der Webseite des Wissensforum Backwaren hingewiesen. Denn Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenbrot (Austrocknen, Form & Kruste, Krume, Kältefäden) bis Hefgebäck (Hefefehl, Rogen- & Spezialgebäck) bis Brot (Weizen, Roggen & Triticale, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenstollenbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgeführt, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten.

Dezember 2021: Digitale Ausgabe der *backwaren* aktuell erschienen

Da die *backwaren* aktuell nicht mehr als Print-Version aufgelegt wird, wird seit Dezember 2021 zum Erscheinen einer neuen digitalen Ausgabe jeweils eine Kurzmeldung an die Fachpresse versendet. Die Kurzmeldung informiert über die Themen, die in der Ausgabe behandelt werden und weist sowohl auf die Download-Möglichkeit als auch auf die Anmeldung zum E-Mail-Verteiler hin.



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

BLITZUMFRAGE

Zur Vorbereitung des jährlichen Fachpressegesprächs wurde auch 2021 wieder eine Blitzumfrage unter den Mitgliedern des Backzutatenverbands durchgeführt. Dieses Jahr ging es um das Thema

Mehr als ein Jahr in der Pandemie – Auswirkungen von Corona auf die Backbranche

Da es hierbei teilweise auch um wirtschaftliche Aussagen zum eigenen Unternehmen ging, wurde die Umfrage im Gegensatz zu den Vorjahren anonym durchgeführt. Mit 27 Teilnehmern wurde eine gute Beteiligungsquote erzielt, die über der durchschnittlichen Beteiligungsquote der Vorjahre lag. Insgesamt konnte somit ein gutes, aussagekräftiges Meinungsbild der Branche eingeholt werden und das Ziel, Tendenzen, Strömungen und Meinungen aufzuzeigen, erreicht werden.

Diese zwölf Fragen wurden bei der Blitzumfrage gestellt:

THEMENBLOCK I: WIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN

1. Wie hat sich die Corona-Situation bislang wirtschaftlich auf Ihr Unternehmen ausgewirkt?

- Wir hatten gravierende wirtschaftliche Einbußen.
- Wir hatten leichte wirtschaftliche Einbußen.
- Unsere wirtschaftliche Situation hat sich nicht verändert.
- Wir hatten ein leichtes wirtschaftliches Wachstum.
- Wir hatten ein deutliches wirtschaftliches Wachstum.

2. Wie glauben Sie, wird sich Ihre wirtschaftliche Situation Corona-bedingt in nächster Zeit (bis Ende 2021) weiterentwickeln?

- Unsere wirtschaftliche Situation wird sich durch Corona (weiter) verschlechtern.
- Unsere wirtschaftliche Situation wird sich durch Corona (weiter) verbessern.
- Corona wird in nächster Zeit keinen direkten Einfluss auf unsere wirtschaftliche Situation haben.

3. Grundnahrungsmittel wie Brot und Backzutaten wie Hefe wurden während der Pandemie stark nachgefragt. Auf der anderen Seite brach bei Bäckereien das Snack-/Konditorei-/Café-Geschäft ein. Wie schätzen Sie dieses Verhältnis ein?

- Die Verluste übersteigen die Gewinne deutlich.
- Die Verluste übersteigen die Gewinne leicht.
- Gewinne und Verluste gleichen sich insgesamt betrachtet in etwa aus.
- Die Gewinne übersteigen die Verluste leicht.
- Die Gewinne übersteigen die Verluste deutlich.

4. Wie glauben Sie, wird sich das Bäckergeschäft in den nächsten fünf Jahren weiterentwickeln?

- Das Bäckergeschäft wird sich schnell von der Krise erholen und 2022 wieder auf dem Niveau von vor der Krise agieren.
- Das Bäckergeschäft wird zwei bis drei Jahren brauchen, um sich vollständig von der Krise zu erholen.
- Auch in fünf Jahren werden die Nachwirkungen der Corona-Krise noch im Bäckergeschäft spürbar sein.

THEMENBLOCK II: AUSWIRKUNGEN AUF DIE ARBEITSWELT IN DER BACKZUTATEN-BRANCHE

5. Wir hatten seit Beginn der Corona-Pandemie (zeitweise)

- ... Schwierigkeiten bei der Rohstoff-Beschaffung.
- ... Schwierigkeiten bei der Auslieferung unserer Produkte.
- ... Schwierigkeiten, gestiegene Nachfragen zu bedienen.
- ... keine Schwierigkeiten mit Rohstoff-Beschaffung, Auslieferung oder zu hoher Nachfrage.

6. Wir erwarten aufgrund der Corona-Pandemie in den nächsten zwölf Monaten (zeitweise)

- ... Schwierigkeiten bei der Rohstoff-Beschaffung.
- ... Schwierigkeiten bei der Auslieferung unserer Produkte.
- ... Schwierigkeiten, gestiegene Nachfragen zu bedienen.
- ... keine Schwierigkeiten mit Rohstoff-Beschaffung, Auslieferung oder zu hoher Nachfrage.

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

7. Digitale Veranstaltungen (Messen, Events, Tagungen, Vorträge, Versammlungen etc.), auf die während Corona zunehmend gesetzt wurde,

- ... hätte man sich sparen können.
- ... waren besser als nichts.
- ... hatten auch Vorteile gegenüber Präsenzveranstaltungen.
- ... werden nach Corona wieder völlig von der Bildfläche verschwinden.
- ... werden auch nach Corona noch eine Rolle spielen und Präsenzveranstaltungen ergänzen.
- ... werden Präsenzveranstaltungen in Zukunft komplett ersetzen.

8. Wird es in Ihrem Unternehmen durch die Corona-Pandemie voraussichtlich zu dauerhaften Veränderungen im operativen Geschäft kommen?

- Ja, es wird mehr Homeoffice als früher geben.
- Ja, es wird zu (freiwilligen) verstärkten Hygienemaßnahmen kommen (Abstand, Masken, Lüften ...).
- Ja, es wird eine Verbesserung/Ausweitung/stärkere Nutzung digitaler Möglichkeiten geben.
- Ja, der Kundenkontakt wird sich verändern hinsichtlich: _____
- Ja, Sonstiges: _____
- Nein

THEMENBLOCK III: VERÄNDERUNGEN IM KONSUMVERHALTEN, CHANCEN & TRENDS

9. Das Konsumverhalten der Verbraucher in Bezug auf Backwaren hat sich durch Corona ...

- ... deutlich verändert.
- ... leicht verändert.
- ... nicht verändert.

Welche Veränderungen haben Sie wahrgenommen?

[Offene Fragestellung]

10. Welche Chancen sehen Sie durch die derzeitige Situation für Bäckereien?

[Offene Fragestellung]

11. Welche Chancen sehen Sie durch die derzeitige Situation für Ihr Unternehmen bzw. Backzutatenhersteller insgesamt?

[Offene Fragestellung]

12. Welche fünf Trends werden Ihrer Ansicht nach (abhängig oder unabhängig von Corona) in den nächsten Jahren die Backbranche am meisten prägen?

- American Bakery
- Bio
- Clean Label
- Free From (Gluten, Laktose etc.)
- Gesundheit
- günstige Produkte/Preissensibilität
- Nachhaltigkeit
- Onlinehandel
- Pseudogetreide
- Qualität
- regional/lokal
- Sauerteig
- Snacks/„Snackifikation“
- Selber backen/Homemade
- Superfoods
- traditionelle Herstellung
- Urgetreide
- vegan
- Zero Waste
- zuckerreduziert
- salzreduziert
- fettreduziert
- Sonstiges: _____

Für die Ergebnisse der Umfrage siehe ab S. 17

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

FACHMEDIENTALK

Aufgrund der Corona-Pandemie – aber auch, da sich das virtuelle Format für Pressegespräche bewährt hat – fand der Fachmedientalk 2021 erneut virtuell über MS TEAMS statt. Thema waren die Ergebnisse der Blitzumfrage.

Datum:	15. Juni 2021
Thema:	Mehr als ein Jahr in der Pandemie Auswirkungen von Corona auf die Backbranche
<i>Themenblock I:</i>	<i>Wirtschaftliche Auswirkungen</i>
<i>Themenblock II:</i>	<i>Auswirkungen auf die Arbeitswelt in der Backzutaten-Branche</i>
<i>Themenblock III:</i>	<i>Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends</i>
Referenten:	Christof Crone (WFB) Thorid Klantschitsch (WFB) Gerrit Rosch (WFB) Wilko Quante (BZV)
Moderation	Sarah Fischer (k.pur)

Anwesende Journalisten	
Medium	Journalist
Check Up Back.Business	Paola Rentsch
back.intern.	Mario Töpfer
BROTpro	Sebastian Marquardt
brot+backwaren, backspiegel	Helga Baumfalk
Lebensmittelhandwerk/ Agrarverlag	Andrea Pascher
Backmedien Deutscher Fachverlag	Arnulf Ramcke
DBZ Magazin	Lukas Orfert
Handelsmagazin CASH/ Manstein Verlag (AT)	Stefan Pirker
Regal (AT)	Lisa Weber
Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung (AT)	Hildegard Resch
BÄKO-magazin	Falk Steins
BÄKO-magazin	Linda Stutzer

Ablauf

Um das virtuelle Format aufzulockern, wurden die Inhalte in Form einer Interviewsituation präsentiert: Die Moderation stellte die Ergebnisse blockweise vor und richtete dazu Fragen an die Referenten. Zu den vorgestellten Ergebnissen siehe S. 17.

Den anwesenden Journalisten wurde im Nachgang eine Pressemappe zur Verfügung gestellt. Diese enthielt die vorgestellte Präsentation, Grafiken zu den Umfrageergebnissen, Bilder der Referenten, Mood-Bilder zu verschiedenen Themen der Blitzumfrage sowie allgemeine Informationen zum Wissensforum Backwaren e.V.

Fazit des Fachmedientalks

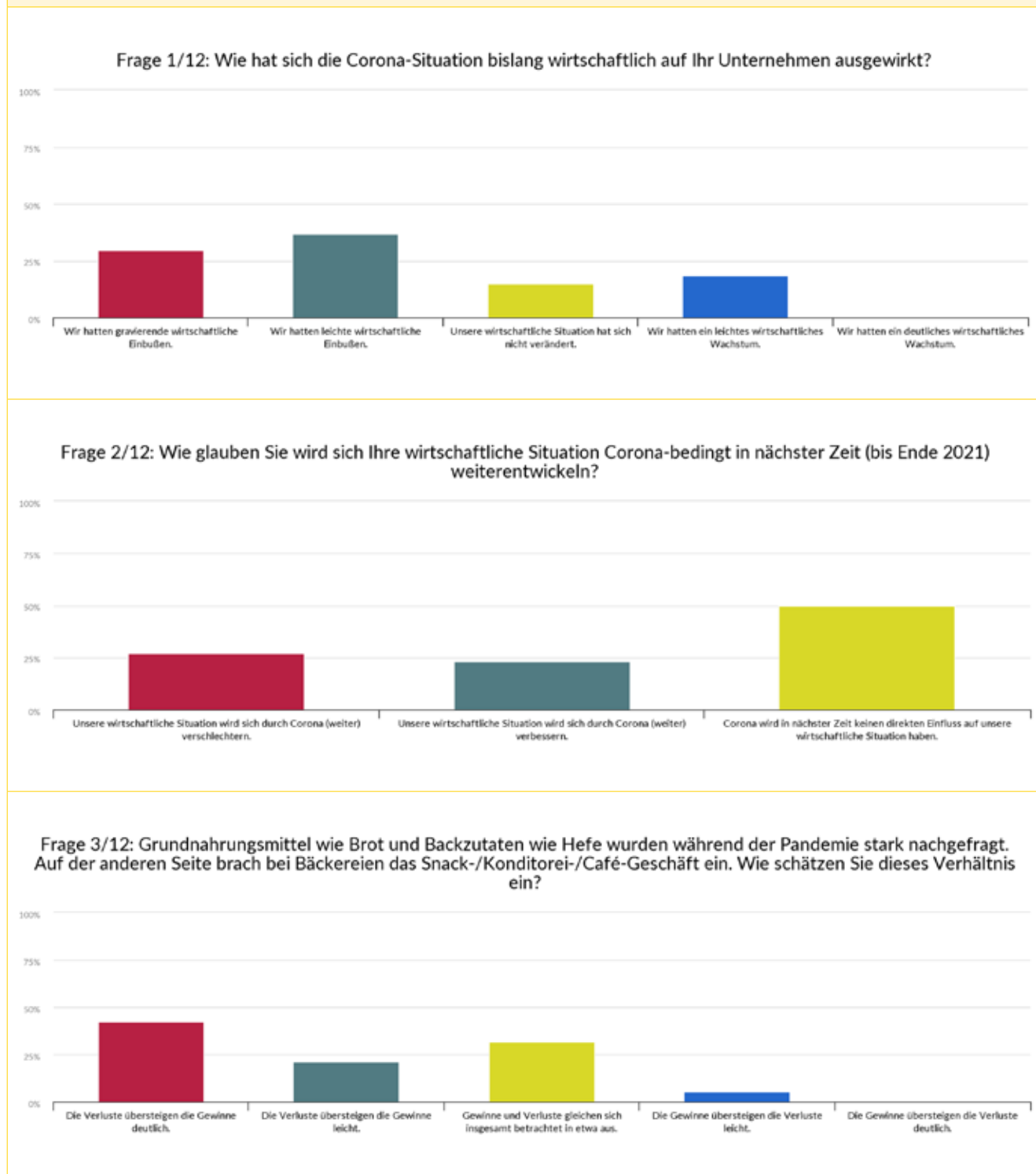
Mit zwölf Journalisten von elf verschiedenen Fachmedien konnte die bisher beste Teilnahmequote bei einem Fachmedientalk des Wissensforum Backwaren erzielt werden. Dies unterstreicht die bessere Akzeptanz eines Online-Formates gegenüber einer Präsenzveranstaltung. Auch, dass drei Vertreter österreichischer Medien anwesend waren, spricht dafür, das Online-Format zukünftig – unabhängig von Corona – beizubehalten. Darüber hinaus konnte mit dem gewählten Thema offensichtlich die angestrebte Relevanz für die Fachmedien erreicht werden.

In einem anschließend an die Journalisten verschickten Feedbackbogen wünschte sich die Mehrzahl in Zukunft ein hybrides Format. Die Monate Mai und Juni wurden überwiegend als bester Zeitraum für den Fachmedientalk genannt. Als Thema für den nächsten Fachmedientalk wurden Trends vorgeschlagen. Auf einer Skala von 1 bis 10 wurde der Fachmedientalk 2021 mit 8,75 bewertet. Insgesamt waren die Teilnehmer somit sehr zufrieden. Einschränkend zu den Ergebnissen des Feedbackbogens ist zu sagen, dass sich lediglich 5 der 12 Journalisten beteiligt haben.

Für Veröffentlichungen im Zusammenhang mit dem
Fachmedientalk siehe Pressespiegel ab S. 33

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Tabelle 4.1. Ergebnisse Blitzumfrage 2021



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

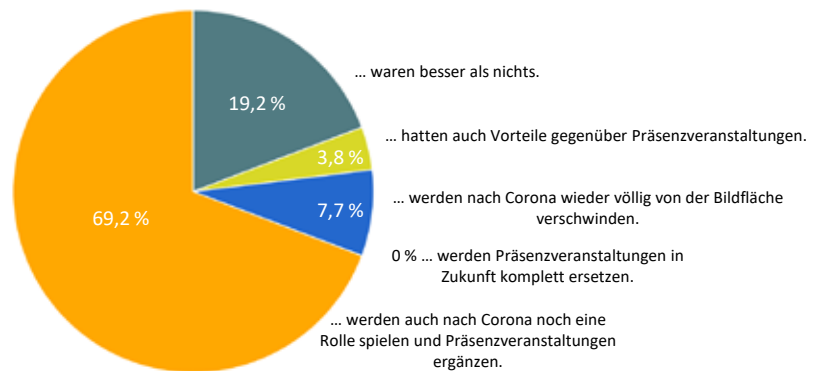
Tabelle 4.2. Ergebnisse Blitzumfrage 2021



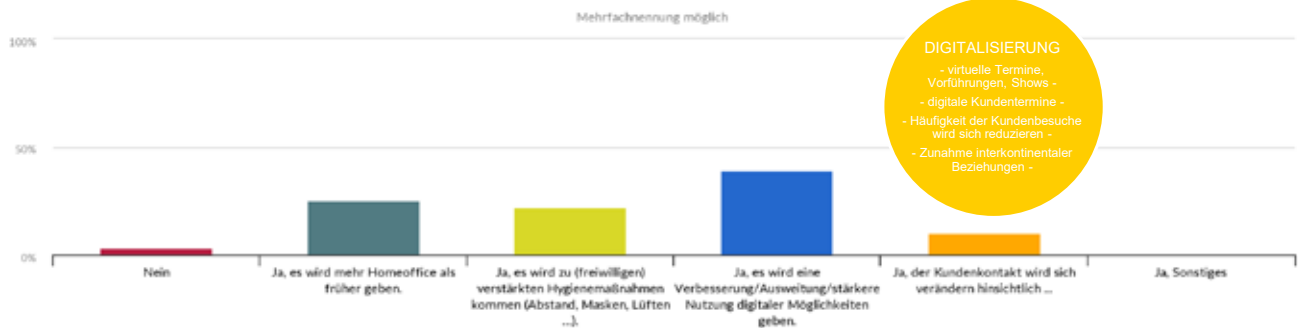
4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Tabelle 4.3. Ergebnisse Blitzumfrage 2021

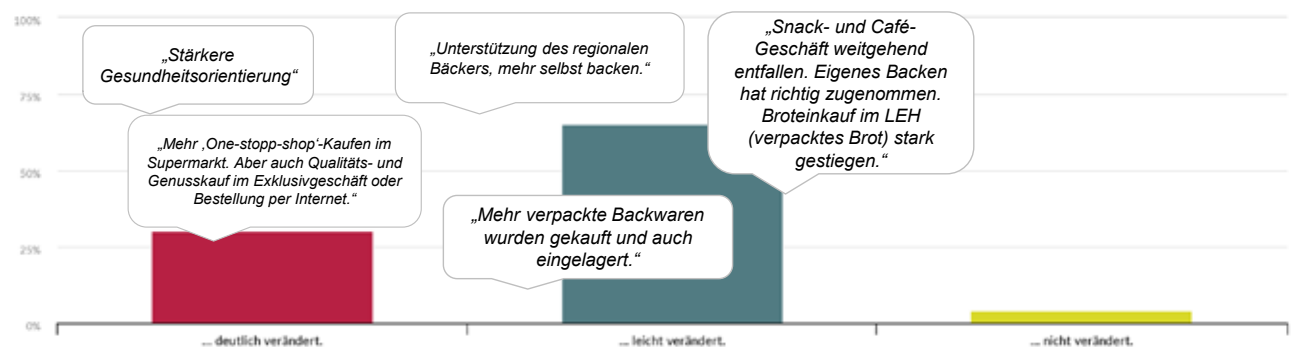
Frage 7/12: Digitale Veranstaltungen (Messen, Events, Tagungen, Vorträge, Versammlungen etc.), auf die während Corona zunehmend gesetzt wurde, ...



Frage 8/12: Wird es in Ihrem Unternehmen durch die Corona-Pandemie voraussichtlich zu dauerhaften Veränderungen im operativen Geschäft kommen?



Frage 9/12: Das Konsumverhalten der Verbraucher in Bezug auf Backwaren hat sich durch Corona ...



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Tabelle 4.4. Ergebnisse Blitzumfrage 2021

Frage 10/12: Welche Chancen sehen Sie durch die derzeitige Situation für Bäckereien?

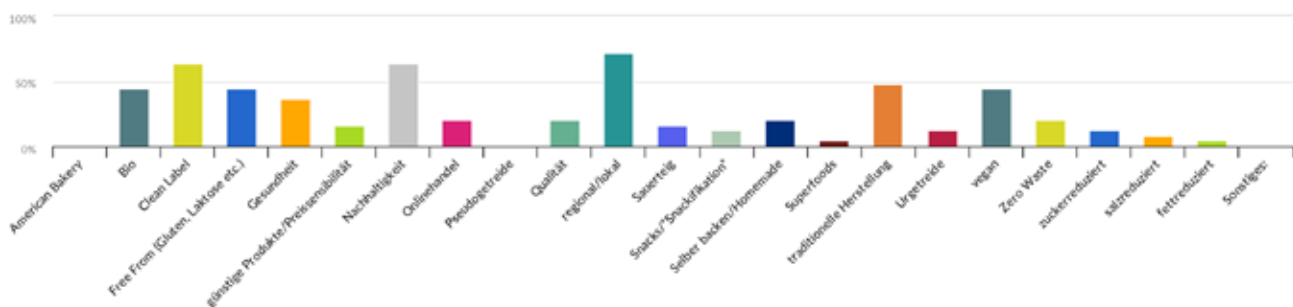


Frage 11/12: Welche Chancen sehen Sie durch die derzeitige Situation für Ihr Unternehmen bzw. Backzutatenhersteller insgesamt?



Frage 12/12: Welche fünf Trends werden Ihrer Ansicht nach (abhängig oder unabhängig von Corona) in den nächsten Jahren die Backbranche am meisten prägen?

Bitte wählen Sie maximal fünf Antworten aus.



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEBÜRO UND MEDIENKONTAKTARBEIT

Im Berichtszeitraum wurden Anfragen von folgenden Medien bearbeitet:

- ZDF, WDR5, NDR, SWR (diverse Themen im Zusammenhang mit Fernsehformaten)
- Baking Europe (Erstellung Text über WFB)
- back.intern. (Zweitverwertung Artikel aus *backwaren aktuell*)
- Check Up Back.Business (Interview W. Quante/Bericht Fachmedientalk)
- BÄKO-magazin (Zitatübernahme aus Artikel *backwaren aktuell* zum Thema Gelatine)
- FUNKE Medien (Rezepte zu Bildern aus Presseservice 02-2021 Backtrends)

Proaktiv wurden bei folgenden Medien Themen angestoßen:

- BÄKO-magazin, Back.Business, Artisan, meine familie & ich (Angebote für Zweitverwertungen aus *backwaren aktuell*)
- ABZ (Zitat von CC zur Kommunikation über Nutzung von Fertigprodukten)
- brot+backwaren (Zitat CC zum Thema digitale Messen)
- Food Forum (Input zum Thema FODMAP)

Im Rahmen der aktiven Medienkontaktarbeit wurde auch die 2019 gestartete Reihe „Ofenfrisch – Ein Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.“ fortgeführt, die proaktiv Themen platziert. Die Reihe richtet sich an die Publikumsmedien und nutzt die für den Blog des Wissensforum Backwaren produzierten Inhalte. Folgende Themen wurden hierbei aufgegriffen:

- Malz
- Urgetreide
- FODMAP
- Grünkern

Auch die 2020 gestartete **Kolumne mit Christof Crone im BÄKO-magazin** wurde 2021 fortgesetzt. Die Kolumne erscheint vier Mal im Jahr und behandelt lebensmittelrechtliche Themen. Einen Schwerpunkt bildete 2021 das Thema „Lose Ware“. Die vier erschienenen Beiträge trugen folgende Titel:

- Lose Ware kenntlich machen
- Lose Ware – und kein Ende
- Lose Ware – ein letztes Mal
- Sorgen um die Sorgfaltspflicht



4. 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 an Redaktionen der Publikumsmedien versendet und liefert diesen Informationen zu einem bestimmten Thema. Die Informationen sind dabei besonders „medientauglich“ aufbereitet und in klassischen Rubriken dargestellt. Es handelt sich um „Info-Häppchen“ in leicht verständlicher Sprache, die Redaktionen die Arbeit erleichtern, da sie ohne größeren Bearbeitungsaufwand übernommen werden können.

Folgende zwei Themen wurden 2021 wie genannt vorbereitet und an die Presse verschickt:

- Bauch & Backwaren
- Backtrends

Das Layout des Presseservice wurde 2021 überarbeitet, um ihn für die Empfänger noch ansprechender zu machen und Darstellungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Zudem entspricht er somit vollständig der CI des Wissensforum Backwaren und trägt zu einem einheitlichen Auftreten und hohem Wiedererkennungswert bei.

Die gesondert aufbereiteten „5 Mythen über Brot“ aus dem Presseservice „Bauch & Backwaren“ wurden von einigen Medien wie vorgegeben aufgegriffen und erzielten somit den gewünschten Effekt (siehe Pressespiegel).

WISSENSCHAFTLICHER FAKTENCHECK

Um besser für (kritische) Presseanfragen – vor allem seitens der Publikumsmedien – aufgestellt zu sein, wurde 2021 das Projekt mit dem Arbeitstitel „Wissenschaftlicher Faktencheck“ gestartet. Hierbei geht es um eine wissenschaftliche, faktenbasierte und dennoch gut verständliche Aufklärung über Backzutaten und Backmittel und deren häufigste Kritikpunkte. Der erste Entwurf wurde von einer externen Wissenschaftsjournalistin erstellt, das Dokument im Weiteren vom Expertenrat des Wissensforum Backwaren geprüft sowie von einer Fachlektorin überarbeitet. Die Finalisierung erfolgt voraussichtlich 2022.



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

ZUSÄTZLICHE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH

ARGE BACKMITTELERZEUGER

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2021 weitestgehend fortgesetzt. Es besteht ein inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Geschäftsführer und Vorsitzender, Herr Crone, nahm im Jahr 2021 an einer von insgesamt zwei virtuellen Sitzungen 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 **Jahressymposium** fand am 29. April 2022 in Wien statt. Thema des Symposiums war „Weizen: Proteingehalt und -qualität – Welcher Bedarf besteht für die Zukunft?“. Die **D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften** behandelt seit über 60 Jahren grundlegende getreidechemische Vorgänge vom Rohstoff bis hin zum Endprodukt und liefert so die Basis für praxisrelevante Anwendungen. Diese Tagung wird von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. – in Zusammenarbeit mit dem Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide – in Detmold, dem ICC in der Schweiz und dem ICC in Österreich organisiert.

Die rund 150 Teilnehmer kommen aus den Bereichen Produktentwicklung, Analytik, Forschung und Beratung. Der amtierende AGF Ausschuss für Getreidechemie ist für die Zusammenstellung der Tagungsinhalte mit verantwortlich. Die Veranstaltung umfasst 1 ½ Tage.

Die 7. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften fand erstmals gemeinsam mit AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH 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.wissenwasschmeckt.at gleichermaßen wie in Deutschland auch in Österreich angeboten. Speziell für Österreich wurde im Jahr 2014 eine Druckauflage von 20.000 Exemplaren erstellt. Weitere Nachdrucke wurden, wie auch in den Vorjahren, im Jahr 2021 nicht vorgenommen.

5. INTERNETAUFTRITTE/BLOG



Auch 2021 wurden die Internetseiten **www.wissensforum-backwaren.de** sowie **www.backzutatenverband.de** weiter betrieben, gepflegt und befüllt. Dazu zählen die Veröffentlichungen von Pressemitteilungen, die Aktualisierung von Terminen sowie bei Bedarf die Anpassung von Daten der Mitgliedsunternehmen.

Auf **wissensforum-backwaren.de** werden außerdem die *backwaren aktuell* als Gesamt-PDF sowie jeweils die einzelnen Artikel zum Erscheinen jeder Ausgabe veröffentlicht. Für den 2018 ins Leben gerufenen Blog werden regelmäßig Beiträge verfasst und eingestellt. Im Berichtszeitraum handelte es sich um die drei rechts aufgeführten Themen.

Zukünftig wird es einen weiteren Internetauftritt geben: **www.klartext-backzutaten.de**. Dieser soll gezielt Endverbraucher ansprechen. Der aktuell noch auf **wissensforum-backwaren.de** beheimatete Blog wird hierhin umgezogen. Zusätzlich wird es leicht verständliche Basis-Informationen rund um Backen, Backzutaten, Backmittel, Rohstoffe und Ernährungsweisen geben, sowie einen Podcast.

Die Umsetzung von Endverbraucherwebseite und Podcast wurde 2021 im Rahmen der PR-Arbeit gestartet und wird 2022 abgeschlossen bzw. im Anschluss als laufende Maßnahme fortgeführt.



FODMAP – ein schwer verdauliches Missverständnis?



Mehr als nur Bratling: Der neue Grünkern-Genuss



Brot-Sommeliers: Schmecken ist ein Handwerk

6. PR-ARBEITSKREIS

Auf allgemeinen Wunsch wurde der Turnus der PR-Arbeitskreissitzungen im Jahr 2021 erhöht. Es fanden daher sechs virtuelle Termine via MS Teams statt:

• 26. März 2021	• 10. August 2021
• 28. Mai 2021	• 19. September 2021
• 29. Juni 2021	• 05. November 2021

Neben der Reflektion laufender Projekte und aktueller Themen wurde im Rahmen der PR-Arbeitskreissitzungen auch die Fortführung des Endverbraucher-Kommunikationskonzepts am Ende des 3-Jahresplans befürwortet. In

diesem Zuge kam es zu einer Überarbeitung des Strategie-Papiers von 2014. Kein Anpassungsbedarf wurde bei der ursprünglich definierten Vision und Mission gesehen, sowie bei der zugrunde liegenden Dachkampagne „Transparenzoffensive“. Kleinere Justierungen gab es bei den Zielgruppen und Botschaften. Der größte Anpassungsbedarf wurde bei den Kommunikationskanälen gesehen. Hieraus resultierte das Vorhaben für die Implementierung einer Endverbraucherwebseite und eines Podcasts (siehe S. 24). Die Vorbereitungen dafür wurden bereits 2021 gestartet. Das Kommunikationskonzept ist auf weitere drei Jahre angelegt und wurde bei der AOMV am 28. Oktober den Mitgliedern vorgestellt (siehe S. 5).

7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

2013 wurden die grundlegenden Voraussetzungen für die Einrichtung eines Wissenschaftlichen Beirats als neues Gremium des Wissensforum Backwaren e.V. geschaffen. Mit diesem wurde das in das Tagesgeschäft des Vereins eingebundene Netzwerk aus Multiplikatoren weiter ausgebaut. Konstituiert hat sich das Gremium bereits Anfang des Jahres 2014. Wie bereits im Jahr 2020 fand auch im Berichtszeitraum 2021 aufgrund der Corona-Pandemie keine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirats statt.

MITGLIEDER

Dem Wissenschaftlichen Beirat gehören nunmehr wieder sieben renommierte Persönlichkeiten (Mitglieder siehe S. 4) aus Wissenschaft und Forschung an, die über ihre Expertise einen klaren Bezug zur Backbranche aufweisen.

AUFGABEN

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

AUFGABEN WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

MITGLIEDER IN DEUTSCHLAND

AB Enzymes GmbH

Feldbergstraße 78
64293 Darmstadt
oder
Postfach 10 12 39
64212 Darmstadt

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

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

e-Mail: info@abenzymes.com

Internet: www.abenzymes.com

Abel + Schäfer

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

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

Fax +49-(0)6898/97 26 – 97

e-Mail: info@komplet.com

Internet: www.komplet.com

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

biotask AG

Schelztorstraße 54
73728 Esslingen

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

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

CSM Deutschland GmbH

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

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

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

8. 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

Lesaffre Deutschland GmbH

Ohmstr. 1
77694 Kehl-Sundheim

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

Kröner-Stärke GmbH

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

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

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

IREKS GmbH

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

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

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

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

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

8. 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

8. 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

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 2022)

8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN

MITGLIEDER IN ÖSTERREICH

backaldrin International – The Kornspitz Company GmbH

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

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

CSM Ingredients Austria GmbH

Schleppe Platz 8
9020 Klagenfurt

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

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

9. PRESSESPIEGEL

PRESSESPIEGEL

Printmedien	36
01.01.2021 – BÄKO magazin, S.16	36
01.01.2021 – Landbäckerei, S.7	36
01.03.2021 – BÄKO magazin, S.81	37
11.03.2021 – Halberstädter Volksstimme, S. 12	38
15.03.2021 – DBZ weckruf magazin, S. 48 ff.	39
01.04.2021 – BÄKO Magazin, S. 26 ff. (Zweitverwertung Artikel backwaren aktuell)	43
11.05.2021 – back.intern, S. 20 (Zweitverwertung Artikel backwaren aktuell)	45
27.05.2021 – Leo Vorderpfalz Süd, S. 10	46
01.06.2021 – BÄKO Magazin, S. 69	47
15.06.2021 – DBZ weckruf magazin, S. 7	47
19.06.2021 – TEUTO EXPRESS, S. 32	48
19.06.2021 – Märkische Oderzeitung, S. 44	49
01.07.2021 – BÄKO Magazin, S. 9	49
23.07.2021 – Wochenblatt-Reporter.de, S. 6	49
24.07.2021 – Back.Business, S. 44-51	50
29.07.2021 – Badisches Tagblatt, BL5	56
01.08.2021 – BÄKO Magazin, S. 66-67	57
01.08.2021 – brot + backwaren, S. 47	59
19.08.2021 – Wochenblatt + Sachsenheim Post, S. 1	60
01.09.2021 – BÄKO Magazin, S. 95	61
01.09.2021 – European-Baking-Ingredients-Market-Report-2021-Volume-2, S. 36-37	62
09.09.2021 – Badisches Tagblatt, S. 4	64
01.10.2021 – BÄKO Magazin, S. 111-114	65
20.11.2021 – Stadt & Land Bamberg, S. 18	69
27.11.2021 – Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung, S. 10-11	70
01.12.2021 – BÄKO Magazin, S. 75	71
01.12.2021 – myTime, S. 6	72
Onlinemedien	73
03.05.2021 – lust-auf-dresden.com	73
07.05.2021 – tuttisensi.de (4 weitere URL)	75
10.06.2021 – baeko-magazin.de	78
15.06.2021 – backwelt.de	79
16.06.2021 – back-intern.de	79
21.06.2021 – baeko-magazin.de	82
02.07.2021 – genussmaenner.de (2 weitere URL)	83
13.08.2021 – tuttiisensi.de	86
30.09.2021 – food-monitor.de	89

9. PRESSESPIEGEL

30.09.2021 – lifepr.de (2 weitere URL)	92
01.10.2021 – firmenpresse.de	93
01.10.2021 – webbaecker.de	94
07.10.2021 – food-monitor.de	95
21.10.2021 – food-monitor.de	96
26.10.2021 – backnetz.eu (1 weitere URL)	97
01.12.2021 – lifepr.de	98
01.12.2021 – baeko-magazin.de	100
02.12.2021 – BÄKO-magazin-Newsletter	101
03.12.2021 – webbaecker.de	102
03.12.2021 – WebBaecker Post	102
03.12.2021 – backspiegel.de	102
03.12.2021 – backnetz.eu	103
07.12.2021 – baeckerwelt.de	103
08.12.2021 – back-intern.de	104
08.12.2021 – newsonline24.net (1 weitere URL)	105
09.12.2021 – baeko-magazin.de	106
09.12.2021 – baeko-magazin.de (1 weitere URL)	106
09.12.2021 – backwelt.de	107
10.12.2021 – backnetz.eu (1 weitere URL)	108
14.12.2021 – food-monitor.de	109
19.12.2021 – tischgespraech.de	111

Printmedien

01.01.2021 – BÄKO magazin, S.16



Wissensforum Backwaren

» Schon entdeckt?! «

Wissensforum Backwaren // „Backhefe – natürlich rein“ heißt die gerade aktualisierte Fachbrochüre vom Wissensforum Backwaren e. V., die ab sofort auf der Website des Vereins zum kostenlosen Download zur Verfügung steht. Die Fachbrochüre informiert fundiert und wissenschaftlich über Backhefe. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben, wie Bäcker und Berufsschüler des

Bäckerhandwerks. Auf der Website des Wissensforums können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren. In den kommenden Jahren soll die Überarbeitung weiterer Fachbrochüren folgen, um ein breites Themenspektrum mit zeitgemäßen Inhalten abzudecken. ■

01.01.2021 – Landbäckerei, S.7



Ein Lob auf den Weizen

Das Image von Weizen hat sich nicht gerade zum Guten gewandelt: Dick soll er machen, schädliches Gluten soll er in sich tragen. Das Wissensforum Backwaren weist darauf hin, dass das Getreide eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel ist, gute Inhaltsstoffe enthält und Gluten nicht per se schlecht ist. Natürlich sollten glutenhaltige Nahrungsmittel von Menschen mit einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht verzehrt werden. Allenfalls liefert Weizen jedoch gesunde Inhaltsstoffe. So stecken im vollen Weizenkorn pro 100 g rund 60 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 2 g Fett, 14 g Ballaststoffe, 380 mg Kalium, 100 mg Magnesium sowie Vitamin B1 und Eisen. Um in den Genuss all dieser Nährstoffe zu kommen, sollte Weizen am besten als Vollkorn gegessen werden.



Lose Ware kenntlich machen

Mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 verfolgte der EU-Gesetzgeber das Ziel, die Vorschriften zur Weitergabe von Informationen über Lebensmittel an den Verbraucher zu vereinheitlichen. Im Hinblick auf so genannte „Lose Ware“, also Lebensmittel, die nicht in Vorverpackungen verkauft werden, wurde dieses Ziel nur teilweise erreicht. Schlüsselnorm ist Art. 44 LMIV. Nach dieser ist bei Lose Ware europarechtlich nur die Allergenkennzeichnung nach Art. 9c LMIV verpflichtend; auf welche Art und Weise regelt weiterhin der nationale Gesetzgeber, der auch weitere Kennzeichnungselemente, die für vorverpackte Lebensmittel vorgeschrieben sind, nach eigenem Belieben auf Lose Ware erstrecken darf. Der deutsche Gesetzgeber hat die Kennzeichnung bei Lose Ware umfassend in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und für Zusatzstoffe außerdem in der Lebensmittel-zusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV; noch nicht in Kraft getreten) geregelt. Deshalb gelten im Zusatzstoffbereich derzeit noch die Vorgaben des § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV).

Folgende Vorgaben bezüglich der Allergenkennzeichnung hat der Lebensmittelunternehmer bei Lose Ware zu beachten: Die Kennzeichnung hat grundsätzlich auf Deutsch zu erfolgen. Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die eines der 14 Hauptallergene enthalten, sind anzugeben, und zwar gut sichtbar, deutlich und gut lesbar:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in seiner Nähe oder
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, in Form von Fußnoten, oder
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Verbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind und auf diese in einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen wird, oder
- in mündlicher Form durch das Verkaufspersonal, wobei hier sichergestellt sein muss, dass das Personal hinreichend sachkundig ist und die Informationen unverzüglich auf Nachfrage des Kunden noch vor Übergabe des Lebensmittels mitteilen kann und eine schriftliche Aufzeichnung über diese Informationen vorliegt, in die der Verbraucher auf Nachfrage Einsicht nehmen kann. Es muss zudem in einem Aushang in der Verkaufsstätte über die Möglichkeit der mündlichen Auskunftserteilung und das Vorhandensein der schriftlichen Aufzeichnung hingewiesen werden.

Egal, wofür man sich entscheidet: Diese Angaben müssen dem Verbraucher vor Kaufabschluss für die Kaufentscheidung zur Verfügung gestellt werden. (Fortsetzung folgt!)

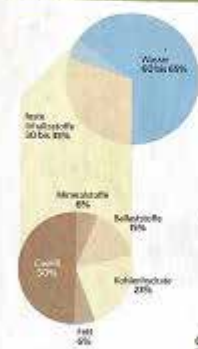
Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.



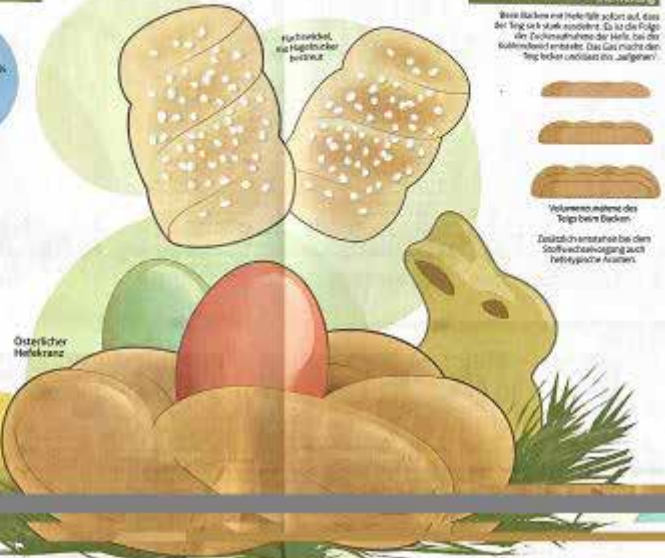
Hefengebäck

Süße Kränze und Zöpfe sind in Ostern besonders beliebte Backwaren. Dabei spielt die Hefe als Zutat eine besondere Rolle. Sie besteht aus lebenden Mikroorganismen, die industriell gezüchtet werden.

Bestandteile von Hefe



Hefe ist sehr empfindlich. Die Hefe besteht aus einem Mikroorganismus.



Die Wirkung

Beim Backen mit Hefe füllt sofort auf, dass der Teig sich stark ausdehnt. So ist die Folge der Zuckermischung der Hefe, die der Kuchenteil entsteht. Das Gas macht den Teig locker und lässt ihn „aufgehen“.



Herstellung großer Mengen

Die Mikroorganismen, aus denen Backhefe besteht, müssen auf eine Fermentationsprozess aus dem Hefekorn (Hefekorn) bilden und so entsprechende Kulturen bilden.

Backhefehersteller züchten meist reine Hefekulturen, deren gewisse Zusammensetzung gegeben wird.



Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Mikroorganismen

Um größere Mengen an Hefekulturen zu produzieren, braucht man einen Reaktor und ein Kulturmilieu, das die Lebensbedingungen der Zellen erfüllt.



Bei der Backhefe profitiert man von der Fähigkeit, ein Endprodukt von Fermentation zu bilden.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Das Ergebnis des Fermentationsprozesses

Das Ergebnis des Fermentationsprozesses ist eine Mischung aus Hefe und Flüssigkeit.



Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Angabestellen

Frische Backhefe ist in unterschiedlicher Form erhältlich. Die Hefekügel kommt als Pflasterhefe in den Handel. Die Trockenhefe wird als Presshefe zum Beispiel in Kugelform verkauft.



Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.

Die Hefe vermehrt sich durch Sprossung oder Knospung. Eine Mutterzelle bildet eine Auswülbung, die sich abspaltet, sobald sie eine bestimmte Größe erreicht hat.



Das Auge isst mit – das gilt insbesondere für Feingebäcke. Bei einer optimalen Optik kommt es auf verschiedene Faktoren an. Zutaten, Herstellung und die Technik spielen wesentliche Rollen.

„Wer die typischen Fehler kennt, kann diese verhindern.“

Von Fabian Konschu

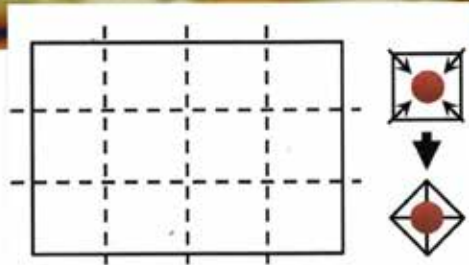
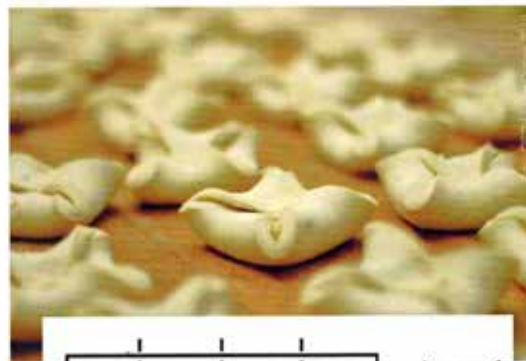
Optisch ansprechende Feinbackwaren sind in einer Handwerksbäckerei die Möglichkeit, sich vom Rest abzuheben. In den Verkaufstheken sind sie meist ein Blickfänger und bleiben den Kunden in Erinnerung. Doch nicht ganz so gelungene Exemplare verankern sich noch stärker im Gedächtnis. Daher ist die gekonnte Aufarbeitung der individuellen Feingebäcke von größter Wichtigkeit. Sowohl Form, Farbe als auch Füllung müssen stimmen. Die richtige Produktionstechnik kann da Abhilfe schaffen. So können Füllungen zum Beispiel mit Cremekochern problemlos selbst hergestellt werden. Aber Zutaten und Herstellung dürfen dennoch niemals außer Acht gelassen werden.



In Topform. Damit die Feinbackwaren letztlich die gewünschte Form annehmen, bedarf es nicht immer der neuesten und größten Anlage. Mitunter können bereits ein einfaches, scharfes Messer und ein Metermaß ausreichen. Handelt es sich jedoch um eine bestimmte Chargengröße, dann ist eine automatisierte Feingebäck-Aufarbeitung durchaus sinnvoll. Schließlich geht es hier um reproduzierbare Prozesse. **Schon bei kleinen Stückzahlen ist der Einsatz einer Ausrollmaschine in Kombination mit**

Durch die horizontale und vertikale Bewegung der Tischachsen und der wahlweisen Rotation der Tüllen des Polin Multidrop von Abk Service und Solutions ist eine hohe Fülle an Formen möglich.

einem Schneidetisch hilfreich. Ist die Gebäckmenge größer, dann kann eine Ausrollmaschine auch zur Beschickung einer Linie genutzt werden. Der letzte Schritt wäre der Einsatz eines Teigbandformers, allerdings erst, wenn die Chargengröße dies wirklich erfordert. Einige Anlagen, wie zum Beispiel die Polin Multidrop von Ahk Service und Solutions, sind für verschiedene Mengen denkbar. Diese Dressier- und Dosiermaschine besitzt diverse Düsen und Formen und kann somit eine große Produktpalette ermöglichen. Um für eine konstant hohe Qualität zu sorgen, bietet die Anlage wiederholbare automatisierte Prozesse, die in der Produktion zeitsparend sind. Stim-



Für Plundertaschen in Kissenform eignet sich das Maß zwölf mal zwölf Zentimeter sehr gut.



» KISSEN FORMEN

Möchten Sie Plundertaschen in Kissenform herstellen, sollten Sie aus dem ausgerollten Teig Quadrate ausschneiden. Hier eignet sich das Maß zwölf mal zwölf Zentimeter besonders gut. Drücken Sie auf die Mitte und befeuchten Sie den Teig mit Wasser, um Speckstreifen zu vermeiden. Anschließend falten Sie die vier Ecken zur Mitte. Um den Teilchen Stabilität und eine Basis zu verschaffen, können Sie vor oder nach dem Falten eine Marzipanfüllung aufdressieren. Nach dem Gären können Sie das Teilchen erneut eindrücken und mit angedickten Kirschen oder Vanillecreme füllen – dabei aber auf die Backfestigkeit achten! Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, glasieren Sie die Teilchen. Wenn Sie möchten, belegen Sie sie noch mit frischem Obst. Frisches Obst sollte jedoch mit Geleeguss abgeglänzt werden, damit es lange genug appetitlich aussieht.

Die Früchte auf diesem Kopenhagener Plunder sind abgeglänzt worden. So bleiben sie den Tag über optisch ansprechend.

men die Zutaten nicht, können Feingebäcke auch mit der richtigen Anlage komplett schiefgehen. Handelt es sich beispielsweise um Blätterteiggebäcke, die am Ende zu klein bleiben, dann kann es an der Mehlgüte liegen. In der Broschüre „Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung“ vom Wissensforum Backwaren wird in solch einem Fall ein Mehl der Type 550 mit guten Klebereigenschaften und guter Wasseraufnahme empfohlen. Denn je höher

Anzeige



GET READY!

— ZUKUNFTS-BONUS —

SEIEN SIE BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT!

Jetzt handeln und beim Kauf einer neuen
Maschine bis zu 1.200 € kassieren!



der Feuchtklebergehalt ist, umso größer ist die Wasseraufnahme, das Gashaltevermögen und das zu erwartende Gebäckvolumen. Dabei gilt hier eine Feuchtklebereigenschaft von über 30 Prozent als hoch und unter 24 Prozent als niedrig. Ein guter Durchschnitt wäre bei ungefähr 27 bis 30 Prozent. Der Teig wird dort ebenfalls als mögliche Fehlerquelle genannt. Ist dieser zu fest oder beim Tourieren zu dünn ausgerollt worden, führe dies ebenfalls dazu, dass die Blätterteiggebäcke klein bleiben. Daher empfehle es sich, den Teig weich zu halten, damit er beim Backen genügend Wasser für den Ofentrieb zur Verfügung hat, und ihn beim Tourieren nicht dünner als acht Millimeter auszurollen.

Falsche Farbe. Mindestens genauso wichtig wie die Form der Feinbackwaren ist auch deren Farbe. Es kann beispielsweise bei Christstollen dazu kommen, dass sich die Krume verfärbt. Das kann an unsauberen Früchten liegen oder daran, dass der Teig zu lange mit den Früchten geknetet wurde. **Daher sollten die Früchte vorher gründlich gewaschen und nach der Teigruhe nur kurz und vorsichtig unter den Teig geknetet werden.** Sollen die Christstollen eine Füllung bekommen, dann eignen



Die Kodiak-Baureihe der BÄR Planetenrührmaschinen mit den Maschinengrößen 20L und 30L verbindet Flachrührer und Kesselabstreifer. Somit lassen sich Cremes, Frischkäse oder Rührteige zubereiten.

sich insbesondere Planetenrührmaschinen dafür. Einige Planetenrührmaschinen sind so konzipiert, dass sie eine komfortable Handhabung ermöglichen. Der Kodiak 20L / 30L von Mühlhausen bietet neben einer angenehmen Arbeitshöhe zudem einen rollbaren Wagen samt Kessel. So lässt sich die Masse nach dem Rührvorgang auf Tischebene weiterverarbeiten. Nach dem Backen folgt bei vielen Feingebäcken noch eine Veredelung. Der Variantenreichtum kennt dabei kaum Grenzen – Schokoladenüberzüge, Fondant, glasierte Obstfüllungen, Fruchttaufagen. Die Backwaren sollen schließlich appetitlich aussehen. Automatisierte Prozesse sind an dieser Stelle genauso von Vorteil wie schon während der Aufarbeitung. Aber auch vor dem Backen lassen sich Teiglinge veredeln. Hörnchen können mit Eistreiche oder Lauge sowie verschiedenen Körnern und Saaten, aber auch mit Käse überbacken werden. Diese Schritte sind kombinierbar: Wie wäre es mit einem überbackenen Laugencroissant mit Kürbis-Aufstreuer?



Wie Christstollen aussehen, weiß so gut wie jedes Kind. Wenn die Farbe nicht stimmt, dann kann das verschiedene Gründe haben.

» VERFÄRBUNG BEI CHRISTSTOLLEN

Ist die Krume Ihrer Christstolle verfärbt, kann das an unsauberen Früchten liegen oder dass der Teig zu lange mit den Früchten geknetet wurde. Aber auch zu langes Backen der Stollen könnte zu einer Verfärbung führen.

Lösung: Um das zu verhindern, sollten Sie die Früchte waschen und sie nach der Teigruhe nur kurz und vorsichtig unter den Teig kneten. Beachten Sie dabei stets die Backzeit und Kerntemperatur.

Die inneren Werte. Zahlreiche Feinbackwaren besitzen eine Füllung. Wer insbesondere mit einem individuellen Sortiment auffallen möchte, der stellt die Füllungen selbst her. Hierfür bieten sich Cremekocher an. Damit keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen entstehen, bieten unter anderem die automatischen Cremekocher die CK-Serie von Rego Herlitzus eine präzise Temperaturregelung an. Durch ein Thermostat und ein Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden hier die verwendeten Zutaten ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet. In vielen Bäckereien finden sich neben klassischen Croissants immer häufiger gefüllte Varianten wieder. Schoko-, Nuss- und Schinken-Käse – vor dem Aufrollen können die Teiglinge beliebig gefüllt werden. Eine Füllung macht aus einem einzelnen Teig also die verschiedensten Produkte. **Eine maschinelle Befüllung kann dafür sorgen, dass eine gleichmäßige Verteilung der Massen gesichert ist. Füllstationen sind dabei in verschiedenen Ausführungen und Leistungsstufen erhältlich. Daher lohnt es sich, auf die Stundenleistung und zu verarbeitenden Massen zu achten.** Für cremartige bis mittelfeste, selbstnachfließende Füllungen eignen sich vor allem mechanisch arbeitende Pumpen. Bei festeren Füllungen stoßen diese allerdings schnell an ihre

» MUFFINS IN DER PLANETENRÜHRMASCHINE



Zutaten:

2.000 g	Backmargarine	3.200 g	Weizenmehl
1.700 g	Vollmilch	800 g	kalttes Cremepulver
3.800 g	Zucker	100 g	Backpulver
2.000 g	Eier		

Ablauf Grundmasse:

1. Die Margarine in der Vollmilch schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Mehl, Cremepulver und Backpulver zusammensieben.
3. Eier und Zucker mit dem Rührer mischen, danach die restlichen Zutaten zugeben.
4. Die abgekühlte Margarine-Milch-Masse während des Rührens hinzugeben.
5. Die Masse bis zur Abfüllung kühl lagern.
6. Die Muffin-Formen zu ¾ befüllen und vor dem Backen 15 Min. ruhen lassen.
7. 15 Minuten bei 180°C backen und danach abkühlen lassen.

Zugabe für verschiedene Varianten je 1.500 g Grundmasse:

1. 150 g geröstete Walnüsse + 100g gehackte Schokolade
2. 200 g getrocknete grüne Jumbo Weintrauben + 10g Zimt
3. 200 g Blaubeeren
4. 200 g Moosbeeren
5. 200 Himbeeren + 10 g Zitronenpaste
6. 200 g geröstetes Kokos + 75 g spritzbares Nougat
7. 100 g Kakao mit 300 g Wasser gemischt + 100 g gehackte Schokolade

Beim Glattrühren der Grundmasse empfiehlt sich ein automatischer Abstreifer wie ihn der Kodiak 20L besitzt.

Quelle: Back-Maschinen 2021

Grenzen. Pneumatische Geräte dagegen arbeiten mit Kolben und sind sowohl für weiche als auch feste Massen geeignet. Die dritte Möglichkeit wären Förderschneckensysteme, die eine kontinuierliche Austragung fester und stückiger Füllungen erlauben. Bei Füllsystemen ist der Punkt Hygiene ein wichtiger Faktor. Die Füllgeräte lassen sich meistens leicht zerlegen und somit in der Spülmaschine reinigen. Wie lange genau das Auseinandernehmen dauert, hängt von dem jeweiligen Gerät ab. Da die Füllgeräte in der Regel nicht fest mit der Anlage verbunden sind, sollte diese während der Reinigung problemlos weiterlaufen können. Füllanlagen sind im Übrigen mit vier bis sechs Fülldüsen versehen. Die

sind zudem oft mit Schläuchen ausgestattet, um eine präzise Positionierung zu ermöglichen. Sind keine Schläuche vorhanden, dann sind die Dosieröffnungen zumindest schwenkbar. So können die Abstände zwischen den Tupfen frei gewählt werden. Das Ganze sorgt für eine größtmögliche Flexibilität. Bei der Portionierung hausgemachter Füllungen, aber auch die aus Halbfertigprodukten, sind automatische und halbautomatische Füllanlagen jedenfalls eine Hilfe.



Die Cremekocher der Rego Ck-Serie verfügen über eine "einfach zu bedienende" Elektronik sowie eine digitale Zeitschaltuhr. Somit hat man die volle Kontrolle bei der Herstellung eigener Füllungen.

SCHAUEN SIE DOCH MAL REIN

Weiterführende Informationen zum Thema Aufarbeitung finden Sie auch auf unserer virtuellen Messe im Internet auf unserer Bäckerweltseite unter <https://messe.baeckerwelt.de>.



Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code. Er führt Sie direkt in die richtige Halle unserer virtuellen Messe.

FÜLLUNGEN/AROMEN/DEKORE



Hier darf's gerne ein bisschen mehr sein:
Uppige Dekore, wie hier präsentiert von Callebaut,
sorgen für appetitlichen Augenschmaus.

Innen lecker, außen schön

Bei Feinen Backwaren zählen nicht nur die „inneren Werte“, sprich der gute Geschmack, auch die Optik muss stimmen, um den Appetit beim Kunden anzuregen und ihn zum Kauf zu animieren. Füllungen, Aromen und Dekore können dabei im perfekten Zusammenspiel glänzen. Welche neuen Produkte und Trends gibt es hier auf dem Markt?

Fünf Sinne hat der Mensch: Er hört, sieht, riecht, schmeckt, fühlt – und erlebt so seine Umwelt. Besonders Geschmack und Geruch spielen daher naturgemäß auch eine entscheidende Rolle bei der Wahrnehmung von Nahrungsmitteln aller Art. Da menschliche Wesen aber vor allem „Augentiere“ sind, entscheidet mit als Erstes die Optik darüber, ob etwas als appetitlich eingeordnet wird – gerade Backwaren können also nicht nur mit leckerem Geschmack und Geruch punkten, sondern bereits vorab durch ein ansprechendes Äußeres einen Schlüsselreiz setzen, der den Kunden zum Kauf „verführt“. Hier leisten Füllungen, Aromen und Dekore als Zutaten im Bäcker- und Konditorenhandwerk entscheidende Hilfe, um diese Reize auszulösen und zusätzlich zu verstärken.

Schöne Dekore machen Appetit auf mehr

Und so spricht Jochen Falk, Marketingexperte von Dawn Foods Germany, in einer Warenkunde zum Thema „Dekore“ wohl Vielen aus dem Herzen, wenn er den Bauhaus-Pionier Walter Gropius zitiert, der da sagte: „Bunt ist meine Lieblingsfarbe.“ „Schön verziertes Gebäck, ob in dezenten oder leuchtenden Farben, macht gleich Appetit auf mehr“, erklärt Falk. Ob leuchtende Tortenspiegel, bunter Zuckerguss oder Glitzerdekore – Bäcker und Konditoren können hier ihrer Kreativität unbegrenzt freien Lauf lassen und dadurch die Sortimentsvielfalt fördern.

Diese Kreativität des Handwerks zeige sich gerade an Festtagen wie Ostern oder Weihnachten in voller Pracht. Und „auch besondere Anlässe wie Hochzeiten, Jubiläen und Geburtstage sind die „Hoch-Zeiten“ der Dekore mit auf-

wendig gestalteten Motivorten“, weiß Jochen Falk. Dabei seien Dekore jederzeit eine „glänzende Gelegenheit“, sich durch Kreativität vom Wettbewerb abzusetzen und mit individuellem Design Kunden zu gewinnen. Dazu kommt, dass in Zeiten von Instagram & Co. das Foto-Posting einer spektakulär gestalteten Torte oder eines witzig verzierten Gebäckstücks eine zusätzliche Breitenwirkung samt dazugehörigem Marketingeffekt entfalten kann.

Von Erdbeer-Rot bis Zitronen-Gelb

Durch die Verwendung vielfältiger Dekore, wie etwa glänzenden Gels, Cremes, Glasuren, Glitter, Blattgold, Schokolade, Kuvertüre, Marzipan, Rollfondants, Tortenguss, Streudekore, Zuckerguss, Zuckerwerk etc. – sind auch Lebensmittelfarben aus der Backwarenbranche nicht mehr hinwegzudenken. Wie Jochen Falk weiter erläutert, haben wissenschaftliche Studien belegt, dass nicht nur Kleinkinder sehr stark auf Farben reagieren, sondern dass diese auch von Erwachsenen als grundsätzlicher Hinweis auf die Intensität der Aromen wahrgenommen werden. Der Mensch ziehe vom Aussehen einer Speise automatisch Rückschlüsse auf deren Geschmack und Qualität. So sei Glanz ein optischer Hinweis auf Frische, während bestimmte Farben auch bestimmten Geschmacksrichtungen zugeordnet würden – und das Geschmackserlebnis sogar verstärken können. Gelb stehe hier, so Falk, beispielsweise für Zitrone, Rot für Erdbeere. Allerdings müsse der Geschmack dann auch halten, was durch die Optik versprochen wurde. Daher sei es empfehlenswert, Dekorprodukte zusammen mit schmackhaften Frucht-, Aroma- oder Eispasten zu mischen, um den Geschmack zu intensivieren.

Abel + Schäfer/Komplet

Vier neue Produkte aus dem Bereich der Füllungen präsentiert das Völklinger Unternehmen. Die „Komplet Gourmet Füllcreme“ mit sahnigem Charakter eignet sich besonders für Bienenstich, Eclairs etc., während „Komplet Kiddy Choco Softy“ und „Komplet Kiddy Noisette Softy“ mit ihrem Schokoladen-

bzw. Nuss-Nougat-Aroma ein perfektes Team für das Füllen von Berlinern, Croissants oder Teegebäcken, aber auch zum Aromatisieren und Ausgarnieren abgeben. Die „Komplet Mandelfüllung“ punktet u. a. bei Plunder- und Blätterteigen, als Auflage bei Blechkuchen, Obstkuchenunterlage oder beim Verfeinern von Sandmassen.

www.komplet.com



Barry Callebaut

Für die Zielgruppe der Bäckereien will das in Köln ansässige Unternehmen den Einstieg in den Umgang mit echter Schokolade erleichtern und hat deshalb eine neue Value Range unter dem Name „Chocovic“ auf den Markt gebracht. Hierbei handelt es

sich um eine Reihe von preiswerten Fettglasuren und Füllungen mit „ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften, unvergesslichem Geschmack und vielen weiteren Vorteilen“.

www.barry-callebaut.com



Jedoch, auch darauf weist die Dawn-Warenkunde hin, seien die Kunden gegenüber Lebensmittelfarbstoffen kritischer geworden, seit die möglichen gesundheitlichen Risiken beim Verzehr von künstlich hergestellten Azofarben öffentlich gemacht wurden. Und auch wenn die Studienlage, ob die Aufnahme von Azofarbstoffen bei Kindern nun Hyperaktivität verstärkt oder gar auslöst, nicht eindeutig ist, so prangt doch im Zuge des „vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes“ auf Produkten mit den Zusätzen E 102,

104, 110, 122, 124 und 120 mittlerweile der entsprechende Warnhinweis „... kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“.

Ebenso wie für Farbstoffe gilt auch für Aromen und Füllungen mittlerweile generell ein Verbrauchertrend zu mehr Natürlichkeit bei der Wahl der Inhaltsstoffe, dem die Hersteller auch verstärkt Rechnung tragen. Und für den Profianwender zählt darüber hinaus natürlich auch, dass sich die Produkte im Alltag unkompliziert und ohne großen Zeitaufwand handhaben



CHOCOVIC
Mehr als 125 Jahre Erfahrung
für alltägliche Lösungen.

Glasuren	Nach dem Backen	P200, P250	●	●	●	●	●
Füllungen	Vor dem Backen	Horno	●	●	○	○	○
	Nach dem Backen	Injectar	●	○	○	●	●
	Nach dem Backen	Iroko	●	○	○	●	●
	Nach dem Backen	Kaya	●	○	○	●	●

Unsere Bestseller an
Glasuren und Füllungen für
Ihre Gebäckkreationen.

Kontaktinfo:

Barry Callebaut Deutschland GmbH, Tel: 0221-20654280
gourmet_germany@barry-callebaut.com

lassen sowie zuverlässig die immer gleichen, qualitativ hochwertigen Ergebnisse garantieren.

Doch was gibt es nun Neues im Bereich der leckeren Füllungen, verführerischen Aromen und auffälligen Dekore? Und welche Klassiker sind weiter im Trend? Das BAKO-magazin hat sich hierzu bei den Herstellern umgehört.

Vier Neuheiten bei Abel + Schäfer

Beim Völklinger Unternehmen **Abel + Schäfer/Komplet** blickt man auf eine lange und von Innovationen geprägte Tradition zurück. Bereits 1958 startete unter Fritz Claus Schäfer die Produktion von Backgrundstoffen unter dem Markennamen „Komplet“. Heute deckt Abel + Schäfer die verschiedensten Produktbereiche ab, so auch den Sektor der Füllungen, wo man aktuell vier Neuheiten im Portfolio hat. So soll sich die „Komplet Gourmet Füllcreme“ mit ihrer schmelzend, cremigen Struktur und dem außergewöhnlich feinen Geschmack vor allem für klassische Gebäcke wie Bienenstich und Eclairs eignen. Zudem sei sie durch „hervorragende Schnittfestigkeit und hohe Ergiebigkeit“ besonders anwendungsfreundlich. Als „perfektes Team“ punkten „Komplet Kiddy Choco Softy“ und „Komplet Kiddy Noisette Softy“, die beide laut Unternehmensangabe durch einen hohen Conveniencegrad und ein fein-intensives Schokoladen- bzw. Nuss-Nougat-Aroma überzeugen. Mit ihnen können sämtliche Gebäcke vor und nach dem Backen veredelt werden, wie z. B. beim Füllen von Berlinern, Croissants oder Teegebäcken. Sie eignen sich aber auch zum Aromatisieren von Kaltcremes und Sahne sowie zum Ausgarnieren oder als Filigrandekor.

Mit der Vormischung „Komplet Mandelfüllung“ will Abel + Schäfer/Komplet das Gebäcksortiment zusätzlich bereichern. Sie kann für Plunder- und Blätterteige, als hochwertige Auflage bei Blechkuchen, zum Verfeinern von Sandmassen und als Unterlage unter Obstkuchen verwendet werden. Hochwertige süße Mandeln sollen hier eine feine und saftige Struktur sowie einen ausgewogenen aromatischen Geschmack garantieren. Für den Fachmann überzeugend seien zudem die hohe Backfähigkeit, die gute Streich- und Dressierfähigkeit sowie die gute Verarbeitbarkeit über Anlagen.

Schokoprodukte für die Zielgruppe Bäcker

Neu bei **Barry Callebaut Deutschland** ist eine „Value Range“ unter der Marke „Chocovic“. Hier haben die Kölner Schokoladenspezialisten preiswerte Produkte (Fettglasuren und Füllungen) im Angebot, die vor allem für die Zielgruppe der Bäckereien gedacht sind, wo laut Trade Marketing Manager Annika Harich, „die Hemmungen beim Umgang mit echter Schokolade mitunter noch sehr groß“ seien.

Im Zuge einer Sortimentsbereinigung integriert Barry Callebaut derzeit innerhalb von zwei Jahren alle Dekorationen, die bisher noch unter den Marken „Callebaut“ und „Cacao Barry“ geführt werden, in das Portfolio der Marke „Mona Lisa“. Drei Produktgruppen wurden bereits umgestellt: „Blossoms“, „Spring Shavings“ und „Crispears“, im Sommer folgen die Trüffelhohlkugeln. All diese Produkte verfügen über die Auslobung „Made with Belgian Callebaut Chocolate“ und sind gemäß „Cocoa Horizon“ zertifiziert.

11.05.2021 – back.intern, S. 20 (Zweitverwertung Artikel backwaren aktuell)

Brote auf Vorrat

Häufiges Einkaufen ist out, Vorratshaltung in: „Unter dem Einfluss der Pandemie haben sich die Vorlieben der Verbraucher hin zu verpackten Artikeln mit längerer Haltbarkeit verschoben“, stellt **Hanna Neumann** in der vom **Wissenforum Backwaren** herausgegebenen Zeitschrift **Backwaren Aktuell** fest. Als Trade Marketing Managerin beim Backzutatenanbieter **Zeelandia** hat sie ein waches Auge auf aktuelle Entwicklungen. In ihrem Artikel schreibt sie weiter: „Von diesem Trend konnten Bäckereien profitieren, indem sie beispielsweise pasteurisiertes Schnittbrot in handwerklicher Bäcker-Qualität in ihr Sortiment aufgenommen haben. Das verpackte, geschnittene Brot ist lange haltbar und eignet

sich somit hervorragend für die haus eigene Vorratshaltung. Für Bäckereien hat dies den Vorteil, dass sich das Brot auf Vorrat produzieren lässt und weniger Retouren garantiert.“ Auch halbgebackene Brote und Brötchen, ebenfalls pasteurisiert und praktischerweise vielleicht gleich im gefrierbeständigen Beutel verpackt, ist von Interesse für die Kunden – denn nach



Brote mit langer Haltbarkeit für die Vorratshaltung vermitteln dem Verbraucher ein Gefühl von Sicherheit.

dem Fertigbacken haben sie eine knusprige, frische Backware zur Hand. Hanna Neumann hat noch eine Idee: „Eine weitere strategische Anpassung des Bäcker-Sortiments besteht in der Aufnahme von Toastbrot / Sandwich. Verbraucher suchen vermehrt nach diesen Artikeln vom Bäcker für ein ausgiebiges Sonntagsfrühstück mit der Familie, das in dieser Zeit besonders zelebriert wird. Pasteurisiert und verpackt im Polybeutel garantiert das Toastbrot eine längere Haltbarkeit.“

Anzeige

Ausgezeichnet präsentiert!

Neuer Gesamtkatalog

Alles für Ihre Produkt- und Preisauszeichnung

Jetzt anfordern: Tel. 04499-7711
www.kiesel-plakate.de

Haferflocken haben sich als Müsli-Zutat schon lange in vielen Haushalten einen Platz am Frühstückstisch erobert. Die Liebe zum Hafer geht inzwischen aber nicht selten weit darüber hinaus: Haferdrink statt Milch, Hafer-Cuisine statt Sahne, Haferporridge, Haferkekse, Haferbrot, Haferkleie, Hafermehl, Hafer-Crunchy ... Hafer ist zum trendigen Superfood geworden und ersetzt nicht nur bei Allergikern zunehmend den Weizen als Hauptzutat in getreidebasierten Lebensmitteln. Die alte Getreidesorte erlebt gerade eine glänzende Renaissance. Und das nicht von ungefähr. Hafer punktet mit allerhand Nährstoffen und stellt als robuste Pflanze beim Anbau keine großen Ansprüche an den Boden.

Letzteres wussten schon Kelten und Germanen zu schätzen, wie Ausgrabungen aus Schweizer Pfahlbauten der Bronzezeit gezeigt haben. „In Mittel- und Osteuropa war Hafer bis zur Einführung der Kartoffel eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel und kam als Haferbrei nahezu täglich auf den Tisch“, informiert der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft auf Alleskoerner.de. Der dort veröffentlichten Statistik zufolge wächst der Anteil vom Hafer am Getreideanbau nach einem starken Rückgang der Produktion in jüngster Zeit wieder: Wurden bundesweit im Jahr 2019 noch 522.000 Tonnen Hafer geerntet,



Altbekannt: Haferflocken fürs Müsli.

| Foto: granapix/Pixabay

waren es 2020 bereits 714.000 Tonnen. Die Hauptanbauggebiete in Deutschland liegen in Bayern, aber auch in Rheinland-Pfalz kommt Hafer zu Ehren: Mit 4600 Hektar macht der Haferanbau etwas mehr als ein Fünftel am gesamten Getreideanbau des Landes aus, bundesweit werden drei Prozent des Hafers in Rheinland-Pfalz angebaut.

Weiterer Pluspunkt ist der gesundheitliche Aspekt: Hafer ist für seine Heilwirkung lange bekannt. Die heilkundige Äbtissin Hildegard von Bingen empfahl schon im zwölften Jahrhundert Haferspeisen für „einen heiteren Geist, rei-

nen und hellen Verstand“ sowie „bei Schwächezuständen und als Diätetikum bei Ernährungsstörungen“.

Dass sie mit ihrer Einschätzung nicht ganz daneben lag, belegen Nährstoffanalysen: Reichlich enthalten sind die Vitamine B1, B2, B6, K und E, dazu Kalzium, Kalium, viel Eisen, Phosphor, Magnesium, Mangan, Kupfer, Zink und Selen. Dabei ist Hafer eiweißreich, fettarm und enthält viele Ballaststoffe. „Bei allen drei Haferflockensorten – kernigen, zarten und löslichen Flocken – und bei fast allen anderen Hafererzeugnissen wird der ganze Haferkern verarbeitet: Mehlkörper, Randschichten und Keimling“, schreibt der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft auf Wissensforum-backwaren.de. Und weiter: „Vor allem in den Randschichten und im Keimling stecken wichtige Nährstoffe: im Keimling Fettsäuren, Eiweiß und Vitamine, in den Randschichten Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.“ Das komme Herz-Kreislauf sowie Magen-Darm zu Gute.

Gute Gründe, Hafer auch in anderer Form als nur in Form von Haferflocken im Müsli auf den Tisch zu bringen. | Gisela Huwig



Leicht zu erkennen: Hafer bildet Rispen aus. | Foto: Hans Braxmeier/Pixabay

„Lose Ware“ – und kein Ende

Wer glaubt, ich hätte mit meinem Beitrag in BÄKO-magazin 3/2021, der sich der Allergeninformation bei loser Ware widmete, schon genug Verwirrung gestiftet, dem kann aus dieser Fehlannahme herausgeholfen werden. Denn der deutsche Gesetzgeber hat in Verschwenkung mit dem europäischen diesbezüglich noch mehr zu bieten.



Da wäre z. B. die in meinem ersten Beitrag offen gebliebene Frage, was lose Ware denn eigentlich ist. Und das ist leider nicht in einem Satz zu erklären, denn der § 4 LMIDV (Sie erinnern sich), der Ihnen, unseren Bäckern und Konditoren, das eigentlich erklären soll, geht in ausgedruckter Fassung über eine ganze DIN-A4-Seite, klein gedruckt, versteht sich.

Im Groben kann man aber Folgendes sagen:

1. Lose Ware sind alle Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden; außerdem
2. solche, die auf Wunsch des Kunden am Verkaufsort verpackt werden (die Brötchen in der Tüte – „Serviceverpackung“) oder
3. die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, aber nicht zur Selbstbedienung angeboten werden (sog. Nicht-SB-Ladenpackungen). Für diese gilt im Hinblick auf die Allergenkennzeichnung das im ersten Teil Gesagte. Es gibt keine weiteren Vorgaben außer der Allergen- und der Zusatzstoffinformation.
4. Daneben gibt es die vorverpackten Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt sind und in Selbstbedienung abgegeben werden. Diese sind vorverpackten Lebensmitteln weitgehend gleichgestellt und müssen auf der Verpackung öder – bei Abgabe aus Warenautomaten – am Automaten oder in dessen Nähe auf einem Schild, bestimmte Angaben tragen (im Grunde alles, was für Fertigpackungen verpflichtend ist, z. B. auch das Zutatenverzeichnis, bis auf die Nettofüllmenge und die Nährwertdeklaration).
5. Von 4 gibt es aber wieder eine Ausnahme – und jetzt wird es spannend für Bäcker und Konditoren – und zwar für Dauerbackwaren und Süßwaren, die in der Verkaufsstätte, also im konkreten Ladenlokal (!), vorverpackt werden. Bei diesen gelten wieder nur die Vorgaben für lose Ware, siehe unter 1–3.

Alle Klarheiten beseitigt? Ich hoffe doch! Nächstes Mal widmen wir uns den Zusatzstoffen.

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

BACKMITTEL IN DER KRISE

Das Wissensforum Backwaren als Verband der Backmittel-Produzenten in Deutschland gibt bekannt, dass die Umsätze der Branche in der Krise gesunken seien. Das geht zumindest aus einer Umfrage unter den Unternehmen hervor. 29,6 Prozent hätten gravierende Einbußen zu verzeichnen gehabt, 37 Prozent sprachen von leichten wirtschaftlichen Einbußen. Ein leichtes wirtschaftliches Wachstum hingegen gaben mit 18,5 Prozent immerhin noch fast ein Fünftel der Betriebe in der Umfrage an.

lo

Die Top 5 Ernährungsmychen über Brot

Brot zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, aber was steckt hinter bekannten Mythen rund ums Brot?



Foto: pirabay

In Deutschland wird viel und gerne Brot gegessen. Aber muss man dabei ein schlechtes Gewissen haben? Nein, denn bei vielen Vorurteilen gegen das kohlenhydratreiche Gebäck handelt es sich um Mythen:

1. Kohlenhydrate machen dick

Weder am Abend noch zu einer anderen Tageszeit machen Kohlenhydrate dick, wenn man sie nicht im Übermaß verzehrt. Vorsicht ist bei Zucker geboten, denn auch hierbei handelt es sich um ein Kohlenhydrat. Vollkornprodukte hingegen sättigen gut und verhindern eher das Dickwerden. —

2. Gluten ist ungesund

Nur Menschen, die eine entsprechende Unverträglichkeit haben, müssen Gluten meiden. Für alle anderen ist Gluten nicht ungesund.

3. Frisches Brot macht Bauchweh

Nur, wenn man hastig und zu viel davon hinunterschlingt. Und das tut bei keinem Lebensmittel gut. Dass das Brot frisch ist, hat aber nichts damit zu tun – außer vielleicht, dass es zu gut schmeckt und man sich deswegen nicht zurückhalten kann.

4. Urgerteide ist gesünder

Urgerteide sind mit ihren würzigen Aromen eine tolle Bereicherung unserer Brotkultur, doch gesünder sind sie nicht. Einzelne Nährstoffe können sich zwar hier und da von modernen Sorten unterscheiden, im Großen und Ganzen sind die Unterschiede aber zu gering, als dass sie einen nennenswerten Effekt auf die Gesundheit haben. Wer in puncto Nährstoffe die beste Wahl treffen möchte, sollte zu Vollkorn greifen, egal bei welcher Sorte.

5. Weizen macht dumm

Vorsicht, wenn Sie das glauben, ist es vielleicht schon zu spät!

Mehr Informationen gibt es beim Wissensforum Backwaren e.V.: www.wissensforum-backwaren.de

Mehl, Wasser & Co. – der Duft von frischem Brot

Brot, Brötchen und andere Backwaren bestehen nicht nur aus Mehl und Wasser. Damit sie aufgehen, braucht es Triebmittel wie Backpulver, Hefe oder Sauerteig. Aber auch damit ist es in der Regel nicht getan. Für Konsistenz, Frischhaltung und Aroma werden verschiedene Stoffe zugesetzt, sogenannte Backmittel. Sie erleichtern den Bäckern die Verarbeitung des Teiges und sorgen für eine stabile Qualität. Denn Rohstoffe wie Getreide unterliegen den Launen der Natur und so können die Backeigenschaften von Mehlpäckung zu Mehlpäckung variieren.

Natürliche Schwankungen

Erfahrene Hobbybäcker kennen das: Am einen Tag geht der Kuchen wunderbar auf und wird fluffig und saftig, am anderen Tag fällt er in sich zusammen. Diese natürlichen Schwankungen auszugleichen, ist eine Wissenschaft für sich und erfordert



Hobbybäcker kennen das: Mal geht der Teig, mal nicht. Wie in jedem Handwerk ist viel technisches und handwerkliches Know-how erforderlich, damit das Brot jeden Tag perfekt wird.

viel technisches und handwerkliches Know-how sowie Wissen um Rohstoffe und Zusatzstoffe.

Bäcker kriegen's gebacken

Backmittel sind keine neue Er-

weiter verbessern können. Der Begriff Backmittel ist ein etablierter Oberbegriff für Gemische aus funktionalen Backzutaten wie Malzen, Quellmehlen, Milchprodukten, Zuckerarten und Fetten. Ergänzend kommen Rohstoffe wie Milcheiweiße, Lecithin, aber auch spezielle Stärken und Enzyme zum Einsatz. Backmittel sind also im lebensmittelrechtlichen Sinne zusammengesetzte Zutaten, bei vielen der Komponenten handelt es sich um zugelassene Zusatzstoffe.

Enzyme – Helfer beim Backen

Beim Wort Zusatzstoffe schrillen bei vielen allerdings gleich die Alarmglocken – oft zu Unrecht. Dass bei der Herstellung von Brot beispielsweise Enzyme verwendet werden, ruft bei den meisten Verbrauchern erst mal Skepsis hervor. Sind sie in Gesichtscremes oder Obst enthalten, wird dies wiederum begrüßt. Das besonders Paradoxe

darin: Enzyme werden beim Backen inaktiv und verschwinden quasi. Sie können sich also im Falle von Backwaren weder positiv noch negativ auf die Gesundheit auswirken. Was sie jedoch bewirken können, sind eine schön gebräunte, knusprige Brotkruste und eine Backware, die sich mehrere Tage lang frisch hält. (www.wissensforum-backwaren.de, akz)



Was gib es Schöneres am Sonntagmorgen? Der Duft von frischem Brot macht gute Laune und weckt all unsere Sinne.

Neuaufstellung mit neuem Leiter

Detlef Reineke, seit 2002 Prokurist der IREKS GmbH, hat sich diesen Jahren durch hohe Fachkompetenz und herausragendes Engagement einen ausgezeichneten Ruf in der Backbranche erworben. Neben der fachlichen Aus- und Weiterbildung der Außendienstmitarbeiter verantwortete er die gesamte Anwendungstechnik inklusive Anwendungsberatung. Durch seine Tätigkeiten in ausgewählten Gremien, wie z. B. der DfG in Frankfurt, der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold oder dem Wissensforum Backwaren, verfügt Reineke über eine sehr gute Vernetzung und wird aufgrund seiner Persönlichkeit von Mitarbeitern, Kunden und Partnern gleichermaßen geschätzt.

Zum 1. Juli 2021 tritt Markus Hombach seine Nachfolge an und übernimmt im Zuge dessen die verantwortliche Gesamtleitung der neu geschaffenen „Backakademie“. Hombach, seit 26 Jahren im Unternehmen, übernahm nach mehreren Jahren als Fachreferent 2003 die Abteilungsleitung Bäckereitechnologie International. Im Jahr 2009 folgte Prokura für die IREKS GmbH. Er baute das internationale Geschäft kontinuierlich mit aus und kennt die Anforderungen der kleinen und großen Bäckereien der Welt. Durch die Zusammenführung der Bäckereitechnologie Deutschland mit der international ausgerichteten Anwendungstechnik zur neuen „Backakademie“ möchte das Familienunternehmen IREKS Synergieeffekte noch stärker nutzen und vom fachlichen Austausch mit Kollegen auf der ganzen Welt profitieren. Hierbei wird Hombach in Kulmbach unterstützt durch ein internationales Team aus aktuell fünf Nationen sowie modernste technische Ausstattung. Mit Fachkompetenz, Erfahrung, Kreativität, innovativen Konzepten und individuellen Lösungen will das Team an die erfolgreiche

Arbeit anknüpfen und die vielfältigen IREKS-Services noch kundenspezifischer ausbauen. Ein Beispiel dafür ist das neue „Kompendium der Bäckereitechnologie“, das Ende Juni 2021 erschien, und Fachleute aller Ausbildungsgrade bei ihren täglichen Herausforderungen unterstützt (siehe S. 18).



Detlef Reineke (r.) übergibt die Abteilungsleitung Bäckereitechnologie bei IREKS an Markus Hombach.

Glutenunverträglichkeit. Zöliakie ist eine seltene Autoimmunerkrankung, bei der Bestandteile von Gluten die Dünndarmschleimhaut schädigen. Von einer Weizenallergie spricht man, wenn durch die Aufnahme von Weizen über die Nahrung, allergische Reaktionen ausgelöst werden. (nicht durch das Einatmen von Weizenpollen). Wissensforum Backwaren. [ps]

Weitere Informationen unter: wissensforum-backwaren.de

Die Mehrheit der Backzutatenhersteller verzeichnet seit der Pandemie Umsatzeinbußen. Die Prognose vom Verband für 2021 sieht auch nicht viel besser aus.

„Der Ausblick ist eher negativ!“

Die Corona-Pandemie hat sich je nach Produktgruppen und Vertriebskanälen auf die Backzutatenhersteller unterschiedlich ausgewirkt, so das Ergebnis einer aktuellen Umfrage des Backzutatenverbandes unter seinen Mitgliedsfirmen. Betriebe, die nur die Brotindustrie und den Lebensmitteleinzelhandel beliefern, haben die Pandemie völlig anders erlebt, als Backzutatenhersteller, die Kunden aus dem Hotel-Restaurant-Caterer-Segment bedienen und wegen Öffnungsbeschränkungen entsprechende Ausfälle verzeichnen mussten. Es ist also nicht verwunderlich, dass rund 67 Prozent der Befragten wirtschaftliche Einbußen beklagen, jedes dritte Unternehmen sogar gravierende. Denn da Feine Backwaren, Plunderteilchen und Amerikaner während des Lockdowns kaum verkauft wurden, brauchte auch keiner die Zutaten dafür. Nur etwa jeder fünfte Betrieb (18,5 Prozent) hatte ein leichtes Wachstum. Ein Grund ist auch, dass die Konsumenten und Konsumentinnen in Deutschland generell während der Lockdowns sehr zurückhaltend mit ihren Ausgaben waren. So sank das Bruttoinlandsprodukt (BIP) um fünf Prozent. Zum Vergleich: Polen erwies sich während der Co-

rona-Pandemie als Krisen-Performer mit einem BIP von minus 2,8 Prozent. Von daher ist die Theorie von Wilko Quante, Geschäftsführer von Uniferm, nicht abwegig, dass die Verbraucher*innen länderspezifisch unterschiedlich die Informationen der Regierung zu Corona aufnehmen und danach handeln, wie er in einem Medientalk mutmaßte. Auch jetzt, Wochen nach Öffnung der Gastronomie und Hotellerie sowie bundesweiter einstelliger Inzidenzzahl, ist der Konsum in Deutschland zurückhaltender. Sodass ebenfalls bei den meisten Backzutatenherstellern die Geschäfte noch nicht wieder rund.

Wie schlecht geht es der Branche wirklich?

Wilko Quante, Geschäftsführer von Uniferm und Vorsitzender des Backzutatenverbandes: Natürlich gibt es Teilbereiche, insbesondere Haushaltsbacken, aber auch lange haltbare Backwaren, die eine positive Entwicklung verzeichnet haben. Aber bezogen auf die verarbeitete Gesamtmenge der Rohstoffe ist Haushaltsbacken eher eine Randerscheinung gewesen. Im Vergleich dazu sind die entfal-

OPERATIVES GESCHÄFT Wird es durch die Pandemie dauerhaft Veränderungen geben?



Quelle/Grafiken: Backzutatenverband/Wissenschaft und Politik

DIE 5 WICHTIGSTEN TRENDS

Themen, welche laut Umfrage unter den Backzutatenherstellern die Backbranche in den nächsten Jahren prägen werden:

1. regional/lokal
2. Nachhaltigkeit
3. Clean Label
4. traditionelle Herstellung
5. bio, vegan, free from

Erstaunlich ist, dass bei der Umfrage unter den Mitgliedern des Backzutatenverbandes Gesundheit erst auf Platz acht und Qualität gleichauf mit Online Handel ist. Offenbar spielen laut Umfrage Pseudogetreide und American Bakery gar keine Rolle. Vor allem letzteres ist verwunderlich, da das am schnellsten wachsende Franchise-System Deutschlands Royal Donuts mit derzeit 186 Standorten ist (siehe Ranking, Seite 60).

Quelle: Umfrage des Backzutatenverbandes unter seinen Mitgliedern, Mai 2021

lenen Verzehranlässe in der Verkehrsgastronomie um ein Vielfaches größer. Dort wurden ganze Vertriebswege auf Null heruntergeregt. Wenn Restaurants geschlossen werden, kann dort auch kein Brot gegessen werden, ob es der Hamburger Bun ist oder das Baguette. Das hat den Saldo ganz kräftig in den negativen Bereich getrieben.

Dr. Thorid Klantschitsch, Geschäftsführerin Zealandia und stellvertretende Vorsitzende Wissensforum Backwaren e.V.: Wenn die Zeiten deutlich härter werden, konsumieren die Bürger weniger. Das spiegelt sich im Kaffee- und Kuchen- sowie im Snack-Geschäft wider. Nur ein Teil davon konnte online gemacht werden. Aber generell löste das One-Stop-Shopping einen Boom beim Einzelhandel aus zu Ungunsten der Bäcker.

Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren e.V.: Trotz einer gestiegenen Verbrauchernachfrage nach Mehl und Hefe während der Pandemie kann man sicher nicht davon sprechen, dass Backzutatenhersteller zu den Coviteuren gehören, also denen, die von der Corona-Pandemie profitiert haben.

Wie sieht Ihre Prognose für die Backbranche aus?

Quante: Der Ausblick ist im Schnitt eher negativ wegen der strukturellen Änderungen durch Betriebsschließungen und dem Wegfall von Verkaufsstellen. Auch in der Gesellschaft hat sich das eine oder andere verschoben. Allgemein wird erwartet, dass Pendlerbewegungen eher abnehmen, der Anteil von Menschen, die im Homeoffice arbeiten,

auch dauerhaft auf einem erhöhten Niveau bleibt. Das deutet daraufhin, dass das Vorkrisen-Niveau nicht so schnell wieder erreicht werden könnte.

Dr. Klantschitsch: Verbraucher haben gelernt, den Kaffee zu Hause zu trinken und das war ein wichtiges Standbein für unsere Bäckerbranche. Wir erwarten daher, dass das Niveau von 2019 nur langsam erreicht wird.

Was bedeutet das für die Backzutatenhersteller?

Quante: Für eine Aussage, wie sich die Verarbeiter und die Hersteller von Backzutaten darauf strategisch einstellen, ist es zu früh. Es ist noch nicht absehbar, welche dauerhaften gesellschaftlichen Veränderungen sich aus der Pandemie ergeben werden. In der Tat ist zu erwarten, dass sich die Auswirkungen der Corona-Krise noch über die nächsten Jahre zeigen werden.

Dr. Klantschitsch: Unsere Kunden fahren weiterhin auf Sicht. Alles, was man als unmittelbare Konsequenz einschätzen kann, wird noch Rechnung getragen. Alles, was einen längerfristigen Horizont hat, dahinter ist ein Fragezeichen.

Wie unterstützen Sie durch die Pandemie geschwächte Geschäftspartner?

Quante: Das lässt sich nicht leicht pauschal beantworten, denn so individuell die Probleme sind, so individuell sind die Lösungen. Ein Ansatzpunkt kann sein, über kundenspezifische Gebäcke wieder mehr die eigenen Stärken auszuspielen. Es wird außerdem tatkräftig bei Marketing- und PR-Maßnahmen unterstützt. Und ganz allgemein ist es unserer Branche natürlich wichtig, die durch Corona entstandenen Preisschwankungen auf dem Rohstoffmarkt bestmöglich abzuf puffern.

Während des ersten Lockdowns gab es erhebliche Schwierigkeiten mit der Rohstoffbeschaffung,

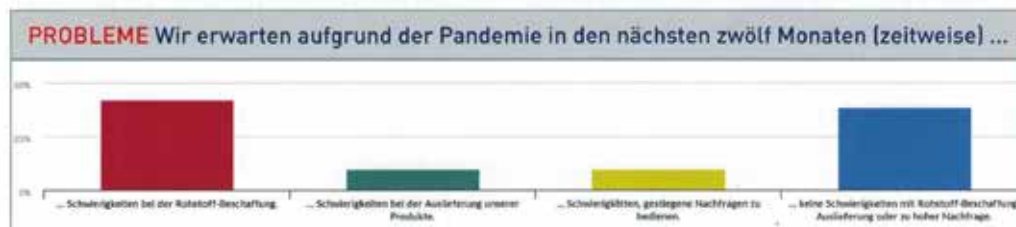
weil die Grenzen dicht gemacht wurden. Nun klagt erneut fast jeder zweite Backzutatenhersteller über Probleme. Ein Grund war unter anderem der querliegende Frachter im Suezkanal. Zusätzlich sind nicht genügend große Container vorrätig, unter anderem wegen des enormen Anstiegs des Online-Handels. Also muss auf kleine Container ausgewichen werden, die wiederum teurer sind. Wie wirkt sich diese Versorgungsproblematik auf die Kunden, die Bäckereien, aus?

Quante: Betroffen sind insbesondere die langen internationalen Lieferketten und dadurch potenziell alle auf diesem Weg transportierten Rohstoffe. Das führt in den nachgelagerten Produktionsprozessen zu Problemen. Unsere Mitglieder setzen natürlich alles daran, dass dies nicht zu Problemen in der Warenverfügbarkeit für die Verarbeiter von Backzutaten führt. Die Volatilität an den Rohstoffmärkten wird uns aber vermutlich noch eine ganze Zeit erhalten bleiben.

Ist der Trend hin zu regionalen Produkten in diesem Zusammenhang von Vorteil?

Quante: In der Summe hat sich die Gesellschaft in diesen zwölf Monaten Corona etwas weiterentwickelt. Sie setzt wieder mehr auf regionale Produkte aus der Europäischen Union und hat dadurch ein höheres Maß an Liefersicherheit, als das heute bei den globalen Lieferketten der Fall ist.

In der Umfrage bestätigen die Backzutatenhersteller ein verändertes Konsumentenverhalten in Richtung gesundheitsorientiert. Inwiefern können Bäcker davon profitieren? Bei Kuchen wird das schwierig. Und wenn wir ehrlich sind: Die Mehrheit der Konsumenten ernährt sich immer noch lieber ungesund. Selbst der Lebensmittelhersteller Nestlé bestätigt in einer internen Studie, dass 60 Prozent der Umsätze mit Lebensmitteln generiert werden, deren Nutri-Score im roten Bereich liegt.





Weniger Zucker Laut Umfrage glauben nur etwa elf Prozent der Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes, dass die Zuckerreduktion die Backwarenbranche prägen wird.

Dr. Klantschitsch: Wie definieren wir Gesundheit? Brot und Brötchen sind gesunde Produkte. Bei solchen, die weniger gesund sind, wegen hohem Zucker- und Fettgehalt, ist es die Menge, die das Gift ausmacht. Es ist weniger die Frage, ob für oder gegen die Gesundheit, sondern, wie schaffe ich es, schlank und leistungsfähig zu bleiben? Dann sind wir aber bei dem Thema bewusste Ernährung.

Quante: Mitglieder des Backzutatenverbandes haben Produkte entwickelt, welche den Trends Nachhaltigkeit und gesundheitsbedingte Themen noch besser als in der Vergangenheit folgen. Ich bin sehr optimistisch, dass qualitativ hochwertige Produkte für diese beiden Mega-Trends weitere Impulse im Markt setzen und die gesamte Wertschöpfungskette beflügeln können, sich marktgerecht zu verhalten.

Werden die Backzutatenhersteller vermehrt auch

auf Bio umsteigen, da es laut Umfrage-Ergebnis ein zunehmend wichtiges Segment ist?

Christof Crone, Geschäftsführer Backzutatenverband: Was hier als Trend aufgezeigt wird, bedient vor allem das hochpreisige Segment, entsprechende Käuferschichten, die bereit sind, für Nachhaltigkeit, free from und Bio tiefer in die Tasche zu greifen, als es der Durchschnittsbürger tun möchte. Da muss man aufpassen, dass man sich nicht nur an dieser Klientel orientiert. Persönlich halte ich das nicht für zielführend. Klar muss das unsere Branche bedienen. Es kann aus meiner Sicht aber nicht als Maß aller Dinge herhalten.

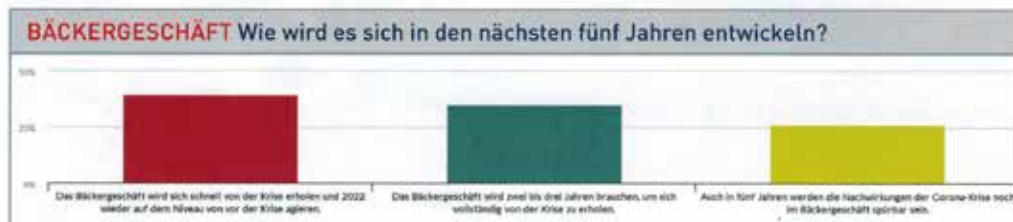
Dr. Klantschitsch: Natürlich gibt es Kunden, die eine qualitativ hochwertige Strategie haben. Die setzen auch Bio ein. Aber es ist immer noch die Minderheit, obgleich wir eine Steigerung feststellen. Es hängt auch immer vom Preis ab, leider.

Quante: Das Bio-Angebot der Backzutatenhersteller wird bestimmt von der Akzeptanz der Konsumenten. So ist in Österreich bei den Verbrauchern die Akzeptanz von Bio-Backwaren signifikant höher als in Deutschland. In beiden Ländern sehen wir eine positive Entwicklung.

Inwiefern hat sich die Pandemie auf die Sortimentsgestaltung ausgewirkt?

Quante: Für eine gewisse Zeit ist das Spezialitäten-sortiment zurückgefahren worden, um sich auf das Kernsortiment zu konzentrieren. Das sind Effekte, die jetzt wieder Geschichte sind. Die Sortimentsbreite hat relativ betrachtet wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht. Etwas mehr Absatz wäre wünschenswert.

Dr. Klantschitsch: Die Hälfte unserer Kunden hat eine Sortimentsbereinigung vorgenommen, die andere Hälfte will bei der Vielfalt bleiben. Wir können kein eindeutiges Bild geben.



WIRTSCHAFTLICHE SITUATION Wie hat sich die Corona-Situation bisher auf ihr Unternehmen ausgewirkt?



Welche Bäcker haben Ihrer Meinung nach die besten Chancen, am Markt zu bestehen?

Quante: Die Kunden, die sich als Qualitätsextremen erweisen, tun sich am leichtesten. Es sind die, die jeweils nach der besten Lösung für ihr Produkt suchen und es zu einem einzigartigen Produkt weiterentwickeln. Die gesamte Wertschöpfungskette profitiert von diesen Aktivitäten.

Crone: Das ist zielgruppen- und lageabhängig, wie man das Sortiment gestalten kann. So erweckt ein kleines Sortiment bei einem zahlungskräftigen Klientel den Eindruck besonderer Handwerkslichkeit.

Der Innovationsdruck wird immer größer, sodass schneller neue Produkte entwickelt werden müssen. Vor welchen Herausforderungen stellt das die Backzutatenhersteller?

Quante: Die größte Herausforderung ist, immer am Puls der Zeit und an den Bedürfnissen der Verbraucher zu sein, ihnen manchmal einen Schritt voraus zu sein und den richtigen Riecher zu haben. Das ist sicher nicht leichter geworden. Ich sehe darin aber auch viel Positives: Die Menschen sind experimentierfreudiger geworden und offen für Neues. Das gibt den Herstellern von Backzutaten viele Spielräume und Ansatzpunkte.

Welches sind die Hebel für künftiges profitables Wachstum?

Quante: Eine herausragende Qualität und besondere Eigenschaften einer Backware werden vom Verbraucher gesucht und bezahlt. Hier hat sich die Zusammenarbeit zwischen Backwarenherstellern und Herstellern von Backzutaten sehr gut bewährt. Für mich ist das der beste Hebel für profitables Wachstum.

Clean Label ist mittlerweile ein fester Bestandteil des Sortiments. Stehen diese deklarationsfreien Produkte nicht im Widerspruch zu mehr Transparenz?

Quante: Alles wird deklariert, was vorgeschrieben ist. Aber die Unternehmen stoßen an ihre Grenzen, wenn es um Intellectual Property und Betriebsgeheimnisse geht. Dass an dieser Stelle nicht weiter informiert wird, dafür hat der eine Verständnis, der andere nicht.

Crone: Die Clean-Label-Diskussion ist meiner Ansicht nach eine Henne-Ei-Diskussion. Vom Kundenkreis werden die Produkte nachgefragt und entsprechend den gesetzlichen Vorschriften werden Deklarationsempfehlungen gegeben. Wenn wir entgegen der Gesetzeslage eine Volldeklaration aller Zusatzstoffe und technischer Zutaten machen wollen, dann kann das nicht von unserer Branche angetrieben werden. Das muss von der Kundenseite angestoßen werden. Wir können nicht als Zulieferer den Kunden Vorgaben machen, Dinge zu

PROGNOSE Wie wird sich Ihre wirtschaftliche Situation coronabedingt bis Ende 2021 entwickeln?



deklarieren, die sie gesetzlich nicht deklarieren müssen.

Dr. Klantschitsch: Bei jüngeren Mitarbeitern hat das Thema Transparenz noch einmal eine ganz andere Bedeutung. Tatsächlich ist es so, dass wir unseren Kunden die maximale Transparenz geben, stellen aber fest, dass die Kommunikation zum Endkunden noch nicht durchgängig gegeben ist. Wir haben nichts zu verbergen. Wenn etwas ungesund wäre, dürften wir es nicht einsetzen. Länder wie die Schweiz und Frankreich zeigen ja, dass man die Enzyme vollständig deklarieren kann. Dann hat der Konsument die Möglichkeit zu wählen, wie es für ihn richtig ist. Wir werden auch dazu kommen. Das ist nur eine Frage der Zeit.

Und was ist mit den technischen Enzymen in Backwaren?

Crone: Aus juristischer Sicht ist das eine oder andere noch im Fluss. Die entsprechende Zulassungsliste nach der Enzymverordnung ist nach wie vor nicht verabschiedet. Nach der wird sich richten, wie die Backzutat letztlich zu qualifizieren sein wird. Derzeit werden Enzyme maßgeblich als Verarbeitungshilfsstoffe angesehen. Damit greift eine

Kennzeichnungsausnahme nach Artikel 20 der Lebensmittelinformationsverordnung. Wenn der Kunde sie deklarieren möchte, dann kriegt er natürlich vom Mitgliedsunternehmen die Informationen. Dazu gibt es die gesetzliche Verpflichtung aus Artikel acht der LMIV.

Die Ernährungsgewohnheiten unterliegen weltweit einem Wandel. Worin sehen sie die größten Chancen für die Branche?

Quante: Im Trend zur nachhaltigen, gesunden Ernährung. Getreide ist eines unserer weltweit wichtigsten Grundnahrungsmittel. Es ist ertragreich, enthält viele hochwertige Nährstoffe und kann auf vielerlei Weise zu Lebensmitteln verarbeitet werden. Die Verfütterung von Getreide und auch von Hülsenfrüchten wie Soja an Masttiere ist dagegen weit weniger nachhaltig. Mit Blick auf die steigende Weltbevölkerung und den Klimawandel ist ein Paradigmenwechsel unausweichlich. Diese Entwicklung sehe ich mit Blick auf unsere Branche positiv. Es ergeben sich mittel- und langfristige neue Chancen, einen größeren Anteil für die Ernährung der Menschen beitragen zu können.

Das Interview führte Paola Rentsch



So unterschiedlich kann Malz aussehen. Auch geschmacklich gibt es verschiedene Nuancen.

Foto: Wissensforum Backwaren/IREKS7

Mild bis aromatisch

Malz ist eines der ältesten Backmittel

Gott erhalte's: Malz! Alte Sprichwörter kommen nicht von ungefähr. So auch die Bitte, dass Gott den Hopfen und das Malz erhalten möge. Hopfen und Malz spielen schon lange eine Rolle in der Ernährung. Malz umso mehr, da es früh seinen Weg vom Bier zu unserem Grundnahrungsmittel Nummer eins gefunden hat: Brot. Darauf weist das Wissensforum Backwaren hin. Schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird Malz zum Backen verwendet. Damit gilt es als eines der ältesten Backmittel überhaupt.

Was ist Malz eigentlich? Bei Malz handelt es sich um gekeimtes Getreide, üblicherweise Gerste, Weizen, Roggen oder Dinkel. Letztlich ein ganz natürlicher Prozess – ließe man das Korn an der Ähre, würde es irgendwann zu Boden fallen und bei Nässe ebenfalls beginnen zu keimen. Für die Herstellung von Brau- oder Backmalz geschieht dies selbstverständlich nicht auf dem Acker, sondern in speziellen Keimkästen unter streng kontrollierten Bedingungen. Das Getreide wird dafür geprüft, gereinigt, in Wasser eingeweicht und keimt dann bei einer Temperatur zwischen elf und 20 Grad ein paar Tage vor sich hin. Währenddessen steigt der Wassergehalt des Korns auf rund 40 Prozent an, und die Enzymaktivität nimmt zu. Das Ergebnis dieser ersten Verarbeitungs-

schritte nennt sich Grünmalz. Es folgt das Darren, also das Dörren oder Trocknen. Aus dem Grünmalz wird Darrmalz. Wird das Darrmalz dann noch geröstet, entsteht Röstmalz, wird dieses zudem karamellisiert, ergibt es Karamellmalz. Bei all diesen Schritten können anhand verschiedener Parameter die Wirkung und Sensorik des fertigen Malzes beeinflusst werden. Angefangen bei der Auswahl des Ausgangsgetreides über den Wassergehalt im Grünmalz bis hin zu den Temperaturen beim Keimen und Darren. So können unterschiedliche Malze erzeugt werden, von hellgelb bis dunkelbraun, von mild bis aromatisch. Beim Backen wird das fertige Malz meist als Mehl, Schrot, Flocken oder in flüssiger Form als Malzextrakt eingesetzt.

Ein natürlicher Enzymlieferant: Warum gibt man Malz in einen Brotteig? Aus zwei Gründen: Enzyme und Aromen. Enzyme bauen während der Teiggare Stärke zu Zucker ab. Der Zucker ist zum einen Futter für die Hefe, damit diese gehen und den Teig luftig machen kann, und er führt zum anderen beim Backen zur Bräunung. Wohl dosiert verbessern Enzyme daher Krume und Kruste von Brot und Brötchen – die Krume wird schön locker und elastisch, die Kruste „rösch“, also knusprig. Ist es allerdings zu viel des Guten, schmiert der Teig im wahrsten

Sinne des Wortes ab, die Krume wird unelastisch bis „klitschig“, die Kruste kann zu dunkel werden und sich von der Krume lösen. Da Mehl von Natur aus Enzyme enthält, der Gehalt und die Aktivität aber nicht nur je nach Sorte schwanken, sondern von Ernte zu Ernte unterschiedlich sein können, erfordert es viel Know-how und Fingerspitzengefühl, die richtige Dosis zusätzlicher enzymhaltiger Produkte wie Malz auszutarieren. Gewusst wie, hilft Malz, natürliche Schwankungen in Mehlen auszugleichen.

Aromageber mit Entfaltungspotenzial: Nicht minder entscheidend für den Einsatz von Malz ist die Sensorik. Auch dabei ist Fingerspitzengefühl gefragt, zudem ein geschulter Gaumen und nicht zuletzt Kreativität und Experimentierfreude. Wie bereits beschrieben, kann das Aroma bei der Herstellung von Malz stark beeinflusst werden. Ein wesentlicher Faktor ist dabei die Temperatur – je mehr davon das Korn abbekommt, desto intensiver wird das Aroma. Je dunkler die Färbung des Malzes, desto dunkler wird die Backware. Helle Malzmehle und -extrakte zeichnen sich meist durch milde, honigartige Noten aus, dunkle, thermisch behandelte Malzmehle und -extrakte gehen eher in die würzige, röstige Richtung, bis hin zu kaffeeartigen Aromen.

Da es sein kann, dass bei der Herstellung einer speziellen Backware zwar viel Aroma durch die Zugabe von Malz gewünscht ist, nicht aber zusätzliche Enzymaktivität (weil das verwendete Mehl beispielsweise bereits genug davon mitbringt), gibt es auch enzym-inaktive Malzprodukte. Diese wurden so hoch erhitzt, dass die Enzyme ihre Wirkung verloren haben. So kann man größere Mengen zugeben und das volle Aroma des jeweiligen Malzes zur Geltung bringen, ohne dass das Backergebnis leidet.

Kommt jetzt nach Craft Beer auch Craft Bread? Malz hat sich zu einem regelrechten Trendprodukt entwickelt, was nicht zuletzt der Craft-Beer-Bewegung zu verdanken ist. Aber auch viele Bäckereien haben begonnen, mithilfe von Malz ihren Gebäcken eine ganz individuelle Note zu verleihen und sich damit aus der Masse abzuheben. „Craft“ bedeutet nichts anderes als Handwerk. Brauen und Backen sind alte, traditionelle Handwerke, vor denen Fortschritt und neue Technologien aber natürlich nicht haltgemacht haben. Malze sind ein gutes Beispiel dafür, dass Kreativität und Individualität, Können und Wissen – die Kernelemente eines Handwerks – nicht im Widerspruch zu moderner Produktion stehen, sondern sich wunderbar ergänzen können. (BT)

Corona wirkt nicht auf alle gleich

Das Wissensforum Backwaren hat sich jüngst mit den „Auswirkungen von Corona auf die Backbranche“ beschäftigt und stellt die Umfrageergebnisse vor. Wirtschaftliche Auswirkungen, Auswirkungen auf die Arbeitswelt in der Backzutatenbranche sowie Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends wurden beleuchtet.



Foto: Peter Böhndel/Stock/Getty Images

Das Wissensforum Backwaren hat es sich zur Aufgabe gemacht, sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärungsarbeit im Bereich Backmittel und Backzutaten zu leisten und über deren Bedeutung bei der Herstellung von Backwaren zu informieren. Mit einem umfangreichen Angebot aus Fachpublikationen, Broschüren, Lehrmaterial und informativer Online-Plattform richtet sich das Forum als Wissensvermittler sowohl an backende Betriebe als auch an Verbraucher, Lebensmittelüberwachungsbehörden, Berufsschulen, Journalisten und andere Multiplikatoren. Der Verein zählt insgesamt 36 Mitgliedsunternehmen aus den Kreisen der Backmittel- und Backzutatenhersteller, davon 30 aus Deutschland und sechs aus

Österreich. Dies entspricht einem Organisationsgrad von ungefähr 90% des Marktes der Backzutatenhersteller in Deutschland und Österreich. Seit 2016 ist Christof Crone Vorsitzender des Vorstands, der zugleich als hauptamtlicher Mitarbeiter die Geschäftsführung des Wissensforums sowie des Backzutatenverbands innehat. Das Wissensforum Backwaren hat die „Auswirkungen von Corona auf

die Backbranche“, mehr als ein Jahr in der Pandemie, beleuchtet und stellte nun die Umfrageergebnisse der im Mai stattgefundenen Befragung unter den Mitgliedsunternehmen vor. Geschäftsführer Christof Crone zu den teils unterschiedlichen Tendenzen bei den Antworten in Bezug auf wirtschaftliche Auswirkungen (siehe Grafiken/Frage 1 & 2): „Die Ergebnisse überraschen mich nicht, da unsere Mitgliedsunternehmen unterschiedlichste Vertriebskanäle bespielen. Die Backzutatenbranche ist sehr diversifiziert aufgestellt. Es gibt Unternehmen, die hauptsächlich den Horeca-Bereich beliefern, während andere in erster Linie Handwerksbäcker zu ihren Kunden zählen. Je nachdem, wo das einzelne Mitgliedsunternehmen seinen

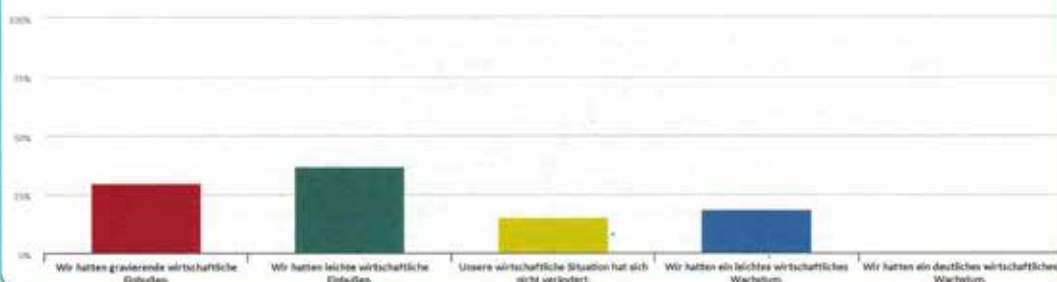
Schwerpunkt hat, ist auch die Einschätzung zu verorten.“ 50% der Befragten glauben, dass Corona in nächster Zeit „keinen direkten Einfluss auf unsere wirtschaftliche Situation haben wird“. Dagegen stehen 26,9%, die eine weitere Verschlechterung, und 23,1%, die eine weitere Verbesserung sehen.

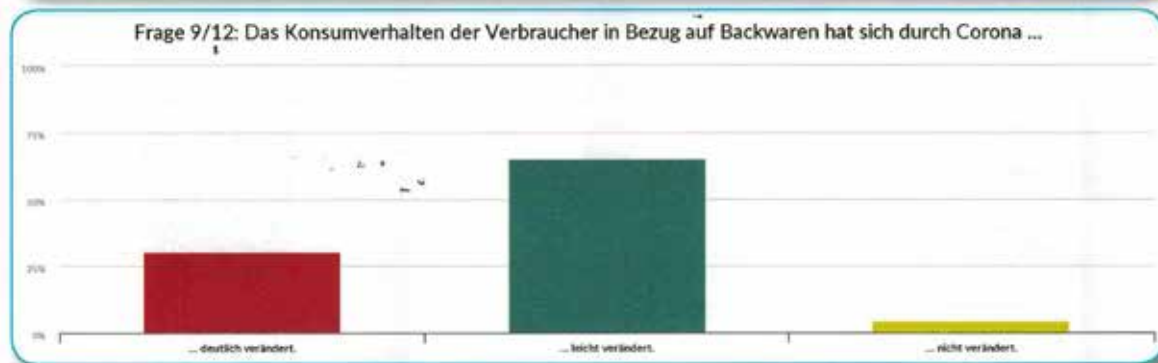
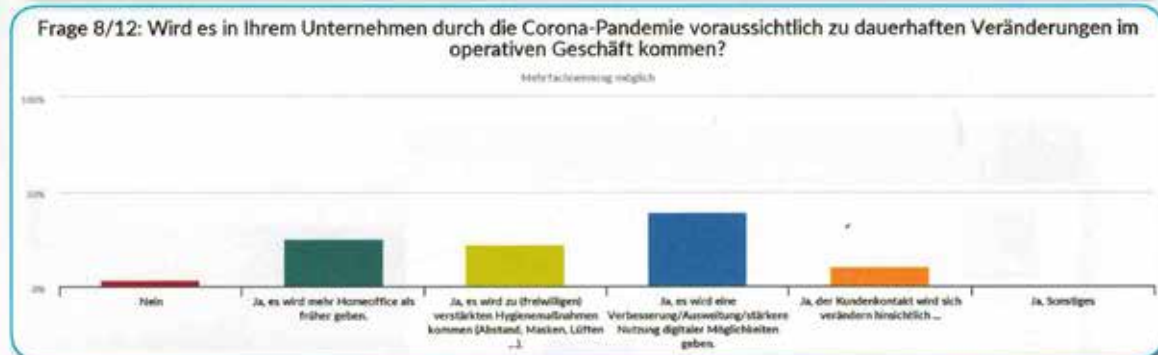
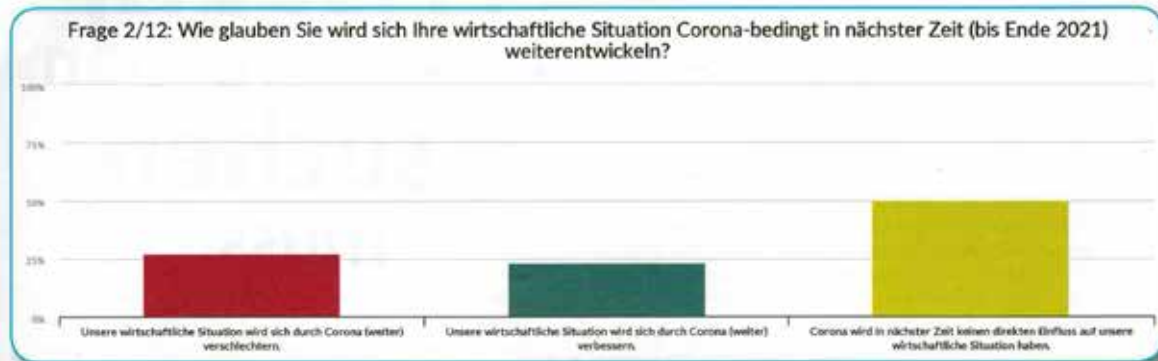
Digitalisierung als Ergänzung

In Bezug auf Auswirkungen auf die Arbeitswelt in der Backzutatenbranche wurde auch ein Blick auf digitale Veranstaltungen (Messen, Tagungen etc.) geworfen. Die Mehrheit (69,2%) sieht diese als Zukunftsmodell bzw. sagt, diese „werden auch nach Corona noch eine Rolle spielen und Präsenzveranstaltungen ergänzen“. Dazu Dr. Thorid Klantschitsch, stv. Vorsitzende des Wissensforums Backwaren und Geschäftsführerin bei Zeelandia: „Corona hat uns die Möglichkeit gegeben, phänomenal digital zu koordinieren. Bei Kooperationen mit Kunden und Mitarbeitern braucht es nach wie vor Herz und Energie, die man fühlen kann und muss, wie wir es gewohnt waren. Wir werden sobald es möglich ist unsere Mitarbeiter aus dem Home Office zurück ins Unternehmen holen, um genau das wieder herzustellen. Das geht nicht digital, sondern nur im persönlichen Kontakt.“ Klantschitsch weiter: „Genuss ist analog und das bleibt er auch weiterhin. Wir stellen Genussmittel her, deren Qualität erlebt werden muss.“

Und wie sieht es mit Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends aus? Hier

Frage 1/12: Wie hat sich die Corona-Situation bislang wirtschaftlich auf Ihr Unternehmen ausgewirkt?





kristallisieren sich die Schlagworte „Qualität“, „Modernisierung“ und „Digitalisierung“ klar heraus. Wilko Quante, Vorsitzender des Back-

zutatenverbands und Geschäftsführer bei Uniform ergänzt dazu: „Die Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit und Gesundheit hat coro-

nabedingt einen Schub bekommen. Die Backzutatenbranche bedient diesen mit qualitativ hochwertigen Produkten.“ [sp](#)



Wissensforum Backwaren: Die Auswirkungen von Corona

+ Mehr als ein Jahr Pandemie: Welche Auswirkungen hat Corona auf die Backbranche? Das Wissensforum Backwaren hat die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands im Mai 2021 danach befragt. Die meisten Unternehmen berichten von wirtschaftlichen Einbußen durch Corona. 29,6 % bezeichneten sie als gravierend, 37 % stellten nur leichte wirtschaftliche Einbußen fest. Für 14,8 % der Befragten hat sich die Situation nicht verändert und 18,5 % haben ein leichtes Wachstum ausgemacht. Dazu Wilko Quante, Vorsitzender Backzutatenverbands und Geschäftsführer Uniform: „Die Anzahl der Verzehrsanlässe ist im vergangenen Jahr durch die pandemiebedingten Einschränkungen zurückgegangen. Natürlich gibt es Teilbereiche, insbesondere das Haushaltsbacken, aber auch lange haltbare Backwaren, die eine positive Entwicklung verzeichnet haben. Wenn man jedoch einen Saldo unter die gesamte Backzutatenbranche zieht, dann ist dieser negativ und zwar deutlich.“

Corona veränderte auch die Arbeitswelt. Digitale Veranstaltungen werden nach der Pandemie bleiben und Präsenzveranstaltungen ergänzen, ist sich die überwiegende Mehrheit der befragten Unternehmen (69,2 %) sicher. Dass sie sie komplett ersetzen, davon geht allerdings keiner aus (0 %). „Genuss ist analog und das bleibt er auch weiterhin. Wir stellen Genussmittel her, deren Qualität erlebt werden muss“, sagt Dr. Thorid Klantschitsch, stellvertretende Vorsitzende Wissensforum Backwaren und Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe.

Auch beim Verband hat sich die Digitalisierung etabliert. Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren: „Ich gehe davon aus, dass es kein Zurück zu reinen Präsenzveranstaltungen geben wird. Wir planen künftig alle Veranstaltungen hybrid durchführen. Wir verzeichnen steigende Teilnehmerzahlen bei unseren Gremiensitzungen durch die Digitalisierung, starke Einsparungen im Reisekosten-Etat und sinnvollere Einsätze der Zeitressourcen. Für uns als Verband ist dies eine positive Entwicklung, die sich manifestiert hat. Ich sehe jedoch auch, dass bei Veranstaltungen mit der Zielsetzung ‚Netzwerken‘ der Enthusiasmus über digitale Formate sinkt. Daher wird es in Zukunft einer Kombination aus digitalen und Präsenzveranstaltungen bedürfen, je nach Zielsetzung.“

Trends, die die Backbranche in den nächsten Jahren besonders prägen werden, sind nach Meinung der befragten Mitgliedsunternehmen u. a. Regional/Lokal, Nachhaltigkeit, Clean Label, traditionelle Herstellung, Free from, Bio und Vegan.

+++



(v.l.) Christof Crone, Dr. Thorid Klantschitsch und Wilko Quante

Digitale Veranstaltungen (Messen, Tagungen etc.), auf die während Corona zunehmend gesetzt wurde, ...



ANZIEG

Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kö nig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate,
Nußcken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werd
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de

www.brotundbackwaren.de 04/2021

Wissensforum Backwaren informiert über alte Getreidearten

Uriges Getreide: Einkorn, Emmer & Co.

Getreide ist Bestandteil vieler Lebensmittel – egal ob in Nudeln, Brot oder Kuchen. Nun ist vermehrt von Urgetreide die Rede, das bislang ein Nischendasein fristete. Doch alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Urgetreide gibt es – wie der Name vermuten lässt – seit Tausenden von Jahren: In Kleinasien wurde es bereits vor 10 000 Jahren angebaut, von ertragreichem Weizen und Roggen jedoch weitgehend verdrängt. Das Urgetreide hat aber Vorteile.

Alte Getreidearten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, entwickelten sich aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbse, Linse und Lein zählen zu den sogenannten Gründerpflanzen. Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Da Urgetreide kein geschützter Begriff ist, werden auch alte Dinkelsorten und Waldstaudenroggen dazugezählt.

Dinkel: Das wohl bekannteste Urgetreide ist Dinkel und lässt sich vielfältig einsetzen – egal ob als Beilage oder in Backwaren. Aber auch als Schrot oder Flocken rundet Dinkel Süßspeisen ab. Sein nussiges Aroma bereichert viele Leckerbissen. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er-Jahren ein Comeback.

Grünkern ist eine Sonderform des Dinkels, denn Dinkelkörner werden vor ihrer Reife geerntet und nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe – daher auch der Name. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkern findet seinen Weg weniger in Backwaren als mehr in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.



Emmer gehört zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.

Foto: pixabay

Einkorn: Klein, weich und gelblich. Die Farbe entsteht aufgrund des hohen Gehalts an Carotinoiden, vor allem Lutein. Dadurch erhalten Brot, Pasta sowie Gebäck eine schöne

Farbe. Doch nicht nur die Farbe ist charakteristisch, sondern auch der leicht nussige Geschmack. Einkorn als Flocken eignet sich gut dazu, um Suppen, Soßen oder Bratlingen

blindung und Gehalt zu geben.

Emmer, auch Zweikorn genannt, ist mit dem Einkorn verwandt, besitzt jedoch ein kräftigeres Aroma. Zusammen mit Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Die Körner sind hart und dunkel, dadurch entsteht ein etwas gröberes Mehl, das sich gut für herzhafte Brote und Nudeln eignet. Die Körner finden sich sowohl in Suppen, Salaten und Aufläufen als auch in Emmerbier. **Hirse** ist ein weitgefächter Begriff. Denn unter diesem Namen verbergen sich tatsächlich 12 Gattungen und mehrere Arten, wie beispielsweise die Zwerghirse. Hirsemehl ist besonders in Fladenbrot beliebt, Grieß oder Flocken werden oft als Brei zubereitet. Hirse sollte allerdings aufgrund der hohen Konzentration an Tanninen nicht in größeren Mengen roh verzehrt werden.

Ur-Roggen: nach wie vor vergossen. Er ist mehr als 7 000 Jahre alt und stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient. Heute findet man ihn auch unter dem Namen Waldstaudenroggen oder Waldstaudenkorn. Die kleinen Körner werden vor allem zu Vollkornbrot verarbeitet oder geschrotet. Brotteige erhalten eine dunklere Färbung und einen leicht süßlichen Geschmack. Daher findet sich Ur-Roggen auch oft in Lebkuchen.

Kamut: Als Kulturform des Hartweizens ging Kamut – oder auch Khorasan-Weizen – aus dem wilden Emmer hervor und ist eine alte Sorte des Sommerweizens. Kamut zeichnet sich durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Charakteristisch für dieses Urgetreide ist der hohe Eiweißgehalt, der bis zu 30 Prozent höher ist als in Weizen.

Das Wissensforum Backwaren e.V. bietet umfangreiche Informationen kostenlos unter www.wissensforum-backwaren.de. (pt)

Lose Ware – ein letztes Mal

Im letzten Teil meiner Trilogie zur Kenntlichmachung loser Ware sind noch ein paar Worte zu dem Thema Zusatzstoffe fällig. Dieser Bereich war lange „im Fluss“, um es nett auszudrücken. Aber seit Anfang Juni ist die alte Regelung endlich Rechtsgeschichte und die brandneue Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (kurz LMZDV) erblickte das Licht der Welt. Sie bringt zwar gegenüber der Vorgängerversion zum Glück keine Erschwernisse, ist aber dafür ein Meisterwerk an Undurchdringlichkeit.

Um Ihnen das Suchen zu ersparen: § 5 ist für Bäcker und Konditoren die maßgebliche Fundstelle. Demnach muss die Weitergabe der Information über Zusatzstoffe letztlich wie beim Thema Allergene erfolgen, also Schildchen an der Ware, Kladde, Aushang, mündliche Information etc. Sie erinnern sich hoffentlich noch an meinen ersten Beitrag dazu in BÄKO-magazin 4/2021. Sind keine Allergene enthalten, hat man freie Wahl zwischen den genannten Varianten. Sind jedoch Allergene kenntlich zu machen – und das dürfte im Bäcker- und Konditoreibetrieb der Regelfall sein – dann hat die Information über Zusatzstoffe auf dieselbe Weise und an derselben Stelle zu erfolgen. Sachdienliche Hinweise darauf, wo Informationen zu Allergenen und/oder Zusatzstoffen zu finden sind, müssen durch Aushang oder Schild an der Ware gegeben werden.

Und um welche Zusatzstoffe geht es nun genau? Das entnehmen Sie bitte dem § 5 Abs. 1 Nrn. 1–12 LMZDV, denn dafür reicht hier leider der Platz nicht. Aber keine Sorge. Es sind die alten Bekannten aus der Vorgängerregelung: „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“, „mit Geschmacksverstärker“. Alles das kann man sich übrigens sparen, wenn man ein Zutatenverzeichnis (auf der Ladenpackung) hat oder ohnehin alle verwendeten Zusatzstoffe aufführt – sei es über Aushang, Kladde, Terminal oder an der Ware. Freiwillig mehr geht fast immer!

Ein Hinweis erübrigt sich auch dann, wenn der Zusatzstoff nach dem berüchtigten Art. 20 LMIV auch nicht aufgeführt werden müsste, wenn es (wie bei vorverpackter Ware) ein Zutatenverzeichnis gäbe ..

Jetzt wird es richtig spannend, also Zeit für mich, zu gehen, sonst fliegen gleich die ersten Sahnetorten. In diesem Sinne, bis zum nächsten Mal!

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



Association of the Manufacturers of Bakery Ingredients – Competence, Communication, Confidence, Power

The Association of the Manufacturers of Bakery Ingredients (Backzutatenverband e.V., short BZV) was founded 1948 in Bad Homburg as Association of the Bread Improver Industry (Verband der Backmittelindustrie e.V.). Today it comprises 43 member companies, hereby representing more than 90% of all the companies in Germany and Austria doing business in the bakery field. The members of the BZV are suppliers to the bakery trade. Their customers are bakers, pastry cooks and other processors. Since 2011 it is located in Berlin-Mitte in the immediate vicinity of the government district.

Targeted representation of interests in a dynamic environment

The economic, legal and political requirements in the food industry are constantly developing. In this dynamic environment, the association consolidates the interests of the baking industry, speaks on behalf of its members and represents their objectives to business, politics and the media. The responsibilities involved are many and varied:



Christof Croné

CEO Association of the
Manufacturers of Bakery
Ingredients

External communication

The BZV...

- ... represents the interests of the industry to political decision makers and government authorities on local, national, and European level.
- ... cooperates in developing the framework condition of the industry.
- ... maintains contact with other national and international trade and umbrella organisations.
- ... builds networks with important multipliers from all public fields.
- ... promotes the image of the industry and its products.
- ... keeps track of market developments and collects industry-specific knowledge.
- ... advises state-owned institutions and other organisations on national and international level.

Internal communication

The BZV...

- ... advises and assists its members in economic, legal or public issues affecting the industry.
- ... promotes the exchange of experience and information among its members.
- ... keeps its members regularly and fully up-to-date on important concerns in the field, including current legislation on European and national level, events and trends affecting the market, Statistics, media reports, Seminars, trade fairs and events.
- ... promotes the definition of a common position among the member companies.
- ... organises lectures, seminars and discussion forums for the member companies.



Innovative market edge through research

The BZV maintains a regular exchange with recognized scientists and research institutes. It promotes investments in the development of new products and supports trend-setting research in the area of pre-competitive joint research projects. Within the association, a group of experts offers a forum for intense scientific exchange on issues concerning food law and food safety as well as baking technology.

Strong performance. Together with other associations.

The BZV seeks to combine forces with other organisations that have common interests in the field. It is therefore a member of the large umbrella organisations in the food industry.

Partners on national and European level and important advocates representing our interests in Berlin and Brussels are the Food Federation Germany (Lebensmittelverband Deutschland e.V.) and the Federation of European Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisserie Industries (FEDIMA). On the national level, BZV is working in close cooperation with customer organisations and other important partners.

Wissensforum Backwaren: All you need to know about bread improvers and baking ingredients

The Wissensforum Backwaren (Knowledge Forum on Baked Goods) is the information centre for bread improvers and basic baking ingredients used in the production of bread and fine bakery wares. It was founded in 1983 as Backmittelinstitut e.V. and now has 36 member companies from the circles of bread improvers and

baking ingredient manufacturers. Independent scientists and specialists from the member companies bundle their expertise here. The focus is on the factual and scientifically sound communication of information on ingredients and the mode of action of baking agents and other baking ingredients with a technological function.

In addition to bakers, confectioners and bakery salespeople, the target groups are also trainees, students, scientists, journalists and consumers. Comprehensive information is available free of charge on the website www.wissensforum-backwaren.de, including the periodical *backwaren aktuell*. ■



Der Backzutatenverband

Berlin Wien

Contact details

Der Backzutatenverband

Business Unit Germany
Neustädtische Kirchstraße 7A
p 10117 Berlin p Germany

T: +49 (0) 306 80 72 23 10
F: +49 (0) 306 80 72 23 19
E: info@backzutatenverband.de
www.backzutatenverband.de

Business Unit Austria
Smolagasse 1 p 1220 Vienna p Austria

T: +43 (0) 810 00 10 93
E: info@backzutatenverband.at
www.backzutatenverband.at

Wissensforum Backwaren

Business Unit Germany
Neustädtische Kirchstraße 7A
p 10117 Berlin p Germany

T: +49 (0) 306 80 72 23 20
F: +49 (0) 306 80 72 23 29
E: info@wissensforum-backwaren.de
www.wissensforum-backwaren.de

Business Unit Austria
Smolagasse 1 p 1220 Vienna p Austria

T: + 43 (0) 810 00 10 93
E: info@wissensforum-backwaren.at
www.wissensforum-backwaren.at

Heraus aus der Nische

Urgetreide wie Einkorn, Emmer und Grünkern erleben eine Renaissance

Aller guten Dinge sind ...? Auf jeden Fall Getreide! Denn es ist Bestandteil vieler Lebensmittel – egal ob in Nudeln, Brot oder Kuchen. „Wir könnten nicht auf unsere vielfältigen Getreidesorten verzichten“, ist das Wissensforum Backwaren laut einer Pressemitteilung überzeugt. Derzeit ist immer wieder von einem anderen Getreide die Rede: Urgetreide.

Bisher fristete es ein Nischendasein, stellen die Experten fest. Alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für neue Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit. Urgetreide, wie der Name schon vermuten lässt, ist bereits seit vielen Jahren bekannt – sogar seit vielen Tausenden Jahren. Denn in Kleinasien wurde Urgetreide schon vor 10.000 Jahren angebaut. Das urige Getreide wurde jedoch von Getreidesorten wie Weizen und Roggen weitestgehend verdrängt, da diese ertragsreicher sind. Entsprechend wurden durch Züchtung über die Jahre die Sorten selektiert. Das Urgetreide hatte das Nachsehen. Aber auch die „alten“ Sorten haben bestimmte Vorteile.

Was ist nun aber Urgetreide? Alte Getreidearten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, werden Urgetreide genannt. Sie entwickelten sich aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbse, Linse und Lein zählen zu den sogenannten Gründerpflanzen, Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Da Urgetreide kein geschützter Begriff ist, werden auch alte Dinkelsorten und Waldstaudenroggen dazugezählt. Dinkel, Emmer, Einkorn, Roggen – und was noch? Das Wissensforum Backwaren nennt an dieser Stelle die wichtigsten Urgetreidesorten.



Emmer gehört zu den ältesten kultivierten Getreidearten und wird in Suppen und Salaten, aber auch in herzhaften Broten und Nudeln verwendet.

Foto: Pixabay/Wissensforum Backwaren.

Dinkel: Das wohl bekannteste Urgetreide ist Dinkel. Es lässt sich vielfältig einsetzen – egal ob als Beilage oder in verschiedensten Backwaren. Aber auch als Schrot oder Flocken rundet Dinkel Süßspeisen ab. Sein nussiges Aroma bereichert viele Leckereien. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er Jahren sein großes Comeback.

Grünkern: Grünkern ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelskörner werden vor ihrer Reife geerntet und anschließend nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe –

daher der Name Grünkern. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkern findet seinen Weg nicht so sehr in Backwaren, dafür in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.

Einkorn: Klein, weich und goldgelb: Das ist das Einkorn. Die Farbe entsteht aufgrund des hohen Gehalts an Carotinoiden, vor allem Lutein. Dadurch erhalten Brot, Pasta sowie Gebäck eine schöne Farbe. Doch nicht nur die Farbe ist charakteristisch, sondern auch der leicht nussige Geschmack. Einkorn als Flocken eignet sich gut dazu, um Suppen, Soßen oder Bratlingen Bindung und Gehalt zu geben.

Emmer: Emmer, auch Zweikorn genannt, ist mit dem Einkorn verwandt, besitzt jedoch ein kräftigeres Aroma. Zusammen mit dem Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Die Körner sind hart und dunkel, dadurch entsteht ein etwas gröberes Mehl, das sich gut für herzhafte Brote und Nudeln eignet. Die Körner finden sich sowohl in Suppen, Salaten und Aufläufen als auch in einem Emmerbier.

Hirse: Hinter dem Namen Hirse verbergen sich tatsächlich zwölf Gattungen und mehrere Arten, wie beispielsweise die Zwerghirse. Hirsemehl ist besonders in Fladenbrot beliebt, Grieß oder Flocken werden oft als Brei zubereitet. Hirse sollte allerdings aufgrund der hohen Konzentration an Tanninen nicht in größeren Mengen roh verzehrt werden.

Ur-Roggen: Ur-Roggen ist mehr als 7.000 Jahre alt und stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient. Heute findet man ihn auch unter dem Namen Waldstaudenroggen oder Waldstaudenkorn. Die kleinen Körner des Ur-Roggens werden vor allem zu Vollmehlen verarbeitet oder geschrotet. Brotteige erhalten mit dem Korn eine dunklere Färbung und einen leicht süßlichen Geschmack. Daher findet sich Ur-Roggen auch oft in Lebkuchen.

Kamut: Als Kulturform des Hartweizens ging Kamut – oder Khorasan-Weizen – aus dem wilden Emmer hervor und ist eine alte Sorte des Sommerweizens. Kamut zeichnet sich durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Charakteristisch für dieses Urgetreide ist der hohe Eiweißgehalt, der bis zu 30 Prozent höher ist als in Weizen. (BT)





Johannisbrotkernmehl, auch Karubenmehl genannt, stammt aus dem gemahlenden Samen des Johannisbrotbaums. Es ist in heißem Wasser löslich und quillt in kaltem auf.

Durch ihre gelbildenden, emulgierenden, stabilisierenden, bindenden und schaumbildenden Eigenschaften lassen sich mit Gelatine die unterschiedlichsten Texturen realisieren. Für Bäcker und Konditoren eignet sich die klassische Gelatine, um süßen Kreationen wie Kuchen und Torten den letzten Schliff zu verleihen.

Für Vegetarier und Veganer kommt Gelatine nicht infrage, glücklicherweise gibt es jedoch adäquaten Ersatz. Auch viele Fleischesser interessieren sich für die alternativen Festigungsmittel und werden auch hier zu Flexitariern, wenn sie sich vor Augen halten, was in Gelatine so alles steckt: Etwa 80% der Speisegelatine, die in Europa produziert wird, besteht aus Schweineschwartengelatine. 15% wird aus Rinderspalt hergestellt. Rinderspalt ist eine dünne, kollagenhaltige Schicht zwischen der oberen und der unteren Hautschicht. Die restlichen 5% der Gelatine werden aus Schweine- und Rinderknochen sowie Fisch gewonnen.

Vegane Alternativen aus Pflanzensamen

Doch es gibt auch verschiedene vegane Alternativen für die klassische Gelatine, wie z. B. Johannisbrot- und Guarkernmehl. Johannisbrotkernmehl wird aus dem Samen des Johannisbrotkernbaums (Karuben- oder Karobbaum bzw. *Ceratonia siliqua*) gewonnen und ist besonders gut für kalte Flüssigkeiten geeignet, die damit sehr schnell gelieren. Zwei Eigenschaften machen das Mehl des Karubenbaums in der Herstellung von Backwaren

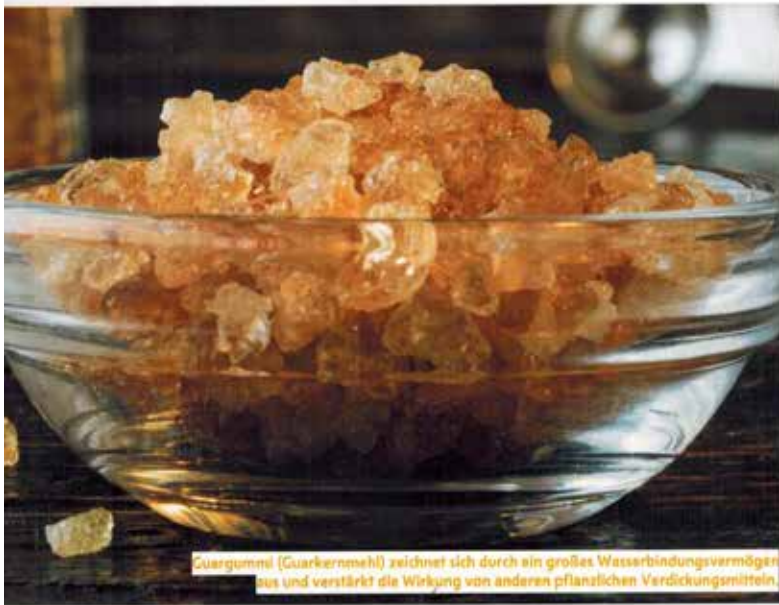
bzw. Cremes interessant: Seine Löslichkeit in heißem Wasser und seine Quellfähigkeit in kaltem Wasser. Welche Menge des Johannisbrotkernmehls zum Gellieren benötigt wird, hängt davon ab, ob kaltes oder warmes Wasser verwendet wird:

- Kaltes Wasser: 2 g auf 250 ml Wasser;
- warmes Wasser: 1 g auf 250 ml Wasser;
- andere Massen: 1 g auf 500 ml kalte Masse (beispielsweise für Puddings und Cremes).

Der natürliche Zusatzstoff besteht aus Polysacchariden (Vielfachzucker). Diese langkettigen Kohlenhydrate sind es, die ein enormes Bindungsvermögen haben. In kaltem Wasser wird aus dem pulvrigen Mehl eine gelartige Masse.

Außerhalb der Handwerksbäckerei ist Johannisbrotkernmehl schon in der Lebensmittel- aber auch der Kosmetikindustrie bekannt und wird vielfach eingesetzt: Johannisbrotkernmehl findet sich als Zusatzstoff in Speiseeis, Milchprodukten, Dressings, Suppen, Saucen, Joghurt, Käse, Marmeladen oder Puddings, aber auch in Hunde- oder Katzenfutter. Es gibt im Gegensatz zu vielen anderen Zusatzstoffen vom Gesetzgeber her keine Höchstbeschränkung bei der Verwendung.

Das Mehl des Johannisbrotbaums darf auch bei der Herstellung von Bio-Produkten genutzt werden – somit ist es auch für die Bio-Bäckerei einsetzbar. Es enthält weder Cholesterin noch Laktose oder Gluten. Johannisbrotkernmehl wird mit E 410 gekennzeichnet und muss demnach auch in der Bäckerei entsprechend deklariert werden. Hier sei darauf hingewiesen, dass



Guargummi (Guarkernmehl) zeichnet sich durch ein großes Wasserbindungsvermögen aus und verstärkt die Wirkung von anderen pflanzlichen Verdickungsmitteln.

Foto: Mettler zur Photogalerie/Stock/Getty Images

viele E-Nummern zu Unrecht einen schlechten Ruf genießen – bestes Beispiel ist Johannisbrotkernmehl, denn der Zusatzstoff darf in beliebiger Menge genutzt werden und ist sogar Bio- und säuglingsnahrungskonform.

Guargummi stärkt die Bindung

Genau wie Johannisbrotkernmehl reiht sich Guarkernmehl in die Kategorie der Lebensmittelzusatzstoffe ein. Die Verwendung von Guarkernmehl wird auf Lebensmitteln mit der Zulassungsnummer E 412 deklariert. Genau wie Johannisbrotkernmehl ist es erlaubt, Guarkernmehl in Bio-Produkten zu verwenden. Das Mehl wird aus dem Samen der Guarbohne gewonnen, einer in Indien und Pakistan beheimateten Pflanzenart. Die bohnenartige Frucht wird von Keimling und Schale entfernt, sodass nur noch der Samen (Endosperm) übrig bleibt. Durch Pulverisierung entsteht Guarkernmehl, das auch unter den Bezeichnungen Guar, Guarmehl oder Guargummi bekannt ist. Guarkernmehl besteht hauptsächlich aus dem Mehrfachzucker Guar, der auch als Emulgator fungiert. Durch seine Zusammensetzung hat auch Guarkernmehl eine hohe Wasserbindungsfähigkeit:

- Warme Speisen: 2 Teelöffel pro Liter Flüssigkeit;
- Kaltspeisen: 1 ½ Teelöffel pro Liter Flüssigkeit.

Zudem kann das Mehl die Wirkung weiterer pflanzlicher Mehle verstärken. Das ist der Grund, warum in der Lebensmittelherstellung teilweise Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl zugleich eingesetzt werden, obwohl beide Mehlsorten ähnliche Eigenschaften haben. Guarkernmehl verhindert beispielsweise die Kristallisierung im Speiseeis und sorgt dafür, dass das Eis schön geschmeidig bleibt. Auch in der Lebensmittelindustrie wird Guarkernmehl bereits vielfach verwendet: in Konfitüren, Gelees, Saucen, Suppen oder Milchgetränken ist der Zusatzstoff häufig unter der Nummer E 412 enthalten. Bei Backwaren wird es vorwiegend zur Brotfrischhaltung eingesetzt. Auch in Diät-

produkten ist Guarkernmehl oft enthalten, um die energiereichere Lebensmittel geschmeidiger zu machen. Auch Guarkernmehl selbst enthält kein Gluten und kann somit von Kunden mit einer Weizenmehlunverträglichkeit oder Zöliakie verzehrt werden. Durch den stabilisierenden und bindenden Effekt entsteht ein Vorteil für die glutenfreie Bäckerei: Es ergeben sich zwar immer noch keine treibenden Teige, aber sie werden luftiger und weniger krümelig. Gerade der Umstand der fehlenden Textur beim Backen glutenfreier Backwaren kann durch die Nutzung von Guarkernmehl gemildert werden.

Aus der Pflanzenschale

Weitere vegane Alternativen sind Pektin und Kartoffelstärke. Pektin ist ein natürlicher Bestandteil der Zellwände und bildet dort wichtige Stützfunktionen für verschiedene Pflanzenarten. Pektin wird meist aus Äpfeln gewonnen (Apfelpektin). Gelegentlich wird es aber auch aus Zitronen oder Quitten hergestellt. Pektin kommt zwar in allen Pflanzen vor, der Gehalt unterscheidet sich aber von Pflanzenart zu Pflanzenart. Eher feste Früchte mit harten Anteilen (Zitrusfrüchte, Äpfel, Quitten) haben einen höheren; weiche Früchte (wie z. B. Erdbeeren) haben dagegen meist nur einen geringen Gehalt an natürlichem Pektin.

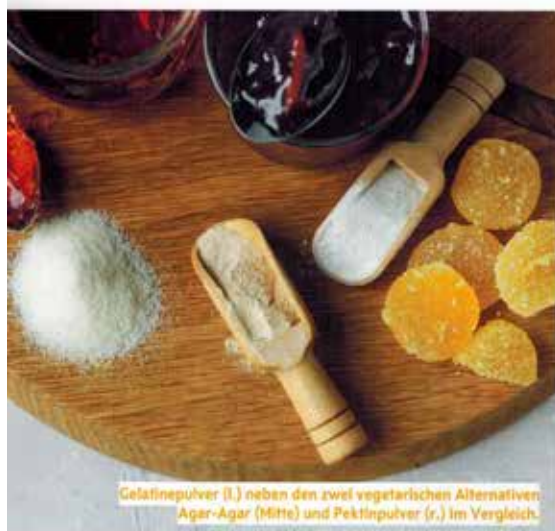
Pektin, das auch die Bezeichnung E 440 trägt, wird in der Lebensmittelindustrie für Gelees, Marmeladen und Pudding verwendet. Doch auch für die Handwerksbäckerei eignet sich der Einsatz von Pektin. Dabei ist es nicht so stark festigend wie Agar-Agar und wird daher häufig zusammen mit Kartoffelstärke verwendet. Durch Einkochen erreicht Pektin schon nach wenigen Minuten seine Gelierfähigkeit; zudem geliert Pektin mit Zucker und Säure: So werden Vitamine und Mineralstoffe von Früchten in Konfitüren nicht verkocht.

Kartoffelstärke (E 1404) hat bindende, stabilisierende und verdickende Eigenschaften und ist dabei glutenfrei. Stärke wird vor allem in Kuchen, Puddings und zum Binden von Saucen und Suppen eingesetzt. Zum Eindicken von kalten Saucen und Aufstrichen ist Stärke nicht geeignet, da Kartoffelstärke in kaltem Wasser nicht bindbar ist. Auch aus dem Pflanzensaft von Aka-

Inhaltsstoffe Gelatinealternativen

Durchschnittliche Nährwertangaben für 100 g

Johannisbrotkernmehl: Brennwert (kJ/kcal) 252/60 Eiweiß 5 g Fett 1 g Kohlenhydrate 7 g Ballaststoffe 74 g Salz 0,1 g
Guarmehl: Brennwert (kJ/kcal) 294/70 Eiweiß 10 g Fett 1 g Kohlenhydrate 5 g Ballaststoffe 80 g Salz 0,1 g
Agar-Agar: Brennwert (kJ/kcal) 1 428/340 Eiweiß 43 g Fett 2 g Kohlenhydrate 36 g (Zucker 35,2 mg) Ballaststoffe 2 g Salz 0,4 g



Gelatinepulver (l.) neben den zwei vegetarischen Alternativen Agar-Agar (Mitte) und Pektinpulver (r.) im Vergleich.

Foto: pascalschick/Kerry Images



Agar-Agar ist ein geschmacksneutrales und farbloses Binde- und Gelliermittel. Es wird aus getrockneten Rotalgen hergestellt.

Foto: Hebelaufstock/Getty Images

Auf den Punkt

- / Johannisbrotkernmehl, E 410, ist besonders gut für kalte Flüssigkeiten geeignet.
- / Guarkernmehl, E 412, hat eine hohe Wasserbindungsfähigkeit und kann die Wirkung weiterer pflanzlicher Mehle verstärken.
- / Durch Einkochen erreicht Pektin, E 440, schon nach wenigen Minuten seine Gellierfähigkeit.
- / Kartoffelstärke, E 1404, hat bindende, stabilisierende und verdickende Eigenschaften. Zum Eindicken von kalten Massen ist Stärke jedoch nicht geeignet.
- / Agar-Agar, E 406, übertrifft sogar die Gellierfähigkeit von Gelatine. Es kann für kalte und heiße Massen verwendet werden.

zien wird das natürliche Polysaccharid Gummi arabicum (E 414) gewonnen, das als Emulgator, Stabilisator und Verdickungsmittel vor allem beim Zubereiten von Süßwaren und Fett-Wasser-Mischungen eingesetzt wird.

Agar-Agar mit Innovation

Das geschmacksneutrale und farblose Binde- und Gelliermittel Agar-Agar (E 406) wird aus getrockneten Rotalgen hergestellt und schon seit Jahrhunderten in Japan verwendet. Es ist reich an Mineral- und Ballaststoffen und übertrifft sogar die Gellierfähigkeit von Gelatine. So muss nur etwa ein Teelöffel Agar-Agar-Pulver statt vier Blättern Gelatine verwendet werden. Agar-Agar muss eingekocht werden und geliert erst beim Abkühlen vollständig. Im Handel ist Agar-Agar oft unter dem Namen „Agartine“ erhältlich und kann für kalte und heiße Massen verwendet werden.

Eine echte Innovation am Markt ist das gerade erst erschienene erste vegane Gelliermittel in Blattform: das Agar-Agar-Blatt. Dieses wurde auch in „Backwaren Aktuell“ des Wissensforums Backwaren (Ausgabe 2-2021) vorgestellt: „Das neue Agar-Agar-Blatt bietet nun die Möglichkeit, vegane Varianten ihrer Kreationen anzubieten, ohne auf die Vorteile der einfachen Handhabung von Blattgelatine verzichten zu müssen. Bei der Verarbeitung des Agar-Agar-Blattes gibt es jedoch einige Unterschiede im Vergleich zu Blattgelatine zu beachten. Der Schmelzpunkt von Agar-Agar

ist deutlich höher als der von Gelatine. Das Agar-Agar-Blatt wird daher bei höheren Temperaturen gelöst. Hierzu muss es für etwa zwei Minuten in Flüssigkeit kochen, um sich vollständig aufzulösen. Demgegenüber sind aber auch die Tortenkreationen, die mit Agar hergestellt werden, bei höheren Umgebungstemperaturen stabiler.“

Ein weiterer Unterschied zur Gelatine ist demnach die benötigte Menge: „Zum Gellieren von 500 ml Flüssigkeit reicht ein Agar-Agar-Blatt. Der Grund: Die Gellierkraft der veganen Alternative ist deutlich höher als die der Blattgelatine.“ Verglichen mit Gelatine verleiht Agar-Agar Speisen eine typische Struktur mit einem kürzeren Biss. Genau wie bei der Blattgelatine sind auch die Agar-Blätter auf ihre Gellierkraft standardisiert. Die typischen funktionellen Eigenschaften von Agar-Agar erfordern eine schnelle Verarbeitung aufgrund ihres schnellen Anziehverhaltens. Im Unterschied zur Gelatine kann sich bereits bei Raumtemperatur ein Gel ausbilden, ein Kaltstellen im Kühlschrank ist damit nicht zwingend notwendig.

Für den Einsatz in Lebensmitteln ist Agar-Agar als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen und muss entsprechend gekennzeichnet werden, beispielsweise als „Verdickungsmittel Agar-Agar“. Das Wissensforum Backwaren weist ferner darauf hin, dass bei der Herstellung von Backwaren, Feinen Backwaren und Dessertspeisen Agar-Agar derzeit grundsätzlich nach dem „qs-Prinzip“ (*quantum satis*; zu Deutsch: so viel wie nötig) erlaubt ist. **ls**

Für mehr Aufklärung über Zusatzstoffe

BfR-Studie zeigt Informationsbedarf in der Bevölkerung.

► **BERLIN.** Eine bundesweite Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) macht deutlich, dass sich viele Menschen nicht ausreichend über Nutzen, Funktion und gesundheitliche Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln informiert fühlen. Das Wissensforum Backwaren möchte für mehr Aufklärung sorgen und stellt entsprechende Informationen zur Verfügung. Das Angebot wird auch künftig weiter ausgebaut.

Umfrage zum Thema Lebensmittel-Zusatzstoffe

Im Mai 2021 befragte das BfR rund 1.000 Verbraucher zum Thema Lebensmittel-Zusatzstoffe. Im „BfR-Verbrauchermeter 2021 | Spezial Zusatzstoffe in Lebensmitteln“ legt das Institut die Ergebnisse der repräsentativen Studie vor. Im Vorwort weist das BfR darauf hin, dass in der Europäischen Union Lebensmittel-Zusatzstoffe erst zugelassen werden müssen, bevor sie verwendet werden dürfen, und hierfür ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit Voraussetzung ist. Dennoch ist es gerade dieser Punkt, der viele Verbraucherinnen und Verbraucher verunsichert. 55 Prozent gaben an,

dass sie beim Einkauf von Lebensmitteln versuchen, bestimmte Zusatzstoffe zu vermeiden. Dazu zählen Geschmacksverstärker (84 Prozent), Süßungsmittel (69 Prozent), Farbstoffe (64 Prozent), Konservierungsstoffe (60 Prozent) und Emulgatoren (43 Prozent). Denn das gesundheitliche Risiko – besonders von Süßungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen – wird von rund der Hälfte der Befragten als sehr hoch eingeschätzt. Unverträglichkeiten, Krebs, Übergewicht und Diabetes waren die häufigsten gesundheitlichen Risiken, die bei offener Fragestellung als Folge vermutet wurden.

Vorbehalte gegenüber Lebensmittel-Zusatzstoffen

Die Umfrage zeigt gleichzeitig, dass sich Verbraucher nicht gut über Lebensmittel-Zusatzstoffe informiert fühlen, besonders über den Herstellungsprozess von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen, aber auch über die gesundheitlichen Risiken, die Funktion und die Kennzeichnung. „Die Studie des BfR bestätigt unsere eigene Wahrnehmung“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer

des Wissensforum Backwaren e.V., und erklärt: „Auf der einen Seite gibt es viele Vorbehalte gegenüber Lebensmittel-Zusatzstoffen. Verbraucher sehen sie im Allgemeinen eher kritisch.“

«Wir richten uns mit unserer Kommunikation daher auch zunehmend an ein breites, interessiertes Publikum und möchten unsere Bestrebungen in diese Richtung zukünftig noch weiter ausbauen.»

Christof Crone,

tisch. Auf der anderen Seite steht eine große Informationslücke.

Verbraucher kennen einzelne Zusatzstoffe, ihre Funktion und ihren Nutzen meist gar nicht. Hier besteht definitiv auch weiterhin Informationsbedarf. Lebensmittel-Zusatzstoffe sind

gesetzlich als „Stoffe mit oder ohne Nährwert“ definiert, die „einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt“ werden. Sie dürfen nur verwendet werden, wenn sie gesundheitlich unbedenklich sind, eine technologische Notwendigkeit für deren Einsatz besteht und durch ihre Verwendung keine Gefahr der Verfälschung des Verbrauchers entsteht. Auch bei der Herstellung von Backwaren kommen Zusatzstoffe zum Einsatz, da sie bestimmte, einer gleichbleibenden Gebäckqualität zutragende Funktionen erfüllen und zum Beispiel natürliche Schwachungen in den Rohstoffen ausgleichen. So können sie beispielsweise bei Brot eine knusprige Kruste und eine weiche Krume begünstigen, sowie allgemein die Frischhaltung von Backwaren verbessern.

Breites und interessiertes Publikum

„Das Wissensforum Backwaren e.V. wurde ursprünglich als Anlaufstelle für Fachleute der Backwarenbranche geschaffen, um hier Fachwissen zu bündeln und weiterzugeben“, so Crone weiter. „Wir sehen aber den großen Informationsbedarf von Ver-



Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren e.V.

brauchern und Vorbehalte, die nur über fundierte Aufklärung abgebaut werden können. Wir richten uns mit unserer Kommunikation daher auch zunehmend an ein breites, interessiertes

Publikum und möchten unsere Bestrebungen in diese Richtung zukünftig noch weiter ausbauen. Die Ergebnisse der Studie des BfR bekräftigen uns in diesem Vorhaben.“

Wissensforum Backwaren

Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“

Die grafische und inhaltliche Überarbeitung der Publikationen wird fortgesetzt.

Nach dem Relaunch der Broschüren „Was sind Backmittel (2019) und „Backhefe – natürlich rein“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „Fehler bei Kleingebäck & Brot“. Die aktualisierte Fassung steht ab sofort zum kostenlosen Download zur Verfügung und richtet

➡ sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler des Bäckerhandwerks und Fachlehrer.

Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich

bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krume, Kälteführungen & Halbgebackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot,



FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT

Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgelistet, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten.

Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/>

Sorgen um die Sorgfaltspflicht

Laut Schätzungen der Internationalen Arbeitsorganisation arbeiten weltweit 25 Mio. Menschen in erzwungenen Arbeitsverhältnissen, darunter 16 Mio. in der Privatwirtschaft. 79 Mio. Kinder werden zur Arbeit ausgebeutet. Daraus hergestellte Produkte bilden zu einem großen Teil die Rohstoffe für die europäische und auch deutsche Industrie: für Bekleidung, Kaffee, andere Lebensmittel. UN, EU und Bundesrepublik



haben sich der Beseitigung dieser Missstände verschrieben. Auf die zögerliche EU wollte man in Berlin aber nicht warten: Im Windschatten der COVID-Pandemie und kurz vor Ende der Legislaturperiode hat das Bundeskabinett am 3. März 2021 den Entwurf für ein Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz vorgelegt und noch vor der parlamentarischen Sommerpause passierte es den Bundesrat. Was heißt das nun konkret? Nun, in jedem Fall tun alle Unternehmen – und das nicht nur in der Backwarenwirtschaft – gut daran, dem Thema in nächster Zeit Aufmerksamkeit zu schenken. Denn ab 2023 gilt die neue Sorgfaltspflicht und betrifft die gesamte Lieferkette, vom Rohstoff bis zum Endprodukt. Zwar sind zunächst nur größere Unternehmen mit mehr als 3 000 Mitarbeitern gefordert, aber da diese wiederum auch ihre kleineren, deutschen Lieferanten in die Pflicht nehmen müssen, sind diese ebenfalls gefragt. Die Einhaltung soll anhand von Beschwerdemöglichkeiten und einer Berichtspflicht sichergestellt werden. Ein neues, auf Menschenrechtsthemen aufbauendes Audit- und Zertifizierungswesen ist uns künftig also gewiss. Verstöße können mit empfindlichen Bußgeldern geahndet werden. In zivilrechtlicher Hinsicht können Betroffene aus Drittstaaten zudem die deutsche Gerichtsbarkeit anrufen. Zweifelsfrei hat die neue Gesetzgebung eine absolut richtige Intention: Menschenrechtsverletzungen und Ausbeutung dürfen nicht toleriert werden. In einer globalisierten Welt sind Lieferketten jedoch international und so hätte es nahe gelegen, dass zunächst die EU gesetzgeberisch tätig wird und gleiche Rahmenbedingungen für alle europäischen Unternehmen schafft. Dass Deutschland nun mit gutem Beispiel vorangeht, ist lobenswert, stellt aber viele Unternehmen auch vor große Herausforderungen. Bei der Auswahl und Überwachung von Vorlieferanten im außer-europäischen Ausland wird man um die Hilfe externer Dienstleister kaum herumkommen. Hier kann man nur appellieren, sich diesem Thema nicht zu lange zu verschließen und sich rechtzeitig damit auseinanderzusetzen.

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

SCHMILZT NICHT

Sieht aus wie Eis, ist aber keins! Die süßen kleinen Dinger sind laut Wissensforum Backwaren e. V. einer DER Backtrends: Cakesicles heißen die hübschen Kuchen am Stiel, an denen ab sofort kein Hobbybäcker vorbeikommt. Die Basis ist Rührkuchen, z. B. Schoko oder Vanille, der in einer „Eisform“ und mit Holzstiel gebacken wird. Dann das Ganze in Schokolade tunken und die Cakesicles nach Lust und Laune kreativ verzieren!



Foto: visual kitchen (1), Bildzoo (1), Shutterstock

03.05.2021 – lust-auf-dresden.com

URL: <https://www.lust-auf-dresden.com/post/die-top-5-ern%C3%A4hrungsmythen-%C3%BCber-brot>

DIE TOP 5 ERNÄHRUNGSMYTHEN ÜBER BROT



KOHLLENHYDRATE MACHEN DICK

Weder am Abend noch zu einer anderen Tageszeit machen Kohlenhydrate dick, wenn man sie nicht im Übermaß verzehrt. Vorsicht ist bei Zucker geboten, denn auch hierbei handelt es sich um ein Kohlenhydrat. Vollkornprodukte hingegen sättigen gut und verhindern eher das Dickwerden.

GLUTEN IST UNGESUND

Nur Menschen, die eine entsprechende Unverträglichkeit haben, müssen Gluten meiden. Für alle anderen ist Gluten nicht ungesund.

FRISCHES BROT MACHT BAUCHWEH

Nur, wenn man hastig und zu viel davon hinunterschlingt. Und das tut bei keinem Lebensmittel gut. Dass das Brot frisch ist, hat aber nichts damit zu tun – außer vielleicht, dass es zu gut schmeckt und man sich deswegen nicht zurückhalten kann.

URGERTEIDE IST GESÜNDER

Urgetreide sind mit ihren würzigen Aromen eine tolle Bereicherung unserer Brotkultur, doch gesünder sind sie nicht. Einzelne Nährstoffe können sich zwar hier und da von modernen Sorten unterscheiden, im Großen und Ganzen sind die Unterschiede aber zu gering, als dass sie einen nennenswerten Effekt auf die Gesundheit haben. Wer in puncto Nährstoffe die beste Wahl

WEIZEN MACHT DUMM

Vorsicht, wenn Sie das glauben, ist es vielleicht schon zu spät!

BAUCHGRUMMELN IN ZAHLEN

Am weitesten verbreitet ist Fruktoseintoleranz, etwa 33 % sind davon betroffen. Eine Laktoseunverträglichkeit haben in Deutschland rund 16 % der Bevölkerung. Eine Zöliakie – also eine Überempfindlichkeit gegen Gluten – kommt gerade mal bei 1 % vor. Auch eine Weizenallergie ist relativ selten, man geht von etwa 0,1 % aller Europäer aus.

GESUNDHEIT

Getreide und ganz besonders Weizen sind zu Unrecht in die Kritik geraten. Ein Blick auf die Nährwerte offenbart: Die Körner haben es in sich!

Das volle Weizenkorn enthält pro 100 g rund 300 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 11,5 g Eiweiß, 2 g Fett, 13,5 g Ballaststoffe, 0,45 mg Vitamin B1, 380 mg Kalium, 100 mg Magnesium und 3,3 mg Eisen. Je nach Ausmahlungsgrad wird Mehl in unterschiedliche Typenzahlen eingeteilt: Je höher die Typenzahl, desto dunkler bzw. vollwertiger ist das Mehl und desto mehr Inhaltsstoffe bleiben enthalten. In den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung heißt es zum Thema Getreide daher auch, dass Getreideprodukte aus Vollkorn einen hohen gesundheitlichen Nutzen haben, gut sättigen und Ballaststoffe aus Vollkorn zudem das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2, Fettstoffwechselstörungen, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken. Getreideprodukte tragen zudem entscheidend zur Ernährung der Weltbevölkerung bei, ganz besonders ertragreiche Sorten wie Weizen leisten hier einen wesentlichen Beitrag.

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. Schauen Sie vorbei unter www.wissensforum-backwaren.de.

kommunikation.pur GmbH

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50

Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: plose@kommunikationpur.com

www.kommunikationpur.com

URL: <https://www.tuttiisensi.de/?p=20366>

Gesundheit

Bauchgrummeln durch Backzutaten?

07/05/2021 · Wolfgang Brandt · Brot, CezannePublishing, ChristophCrone, FODMAP, Fruktoseintoleranz, Laktoseunverträglichkeit, Tuttiisensi, WissensforumBackwaren, zöliakie

Das Wissensforum Backwaren e.V. informiert über Unverträglichkeiten und Ernährungsmythen zum Thema Brot.



FODMAP in Brot werden bei der Teigruhe größtenteils abgebaut

Nicht wenige Menschen leiden unter Verdauungsproblemen aufgrund von Unverträglichkeiten. An erster Stelle steht die Fruktoseintoleranz, die sogar 33 Prozent der Bevölkerung haben. Schon viel weniger, nämlich 16 Prozent, leiden unter einer Laktoseunverträglichkeit. Jedoch kommt die Überempfindlichkeit gegen Gluten, Zöliakie genannt, nur bei einem Prozent der Bevölkerung vor. Sehr selten ist auch eine Weizenallergie, da sind es nur circa 0,1 % aller Europäer aus.

Christoph Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer vom Wissensforum Backwaren e.V. kommentiert: „Menschen sind verschieden, das gilt besonders beim Thema Ernährung. Was für den einen ein unökologisches Lebensmittel, ist für den anderen eine wertvolle Nährstoffquelle. Hersteller sind gefragt, geeignete Produkte für Menschen mit speziellen Ernährungsanforderungen anzubieten. Alle, die über Ernährung öffentlich sprechen, sind gefragt, klar zu differenzieren. Von individuellen Unverträglichkeiten dürfen keine Empfehlungen für die Allgemeinbevölkerung abgeleitet werden.“

Die Top 5 Ernährungsmythen über Brot

1. Kohlenhydrate machen dick

Weder am Abend noch zu einer anderen Tageszeit machen Kohlenhydrate dick, wenn man sie nicht im Übermaß verzehrt. Vorsicht ist bei Zucker geboten, denn auch hierbei handelt es sich um ein Kohlenhydrat. Vollkornprodukte hingegen sättigen gut und verhindern eher das Dickwerden.

2. Gluten ist ungesund

Nur Menschen, die eine entsprechende Unverträglichkeit haben, müssen Gluten meiden. Für alle anderen ist Gluten nicht ungesund.

3. Frisches Brot macht Bauchweh

Nur, wenn man hastig und zu viel davon hinunterschlingt. Und das tut bei keinem Lebensmittel gut. Dass das Brot frisch ist, hat aber nichts damit zu tun – außer vielleicht, dass es zu gut schmeckt und man sich deswegen nicht zurückhalten kann.

4. Urgetreide ist gesünder

Urgetreide sind mit ihren würzigen Aromen eine tolle Bereicherung unserer Brotkultur, doch gesünder sind sie nicht. Einzelne Nährstoffe können sich zwar hier und da von modernen Sorten unterscheiden, im Großen und Ganzen sind die Unterschiede aber zu gering, als dass sie einen nennenswerten Effekt auf die **Gesundheit** haben. Wer in puncto Nährstoffe die beste Wahl treffen möchte, sollte zu Vollkorn greifen, egal bei welcher Sorte.

5. Weizen macht dumm

Vorsicht, wenn Sie das glauben, ist es vielleicht schon zu spät!

Glutenunverträglichkeit ist nicht gleich Glutenunverträglichkeit

Zöliakie

Eine seltene Autoimmunerkrankung, bei der Bestandteile von Gluten die Dünndarmschleimhaut schädigen.

Weizenallergie

Durch die Aufnahme von Weizen über die Nahrung werden allergische Reaktionen ausgelöst (nicht durch das Einatmen von Weizenpollen).

Nicht-Zöliakie-Nicht-Weizenallergie-Weizensensitivität

Auch „Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität“ oder „Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität“ genannt. Zöliakie und Weizenallergie können als Ursache für die Beschwerden ausgeschlossen werden. Geforscht wird aktuell zu FODMAP und ATI als mögliche Verursacher (siehe unten).

ATI & FODMAP

Eine Glutenunverträglichkeit in Form einer Zöliakie liegt bei gerade mal 1 % vor. Dass aber bis zu 6 % der Bevölkerung nach eigenen Angaben trotzdem das Gefühl haben, Gluten nicht gut zu vertragen, gibt Rätsel auf. Alles nur Einbildung? Eine Modeerscheinung? Oder doch noch ungeklärte Ursachen? Ein Zusammenspiel dieser Aspekte liegt nahe. Auf der Suche nach möglichen Erklärungen stehen sogenannte ATI und FODMAP in der Diskussion.

Bei ATI handelt es sich um Proteine, die im Körper an bestimmte Rezeptoren andocken und eine Stimulierung des angeborenen Immunsystems hervorrufen. Die damit einhergehende Entzündungsreaktion im Darm kann bei chronisch erkrankten Menschen Symptome verursachen. Für gesunde Menschen sind ATI aber unbedenklich.

FODMAP steht für fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole. Gemeint sind bestimmte Kohlenhydrate und Zuckeralkohole, die schwerer verdaulich sind. Menschen mit Reizdarmsyndrom wird daher teilweise geraten, auf eine FODMAP-arme Ernährung zu achten. Die Methode ist nicht unumstritten. FODMAP-reiche Lebensmittel sind vor allem Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Getreide. Die in Getreide enthaltenen FODMAP werden aber bei der Herstellung von Brot während der Teigruhe erheblich reduziert (siehe rechts). Für gesunde Menschen gilt: Ein Verzicht auf FODMAP-haltige Lebensmittel bringt keine gesundheitlichen Vorteile. Wer seine Lebensmittelauswahl unnötig einschränkt, bewirkt höchstens das Gegenteil.

FODMAP-Gehalte in BROT

Wissenschaftler der Universität Hohenheim untersuchten verschiedene Weizenvollkornbrote auf ihren FODMAP-Gehalt. Bereits nach 2 Stunden Teigruhe hatte sich dieser um mehr als 65 % reduziert. Nach 25 Stunden waren die Werte kaum geringer. Denn bei einer verlängerten Teigführung muss die Aktivität der Hefe reduziert werden. Mit einer geringeren Aktivität der Hefe sinkt aber auch der Abbau der FODMAP. In den 42 Studienbrot waren im Durchschnitt 0,22 g FODMAP pro 100 g Frischgewicht (2 bis 3 Scheiben) nachweisbar. Im Vergleich zu Fruchtsäften und Früchten ist das sehr wenig. Alle Brote waren danach für eine FODMAP-arme Ernährung geeignet.

Getreide und ganz besonders Weizen sind also zu Unrecht in die Kritik geraten. Ein Blick auf die Nährwerte offenbart: Die Körner haben es in sich!

Das volle Weizenkorn enthält pro 100 g rund 300 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 11,5 g Eiweiß, 2 g Fett, 13,5 g Ballaststoffe, 0,45 mg Vitamin B1, 380 mg Kalium, 100 mg Magnesium und 3,3 mg Eisen. Je nach Ausmahlungsgrad wird Mehl in unterschiedliche Typenzahlen eingeteilt: Je höher die Typenzahl, desto dunkler bzw. vollwertiger ist das Mehl und desto mehr Inhaltsstoffe bleiben enthalten. In den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung heißt es zum Thema Getreide daher auch, dass Getreideprodukte aus Vollkorn einen hohen gesundheitlichen Nutzen haben, gut sättigen und Ballaststoffe aus Vollkorn zudem das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2, Fettstoffwechselstörungen, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken.

Getreideprodukte tragen zudem entscheidend zur Ernährung der Weltbevölkerung bei, ganz besonders ertragreiche Sorten wie Weizen leisten hier einen wesentlichen Beitrag.

Direkter Link: [Home – Wissensforum Backwaren e.V. \(wissensforum-backwaren.de\)](https://www.wissensforum-backwaren.de)

Weitere URL:

10.05.2021 - <https://www.88news.de/wissen-backzutaten-alles-rund-um-bauch-und-backwaren-1900117.html>

10.05.2021 - <https://www.iinews.de/wissen-backzutaten-alles-rund-um-bauch-und-backwaren-1900117.html>

10.05.2021 - <https://www.firmenpresse.de/pressinfo1900117/wissen-backzutaten-alles-rund-um-bauch-amp-backwaren.html>

11.05.2021 - <https://www.fair-news.de/2842686/wissen-backzutaten-bauch-backwaren>



BÄKO-magazin > Aktuell > Aus- & Weiterbildung > Neuaufstellung mit neuem Leiter



Detlef Reineke (r.) übergibt die Abteilungsleitung an Markus Hombach. (Fotos: IREKS)

Neuaufstellung mit neuem Leiter

10.06.2021 | [Aus- & Weiterbildung](#) | [BÄKO magazin Redaktion](#)

Nach 36 Jahren Firmenzugehörigkeit, davon knapp 30 Jahre als Leiter der Abteilung Bäckereitechnologie Deutschland, verabschiedet sich Detlef Reineke in den Ruhestand. Die Nachfolge als Abteilungsleiter tritt Markus Hombach an.

Detlef Reineke, seit 2002 Prokurist der IREKS GmbH, hat sich in all den Jahren durch hohe Fachkompetenz und herausragendes Engagement einen ausgezeichneten Ruf in der Backbranche erworben. Neben der fachlichen Aus- und Weiterbildung der Außendienstmitarbeiter verantwortete er die gesamte Anwendungstechnik inklusive der Anwendungsberatung im handwerklichen als auch industriellen Bereich. Durch seine Tätigkeiten in ausgewählten Gremien, wie z.B. der DLG Frankfurt, AGF Detmold oder dem Wissensforum Backwaren, verfügt Detlef Reineke über eine sehr gute Vernetzung innerhalb der Backbranche und wird aufgrund seiner Persönlichkeit von Mitarbeitern, Kunden und Partnern gleichermaßen geschätzt.

Nachfolger mit viel Erfahrung

Zum 1. Juli 2021 tritt Markus Hombach die Nachfolge von Detlef Reineke an und übernimmt im Zuge dessen die verantwortliche Gesamtleitung der neugeschaffenen „Backakademie“. Hombach, seit 26 Jahren im Unternehmen, übernahm nach mehreren Jahren als Fachreferent 2003 die Abteilungsleitung Bäckereitechnologie International. 2009 folgte Prokura für die IREKS GmbH. Er baute er das internationale Geschäft kontinuierlich mit aus und kennt die Anforderungen der kleinen und großen Bäckereien der Welt.

Durch die Zusammenführung der Bäckereitechnologie Deutschland mit der international ausgerichteten Anwendungstechnik zur neuen „Backakademie“ möchte das Familienunternehmen Synergieeffekte noch stärker nutzen und vom fachlichen Austausch mit Kollegen auf der ganzen Welt profitieren. Hierbei wird Hombach in Kulmbach unterstützt durch ein internationales Team aus aktuell fünf Nationen sowie modernste technische Ausstattung. Mit Fachkompetenz, Erfahrung, Kreativität, innovativen Konzepten und individuellen Lösungen will das Team an die erfolgreiche Arbeit anknüpfen und die vielfältigen IREKS-Services noch kundenspezifischer ausbauen.

URL: <https://www.backwelt.de/newsview/veraenderungen-bei-ireks.html>

Veränderungen bei IREKS

15.06.2021 10:33

Nach 36 Jahren Firmenzugehörigkeit, davon knapp 30 Jahre als Leiter der Abteilung Bäckereitechnologie Deutschland, verabschiedet sich Detlef Reineke zum 1. Juli 2021 in den Ruhestand. Detlef Reineke ist seit 2002 Prokurist der IREKS GmbH und hat sich, wie das Unternehmen berichtet, durch hohe Fachkompetenz und herausragendes Engagement einen ausgezeichneten Ruf in der Backbranche erworben. Neben der fachlichen Aus- und Weiterbildung der Außendienstmitarbeiter verantwortet Reineke die gesamte Anwendungstechnik inklusive der Anwendungsberatung im handwerklichen als auch industriellen Bereich. Durch seine Tätigkeiten in Gremien, wie der DLG Frankfurt, AGF Detmold oder dem Wissensforum Backwaren, ist Detlef Reineke in der Branche sehr gut vernetzt.

Die Nachfolge von Detlef Reineke tritt Markus Hombach am 1. Juli 2021 an. Er wird künftig die Anwendungstechnik unter dem Dach der neu geschaffenen Backakademie führen. Hombach, seit 26 Jahren im Unternehmen, übernahm nach mehreren Jahren als Fachreferent im Jahr 2003 die Abteilungsleitung Bäckereitechnologie International. 2009 folgte die Prokura für die IREKS GmbH. Durch die Zusammenführung der Bäckereitechnologie Deutschland mit der international ausgerichteten Anwendungstechnik zur neuen Backakademie möchte IREKS Synergieeffekte stärker nutzen.

URL: <https://www.back-intern.de/2021/06/16/davon-profitiert-das-baeckerhandwerk/>

Davon profitiert das Bäckerhandwerk

16.06.2021

Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends
Welche Chancen sehen Sie durch die derzeitige Situation für Bäckereien?



Gesunde Produkte, natürliche Zutaten und traditionelle Herstellung – darin sehen die Mitglieder des Backzutatenverbandes große Chancen auf mehr Umsatz für Bäcker. Bei einer Umfrage unter den Verbandsmitgliedern zum Thema Konsumverhalten. Chancen und Trends wurden außerdem die Modernisierung von Betriebsabläufen und die Digitalisierung als positive Faktoren genannt. Das Konsumverhalten der Verbraucher in Bezug auf Backwaren hat sich durch Corona nach Einschätzung von rund 30 Prozent der Umfrageteilnehmer deutlich verändert, rund 65 Prozent sehen nur leichte Veränderungen und 4 Prozent meinen, es habe sich nichts verändert.



Dr. Thorid Klantschitsch, stellvertretende Vorsitzende Wissensforum Backwaren.

„Die Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit und Gesundheit hat coronabedingt einen Schub bekommen“, sagte Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbandes, bei einem digitalen Pressegespräch. „Die Backzutatenbranche bedient diesen mit qualitativ hochwertigen Produkten.“ Auch die Verlagerung der Ernährung zu mehr Getreideprodukten sei für die Backbranche positiv. Unterstützung bekam er von **Dr. Thorid Klantschitsch**, stellvertretende Vorsitzende des **Wissensforums Backwaren** und Geschäftsführerin von **Zeelandia**: „Bäcker haben schon immer gesunde Produkte

hergestellt. Dass wir inzwischen bei so vielen wertvollen Produkten das Gefühl haben, dass es nicht mehr gesund ist, ist in meinen Augen bedenklich und sicher eine Wohlstandserscheinung.“



Wilko Quante, Vorsitzender Backzutatenverband.

Backzutatenlieferanten melden Umsatzrückgang

Wie die gesamte Backbranche verzeichneten auch die Lieferanten von Backzutaten im vergangenen Jahr Umsatzrückgänge. Zwei Drittel der befragten Unternehmen hatten „gravierende“ oder „leichte“ wirtschaftliche Einbußen, von einem „leichten wirtschaftlichen Wachstum“ konnten knapp 20 % der befragten Unternehmen berichten. „Die Anzahl der Verzehrsanlässe ist im vergangenen Jahr durch die pandemiebedingten Einschränkungen zurückgegangen. Natürlich gibt es

Teilbereiche, die eine positive Entwicklung verzeichnet haben“, sagte **Wilko Quante**, der auch Geschäftsführer von **Uniferm** ist. „Wenn man jedoch einen Saldo unter die gesamte Backzutatenbranche zieht, dann ist dieser negativ und zwar deutlich.“ Für die Zukunft rechnet rund ein Viertel der Befragten mit einer weiteren Verschlechterung durch die Coronaauswirkungen, die Hälfte erwartet keinen Einfluss und ein weiteres Viertel sieht eine Verbesserung der Situation.

Wie entwickelt sich das Geschäft in den nächsten Jahren?

Bei der Frage, „Wie wird sich das Bäckergeschäft in den nächsten fünf Jahren weiterentwickeln?“ waren die meisten der Befragten optimistisch: Fast 40 Prozent rechnen damit, dass es sich schnell erholen und 2022 wieder auf dem Niveau von vor der Krise liegen wird. Rund 35 Prozent glauben, dass die Erholung „zwei bis drei Jahre“ brauchen wird und rund 26 Prozent sind noch pessimistischer: Sie denken, die Nachwirkungen der Krise seien auch noch in fünf Jahren spürbar.

„Das Konsumverhalten wird sich noch diversifizierter darstellen als zuvor, Stichpunkt Online-Bestellungen. Verbraucher haben gelernt, den Kaffee zu Hause zu trinken und das war ein wichtiges Standbein für unsere Bäckerbranche“, sagt Klantschitsch. „Wir erwarten daher, dass das Niveau von 2019 nur langsam wieder erreicht wird.“ Ähnlich sieht es Quante: „Wenn sich die Geschäftsreiseaktivitäten und Pendlerbewegungen bedingt durch vermehrtes Arbeiten im Homeoffice nicht komplett wieder zurückentwickeln, wird auch die Anzahl der Verzehrsanlässe nachhaltig geringer sein als vorher. Und dann ist in der Tat zu erwarten, dass sich die Auswirkungen der Corona-Krise noch über die nächsten Jahre zeigen werden.“



**Christof Crone, Geschäftsführer
Wissensforum Backwaren.** Foto: Steffen Hoeft

Genuss ist analog und bleibt es auch

Und wie wird es künftig mit Messen und ähnlichen Veranstaltungen aussehen?

„Genuss ist analog und das bleibt er auch weiterhin. Wir stellen Genussmittel her, deren Qualität erlebt werden muss“, sagt Klantschitsch. Eine Ansicht, die Quante teilt: „Wir müssen zudem berücksichtigen wie unsere Branche funktioniert. Sie ist es gewohnt, von Angesicht zu Angesicht zu agieren.“ Beim Verein **Wissensforum**

Backwaren wird es nach Einschätzung des Vorsitzenden und Geschäftsführers

Christof Crone „kein Zurück zu reinen

Präsenzveranstaltungen geben. Wir

planen künftig alle Veranstaltungen hybrid

durchführen. Wir verzeichnen steigende Teilnehmerzahlen bei unseren Gremiensitzungen durch die Digitalisierung, starke Einsparungen im Reisekosten-Etat und sinnvollere Einsätze der Zeitressourcen. Für uns als Verband ist dies eine positive Entwicklung, die sich manifestiert hat.“

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/branche-aktuell/21-06-2021-auswirkungen-von-corona/>



Corona- und das Konsumverhalten im Blick. (Bild: Zeelandia/shutterstock)

Auswirkungen von Corona

21.06.2021 | Branche aktuell | Stephanie Prieß-Klein

Das Wissensforum Backwaren hat sich jüngst mit den „Auswirkungen von Corona auf die Backbranche“ beschäftigt und stellt die Umfrageergebnisse vor.



Das Wissensforum Backwaren e.V. hat es sich zur Aufgabe gemacht, sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärungsarbeit im Bereich Backmittel und Backzutaten zu leisten und über deren Bedeutung bei der Herstellung von Backwaren zu informieren. Mit einem umfangreichen Angebot aus Fachpublikationen, Broschüren, Lehrmaterial und informativer Online-Plattform richtet sich das Forum als Wissensvermittler sowohl an backende Betriebe

als auch an Verbraucher, Lebensmittelüberwachungsbehörden, Berufsschulen, Journalisten und andere Multiplikatoren. Der Verein zählt insgesamt 36 Mitgliedsunternehmen aus den Kreisen der Backmittel- und Backzutatenhersteller, davon 30 aus Deutschland und sechs aus Österreich. Dies entspricht einem Organisationsgrad von ungefähr 90% des Marktes der Backzutatenhersteller in Deutschland und Österreich. Seit 2016 ist Christof Crone Vorsitzender des Vorstands, der zugleich als hauptamtlicher Mitarbeiter die Geschäftsführung des Wissensforums sowie des Backzutatenverbandes innehat. Seine Stellvertreter sind Dr. Thorid Klantschitsch und Gerrit Rosch.

Umfrage: „Auswirkungen von Corona auf die Backbranche“

Wirtschaftliche Auswirkungen, Auswirkungen auf die Arbeitswelt in der Backzutaten-Branche sowie Veränderungen im Konsumverhalten, Chancen und Trends – das Wissensforum Backwaren hat die „Auswirkungen von Corona auf die Backbranche“, mehr als ein Jahr in der Pandemie, beleuchtet und stellt aktuell die Umfrageergebnisse der im Mai stattgefundene Befragung unter den Mitgliedsunternehmen vor. Geschäftsführer Christof Crone zu den teils unterschiedlich Tendenzen bei den Antworten: „Die Ergebnisse überraschen mich nicht, da unsere Mitgliedsunternehmen unterschiedlichste Vertriebskanäle bespielen. Die Backzutatenbranche ist sehr diversifiziert aufgestellt. Es gibt Unternehmen, die hauptsächlich den Horeca-Bereich beliefern, während andere in erster Linie Handwerksbäcker zu ihren Kunden zählen. Je nachdem, wo das einzelne Mitgliedsunternehmen seinen Schwerpunkt hat, ist auch die Einschätzung zu verorten.“

Digitalisierung nimmt Fahrt auf

50% der Befragten glauben zudem, dass Corona in nächster Zeit „keinen direkten Einfluss auf unsere wirtschaftliche Situation haben wird“. Dagegen stehen 26,9%, die eine (weiterhin) Verschlechterung und 23,1%, die eine (weiterhin) Verbesserung sehen. In Bezug auf digitale Veranstaltungen (Messen, Tagungen etc.) kam folgendes Bild auf: die Mehrheit (69,2%) sieht diese Art als Zukunftsmodell bzw. sagt, diese „werden auch nach Corona noch eine Rolle spielen und Präsenzveranstaltungen ergänzen.“ Das Thema Digitalisierung hat an Fahrt aufgenommen: 39% rechnen mit einer Verbesserung/Ausweitung/stärkeren Nutzung digitaler Möglichkeiten, 25,4% mit mehr Homeoffice, 22% mit (freiwilligen) verstärkten Hygienemaßnahmen. In Bezug auf Chancen und Trends kristallisieren sich die Schlagworte Qualität, Modernisierung und Digitalisierung klar heraus.

Weitere Artikel zu:
[Wissensforum Backwaren](#)

Ofenfrisch?!

Spannendes aus der Welt der Backzutaten



(Wissensforum Backwaren e.V.) **Gott erhalt's: Malz! Alte Sprichwörter kommen nicht von ungefähr. So auch die Bitte, dass Gott den Hopfen und das Malz erhalten möge. Sicher geht es hier weniger um die Wertschätzung der Rohstoffe an sich, als vielmehr um den daraus hergestellten alkoholischen Genuss.**

Dennoch wird klar: Hopfen und Malz spielen schon lange eine Rolle in unserer Ernährung. Malz umso mehr, da es früh seinen Weg vom Bier zu unserem Grundnahrungsmittel Nummer eins gefunden hat: Brot.

Schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird Malz zum Backen verwendet. Damit gilt es als eines der ältesten Backmittel überhaupt. Laut Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs sind Backmittel Zutaten, die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern, die wechselnden Eigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Und genau das tut Malz. Zum einen kann Malz durch die von Natur aus enthaltenen und beim Keimen während des Mälzens aktivierten Enzyme Mehl mit geringer Enzymaktivität „aufpeppen“, zum anderen kann es die Qualität der Backwaren beeinflussen – und zwar mit einer Extraportion unterschiedlichster Aromen. Aber der Reihe nach.

Was ist Malz eigentlich?

Bei Malz handelt es sich um gekeimtes Getreide, üblicherweise Gerste, Weizen, Roggen oder Dinkel. Letztlich ein ganz natürlicher Prozess – würde man das Korn an der Ähre belassen, würde es irgendwann zu Boden fallen und bei Nässe, z.B. durch Regen, ebenfalls beginnen zu keimen. Für die Herstellung von Brau- oder Backmalz geschieht dies selbstverständlich nicht auf dem Acker, sondern in speziellen Keimkästen unter streng kontrollierten Bedingungen. Das Getreide wird dafür geprüft, gereinigt, in Wasser eingeweicht und keimt dann bei einer Temperatur zwischen 11 °C bis 20 °C ein paar Tage gemütlich vor sich hin. Währenddessen steigt der Wassergehalt des Korns auf rund 40 % an und die Enzymaktivität nimmt zu. Das Ergebnis dieser ersten Verarbeitungsschritte nennt sich Grünmalz. Es folgt das Darren, also das Dörren oder Trocknen.

Aus dem Grünmalz wird Darrmalz. Wird das Darrmalz dann noch geröstet, entsteht Röstmalz, wird dieses zudem karamellisiert, ergibt es ... ? Richtig: Karamellmalz. Bei all diesen Schritten können anhand verschiedener Parameter die Wirkung und Sensorik des fertigen Malzes maßgeblich beeinflusst werden. Angefangen bei der Auswahl des Ausgangsgetreides über den Wassergehalt im Grünmalz bis hin zu den Temperaturen beim Keimen und Darren. So kann eine Vielzahl von unterschiedlichen Malzen mit ganz individueller Charakteristik erzeugt werden, von hellgelb bis dunkelbraun, von mild bis aromatisch. Beim Backen wird das fertige Malz meist als Mehl, Schrot, Flocken oder in flüssiger Form als Malzextrakt eingesetzt.

Ein natürlicher Enzymlieferant

Aber warum gibt man überhaupt Malz in einen Brotteig? Kurz gesagt aus zwei Gründen: Enzyme und Aromen. Enzyme bauen während der Teiggare Stärke zu Zucker ab. Der Zucker ist zum einen Futter für die Hefe, damit diese gehen und den Teig luftig machen kann, und er führt zum anderen beim Backen zur Bräunung. Wohl dosiert verbessern Enzyme daher Krume und Kruste von Brot und Brötchen – die Krume wird schön locker und elastisch, die Kruste „rösch“, also knusprig. Ist es allerdings zu viel des Guten, schmiert der Teig im wahrsten Sinne des Wortes ab, die Krume wird unelastisch bis „klitschig“, die Kruste kann zu dunkel werden und sich von der Krume lösen. Da Mehl von Natur aus Enzyme enthält, der Gehalt und die Aktivität aber nicht nur je nach Sorte schwanken, sondern von Ernte zu Ernte unterschiedlich sein können, erfordert es viel Know-how und Fingerspitzengefühl, die richtige Dosis zusätzlicher enzymhaltiger Produkte wie Malz auszutarieren. Gewusst wie, hilft Malz, natürliche Schwankungen in Mehlen auszugleichen.

Aromageber mit Entfaltungspotenzial

Nicht minder entscheidend für den Einsatz von Malz ist die Sensorik. Auch hier ist Fingerspitzengefühl gefragt, zudem ein geschulter Gaumen und nicht zuletzt Kreativität und Experimentierfreude. Wie bereits erwähnt, kann das Aroma bei der Herstellung von Malz stark beeinflusst werden. Ein wesentlicher Faktor ist dabei die Temperatur – je mehr davon das Korn abbekommt, desto intensiver wird das Aroma, umso dunkler die Färbung sowohl des Malzes als auch der Backware, in der man das Malz verwendet. Helle Malzmehle und -extrakte zeichnen sich meist durch milde, honigartige Noten aus, dunkle, thermisch behandelte Malzmehle und -extrakte gehen eher in die würzige, röstige Richtung, bis hin zu kaffeeartigen Aromen.

Da es sein kann, dass bei der Herstellung einer speziellen Backware zwar viel Aroma durch die Zugabe von Malz gewünscht ist, nicht aber zusätzliche Enzymaktivität (weil das verwendete Mehl beispielsweise bereits genug davon mitbringt), gibt es auch enzym-inaktive Malzprodukte. Diese wurden so hoch erhitzt, dass die Enzyme ihre Wirkung verloren haben. So kann man größere Mengen zugeben und das volle Aroma des jeweiligen Malzes zur Geltung bringen, ohne ein unbefriedigendes Backergebnis befürchten zu müssen.

Kommt jetzt nach Craft Beer auch Craft Bread?

Malz hat sich zu einem regelrechten Trendprodukt entwickelt, was nicht zuletzt der Craft-Beer-Bewegung zu verdanken ist. Aber auch viele Bäckereien haben begonnen, mithilfe von Malz ihren Gebäcken eine ganz individuelle Note zu verleihen und sich damit aus der Masse abzuheben. „Craft“ bedeutet nichts anderes als Handwerk. Brauen und Backen sind alte, traditionelle Handwerke, vor denen Fortschritt und neue Technologien aber natürlich nicht haltgemacht haben. Malze sind ein schönes Beispiel dafür, dass Kreativität und Individualität, Können und Wissen – die Kernelemente eines Handwerkes – nicht im Widerspruch zu moderner Produktion stehen, sondern sich wunderbar ergänzen können.

Quellen:

Dr. Thomas Kunte, Jasmin Heisinger: Malz: Tradition trifft Trend. Herstellung, Einsatzmöglichkeiten & sensorischer Einfluss des Trendprodukts. backwaren aktuell 03/2019, S. 12-15

Weitere URL:

02.07.2021 - <https://vivanty.de/essen-trinken/gott-erhalt-s-malz>

07.07.2021 - <https://www.lust-auf-dresden.com/post/ofenfrisch-der-infoservice-des-wissensforum-backwaren-e-v-gott-erhalt-s-malz>

News Verbraucher

Urgetreide – Informationen vom Wissensforum Backwaren

13/08/2021 · Wolfgang Brandt · Backwaren, CezannePublishing, Einkorn, Emmer, Getreidesorten, Tuttiisensi, Urgetreide

Getreide spielt eine zentrale Rolle in unserer Ernährung. Ob in Nudeln, Brot oder Kuchen – immer ist Getreide mit im **Spiel**. Immer öfter hört man die Bezeichnung „Urgetreide“. Sorten wie Emmer oder Einkorn werden immer öfter verarbeitet und bringen neuen Geschmack in Backwaren oder auch Teigwaren. Das Wissensforum Backwaren e.V. informiert über diese und andere Getreidesorten.



Urgetreide – Informationen vom Wissensforum Backwaren e.V. – Screenshot Tutti i sensi

Alle guten Dinge sind ...? Auf jeden Fall Getreide! Denn es ist Bestandteil vieler Lebensmittel – egal ob in Nudeln, Brot oder Kuchen. Wir könnten nicht auf unsere vielfältigen Getreidesorten verzichten. Nun ist vermehrt von einem anderen Getreide die Rede: Urgetreide. Bisher fristete es ein absolutes Nischendasein. Alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für neue Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Urgetreide, wie der Name schon vermuten lässt, ist bereits seit vielen Jahren bekannt – sogar seit vielen Tausenden von Jahren. Denn in Kleinasien wurde Urgetreide schon vor 10.000 Jahren angebaut. Das urige Getreide wurde jedoch von Getreidesorten wie Weizen und Roggen weitestgehend verdrängt, da diese ertragsreicher sind. Entsprechend wurden durch Züchtung über die Jahre die Sorten selektiert. Das Urgetreide hatte das Nachsehen. Aber auch die „alten“ Sorten haben bestimmte Vorteile. Was ist nun aber Urgetreide? Alte Getreidearten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, werden Urgetreide genannt. Sie entwickelten sich vor Tausenden von Jahren aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbse, Linse und Lein zählen zu den sogenannten Gründerpflanzen, Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Da Urgetreide kein geschützter Begriff ist, werden auch alte Dinkelsorten und Waldstaudenroggen dazugezählt. Dinkel, Emmer, Einkorn, Roggen – und was noch?

Dinkel

Das wohl bekannteste Urgetreide ist Dinkel und lässt sich vielfältig einsetzen – egal ob als Beilage oder in Backwaren. Aber auch als Schrot oder Flocken rundet Dinkel Süßspeisen ab. Sein nussiges Aroma bereichert viele Leckereien. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er-Jahren sein Comeback.

Grünkern

Grünkern ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelnkörner werden vor ihrer Reife geerntet und anschließend nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe – daher auch der Name Grünkern. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkern findet seinen Weg weniger in Backwaren als mehr in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.

Einkorn

Klein, weich und goldgelb: Das ist das Einkorn. Die Farbe entsteht aufgrund des hohen Gehalts an Carotinoiden, vor allem Lutein. Dadurch erhalten Brot, Pasta sowie Gebäck eine schöne Farbe. Doch nicht nur die Farbe ist charakteristisch, sondern auch der leicht nussige Geschmack. Einkorn als Flocken eignet sich gut dazu, um Suppen, Soßen oder Bratlingen Bindung und Gehalt zu geben.

Emmer

Emmer, auch Zweikorn genannt, ist mit dem Einkorn verwandt, besitzt jedoch ein kräftigeres Aroma. Zusammen mit dem Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Die Körner sind hart und dunkel, dadurch entsteht ein etwas gröberes Mehl, das sich gut für herzhafte Brote und Nudeln eignet. Die Körner finden sich sowohl in Suppen, Salaten und Aufläufen als auch in Emmerbier.

Hirse

Hirse ist ein weitgefasster Begriff. Denn unter diesem Namen verbergen sich tatsächlich zwölf Gattungen und mehrere Arten, wie beispielsweise die Zwerghirse. Hirsemehl ist besonders in Fladenbrot beliebt, Grieß oder Flocken werden oft als Brei zubereitet. Hirse sollte allerdings aufgrund der hohen Konzentration an Tanninen nicht in größeren Mengen roh verzehrt werden.

Ur-Roggen

Nach wie vor vergessen: der Ur-Roggen. Er ist über 7.000 Jahre alt und stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient. Heute findet man ihn auch unter dem Namen Waldstaudenroggen oder Waldstaudenkorn. Die kleinen Körner des Ur-Roggen werden vor allem zu Vollmehlen verarbeitet oder geschrotet. Brotteige erhalten eine dunklere Färbung und einen leicht süßlichen Geschmack. Daher findet sich Ur-Roggen auch oft in Lebkuchen.

Kamut

Als Kulturform des Hartweizens ging Kamut – oder auch Khorasan-Weizen – aus dem wilden Emmer hervor und ist eine alte Sorte des Sommerweizens. Kamut zeichnet sich durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Charakteristisch für dieses Urgetreide ist der hohe Eiweißgehalt, der bis zu 30 Prozent höher ist als in Weizen.

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.food-monitor.de/2021/09/alles-rund-um-backtrends/>

Alles rund um Backtrends

30. September 2021 | Kommunikation, Newsletter, Ratgeber Kochen, Backen, Grillen, Ratgeber Verbraucher

Bio-Boom in Zahlen

Laut dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) verzeichnete Bio 2020 ein Umsatzplus von sattem 22,3 Prozent und legte damit etwa doppelt so stark zu wie der Lebensmittelmarkt insgesamt. Fast 15 Milliarden Euro gaben die Deutschen für Bio-Lebensmittel und -getränke aus. Ganz vorne mit dabei: Bio-Mehl.

Zitat

„Getreide ist nicht nur ein nährstoffreiches, sondern auch nachhaltiges Lebensmittel, zumindest, wenn es direkt für die menschliche Ernährung weiterverarbeitet wird und nicht in die Tiermast fließt. Nachhaltige Ernährung wird vom Trend zum Dauerbrenner werden, sie ist ein wichtiger Baustein zum Schutz unseres Planeten. Auch, wenn die Corona-Pandemie großen Schaden angerichtet hat, hat die Backbranche mit ihrem Fokus auf Getreide als Hauptzutat allen Grund, zuversichtlich in die Zukunft zu schauen.“ (CHRISTOF CRONE, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.)

So backt die Zukunft

Eine Umfrage unter Backzutatenherstellern zeigt, wo die kulinarische Reise im professionellen Bäckergeschäft in den nächsten Jahren hingeht. Und das ist gar nicht weit: Man bleibt vermutlich mehr in der Region.

„Welche fünf Trends werden Ihrer Meinung nach die Backbranche in den nächsten Jahren am meisten prägen?“ Das wollte das Wissensforum Backwaren e.V. bei einer Umfrage unter Backzutatenherstellern im Mai 2021 wissen. Aus mehr als 20 Antwortmöglichkeiten konnten die Teilnehmer fünf auswählen. Am meisten genannt wurde **Regional/Lokal**, dicht gefolgt von **Nachhaltigkeit**, **Clean Label** und **Traditioneller Herstellung**. Den fünften Platz teilten sich mit gleicher Stimmenzahl **Bio**, **Free from** und **Vegan**.

Ein eindeutiges Ergebnis, das sich mit den Überbegriffen Nachhaltigkeit und Gesundheit zusammenfassen lässt.

Eine klimaneutrale und nachhaltige Ernährung steht für viele Konsumenten inzwischen im Fokus. Im Zuge dessen gewinnen die Themen Regionalität und Bio immer mehr an Bedeutung. Auch die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten steigt. Außerdem wird mehr Transparenz gefordert, sowohl was die Zutaten als auch die Herstellung eines Lebensmittels angeht.

Heute back ich ...

Während der Pandemie liefen zu Hause die Öfen heiß – selber backen war angesagt wie nie. Indessen blieb es in vielen Bäckereien kalt. Nicht wegen der neu erwachten Backlust der Verbraucher, sondern vor allem aufgrund verwaister Innenstädte, des Rückzugs ins Homeoffice und des damit entfallenden Snack- und Café-Geschäfts. Von vielen Trends, die jetzt gefragt sind, können aber auch Bäcker wieder profitieren. Was kommt zu Hause aus dem Ofen und was beim Profi? Ein Blick auf aktuelle Backhits.

ZU HAUSE

ZU HAUSE



Haus Sarra Schweiz

Kuchen am Stiel

Sie denken an Cake Pops? Die kleinen aufgespießten Kuchen-Kugeln haben sich weiterentwickelt: „Cakesicles“ heißen die neuen Kuchen am Stiel, die Eis am Stiel zum Verwechseln ähnlich sehen. Und auch das hat Stil: Push-up Cake Pops in speziellen Formen zum Hochdrücken.

Gemüse verbacken

Gemüse ist nicht nur gesund, sondern bereichert auch so manche Back-Kreation, ob herzhaft oder süß. Der Vorteil: Karotten, Kürbis, Rote Bete, Spinat & Co. machen viele Backwaren nicht nur besonders saftig, sondern verleihen ihnen auch eine wunderschöne Farbe.

Layer, Drip & Naked Cake



Der Layer Cake ist mit seinen (häufig verschiedenfarbigen) Schichten aus Biskuit- oder Rührteig eine besonders imposante Torte.

Mit dem Charme des „Unfertigen“ kommt der Drip Cake daher, der aussieht, als wäre er gerade frisch mit Schokolade übergossen worden – eine spezielle Ganache sorgt für den Tropf-Effekt.

Beim Naked Cake fehlt schlicht die Ummantelung, hier liegt der Zauber in der direkten Offenbarung von Böden und Füllung.

BEIM PROFI



Urgetreide

Besonders im Brot- und Brötchen-Sortiment der Bäckereien wächst die Vielfalt und das hat nicht zuletzt mit vielen Getreidearten zu tun, die heute wieder im Kommen sind.

Dinkel, Einkorn und Emmer ergänzen Weizen und Roggen und sorgen so für mehr Abwechslung und größere Auswahl beim Bäckerei-Einkauf.

Weniger Zucker

Dass es auch weniger süß und trotzdem lecker geht, zeigen gerade immer mehr Bäcker mit zuckerreduzierten Gebäck-Varianten. Gar nicht so einfach, da Zucker nicht nur süß ist, sondern beim Backen auch verschiedene Funktionen erfüllt, wie dem Teig Volumen und Stabilität zu geben. Trotzdem kann weniger manchmal mehr sein und echte Profis kriegen auch das gebacken.

Vegetarisch & vegan



Natürlich hat dieser Trend auch vor den Bäckern nicht Halt gemacht. Tatsächlich sind viele Backwaren ohnehin schon von Haus aus vegan, etwa die meisten Brot- und Brötchensorten. Aber auch bei belegten Brötchen, Snacks, Kuchen und Torten erweitert sich zunehmend das Angebot an vegetarischen und veganen Alternativen. Bemerkenswert: Es greifen auch immer mehr Flexitarier zu, die keine Veganer und vielleicht auch keine Vegetarier sind, die aber ihren Konsum an tierischen Produkten reduzieren

möchten. Sei es aus gesundheitlichen oder ethischen Überlegungen oder auch aus Gründen der Nachhaltigkeit.

Beliebt bei Profi- und Hobbybäckern:



SAUERTEIG

Ob in der heimischen oder in der Profi-Backstube – es wird wieder mehr mit Sauerteig gebacken. Während für Bäcker die besondere Aromatik und die längere Frischhaltung entscheidend sind, kommt für viele Hobbybäcker die Faszination am Herstellungsprozess hinzu. Denn theoretisch braucht man nicht mehr als Mehl und Wasser, um einen eigenen Sauerteigansatz herzustellen. Den Rest erledigen Mikroorganismen.

Die Mehl-Wasser-Mischung muss dafür allerdings mehrere Tage bei einer gleichbleibenden Temperatur von 30 bis 35 °C aufbewahrt werden – das ist zu Hause gar nicht so einfach. Und auch dann entscheidet immer noch ein bisschen Glück darüber, ob sich die richtigen Mikroorganismen (nämlich Milchsäurebakterien) vermehrt haben.

Gelingsicher geht es mit Sauerteig-Starterkulturen, die es fertig zu kaufen gibt. Und hat man erst einmal einen guten Sauerteigansatz im Kühlschrank, kann man ihn immer wieder verwenden. Vorausgesetzt, man „füttert“ ihn regelmäßig. Übrigens: Nicht nur Herzhaftes wie Brot und Pizza kann man mit Sauerteig backen. Auch Kuchen und süßen Teilchen – etwa Zimtschnecken oder Donuts – verleiht er ein tolles Aroma!

Quelle: [Wissensforum Backwaren](#) 

URL: <https://www.lifepr.de/inaktiv/der-backzutatenverband-ev/Mehrheit-der-Mitglieder-des-Backzutatenverbandes-hat-zunehmende-Schwierigkeiten-bei-der-Rohstoffbeschaffung/boxid/867980>

Mehrheit der Mitglieder des Backzutatenverbandes hat zunehmende Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung

NEWS ABONNIEREN

HERAUSGEBER KONTAKTIEREN



(lifePR) (Berlin, 30.09.21) Seit Beginn der Corona-Pandemie führt der Backzutatenverband regelmäßig Umfragen unter seinen Mitgliedern durch, um zu erfassen, wie sich die Lage für die Unternehmen darstellt und im Verlauf entwickelt. Schon in vergangenen Umfragen zeichneten sich Schwierigkeiten beim Thema Rohstoffversorgung ab. Dies wird in der letzten, im September durchgeführten Erhebung nun noch einmal ganz deutlich.

Fast 80 Prozent der Umfrageteilnehmer gaben hier an, dass sich die Beschaffung von Rohstoffen in den vergangenen Monaten verschlechtert habe. Bei der Umfrage im Mai waren es noch rund 30 Prozent gewesen, die (zeitweise) Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung seit Beginn der Pandemie verzeichneten, und rund 40 Prozent, die diese in den nächsten zwölf Monaten erwarteten. Die Ergebnisse zeigen also eine deutliche Zunahme der Problematik, die die Prognose aus dem Mai klar übersteigt.

„Die tatsächlichen Auswirkungen der Corona-Pandemie sowie der überlasteten Produktionen auf den Rohstoffsektor zeigen sich erst jetzt in ihrer ganzen Tragweite. Betroffen sind insbesondere die langen internationalen Lieferketten und dadurch potenziell alle auf diesem Weg transportierten Rohstoffe. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Situation weiterentwickelt, eine zeitnahe Entspannung ist jedoch nicht zu erwarten,“ so Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbandes.

Der Backzutatenverband e.V.

Der Backzutatenverband e.V. ist der Branchenzusammenschluss und die Interessensvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handwerksbäcker, Großbäcker einschließlich Brotindustrie und Konditoreien. In den letzten Jahren hat der Bereich der Gastronomie und Lieferungen an andere Großverbraucher an Bedeutung gewonnen. Mit seinen 44 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband e.V. den Großteil der Branche.

Weitere URL:

<https://www.it-it-prof.de/2021/09/30/mehrheit-der-mitglieder-des-backzutatenverbandes-hat-zunehmende-schwierigkeiten-bei-der-rohstoffbeschaffung/>

<https://www.newsonline24.net/2021/09/mehrheit-der-mitglieder-des-backzutatenverbandes-hat-zunehmende-schwierigkeiten-bei-der-rohstoffbeschaffung/>

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

Alles rund um Backtrends

ID: 1930679

Infohäppchen für Ihre Redaktion

Ein Presseservice des Wissensforum Backwaren e.V.



(firmenpresse) - Bio-Boom in Zahlen

Laut dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.

(BÖLW) verzeichnete Bio 2020 ein Umsatzplus von satten

22,3 Prozent und legte damit etwa doppelt so stark zu wie

der Lebensmittelmarkt insgesamt. Fast 15 Milliarden Euro gaben die Deutschen für Bio-Lebensmittel und -getränke aus. Ganz vorne mit dabei: Bio-Mehl.

Zitat

„Getreide ist nicht nur ein nährstoffreiches, sondern auch nachhaltiges Lebensmittel, zumindest, wenn es direkt für die menschliche Ernährung weiterverarbeitet wird und nicht in die Tiermast fließt. Nachhaltige Ernährung wird vom Trend zum Dauerbrenner werden, sie ist ein wichtiger Baustein zum Schutz unseres Planeten. Auch, wenn die Corona-Pandemie großen Schaden angerichtet hat, hat die Backbranche mit ihrem Fokus auf Getreide als Hauptzutat allen Grund, zuversichtlich in die Zukunft zu schauen.“

CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

So backt die Zukunft

Eine Umfrage unter Backzutatenherstellern zeigt, wo die kulinarische Reise im professionellen Bäckergeschäft in den nächsten Jahren hingeht. Und das ist gar nicht weit: Man bleibt vermutlich mehr in der Region.

„Welche fünf Trends werden Ihrer Meinung nach die Backbranche in den nächsten Jahren am meisten prägen?“ Das wollte das Wissensforum Backwaren e.V. bei einer Umfrage unter Backzutatenherstellern im Mai 2021 wissen. Aus mehr als 20 Antwortmöglichkeiten konnten die Teilnehmer fünf auswählen. Am meisten genannt wurde Regional/Lokal, dicht gefolgt von Nachhaltigkeit, Clean Label und Traditioneller Herstellung. Den fünften Platz teilten sich mit gleicher Stimmenzahl Bio, Free from und Vegan.

Ein eindeutiges Ergebnis, das sich mit den Überbegriffen Nachhaltigkeit und Gesundheit zusammenfassen lässt.

Eine klimaneutrale und nachhaltige Ernährung steht für viele Konsumenten inzwischen im Fokus. Im Zuge dessen gewinnen die Themen Regionalität und Bio immer mehr an Bedeutung. Auch die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten steigt. Außerdem wird mehr Transparenz gefordert, sowohl was die Zutaten als auch die Herstellung eines Lebensmittels angeht.

URL: <https://www.webbaecker.de/bzv-backmittler-leiden-zunehmend-unter-covid-19-folgen/>

ROHSTOFFE + ENTWICKLUNGEN

BZV: Backmittler leiden zunehmend unter Covid-19-Folgen

🕒 Freitag, 1. Oktober 2021

Berlin. (bzv / eb) Rohstoffbeschaffung ist für die Mitglieder des **Backzutatenverbands** Berlin/Wien (BZV) um so wichtiger, je mehr sich die Covid-19-Folgen in den weltweiten Lieferketten offenbaren. Monetär spürbar wird die sukzessive Rohstoffverknappung irgendwann wohl auch. Wobei diese Aussicht nicht das Thema des Verbands ist, der mit seiner jüngsten Aussendung schlicht auf die zunehmenden Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung hinweist wie folgt:

Seit Beginn der Corona-Pandemie führt der Backzutatenverband regelmäßig Umfragen unter seinen Mitgliedern durch, um zu erfassen, wie sich die Lage für die Unternehmen darstellt und im Verlauf entwickelt. Schon in vergangenen Umfragen zeichneten sich Schwierigkeiten beim Thema Rohstoffversorgung ab. Dies wird in der letzten, im September durchgeführten Erhebung nun noch einmal ganz deutlich.

Fast 80 Prozent der Umfrageteilnehmer gaben hier an, dass sich die Beschaffung von Rohstoffen in den letzten Monaten verschlechtert habe. Bei der Umfrage im Mai waren es noch rund 30 Prozent, die partiell Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung seit Beginn der Pandemie verzeichneten, und rund 40 Prozent, die diese in den nächsten zwölf Monaten erwarteten. Die Ergebnisse zeigen also eine deutliche Zunahme der Problematik, die die Prognose aus dem Mai klar übersteigt.

Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbands: «Die tatsächlichen Auswirkungen der Corona-Pandemie sowie der überlasteten Produktionen auf den Rohstoffsektor zeigen sich erst jetzt in ihrer ganzen Tragweite. Betroffen sind insbesondere die langen internationalen Lieferketten und dadurch potenziell alle auf diesem Weg transportierten Rohstoffe. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Situation weiterentwickelt, eine zeitnahe Entspannung ist jedoch nicht zu erwarten.»



Alles rund um Backtrends

 Klicken Sie hier mit der rechten Maustaste, oder tippen und halten Sie hier gedrückt, um Bilder herunterzuladen. Aus Datenschutzgründen hat Outlook das automatische Herunterladen dieses Bilds aus dem Internet verhindert.
Alles rund um Backtrends

Bio-Boom in Zahlen

Laut dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) verzeichnete Bio 2020 ein Umsatzplus von satten 22,3 Prozent und legte damit etwa doppelt so stark zu wie der Lebensmittelmarkt insgesamt. Fast 15 Milliarden Euro gaben die Deutschen für Bio-Lebensmittel und -getränke aus. Ganz vorne mit dabei: Bio-Mehl.

Zitat

„Getreide ist nicht nur ein nährstoffreiches,...

... mehr

URL: <https://www.food-monitor.de/2021/10/vertraeglichkeit-von-brot-steht-immer-wieder-in-der-diskussion/>

Verträglichkeit von Brot steht immer wieder in der Diskussion

21 . Oktober 2021 | Ernährung, Bewegung und Gesundheit

FODMAP – ein schwer verdauliches Missverständnis? Lange ging es vor allem um die Verträglichkeit von enthaltenem Klebereiweiß Gluten. Eine nachweisbare Unverträglichkeit gegen Gluten, also eine Zöliakie, liegt aber nur bei einem sehr kleinen Teil der

*... Dieser Beitrag ist für Abonnenten unseres professionellen Informationsdienstes.
Frei zugängliche Beiträge sowie den Newsletter für Verbraucher finden Sie hier.*

Login für Abonnenten

Benutzername oder E-Mail

Passwort

☐ Angemeldet bleiben

ANMELDUNG

URL: <https://www.backnetz.eu/auf-den-punkt-gebracht-wo-baecker-jetzt-profitieren/>

BOOKMARKS + BOOKS

Auf den Punkt gebracht: Wo Bäcker jetzt profitieren

🕒 Dienstag, 26. Oktober 2021

Berlin. (wifo) Die Auswirkungen von Covid-19 auf das Kaufverhalten der Verbraucher im Hinblick auf Brot und Backwaren sind vielfältig. Während viele Betriebe unter dem Wegfall der Laufkundschaft in Innenstädten und an Bahnhöfen und der Schließung der Café-Bereiche leiden, können Bäckereien in Wohngebieten vom Home-Office-Alltag profitieren und neue Kunden hinzugewinnen – heißt es im jüngsten «**backwaren aktuell**» aus der Feder des des **Wissensforums Backwaren**. Im Zuge der Pandemie ist demnach die Wertschätzung für **lokale, handwerklich hergestellte Produkte** gestiegen und die Verbraucher entdecken «den Bäcker um die Ecke» wieder für sich. Auch das Thema Vorratshaltung hat an Bedeutung gewonnen – ein wichtiges Stichwort für Bäcker: pasteurisieren. Eine zentrale Entwicklung, die durch die Pandemie massiv beschleunigt wurde, ist die zunehmende Digitalisierung und der Anstieg des Online-Handels – auch im Lebensmittelbereich. Hier sind die Themen **kontaktlose Bezahlssysteme und Online-Shop** als Herausforderungen, aber eben auch Chance, zu nennen. Insgesamt ist festzuhalten: Trotz all der Beschränkungen und Entbehrungen bietet sich für Bäckereien in dieser Zeit an der einen oder anderen Stelle die Möglichkeit, ihr Geschäft weiterzuentwickeln, neue Kunden zu gewinnen und aktuelle Trends zu besetzen – erörtert Hanna Neumann, Trade Marketing Managerin bei Zeelandia in Frankfurt, für Sie in der genannten Publikation, die auf der Website des Wissensforums auch schon zum **Download** bereitsteht.

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/auf-den-punkt-gebracht-wo-baecker-jetzt-profitieren/>

URL: <https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/Wissensforum-Backwaren-e-V-relauncht-Fachbroschuere-Fehler-bei-Kleingebaeck-Brot/boxid/877083>

Wissensforum Backwaren e.V. relaucht Fachbroschüre "Fehler bei Kleingebäck & Brot"

NEWS ABONNIEREN

HERAUSGEBER KONTAKTIEREN



Verband setzt grafische und inhaltliche Überarbeitung seiner Publikationen fort

(lifePR) (Berlin, 01.12.21) Nach dem Relaunch der Broschüren „WAS SIND BACKMITTEL?“ (2019) und „BACKHEFE – NATÜRLICH REIN“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT“. Die aktualisierte Fassung steht ab sofort auf der Webseite www.wissensforum-backwaren.de zum kostenlosen Download zur Verfügung und richtet sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler des Bäckerhandwerks und Fachlehrer.

Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krume, Kälteführungen & Halbgebackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot, Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgelistet, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten.

„Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt Markus Hombach, Leitung der IREKS Backakademie, im Vorwort. Er sowie das ganze Team der IREKS Backakademie waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft. „Oftmals resultieren Gebäckfehler aus einer Kombination verschiedener Faktoren“, so Hombach weiter. „Die Basis für die Herstellung von qualitativ einwandfreien Backwaren bilden der Einsatz hochwertiger Rohstoffe und die genaue Beachtung von Rezeptur und Prozessparametern.“

Die erstmals 2006 erschienene Broschüre – damals unter dem Titel „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung“ – wurde im Zuge des Relaunches komplett überarbeitet, neben der Prüfung und Überarbeitung der Texte wurden auch das Layout erneuert und das Bildmaterial vollständig ausgetauscht.

„Fehler bei der Herstellung von Gebäck zu vermeiden ist ein essenzielles Thema unserer Branche, die entsprechenden Broschüren gehörten schon immer zu denen, die am häufigsten bei uns nachgefragt wurden, ganz besonders die zu Brot und Kleingebäck. Daher freue ich mich sehr, dass wir diese nun auch wieder in einer zeitgemäßen und ansprechenden Form zu Verfügung stellen können“, kommentiert Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V., der zeitgleich als Herausgeber dieser und weiterer Fachbroschüren fungiert. „Die Broschüre ist eigentlich ein Must-have für jeden, der Backwaren herstellt. Die übersichtliche Darstellung und die detaillierte Bebilderung machen es ganz einfach, Gebäckfehler zu identifizieren und zu beheben.“ Und mit einem Blick in die Zukunft: „Wir werden den Relaunch unserer Broschüren auf jeden Fall weiter fortsetzen, um weiterhin ein breites Themenspektrum zeitgemäß abzudecken.“

Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/>

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

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“.

URL: <https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/01-12-2021-gebaeckfehler-aufdecken/>



Das Wissensforum Backwaren bietet eine Reihe von Fachbroschüren an. (Foto: Wissensforum Backwaren)

Gebäckfehler aufdecken

01.12.2021 | [Verbände](#) | [BÄKO magazin Redaktion](#)

Nach dem Relaunch der Broschüren „Was sind Backmittel?“ (2019) und „Backhefe – Natürlich rein“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „Fehler bei Kleingebäck & Brot“.

Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krume, Kälteführungen & Halbgebackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot, Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgelistet, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten.

Gebäckfehler aus einer Kombination verschiedener Faktoren

„Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt Markus Hombach, Leitung der IREKS Backakademie, im Vorwort. Er sowie das ganze Team der IREKS Backakademie waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft. „Oftmals resultieren Gebäckfehler aus einer Kombination verschiedener Faktoren“, erklärt Hombach weiter. „Die Basis für die Herstellung von qualitativ einwandfreien Backwaren bilden der Einsatz hochwertiger Rohstoffe und die genaue Beachtung von Rezeptur und Prozessparametern.“ Die erstmals 2006 erschienene Broschüre – damals unter dem Titel „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung“ – wurde im Zuge des Relaunches komplett überarbeitet, neben der Prüfung und Überarbeitung der Texte wurden auch das Layout erneuert und das Bildmaterial vollständig ausgetauscht.

„Fehler bei der Herstellung von Gebäck zu vermeiden ist ein essenzielles Thema unserer Branche, die entsprechenden Broschüren gehörten schon immer zu denen, die am häufigsten bei uns nachgefragt wurden, ganz besonders die zu Brot und Kleingebäck. Daher freue ich mich sehr, dass wir diese nun auch wieder in einer zeitgemäßen und ansprechenden Form zu Verfügung stellen können“, kommentiert Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren, der zeitgleich als Herausgeber dieser und weiterer Fachbroschüren fungiert. „Die Broschüre ist eigentlich ein Must-have für jeden, der Backwaren herstellt. Die übersichtliche Darstellung und die detaillierte Bebilderung machen es ganz einfach, Gebäckfehler zu identifizieren und zu beheben.“

Und mit einem Blick in die Zukunft: „Wir werden den Relaunch unserer Broschüren auf jeden Fall weiter fortsetzen, um weiterhin ein breites Themenspektrum zeitgemäß abzudecken.“ Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/

Weitere Artikel zu:

[Wissensforum Backwaren](#)

02.12.2021 – BÄKO-magazin-Newsletter

URL: Newsletter



Wissensforum Backwaren

FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT

NEUE BACKAKADEMIE

GEBÄCKFEHLER AUFDECKEN

Nach dem Relaunch der Broschüren „Was sind Backmittel?“ (2019) und „Backhefe – Natürlich rein“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „Fehler bei Kleingebäck & Brot“.

[weiter >](#)

URL: <https://www.webbaecker.de/gebaeckfehler-wissensforum-ueberarbeitet-fachbroschuere/>

BOOKMARKS + BOOKS

Gebäckfehler: Wissensforum überarbeitet Fachbroschüre

Freitag, 3. Dezember 2021

Berlin. (wifo) «Fehler bei Kleingebäck und Brot» 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 Gebäckfehler informieren. «Tritt ein Fehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden», schreibt im Vorwort Markus Hombach, Leitung der Ireks Backakademie. Er sowie das gesamte Team in Kulmbach waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft.

URL: Newsletter

BOOKMARKS + BOOKS

17. Gebäckfehler: Wissensforum überarbeitet Fachbroschüre

Berlin. (03.12. / wifo) «Fehler bei Kleingebäck und Brot» heißt die gerade aktualisierte Fachbroschüre des Wissensforums Backwaren, die ab sofort auf der Webseite des Vereins zum kostenlosen Download bereit steht. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben, wie Bäcker und Berufsschüler.

URL: Newsletter

14. Ursache von Gebäckfehlern – überarbeitete Broschüre zum Download



Das Wissensforum Backwaren hat die Fachbroschüren „FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT“ überarbeitet. Die aktualisierte Fassung steht zum kostenlosen Download bereit und richtet sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler und Fachlehrer. Die Broschüre geht den Ursachen von Fehlern auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt. „Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt Markus Hombach, Leiter der IREKS Backakademie, in seinem Vorwort. Er und sein Team waren als Autoren für die Broschüre tätig.

BOOKMARKS + BOOKS

Gebäckfehler: Wissensforum überarbeitet Fachbroschüre

🕒 Freitag, 3. Dezember 2021

Berlin. (wifo) «Fehler bei Kleingebäck und Brot» 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 Gebäckfehler informieren. «Tritt ein Fehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden», schreibt im Vorwort Markus Hombach, Leitung der Ireks Backakademie. Er sowie das gesamte Team in Kulmbach waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft.

4. Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ neu aufgelegt

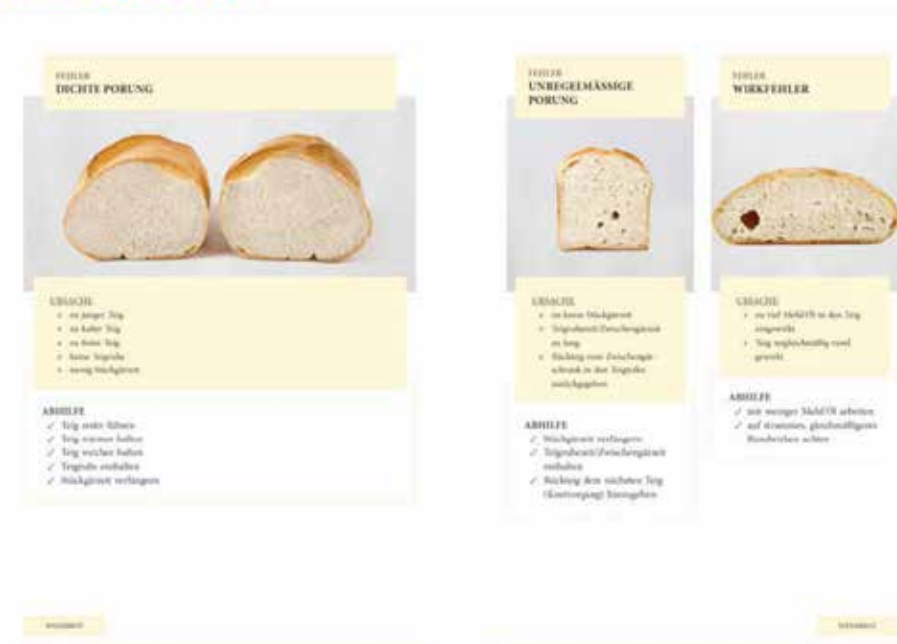


Foto: Wissensforum Backwaren e.V. / IREKS GmbH 2021

Das Wissensforum Backwaren hat die Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, die zuerst 2006 erschienen ist, neu aufgelegt. In der Broschüre, die sich an Bäcker, Berufsschüler des Bäckerhandwerks und an Fachlehrer wendet, werden typische Fehler in Text und Bild vorgestellt, mögliche Ursachen benannt und Wege zur Fehlervermeidung aufgezeigt. Der Text der Broschüre wurde überarbeitet, das Layout modernisiert und die Bilder vollständig ausgetauscht. Die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ kann kostenfrei [Homepage des Wissensforum Backwaren e.V.](#) heruntergeladen werden.

So beseitigen Sie Fehler bei Kleingebäck & Brot

08.12.2021



Ärgern Sie sich auch manchmal über die Qualität Ihrer Backwaren? Kommt es häufiger zu Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack? Jetzt gibt es professionelle Hilfe: Die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, die das **Wissensforum Backwaren** gerade überarbeitet hat. Sie geht den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe.

Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krume, Kälteführungen & Halbgebackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot, Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgelistet, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten. **Sie können es hier kostenlos als PDF herunterladen.**

„Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt **Markus Hombach**, Leitung der **Ireks-Backakademie**, im Vorwort. Er sowie das ganze Team der Ireks-Backakademie waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft. „Oftmals resultieren Gebäckfehler aus einer Kombination verschiedener Faktoren“, so Hombach weiter. „Die Basis für die Herstellung von qualitativ einwandfreien Backwaren bilden der Einsatz hochwertiger Rohstoffe und die genaue Beachtung von Rezeptur und Prozessparametern.“

„Fehler bei der Herstellung von Gebäck zu vermeiden ist ein essenzielles Thema unserer Branche, die entsprechenden Broschüren gehörten schon immer zu denen, die am häufigsten bei uns nachgefragt wurden, ganz besonders die zu Brot und Kleingebäck. Daher freue ich mich sehr, dass wir diese nun auch wieder in einer zeitgemäßen und ansprechenden Form zu Verfügung stellen können“, kommentiert **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren.

URL: <https://www.newsonline24.net/2021/12/digitale-ausgabe-der-backwaren-aktuell-erschiene/>

Digitale Ausgabe der backwaren aktuell erschienen

Veröffentlicht am 8. Dezember 2021

- ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. abrufbar
- im Fokus: Weizen, Süßstoffe, Dekorpuder und Spezialmargarinen
- außerdem: neue Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden

Die neue *backwaren aktuell* ist da. In der Winterausgabe 03/2021 geht es vor allem um Rohstoff- und Produktkunden. Vier ausführliche Fachartikel behandeln die Vorurteile gegen Weizen, den richtigen Umgang mit Dekorpuder, Wissenswertes rund um Spezialmargarinen sowie die Geschichte der Süßstoffe. Den Abschluss bildet wie immer die Lebensmittelrechtskolumne von meyer.rechtsanwälte, diesmal sind die ab Januar 2022 rechtlich verbindlichen Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden das Thema. Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden: https://wissensforum-backwaren.de/wp-content/uploads/2021/12/03-2021-backwaren-aktuell_web.pdf

backwaren aktuell erscheint von nun an ausschließlich digital und wird nicht mehr gedruckt. Interessenten werden auf Wunsch automatisch beim Erscheinen einer neuen Ausgabe informiert. Hierfür schreiben Sie bitte eine kurze E-Mail an info@wissensforum-backwaren.de.

Die Fachpublikation *backwaren aktuell* des Wissensforum Backwaren e.V. wird dreimal jährlich veröffentlicht und richtet sich vornehmlich an Akteure der backenden Branche, aber auch an interessierte Laien und Journalisten. Experten informieren hier über spezielle Rohstoffe und Produkte, Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und geben Antworten auf ernährungsphysiologische Fragen.

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

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation "backwaren aktuell".

Firmenkontakt und Herausgeber der Meldung:

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

Neustädtische Kirchstr. 7A

10117 Berlin

Telefon: +49 (30) 6807223-20

Telefax: +49 (30) 6807223-29

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

Ansprechpartner:

Christof Crone

Wissensforum Backwaren e.V.

Telefon: +49 (30) 6807223-20

Fax: +49 (228) 9697-777

Weiterführende Links

- [Originalmeldung dem Wissensforum Backwaren e.V. – Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V.](#)
- [Alle Meldungen dem Wissensforum Backwaren e.V. – Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V.](#)

Für die oben stehende Pressemitteilung ist allein der jeweils angegebene Herausgeber (siehe Firmenkontakt oben) verantwortlich. Dieser ist in der Regel auch Urheber des Presstextes, sowie der angehängten Bild-, Ton-, Video-, Medien- und Informationsmaterialien. Die United News Network GmbH übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Auch bei Übertragungsfehlern oder anderen Störungen haftet sie nur im Fall von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Bitte klären Sie vor einer Weiterverwendung urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Genehmigung durch die United News Network GmbH gestattet.

Weitere URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/Digitale-Ausgabe-der-backwaren-aktuell-erschiene/boxid/878300>



WINTERAUSGABE JETZT ABRUFBAR

Die digitale Ausgabe der „backwaren aktuell“ ist erschienen und ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren abrufbar. Im Fokus: Weizen, Süßstoffe, Dekorpuder und Spezialmargarinen. Außerdem: neue Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden.

[weiter >](#)

BÄKO-magazin > Aktuell > Branche aktuell > Winterausgabe jetzt ab rufbar



Cover der „backwaren aktuell 03/2021“ (Foto: Wissensforum Backwaren e.V.)

Artikel Fakten

Autor: BÄKO magazin Redaktion
Datum: 09.12.2021
Seiten: 1
Schlagwörter: Backwaren aktuell
| Backgrundstoffe | Margarine

Firmen

Wissensforum
Backwaren

[weiter >](#)

Winterausgabe jetzt abrufbar

09.12.2021 | Branche aktuell | BÄKO magazin Redaktion

Die digitale Ausgabe der „backwaren aktuell“ ist erschienen und ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren abrufbar. Im Fokus: Weizen, Süßstoffe, Dekorpuder und Spezialmargarinen. Außerdem: neue Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden.

In der Winterausgabe 03/2021 geht es vor allem um Rohstoff- und Produktkunden. Vier ausführliche Fachartikel behandeln die Vorurteile gegen Weizen, den richtigen Umgang mit Dekorpuder, Wissenswertes rund um Spezialmargarinen sowie die Geschichte der Süßstoffe. Den Abschluss bildet wie immer die Lebensmittelrechtskolumne von meyer.rechtsanwälte, diesmal sind die ab Januar 2022 rechtlich verbindlichen Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden das Thema. Die Ausgabe kann [hier](#) auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden.

Ausschließlich digital

„backwaren aktuell“ erscheint von nun an ausschließlich digital und wird nicht mehr gedruckt. Interessenten werden auf Wunsch automatisch beim Erscheinen einer neuen Ausgabe informiert.

Weitere Artikel zu:

[Wissensforum Backwaren](#)

Weitere URL:

<https://www.it-it-prof.de/2021/12/08/digitale-ausgabe-der-backwaren-aktuell-erschienenen/>

URL: <https://www.backwelt.de/newsview/ursache-von-gebaeckfehlern-ueberarbeitete-broschuere-zum-download.html>

Ursache von Gebäckfehlern – überarbeitete Broschüre zum Download

📅 09.12.2021 10:27



📌 Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren hat die Fachbroschüren „FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT“ überarbeitet. Die aktualisierte Fassung **steht zum kostenlosen Download bereit** und richtet sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler und Fachlehrer. Die Broschüre geht den Ursachen von Fehlern auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt. „Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt Markus Hombach, Leiter der IREKS Backakademie, in seinem Vorwort. Er und sein Team waren als Autoren für die Broschüre tätig.

[zu den tagesaktuellen News](#)

10.12.2021 – backnetz.eu (1 weitere URL)

URL: <https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2021-zum-download/>

BOOKMARKS + BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2021 zum Download

🕒 Freitag, 10. Dezember 2021

Berlin. (wifo) Die Themen der dritten und damit letzten Ausgabe 2021 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, sind breit gefächert und drehen sich um Weizen, Süßstoffe, Dekorpuder und Spezialmargarinen. Außerdem: neue Vorgaben zu Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden durch die Europäische Kommission. Die Überschriften der Fachbeiträge:

- Vorsicht – Weizen macht nicht dumm: Werbung mit Fehlinformation und warum sie sich nicht lohnt
- Dekorpuder: Schneeweißes Finish für zauberhafte Gebäcke
- Trendgerecht und leistungsstark: Spezialmargarinen in der modernen Bäckerei
- 134 Jahre Süßstoff: Made in Germany – Rückblick und Ausblick
- Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts: Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2021-zum-download/>

URL: <https://www.food-monitor.de/2021/12/mehr-als-nur-bratling-der-neue-gruenkern-genuss/>

Mehr als nur Bratling: Der neue Grünkern-Genuss

14. Dezember 2021 | Ratgeber Verbraucher, Warenkunde Getreide

Lange haftete Grünkern ein wenig charmantes und wenig genussvolles Image an. Man verband mit ihm vor allem die Öko-Bewegung der 80er-Jahre, Bratlinge und vielleicht ein nährhaftes Essen, aber ganz sicher kein kulinarisches Highlight.



Dabei beginnt die Geschichte des Grünkerns schon viel früher und hat allerlei spannende Fakten auf Lager. Heute ist der Grünkern angesagt wie nie und längst ist klar: Er ist vielseitig einsetzbar – und echt lecker!

Um gleich einem häufigen Missverständnis vorzubeugen: Grünkern ist keine eigene Getreidesorte, sondern nichts anderes als unreif geernteter Dinkel. Aber warum sollte man ein Getreide unreif ernten?, fragt man sich da zu Recht. Und tatsächlich wurde diese Idee nur aus der Not heraus geboren, da Mitte des 17. Jahrhunderts schlechtes Wetter immer wieder zu Ernteaussfällen führte und man schließlich beschloss, die Körner lieber gleich vom Feld zu holen, bevor sie der Schimmel befallen konnte. Reif oder unreif, egal, es würde sich schon eine Lösung finden. Und die fand sich.

Vom unreifen Getreide zum aromatischen Hungerstiller

Natürlich hat es Gründe, warum man Dinkel eigentlich erst erntet, wenn er reif ist. Ein wichtiger ist die Ausbildung von Stärke. Unreifer Dinkel ist noch sehr feucht – hat also einen hohen Wasseranteil – und verdirbt daher schnell. Also trocknete man ihn, anfangs noch in der Restwärme der Backhäuser, später in Malz- und Flachsdarren, noch später in eigenen Grünkern Darren. Über die Jahre und Jahrhunderte hinweg entwickelte sich der Trocknungsprozess stetig weiter, heute erfolgt er in speziellen Heißluftanlagen. Das Trocknen („Darren“) macht Grünkern nicht nur haltbar, es verleiht ihm auch sein typisches, rauchig-würziges Aroma.



Historische Grünkerndarre

Grünkern und Dinkel: Gleicher Samen, anderes Korn

Die frühe Ernte sowie das Darren führen dazu, dass sich Grünkern deutlich von Dinkel unterscheidet, auch wenn es sich letztlich um das gleiche Getreide handelt. Das betrifft Aromatik wie Inhaltsstoffe und ganz entscheidend: das enthaltene Eiweiß. Gluten, das berühmte Klebereiweiß, das ein Getreide beziehungsweise daraus hergestelltes Mehl überhaupt erst backfähig macht, sorgt normalerweise für Elastizität und Stabilität eines Teiges, der so Gasbläschen in sich einschließen und aufgehen kann. Dinkelteige haben diese Eigenschaft, Grünkernteige aber nicht. Was bedeutet: Man kann mit Grünkern nicht backen. Jedenfalls kein Brot, wie wir es gewohnt sind.

Luxusprobleme für die von Hungersnöten heimgesuchte Bevölkerung von vor über 300 Jahren, die aus Grünkern kurzerhand Suppen und Eintöpfe herstellte, das geht nämlich ganz wunderbar. Menschen mit einer Zöliakie (also einer Glutenunverträglichkeit) müssen Grünkern dennoch meiden. Das Gluten im Grünkern tut zwar beim Backen nicht mehr, was es soll, bei Zöliakie-Patienten aber immer noch, was es nicht soll. Menschen ohne Zöliakie müssen sich aber keine Sorgen machen und können das aromatische Korn mit all seinen Inhaltsstoffen genießen.

Ein Getreide mit deutscher Geschichte

Grünkern ist eine deutsche Erfindung. Es waren die hungrigen Bauern des heutigen Baulands, einer Region im Nordosten Baden-Württembergs, die auf die Idee kamen, den Dinkel frühzeitig vom Feld zu holen und zu darren. Kein Wunder, denn die Gegend ist auch als „Badisch Sibirien“ bekannt – hier war man schlechtes Wetter gewohnt und ging lieber kein Risiko ein. Außerdem hat der Dinkelanbau in Süddeutschland von jeher eine lange Tradition, denn Dinkel ist robust und gerade die Sorte „Bauländer Spelz“ gut geeignet für trockene und nährstoffarme Böden, wie es sie im Bauland gibt.

Und so ist der „Fränkische Grünkern“ heute eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf nur aus unreifem Dinkel der Sorte „Bauländer Spelz“ hergestellt werden. Aussaat, Ernte und Darre müssen zudem in fünf Landkreisen in Baden-Württemberg und Bayern durchgeführt werden. Sonst ist es zwar auch Grünkern, aber eben kein echter Fränkischer Grünkern.

Angesagte Grünkern-Küche

Was damals Leben rettete und worauf man sich auch später immer wieder besann, wenn die Zeiten schlecht waren, verlor nach und nach an Bedeutung. Zumal neue Züchtungen des viel ertragreicheren Weizens den Dinkelanbau in den Schatten stellten und somit auch die Herstellung von Grünkern. Grünkern ging es wie vielen Lebensmitteln: Ihm haftete das Image der schlechten Zeit, des Arme-Leute-Essens, des Verzichts an. Wer will das schon, wenn die Zeiten gerade rosig sind?

Das hat sich inzwischen jedoch geändert. Nachdem die 80er-Jahre dem Grünkern schon einmal zu neuer Aufmerksamkeit verholfen, ist er heute wieder im Kommen. Und zwar nicht mehr als staubiger Bratling. Immer mehr Freunde der Kulinarik – vom Sternekoch bis zum Foodblogger und hin zum experimentierfreudigen Kochanfänger entdecken die Vielseitigkeit des Grünkern. Natürlich halten sich nach wie vor Suppen und Eintöpfe, auch Bratlinge finden noch ihren Weg von der Pfanne auf den Teller. Es geht inzwischen aber auch innovativer – und vor allem internationaler.

Die Kreativität unserer heutigen Foodies lässt Grünkern in neuem Glanz erstrahlen und dem Leser das Wasser im Mund zusammenlaufen: Grünkern-Risotto mit Kräuterseitlingen und Radicchio, Grünkern-Salat mit Granatapfel und Minze, mit Grünkern gefüllte Auberginenröllchen, Grünkern-Pilaw mit Spinat und Kichererbsen, Vegane Grünkern-Curry-Pfanne, Grünkern-Bolognese, Chili sin carne mit Grünkern ... Und selbst Brot kann man heute daraus backen. Gewusst wie, die richtige Mischung macht's. Und Sauerteig natürlich.

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“.

Quelle: [Wissensforum Backwaren](http://www.wissensforum-backwaren.de) [↗](#)



Christine Dicker · 19. Dez 2021 · 3 Min. Lesezeit



Alles rund um Backtrends

- HINTERGRUND -



Auch vegan ist stark gefragt: diese Muffins kommen noch dazu in einer grünen Hülle. Foto: CMS.

„Welche fünf Trends werden Ihrer Meinung nach die Backbranche in den nächsten Jahren am meisten prägen?“ Das wollte das Wissensforum Backwaren e.V. bei einer Umfrage unter Backzutatenherstellern im Mai 2021 wissen. Regional/Lokal, dicht gefolgt von Nachhaltigkeit, Clean Label und Traditioneller Herstellung sowie Bio, Free from und Vegan waren die meist genannten Trends. Ein eindeutiges Ergebnis, das sich mit den Überbegriffen Nachhaltigkeit und Gesundheit zusammenfassen lässt.

Eine klimaneutrale und nachhaltige Ernährung steht für viele Konsumenten inzwischen im Fokus. Im Zuge dessen gewinnen die Themen Regionalität und Bio immer mehr an Bedeutung. Auch die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Produkten steigt. Außerdem wird mehr Transparenz gefordert, sowohl was die Zutaten als auch die Herstellung eines Lebensmittels angeht.

Das bestätigt auch der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW), laut dem Bio 2020 ein Umsatzplus von satten 22,3 % verzeichnete und damit etwa doppelt so stark zulegte wie der Lebensmittelmarkt insgesamt. Fast 15 Milliarden Euro gaben die Deutschen für Bio-Lebensmittel und -getränke aus. Ganz vorne mit dabei: Bio-Mehl.

Heute back ich ...

Während der Pandemie liefen zu Hause die Öfen heiß – selber backen war angesagt wie nie. Indessen blieb es in vielen Bäckereien kalt. Nicht wegen der neu erwachten Backlust der Verbraucher, sondern vor allem aufgrund verwaister Innenstädte, des Rückzugs ins Homeoffice und des damit entfallenden Snack- und Café-Geschäfts. Von vielen Trends, die jetzt gefragt sind, können aber auch Bäcker wieder profitieren. Was kommt zu Hause aus dem Ofen und was beim Profi? Ein Blick auf aktuelle Backhits.

Backtrends zu Hause



Kuchen am Stiel - auch das ist ein neuer Trend.
Foto: Zeelandia.

Kuchen am Stiel: Bei Kuchen am Stiel denkt jeder an Cake Pops. Die kleinen aufgespießten Kuchen-Kugeln haben sich aber weiterentwickelt: „Cakesicles“ heißen die neuen Kuchen am Stiel, die Eis am Stiel zum Verwechseln ähnlich sehen. Und auch das hat Stil: Push-up Cake Pops in speziellen Formen zum Hochdrücken.

Gemüse verbacken: Gemüse ist nicht nur gesund, sondern bereichert auch

so manche Back-Kreation, ob herzhaft oder süß. Der Vorteil: Karotten, Kürbis, Rote Bete, Spinat & Co. machen viele Backwaren nicht nur besonders saftig, sondern verleihen ihnen auch eine wunderschöne Farbe.



Sieht aus, als wäre er gerade frisch mit Schokolade übergossen: der Drip Cake. Foto: Martin Braun

Layer, Drip & Naked Cake: Der Layer Cake ist mit seinen (häufig verschiedenfarbigen) Schichten aus Biskuit- oder Rührteig eine besonders imposante Torte. Mit dem Charme des „Unfertigen“ kommt der Drip Cake daher, der aussieht, als wäre er gerade frisch mit Schokolade übergossen worden – eine spezielle Ganache sorgt für den Tropf-Effekt. Beim Naked Cake fehlt schlicht die Ummantelung, hier liegt der Zauber in der direkten Offenbarung von Böden und

Füllung.

Backtrends beim Profi

Urgetreide: Besonders im Brot- und Brötchen-Sortiment der Bäckereien wächst die Vielfalt und das hat nicht zuletzt mit vielen Getreidearten zu tun, die heute wieder im Kommen sind. Dinkel, Einkorn und Emmer ergänzen Weizen und Roggen und sorgen so für mehr Abwechslung und größere Auswahl beim Bäckerei-Einkauf.



Beim Naked Cake fehlt die Ummantelung - Füllung und Böden zeigen sich unverhüllt. Foto: Martin Braun.

Weniger Zucker: Dass es auch weniger süß und trotzdem lecker geht, zeigen gerade immer mehr Bäcker mit zuckerreduzierten Gebäck-Varianten. Gar nicht so einfach, da Zucker nicht nur süß ist, sondern beim Backen auch verschiedene Funktionen erfüllt, wie dem Teig Volumen und Stabilität zu geben. Trotzdem kann weniger manchmal mehr sein und echte Profis kriegen auch das gebacken.

Vegetarisch & vegan: Natürlich hat dieser Trend auch vor den Bäckern nicht Halt gemacht. Tatsächlich sind viele Backwaren ohnehin schon von Haus aus vegan, etwa die meisten Brot- und Brötchensorten. Aber auch bei belegten Brötchen, Snacks, Kuchen und Torten erweitert sich zunehmend das Angebot an vegetarischen und veganen Alternativen.

Bemerkenswert: Es greifen auch immer mehr Flexitarier zu, die keine Veganer und vielleicht auch keine Vegetarier sind, die aber ihren Konsum an tierischen Produkten reduzieren möchten. Sei es aus gesundheitlichen oder ethischen Überlegungen oder auch aus Gründen der Nachhaltigkeit.



Urgetreide wie Dinkel sorgt für Abwechslung im Brotsortiment. Foto: Zeelandia.

Ob in der heimischen oder in der Profi-Backstube – es wird wieder mehr mit Sauerteig gebacken. Während für Bäcker die besondere Aromatik und die längere Frischhaltung entscheidend sind, kommt für viele Hobbybäcker die Faszination am Herstellungsprozess hinzu. Denn theoretisch braucht man nicht mehr als Mehl und Wasser, um einen eigenen Sauerteigansatz herzustellen. Den Rest erledigen Mikroorganismen. Die Mehl-Wasser-Mischung muss dafür allerdings mehrere Tage bei einer gleichbleibenden Temperatur von 30 bis 35 °C aufbewahrt werden – das ist zu Hause gar nicht so einfach. Und auch dann entscheidet immer noch ein bisschen Glück darüber, ob sich die richtigen Mikroorganismen (nämlich Milchsäurebakterien) vermehrt haben.

Gelingsicher geht es mit Sauerteig-Starterkulturen, die es fertig zu kaufen gibt. Und hat man erst einmal einen guten Sauerteigansatz im Kühlschrank, kann man ihn immer wieder verwenden. Vorausgesetzt, man „füttert“ ihn regelmäßig. Übrigens: Nicht nur Herzhaftes wie Brot und Pizza kann man mit Sauerteig backen. Auch Kuchen und süßen Teilchen – etwa Zimtschnecken oder Donuts – verleiht er ein tolles Aroma!

www.wissensforum-backwaren.de

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 1/5

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

Grundsätzlich verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten, wenn Sie

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

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

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

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 2/5

Unterausschüssen sowie des Wissenschaftlichen Beirats) werden zu Zwecken der Erstellung von Jahrbüchern, Jubiläumsschriften und -veranstaltungen, Grüßen sowie Ehrungen archiviert (Artikel 6 Absatz 1 f) DSGVO). Das 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.

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 3/5

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

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

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

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

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

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

Wir speichern Ihre Daten zunächst für die Dauer von vier Jahren. Die 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-

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 4/5

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

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

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

1. Fotoaufnahmen

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

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

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

Die Bildaufnahmen werden bei uns archiviert.

2. Teilnehmerlisten

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

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

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

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

VII. Datenschutzhinweis für die Abonnenten unserer Newsletter

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

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

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

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

10. DATENSCHUTZHINWEIS

Seite 5/5

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

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

VIII. Rechte der Betroffenen

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

1. Besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO

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

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

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

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

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

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

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

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

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

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de

Verantwortlicher iSd Artikels 4 Nr. 7 DSGVO:

Wissensforum Backwaren e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

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

Ansprechpartner in Angelegenheiten des Datenschutzes:

Wissensforum Backwaren e.V.

Herr Geschäftsführer Christof Crone

Neustädtische Kirchstraße 7A

10117 Berlin

E-Mail: datenschutz@wissensforum-backwaren.de



Wissensforum Backwaren

Berlin • Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland	Geschäftsbereich Österreich
RA Christof Crone; Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.	Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin 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		