



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien



2022

Foto: © Mariana Kurnyk on Pexels

GESCHÄFTSBERICHT

WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.



VORWORT

Berlin, im Mai 2023

Verehrte Leserinnen und Leser,

es freut mich außerordentlich, Ihnen auch in diesem Jahr wieder einen Geschäftsbericht des Wissensforum Backwaren vorlegen zu können, der von einer hervorragenden Arbeit im Sinne unserer Branche zeugt.

Unser bewährtes Organ „backwaren aktuell“ erschien auch in 2022 weiterhin regelmäßig in drei Ausgaben, mit einem bunten Strauß an Themen. Zusätzlich haben wir mit einer Sonderausgabe der Krisensituation Rechnung getragen.

Zur Tradition geworden ist inzwischen unser jährlicher Fachmedientalk. Diesen führten wir, wie auch schon in den von der Pandemie geprägten Vorjahren, digital durch. Da die Resonanz in der Fachpresse größer ist als bei einer Präsenzveranstaltung, werden wir auch in Zukunft an diesem inzwischen bewährten Format festhalten.

Unsere Bemühungen in Richtung mehr endverbraucherorientierter Kommunikation tragen indes weitere Früchte: Wir konnten gemeinsam mit unserem Agenturpartner unser Blog auf inzwischen über 20 Beiträge erweitern und die ersten Folgen unseres Podcast online stellen – ein weiterer Meilenstein in der Geschichte des Wissensforums und der Branche.

Wir danken unserer Assistentin der Geschäftsführung, Frau Kathleen Reif für ihren unermüdlichen Einsatz; auch bei der Zusammenstellung des vorliegenden Geschäftsberichts. Meinen Mitvorständen danke ich für die hervorragende Zusammenarbeit. Der Vorstand dankt ferner den Mitgliedern des PR-Arbeitskreises für die stets gute und konstruktive strategische Zuarbeit.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

RA CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer,
Wissensforum Backwaren e.V.



DR. GEORG BÖCKER

Stellvertretender Vorsitzender



GERRIT ROSCH

Stellvertretender Vorsitzender





INHALT

1. GREMIENZUSAMMENSETZUNG 2022	4
2. MITGLIEDERVERSAMMLUNGEN 2022	5
3. PUBLIKATIONEN	6
a) Bestand Fachbroschüren 2022	6
b) backwaren aktuell	10
c) backwaren aktuell Themenbereiche	11
d) Backzutaten-TrendReport	13
4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	14
Pressemitteilungen	14
Kurzmeldungen	15
Blitzumfrage	16
Fachmedientalk	17
Pressebüro und Medienkontaktarbeit	18
Presseservice „Wissen Backzutaten“	19
Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit in Österreich	20
5. ONLINE-KANÄLE	21
Webseiten	21
Blog	22
Podcast	22
6. PR-ARBEITSKREIS	23
7. WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT	23
8. MITGLIEDSUNTERNEHMEN	24
Mitglieder in Deutschland	24
Mitglieder in Österreich	30
9. PRESSESPIEGEL	31
10. DATENSCHUTZHINWEIS	155

GESCHÄFTSBERICHT 2022

vorgestellt auf der Mitgliederversammlung
am 13. Juni 2023

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 2022

Vorstand

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

PR-Arbeitskreis

Vorstand Wissensforum Backwaren e.V.
Doris Dieplinger, später Petra Stacher, *backaldrin International, The Kornspitz Company GmbH*
Claudia Linder, *Martin Braun KG*
Elke Preißler, *UNIFERM GmbH & Co. KG*
Heidi Kahlstorf, *CSM Deutschland GmbH*
Christopher Carey, *Dawn Foods Germany GmbH*
Jasmin Heisinger, später Petra Fuchs, *IREKS GmbH*
Susanne Masch, *Ernst Böcker GmbH & Co. KG*
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 2022

Im Berichtszeitraum fand die 14. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. (WFB) statt. Sie tagte am 29. Juni 2022 in Berlin. Auf der Mitgliederversammlung wurde der Tätigkeitsbericht 2021 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 4. August 2022 verwiesen.

Im Jahr 2022 standen aufgrund der Vereinssatzung wieder turnusmäßig Vorstandswahlen an. Herr Christof Crone sowie Herr Gerrit Rosch stellten sich zur Wiederwahl zur Verfügung. Als weiterer Stellvertretender Vorsitzender kandidierte Herr Dr. Georg Böcker, Ernst Böcker GmbH & Co. KG. Der Vorstand des Backzutatenverbandes schlug die genannten Kandidaten der Mitgliederversammlung vor.

Diese entsprach dem Antrag des Vorstandes des Backzutatenverbandes, die drei genannten Kandidaten in den Vorstand zu berufen. Die Wahl erfolgte einstimmig unter Enthaltung der drei Kandidaten.



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 2022

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)

2022 kam es zu keinem weiteren Relaunch. Die geplante Überarbeitung einer weiteren Fachbroschüre wurde zugunsten einer Sonderausgabe der *backwaren aktuell* zum Thema „Backwaren in der Krise“ (siehe S. 10) vorerst ausgesetzt.

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.

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

3. PUBLIKATIONEN

B) BACKWAREN AKTUELL

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

Neben den drei regulären Ausgaben erschien im Jahr 2022 auch eine Sonderausgabe. Das ursprünglich anvisierte Thema zu technologischen Hilfsstoffen wurde aufgrund der aktuellen Lage angepasst. Die Sonderausgabe mit dem Titel „Backwaren in der Krise“ befasste sich mit verschiedenen Auswirkungen des Kriegs in der Ukraine auf die Backzutaten-Branche.

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 2022 enthielten folgende Themenbeiträge.

Ausgabe 01/22



Heiko Zentgraf	Neue Leitsätze für Brot & Co. Update und Orientierungshilfe für Transparenz in der Wertschöpfungskette
Irene Krauß	Kuriosa der Brotgeschichte Von Pumpernickel, Toastbrot und Butterbrot
Anja Roth	Keine Lust auf Kalorien? Süßstoffe bieten kalorienfreie Süßungsmöglichkeiten
Sandra Lorenz	Füllungen Das Beste kommt von innen
Uta Verbeek, Nicole Schmid	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Titandioxid – Verbot des Lebensmittelzusatzstoffs E 171

Ausgabe 02/22



Annemarie Renner	Digitalisierung im Bäckerhandwerk Erleichterungen für den Arbeitsalltag und neue Werbemöglichkeiten
Prof. Dr. Bärbel Kniel, Prof. Dr. Peter Köhler	EHEC & Co. in Getreide Kann der Verzehr von Getreideerzeugnissen Krankheiten auslösen?
Markus Hombach	Lievito Madre: Trend aus Italien Mit milden Fermentationen zur besonderen Gebäckqualität
Robert Scherbanowitz	Handwerkliches Speiseeis Geht immer und ist keine Zauberei?
Manfred Laukamp, Ralf Klas	Handmade Donuts Mit Handwerkskunst und Kreativität zum Erfolg
Uta Verbeek, Nicole Schmid	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts Ochratoxin A

3. PUBLIKATIONEN

Ausgabe 03/22



Irene Krauß

Süßer die Kekse nie schmecken
Beliebte Weihnachtsklassiker von A bis Z

Kevin Lühmann

Weltumspannendes Weihnachtsgebäck
Denn guter Geschmack kennt keine Grenzen

Manfred Laukamp

Feines aus Urgetreide
Mit alten Sorten neue Impulse setzen

Dr. Markus Brunn-
bauer,
Kurt Seyrkammer

Brotkompetenz als Erfolgsgarant
Der Weg zu steigenden Umsätzen führt über Qualitätsbrot

Annemarie Renner

Vegan beim Bäcker?
Was sind die Herausforderungen, was sind die Chancen?

Sandra Lorenz,
Kathrin Lützen

Die bunte Welt der Lebensmittelfarben
Womit lassen sich Lebensmittel färben?

Julia Ciric, Prof. Dr.
Alfred Hagen Meyer

Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts
Backwaren im Wandel der Zeit

Sonderausgabe 2022



Susanne Masch

Das Paletten-Problem
Ein Transportsystem gerät ins Wanken

Sandra Lorenz,
Anett Lengvari

Zucker
Ein nachgefragter Rohstoff

Annemarie Renner

Volatile Getreidepreise
Zusammenhänge und Gründe für die Preisentwicklung

Christoph Budach,
Dagmar John,
Edgar Wiedenhaus

Fette & Öle: Krise. Umbruch. Aufbruch.

Dr. Götz Kröner

Logistik verbindet

Dr. Götz Kröner

Ohne Energie läuft nichts

3. PUBLIKATIONEN

D) BACKZUTATEN-TRENDREPORT

2022 erstellte das Wissensforum Backwaren e.V. erstmals einen TrendReport für die Backzutaten-Branche. Basis hierfür war die Vorarbeit des PR-Arbeitskreises, der verschiedene größere und kleinere Trends der Branche zusammengetragen und geclustert hat.

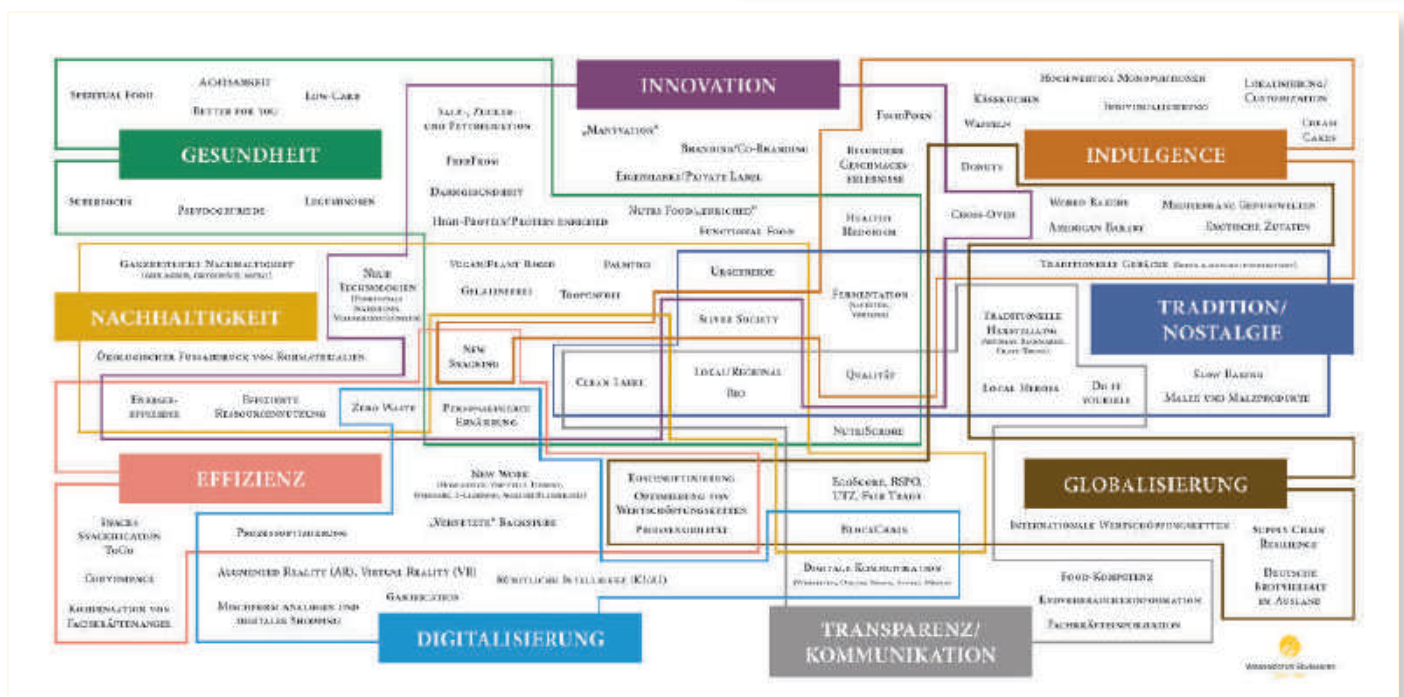
In der jährlichen Blitzumfrage des Wissensforum Backwaren e.V. (siehe S. 16) wurden die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands e.V. zu diesen Trends und ihren voraussichtlichen Entwicklungen befragt.

Die Ergebnisse wurden in einer komplexen TrendMap grafisch aufbereitet (s. u.), die neun Megatrends und rund 100 Subtrends umfasst. Ein ausführlicher Report beschreibt zudem die einzelnen Megatrends und ihre zugehörigen Subtrends, dabei werden auch Beispiele aus der Branche angeführt.

TrendMap und TrendReport wurden im Rahmen des Fachmedientalks (siehe S. 17) Fach-Journalistinnen und -Journalisten – zunächst exklusiv – vorgestellt. Einige Wochen später wurden TrendMap und TrendReport auf der Webseite des Wissensforum Backwaren veröffentlicht sowie über eine Pressemitteilung an einen größeren Kreis

von Fachmedien kommuniziert (siehe S. 14). Auszüge wurden mittels eines Themendienstes im Herbst 2022 auch an die Publikumsmedien gespielt (siehe S. 19).

Der TrendReport ist bei den Medien sowie in der Branche auf viel positives Feedback gestoßen und hat zu vielfachen Veröffentlichungen geführt (siehe Pressespiegel).



4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEMITTEILUNGEN

Im Berichtszeitraum wurden Pressemitteilungen zu den nachfolgenden Themen an die Fachpresse versendet. Die vollständigen Meldungen können auf den Webseiten des Wissensforum Backwaren e.V. sowie des Backzutatenverbands e.V. eingesehen werden. Hier sind jeweils die Anleser aufgeführt.

Verteiler: Fachpresse | Absender: BZV

Backzutatenhersteller befürchten signifikante Verteuerung der Gasbezugspreise

< Berlin, 23. Juni 2022 > Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz hat heute die Stufe 2, die sogenannte „Alarmstufe“, des nationalen Notfallplans Gas ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industriezweige in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Vor Kurzem hat den Bundestag eine Änderung des Energiesicherstellungsgesetzes (ENSIG) passiert. In diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Ausrufung der Alarmstufe Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Störung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

Backzutaten-TrendReport 2022 veröffentlicht

Wissensforum Backwaren nimmt Mega- und Subtrends der Branche unter die Lupe

Berlin, 28. Juni 2022 – Erstmals hat das Wissensforum Backwaren e.V. einen TrendReport für die Backzutaten-Branche erstellt. Grundlage des Reports ist eine Umfrage, die unter Backzutatenherstellern durchgeführt wurde, und die verschiedene Trends sowie deren Bedeutung analysiert. Daraus ist eine komplexe TrendMap mit rund 100 Trends entstanden. Neun davon wurden aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als Megatrends definiert. Der vollständige TrendReport sowie die

TrendMap können ab sofort auf der Webseite des Verbands heruntergeladen werden.

Verteiler: Fachpresse | Absender: BZV

Kontinuität beim Backzutatenverband

Wilko Quante im Amt des Vorsitzenden bestätigt. Dr. Mathias Warwel zum Stellvertreter gewählt.

< Berlin, 01. Juli 2022 > Am 29.06.2022 hat der Backzutatenverband e.V. in Berlin seine erste körperliche ordentliche Mitgliederversammlung seit dem Covid19-Ausbruch durchgeführt. Ein wesentlicher Tagesordnungspunkt waren die turnusmäßigen Neuwahlen des Vorstands, die alle zwei Jahre anstehen.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

Wechsel im Vorstand Wissensforum Backwaren

Dr. Georg Böcker zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt

Berlin, 01. Juli 2022 – Nach vier Jahren zieht sich Frau Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia GmbH & Co. KG) als stellvertretende Vorsitzende aus dem Vorstandstrio des Wissensforum Backwaren e.V. zurück. Die Verbandsmitglieder entschieden sich auf der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig für Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH & Co. KG) als Nachfolger. Christof Crone wurde in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt, ebenso Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH) als stellvertretender Vorsitzender.

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

Paletten, Zucker, Weizen & Co. – aktuelle Herausforderungen in der Backbranche

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert

Berlin, 10. August 2022 – Corona, der Krieg in der Ukraine sowie weitere Faktoren haben dazu geführt, dass viele Materialien und Rohstoffe schwankenden Verfügbarkeiten, Preisen und Qualitäten unterliegen. In der sehr divers aufgestellten Backbranche ist dies an vielen Stellen spürbar. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind oftmals auch Bereiche betroffen, die auf den ersten Blick weniger offensichtlich sind. Das Wissensforum Backwaren informiert über Hintergründe.

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Verteiler: Fachpresse | Absender: BZV

Große Sorge um Folgen der Gasknappheit bei Backzutatenherstellern

Gasdrosselung führt zu weiterhin angespannter Lage bei Backzutatenherstellern und hat womöglich dramatische Konsequenzen

< Berlin, 11. August 2022 > Die deutschen Backzutatenhersteller sehen die jüngste Drosselung der Gasliefermengen via Fernleitung seitens des russischen Betreibers mit Sorge. Die Folgen einer anhaltenden oder sich gar verschärfenden Gasknappheit könnten für Backzutatenhersteller – wie auch für viele andere Unternehmen – dramatisch sein. Und das nicht nur aus Gründen der Verfügbarkeit. Steigende Preise stellen Unternehmen letztlich auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit.

KURZMELDUNGEN

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

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

31.03.2022, Berlin

+++ neue Ausgabe der *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. +++ im Fokus: Neue Leitsätze für Brot & Co., besondere Brotsorten, Süßstoffe Teil 2 sowie Füllungen: Das Beste kommt von innen +++ außerdem aus dem Lebensmittelrecht: Titandioxid – Was sind die Hintergründe für das Verbot? +++

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

01.08.2022, Berlin

Digitalisierung im Bäckerhandwerk, EHEC in Getreide und drei Trends für Bäcker: Die neue *backwaren aktuell* ist da!

+++ Welche Chancen bietet die Digitalisierung Bäckereien? Tipps, um den eigenen Betrieb zukunftsfähig aufzustellen +++ Kann der Verzehr von Getreideerzeugnissen Krankheiten auslösen? Eine Einordnung der Gefahren durch EHEC & Co. +++ Lievito Madre, Speiseeis und Donuts – von diesen Trends können Bäcker profitieren

+++ Aus dem Lebensmittelrecht: Neue Höchstgehalte für Ochratoxin A +++ Neue Ausgabe der *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. abrufbar

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

29.08.2022, Berlin

Backwaren in der Krise: Zusammenhänge und Hintergründe zu Rohstoffen und Lieferketten

Wissensforum Backwaren e.V. veröffentlicht Sonderausgabe der *backwaren aktuell*

+++ SPEZIAL: Backwaren in der Krise – Sonderausgabe der *backwaren aktuell* informiert über Fragen zu Rohstoffengpässen und Lieferschwierigkeiten +++ Sonderausgabe ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. abrufbar

Verteiler: Fachpresse | Absender: WFB

16.12.2022, Berlin

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ – das und mehr in der Winterausgabe 2022 der *backwaren aktuell*

+++ Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker: von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne +++ Panettone, Bûche de Noël, Christmas Cake & Co. – So wird international Weihnachten gefeiert +++ Trendzutat Urgetreide: auch bei Feinen Backwaren beliebt +++ Steigende Umsätze durch Qualitätsbrot – Brotkompetenz als Erfolgsgarant +++ Vegan beim Bäcker – den Januar-Trend nicht verpassen +++ Das Auge isst mit: über die bunte Welt der Lebensmittelfarben +++ Und: Neues aus dem Lebensmittelrecht: Innovative Zutaten und ihre rechtliche Einordnung +++ Die neue Winterausgabe der *backwaren aktuell* steht ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

BLITZUMFRAGE

Zur Erstellung des TrendReports 2022 (siehe Seite 13) und zur Vorbereitung des jährlichen Fachpressegesprächs wurde eine Umfrage unter den Mitgliedern des Backzutatenverbands e.V. durchgeführt. Die Umfrage fand im Zeitraum 24.03. – 19.04.2022 statt. Das Thema lautete

Trends in der Backzutatenbranche

Die Blitzumfrage wurde wie in den Vorjahren auch mit dem Online-Umfrage-Tool easy.feedback durchgeführt. Grundlage der Umfrage war die Sammlung und Clustierung von Branchentrends, die vorab vom PR-Arbeitskreis erstellt wurde. In der Umfrage wurden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu ihrer Einschätzung zu den Trends befragt. Erstmals gab es die Möglichkeit, dass Input aus den Unternehmen beigesteuert werden konnte, um einzelne Trends zu untermauern.

Die Ergebnisse der Umfrage sowie der eingebrachte Input aus dem Unternehmen wurden im TrendReport 2022 vorgestellt.



Blitzumfrage: "Trends in der Backzutatenbranche"

Input zur Erstellung einer TrendMap und eines TrendReports

Vielen Dank für Ihre Teilnahme an unserer Blitzumfrage. Dieses Jahr haben wir etwas ganz Besonderes vor: Die Erstellung einer TrendMap und eines TrendReports für die Backzutatenbranche. Sie haben in diesem Zuge nicht nur die Möglichkeit, uns Ihre Einschätzung zu größeren und kleineren Trends zu geben, sondern diese auch anhand praktischer Beispiele aus Ihrem Unternehmen zu untermauern und damit unseren TrendReport zu bereichern.

Die **Ergebnisse der Umfrage** stellen wir auf dem Fachmediatalk 2022 vor. Zudem können wir **die TrendMap sowie den Trendreport (und die hierfür von Ihnen beigesteuerten Inhalte) langfristig als „Futler“ für die Fachkommunikation nutzen.**

Unternehmen, die an der Umfrage teilnehmen, haben somit einen kommunikativen Nutzen für das eigene Unternehmen, gleichzeitig unterstützen sie das Wissensforum Backwaren in der generischen Kommunikation rund um Backzutaten und Trends der Branche.

[Zur Umfrage](#)

Blitzumfrage: "Trends in der Backzutatenbranche"

Megatrends

Wie schätzen Sie die zukünftige Entwicklung der genannten Megatrends ein?

	wird größer	bleibt gleich	wird kleiner
GESUNDHEIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
NACHHALTIGKEIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
INNOVATION	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
INDULGENCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TRADITION/NOSTALGIE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TRANSPARENZ/KOMMUNIKATION	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DIGITALISIERUNG	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GLOBALISIERUNG	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
EFFIZIENZ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

FACHMEDIENTALK

Aufgrund der guten Erfahrungen der Vorjahre fand der Fachmedientalk 2022 erneut virtuell über MS TEAMS statt. Thema war der Backzutaten-TrendReport 2022. Mit 13 Journalistinnen und Journalisten hatte der Fachmedientalk 2022 die bisher höchste Teilnehmerquote.

Datum: 10. Mai 2022
Thema: Vorstellung TrendReport & TrendMap
Referenten: Christof Crone (WFB, BZV)
Wilko Quante (UNIFERM, BZV)
Kerstin Schmidt (CSM, BZV)

Den anwesenden Journalistinnen und Journalisten wurde im Nachgang eine Pressemappe zur Verfügung gestellt. Diese enthielt TrendReport, TrendMap sowie Pressefotos der Referenten.



Anwesende Journalisten/-innen (13)

Medium	Journalist/-in
<i>brot+backwaren, backspiegel</i>	Helga Baumfalk
<i>Handelsmagazin CASH/ Manstein Verlag</i>	Stefan Pirker
<i>back.intern</i>	Mario Töpfer
<i>BROTpro</i>	Edda Klepp
<i>BÄKO-magazin</i>	Falk Steins
<i>ABZ/KoCa Backmedien Deutscher Fachverlag</i>	Arnulf Ramcke
<i>RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel</i>	Sibylle Menzel
<i>Lebensmittel Praxis</i>	Susanne Klopsch
<i>Österreichische Bäcker & Konditor Zeitung</i>	Hildegard Resch
<i>Das Lebensmittelhandwerk (Öst. Agrarverlag)</i>	Andrea Sturm
<i>Back Journal</i>	Dr. Benno Kirsch
<i>DBZ Magazin</i>	Lukas Orfert
<i>Check Up Back.Business</i>	Paola Rentsch

Für Veröffentlichungen im Zusammenhang mit dem Fachmedientalk siehe Pressespiegel ab S. 31

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSEBÜRO UND MEDIENKONTAKTARBEIT

Das Pressebüro stand auch 2022 Journalistinnen und Journalisten für Anfragen zur Verfügung. Im Rahmen der aktiven Medienkontaktarbeit wurde zudem die 2019 gestartete Reihe „Ofenfrisch – Ein Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.“ fortgeführt, die proaktiv Themen platziert. Die Reihe richtet sich an die Publikumsmedien und nutzt die für den Blog des Wissensforum Backwaren e.V. produzierten Inhalte. Folgende Themen wurden hierbei aufgegriffen:

- Brot-Sommeliers
- Pseudogetreide
- Gluten
- Buchweizen

Auch die 2020 gestartete **Kolumne mit Christof Crone im BÄKO-magazin** wurde 2022 fortgesetzt. Die Kolumne erscheint vier Mal im Jahr und behandelt lebensmittelrechtliche Fragestellungen. Die vier erschienenen Beiträge hatten folgende Themen:

- Health Claims-Verordnung
- Titandioxid
- Die Krise fest im Griff
- Update NutriScore

Die Krise fest im Griff?

Die Bundesregierung hat die Krisen unserer Zeit fest im Griff. Krisen sind schließlich nicht neu. Schon 1973 hatten wir die erste Ölpreiskrise. Danach wollte man vorsorgen und erließ 1975 u. a. das Energiesicherungsgesetz, denn nach der Krise ist bekanntermaßen vor der Krise.


Ab dem Zeitpunkt einer ersten Gasangelversorgung kann der Bund die Gasversorgung nun unter hoheitliche Verwaltung stellen, also bestimmen, wer wann Gas zu welchen Preisen bekommt. Das betrifft in erster Linie die Industrie, weil Haushaltskunden als geschützte Verbraucher vorrangig versorgt werden müssen. Doch erst in der Krise zeigt sich, ob das vorsorglich erlassene Krisengesetz wirklich hilfreich ist. Am „ENSIG 1975“ jedenfalls kamen dem Bundesgesetzgeber im Mai 2022 deutliche Zweifel. Es gibt noch andere Gasquellen als Russland, aber wird aus Russland nicht mehr geliefert, gehen die Preise durch die Decke. Die Gasversorger haben mit ihren Kunden in der Regel langfristige Verträge – zu derzeit noch günstigen Preisen. Und Verträge sind zu erfüllen, lautet zumindest ein alter, internationaler Rechtsgrundsatz. In der Krise, freilich, wäre das für die Gasversorger der Weg in die Pleite. Sie müssten das Gas viel teurer einkaufen, als sie es an den Kunden weitergeben. Also weg mit den Verträgen, wenn die Bundesnetzagentur feststellt, dass die Importmengen nicht mehr reichen. Erste Gesetzesänderung, § 24 ENSIG – bumm, durch den Bundestag!

Als Gaskunde hat man dann unter Umständen durch den Ort seiner Betriebsstätte und/oder die Auswahl seines Gaslieferanten einen signifikanten Wettbewerbsnachteil gegenüber Mitbewerbern, deren Gaslieferant noch zu günstigeren Konditionen beziehen kann. Eineinhalb Monate nach der Änderung braucht es also einen zweiten Mechanismus, der alle Gaskunden bundesweit in die Pflicht nimmt. Bumm, die zweite Gesetzesänderung: Der neue § 26 ENSIG sieht jetzt eine „saldierte Preisanpassung“ als weitere Möglichkeit vor, um auf die Kostensteigerungen zu reagieren. Ähnlich wie bei der mittlerweile entfallenen EEG-Umlage können Mehrkosten der Gaswirtschaft an alle Endkunden weitergereicht werden. Die nähere Ausgestaltung dieser „saldierten Preisanpassung“ bleibt wie so vieles im Energiesicherheitsrecht einer Rechtsverordnung vorbehalten.

Ob das alles wirklich so funktioniert, wird sich zeigen – oder hat sich vielleicht schon gezeigt, wenn Sie diese Kolumne hier lesen. Wahrscheinlich wird das Gesetz bis dahin schon wieder geändert worden sein. Denn wir haben die Krise schließlich fest im Griff. Oder ist es vielleicht doch umgekehrt?

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





Wissensforum Backwaren
backwaren

Ofenfrisch – Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.
Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 04-2022 Buchweizen

Buchweizen ist ein wahrer Alleskönner
Der Name lässt eine Verwandtschaft zu einem der bekanntesten und beliebtesten Getreidearten, dem Weizen, vermuten. Jedoch ist Buchweizen kein Getreide, sondern zählt zu den sogenannten Pseudogetreiden.
Zwar wird Buchweizen ähnlich wie Getreide verwendet, zählt aber nicht, wie Weizen & Co. zu den Süßgräsern, sondern zur Familie der Knöterichgewächse. Dank seiner glutenfreien Früchte und seiner wertvollen Inhaltsstoffe, wird Buchweizen gerne im Zuge der glutenfreien Ernährung verwendet.

Fakten auf den Punkt
Das Pseudogetreide mit den asiatischen Wurzeln wird seit dem späten Mittelalter auch in Europa kultiviert und trägt seinen Namen aufgrund der buckelförmigen Samen und der weizenähnlichen Inhaltsstoffe. Von den unterschiedlichen Arten ist der „Echte Buchweizen“ der bekannteste. Vorteilhaft ist seine relative Ansprüchelosigkeit, was den Anbau angeht. Buchweizen kann auf solchen Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden. Die Aussaat erfolgt, je nach Wetter, gegen Mitte Mai und die Ernte findet zwischen Mitte August und Mitte September statt. Laut Food and Agriculture Organization (FAO) wurden im Jahr 2020 weltweit 1,6 Millionen Tonnen Buchweizen geerntet.

Schmeckt wie ein Getreide, ist aber keins
Geschmacklich weist Buchweizen eine leicht bittere und sehr kräftig-herbe Note auf, weshalb er sich optimal für herzhafte, aber auch für süße Speisen eignet. Wird er geröstet, kommt eine nussige Note hinzu. Zu kauen gibt es Buchweizen in Form von ganzen Körnern, als Flocken oder Mehl. Es empfiehlt sich, nur so viel Buchweizen zu kaufen, wie zeitnah verbraucht werden kann, und ihn lichtgeschützt zu lagern, da er relativ schnell ranzig werden kann. Wird ungehälter Buchweizen bevorzugt, so sollte

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

PRESSESERVICE „WISSEN BACKZUTATEN“

Um die Kommunikation in Richtung Publikumspresseservice 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 vier Themen wurden 2022 wie genannt vorbereitet und an die Presse verschickt:

- Lebensmittelkennzeichnung
- Backtrends
- Backwarenkultur
- Zusatzstoffe

WISSEN BACKZUTATEN

INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

Wissenforum Backwaren
Back – Was
EIN PRESSESERVICE DES
WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

04/2022

ALLES RUND UM ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE IN ZAHLEN

Ährlich und über 300 Zusatzstoffe in der Europäischen Union zugelassen. Als zugelassener Zusatzstoff darf ein Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden. Die Zulassung wird erteilt, wenn der Hersteller nachweist, dass der Zusatzstoff gesundheitlich unbedenklich ist und seine Verwendung in der Lebensmittelkennzeichnung angegeben werden muss.

CHRISTIAN CICHLA
Vizepräsident und Geschäftsführer
Wissenforum Backwaren e.V.

ZITAT

„Zusatzstoffe werden nicht in Backwaren verwendet, um ihnen einen Geschmack und eine Konsistenz zu verleihen, die sie nicht von Natur aus haben. Sie werden verwendet, um die Haltbarkeit zu verlängern und die Backwaren zu verbessern.“

Über das Wissenforum Backwaren

Das Wissenforum Backwaren e.V. ist ein Zusammenschluss von Experten für alle, die mit Backwaren zu tun haben. Wir bieten Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, um Backwaren zu verstehen und zu verbessern.

Wissenforum Backwaren

Wissenforum Backwaren e.V. ist ein Zusammenschluss von Experten für alle, die mit Backwaren zu tun haben. Wir bieten Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, um Backwaren zu verstehen und zu verbessern.

WAHRHEIT & WAHRNEHMUNG

Im Mai 2021 betrug die Bundesmittel für Backwaren (BMBF) 1.400 Millionen Euro und betrug der Anteil der Lebensmittelkennzeichnung an der Lebensmittelkennzeichnung 2021 1.400 Millionen Euro. Die Lebensmittelkennzeichnung ist ein wichtiges Instrument, um die Verbraucher zu informieren und sie zu unterstützen. Die Lebensmittelkennzeichnung ist ein wichtiges Instrument, um die Verbraucher zu informieren und sie zu unterstützen.

DIE SACHE MIT DEN E-NUMMERN

Alle Zusatzstoffe sind gesundheitlich geprüft und gesundheitlich unbedenklich. Die E-Nummern sind eine wichtige Information für die Verbraucher. Die E-Nummern sind eine wichtige Information für die Verbraucher.

DIE ZULASSUNG DOPPELT UND DREIFACH GEPRÜFT

Die Zulassung von Zusatzstoffen ist ein wichtiger Schritt, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Die Zulassung ist ein wichtiger Schritt, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

GUTE STOFFE, BÖSE STOFFE FLUCH ODER SEGEN?

Alle Zusatzstoffe sind nicht nur gut, sondern auch schlecht. Die Zusatzstoffe sind nicht nur gut, sondern auch schlecht. Die Zusatzstoffe sind nicht nur gut, sondern auch schlecht.

4. PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

ZUSÄTZLICHE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT IN ÖSTERREICH

ARGE BACKMITTELERZEUGER

Die gute Zusammenarbeit mit Fachvertretern in Österreich wurde im Jahr 2022 weitestgehend fortgesetzt. Es besteht ein inhaltlicher Austausch mit der Arbeitsgemeinschaft der Backmittelerzeuger beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien. Im Berichtszeitraum fand nur eine Hybrid-Sitzung der ARGE Backmittelerzeuger statt, an der Geschäftsführer und Vorsitzender, Herr Crone, auch teilnahm.



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 mitverantwortlich. Die Veranstaltung umfasst 1 ½ Tage.

Die 8. D-A-CH-Tagung für angewandte Getreidewissenschaften fand am 6. und 7. Oktober 2022 in Uzwil, Schweiz, 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 2022 nicht vorgenommen.

5. ONLINE-KANÄLE

WEBSEITEN

Auch 2022 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 zudem die *backwaren aktuell* als Gesamt-PDF sowie jeweils die einzelnen Artikel zum Erscheinen jeder Ausgabe veröffentlicht.

2022 ist ein weiterer Internetauftritt hinzugekommen, dessen Planung und Umsetzung bereits 2021 startete. www.klartext-backzutaten.de richtet sich in Aufmachung und Sprache im Gegensatz zu den anderen beiden Plattformen gezielt an Endverbraucher. Der früher auf wissensforum-backwaren.de beheimatete Blog wurde auf die neue Webseite übertragen. Zusätzlich finden sich hier leicht verständliche Basis-Informationen rund um Backen, Backzutaten, Backmittel, Rohstoffe und Ernährungsformen, sowie der Podcast Klartext „Backzutaten“ (siehe Seite 22).

WILLKOMMEN BEI KLARTEXT-BACKZUTATEN.DE

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

Hereinspaziert!

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

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



Backtriebmittel

Was leichtfertig als ungesunde Chemie abgestempelt wird, sind häufig auf natürlichen Vorgängen basierende Prozesse, die man sich auf vielfältige Weise zunutze machen kann...

WEITERLESEN



Getreide

Getreide ist eines der faszinierendsten Lebensmittel. Aus dem geernteten Korn entsteht durch Mahlen in der Mühle ein Mehl, welches mit nur wenigen Zutaten...

WEITERLESEN



Backzutaten

Von A wie Aroma bis Z wie Zucker. Nicht nur der Bäcker verwendet Backzutaten in der Backstube, sondern auch in den heimischen Küchen kommen sie zum Einsatz...

WEITERLESEN

5. ONLINE-KANÄLE

BLOG

Im Berichtszeitraum sind sechs Blogbeiträge erstellt und veröffentlicht worden – zunächst auf [wissensforum-backwaren.de](https://www.wissensforum-backwaren.de), später auf [klartext-backzutaten.de](https://www.klartext-backzutaten.de). Die Blogbeiträge hatten folgende Themen:

- Pseudogetreide
- Fachkräftemangel
- Gluten
- Buchweizen
- Nachhaltigkeit
- Zertifizierte Inhaltsstoffe



ERNÄHRUNGSWISSEN

Backwaren & Nachhaltigkeit – ein gutes Paar

Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt...

WEITERLESEN



ROHSTOFFE

Buchweizen – Ein wahrer Alleskönner

Der Name lässt eine Verwandtschaft zu einem der bekanntesten und beliebtesten Getreidesorten, dem Weizen, vermuten. Jedoch ist Buchweizen kein...

WEITERLESEN



ERNÄHRUNGSWISSEN

Gluten – Umstrittener Getreideinhaltsstoff mit vielen Vorteilen

Die Aussprache ist vielen nicht klar und die Bedeutung erst recht nicht. Das Rede ist von Gluten, einem Inhaltsstoff...

WEITERLESEN

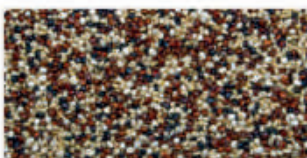


BACKWARENHERSTELLUNG

Fachkräftemangel Bäckerhandwerk – Chancen und Perspektiven

Fachkräftemangel ist einer der Begriffe, die schnell zur Hand und jenen geläufig sind. In Gast sich zudem medial vorfinden...

WEITERLESEN



ROHSTOFFE

Pseudogetreide – ähnlich, aber anders

Pseudo steht in der Alltagssprache für „nicht echt“, für „nachgemacht“ oder „nachgeahmt“. Für eine Fälschung, für „nur so tan...“

WEITERLESEN



ERNÄHRUNGSWISSEN

Die Bedeutung von zertifizierten Inhaltsstoffen

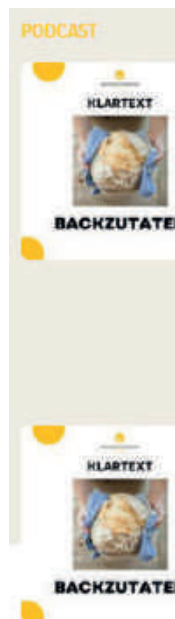
Eine Kaufentscheidung umfasst heutzutage so viel mehr als nur die sensorischen oder gesundheitlichen Eigenschaften eines Produktes. Auch Faktoren, wie...

WEITERLESEN

PODCAST

Für das Podcast-Projekt „Klartext Backzutaten“ wurden 2022 die ersten zwei Folgen sowie ein Trailer aufgezeichnet und bearbeitet. Die Veröffentlichung erfolgte im März 2023. Der Podcast ist verfügbar auf [klartext-backzutaten.de](https://www.klartext-backzutaten.de), Spotify, Deezer, Stitcher, Castbox und Google Podcast. Die ersten zwei Folgen behandelten folgende Themen:

- Die größten Brot-Mythen | Gast: Ernährungsexpertin Birgit Blumenschein
- Sauerteig | Gast: Sauerteig-Spezialist Dr. Georg Böcker



Folge 2 – Sauerteig

Was ist das, was macht das, wer hat's erfunden? Sauerteigexperte Dr. Georg Böcker gibt Insights in das Mysterium dieses ganz besonderen Triebmittels und erklärt dabei auch, worauf es zu achten gilt, wenn man seinen eignen Sauerteig ansetzen möchte.



Folge 1 – Die größten Brot-Mythen

Von dickmachenden Kohlenhydraten, ungesundem Gluten und frischem Brot, das Bauchweh macht – Ernährungsexpertin Birgit Blumenschein beantwortet in dieser Folge Fragen zu den größten Mythen rund um Brot.



Trailer

Bei „Klartext Backzutaten“ dreht sich alles rund um Brot und andere Backwaren – von den Rohstoffen bis zur fertigen Backware, von den Ursprüngen des Backens bis zur modernen Produktion, von verschiedenen Inhaltsstoffen bis hin zu Fragen von Gesundheit und Verträglichkeit.



6. PR-ARBEITSKREIS

Im Berichtszeitraum fanden sechs virtuelle Treffen des PR-Arbeitskreises via MS Teams statt:

• 11. Februar 2022	• 14. Juni 2022
• 11. März 2022	• 16. September 2022
• 13. Mai 2022	• 18. November 2022

Die Sitzungen dienten der Reflektion laufender Projekte sowie der Besprechung aktueller Themen und weiterer Vorhaben. Die ersten Treffen wurden vor allem zur Vorarbeit für den TrendReport und die Blitzumfrage genutzt. In

diesem Zuge entstand eine Sammlung von Subtrends und Megatrends, die später in der Blitzumfrage bewertet werden konnten.

Ein weiterer Schwerpunkt der Sitzungen war die kurzfristige Änderung der Strategie in der Fachkommunikation aufgrund der durch den Krieg in der Ukraine entstandenen angespannten Lage. Hieraus resultierten u.a. die Sonderausgabe der *backwaren aktuell* sowie mehrere Pressemitteilungen.

Zum Jahresende hin standen der Rückblick auf 2022 und das Kommunikationskonzept für 2023 im Fokus der gemeinsamen Besprechungen.

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 in den Jahren 2020 und 2021 fand auch im Berichtszeitraum 2022 aufgrund der Corona-Pandemie keine Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates 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: Juni 2023)

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	34
01.01.2022 – BÄKO Magazin, S. 30-35	34
01.01.2022 – Landbäckerei Spezial Bot & Co., S. 26-27	40
08.02.2022 – back.intern, S. 20	41
01.03.2022 – BÄKO Magazin, S. 93	42
09.03.2022 – Schaufenster Miltenberg, S. 14	43
23.04.2022 – SuperSonntag, S. 1	44
27.04.2022 – Wochenblatt Miltenberg, S. 17	45
28.04.2022 – Das Lebensmittelhandwerk, S. 24	46
01.05.2022 – DBZ, S. 8	47
14.05.2022 – ABZ, S. 5	47
27.05.2022 – LP.economy, S. 23	48
01.06.2022 – BÄKO-magazin, S. 66-67	49
01.06.2022 – BÄKO-magazin, S. 83	51
01.07.2022 – BÄKO-magazin, S. 40 ff.	52
12.07.2022 – BackJournal, S. 35	56
21.07.2022 – Cash, S. 56 ff.	57
25.07.2022 – BÄKO-magazin, S. 6	60
10.08.2022 – Memminger Kurier, S. 10	60
16.08.2022 – FoodForum, S. 54 ff.	61
25.08.2022 – BÄKO-magazin, S. 8	69
25.08.2022 – BÄKO-magazin, S. 103	70
01.09.2022 – Check-up BackBusiness	71
01.10.2022 – BÄKO-magazin, S. 9	72
01.10.2022 – BÄKO-magazin, S. 48	73
01.10.2022 – SuperSonntag Naumburg, Nebra und Umgebung, S. 8	74
01.10.2022 – SuperSonntag Weißenfels, Hohenmölsen und Umgebung, S. 8	74
01.12.2022 – BÄKO-magazin, S. 91	75
ONLINEMEDIEN	76
05.01.2022 – back-intern.de	76
05.04.2022 – baeko-magazin.de	77
10.05.2022 – baeckerwelt.de	78
11.05.2022 – back-intern.de	79
11.05.2022 – abzonline.de	81
13.05.2022 – abzonline.de	82
15.05.2022 – sysbus.eu (1 weitere URL)	83
23.06.2022 – lifepr.de	86
24.06.2022 – brotundbackwaren.de	87
24.06.2022 – webbaecker.de	89

9. PRESSESPIEGEL

24.06.2022 – baeko-magazin.de	91
27.06.2022 – back-intern.de	92
28.06.2022 – lifepr.de	94
29.06.2022 – back-intern.de	96
01.07.2022 – back-intern.de	97
01.07.2022 – baeko-magazin.de	100
01.07.2022 – lifepr.de	101
02.07.2022 – it-it-prof.de	102
02.07.2022 – backnetz.eu (1 weitere URL)	104
02.07.2022 – backnetz.eu (1 weitere URL)	105
04.07.2022 – back-intern.de	107
01.08.2022 – lifepr.de	109
02.08.2022 – baeko-magazin.de	110
02.08.2022 – brotundbackwaren.de	111
10.08.2022 – genussmaenner.de	112
11.08.2022 – lifepr.de	114
11.08.2022 – baeko-magazin.de	115
12.08.2022 – backnetz.eu (1 weitere URL)	116
12.08.2022 – lifepr.de	117
12.08.2022 – deutscherpresseindex.de	118
15.08.2022 – back-intern.de	120
18.08.2022 – baeko-magazin.de	121
29.08.2022 – lifepr.de	122
30.08.2022 – baeko-magazin.de	124
30.08.2022 – brotundbackwaren.de	126
31.08.2022 – back-intern.de	127
02.09.2022 – backnetz.eu (1 weitere URL)	129
30.09.2022 – foodmonitor.de	131
16.12.2022 – lifepr.de	134
16.12.2022 – news-blast.com	135
16.12.2022 – it-it-prof.de	136
16.12.2022 – baeko-magazin.de	138
21.12.2022 – webbaecker.de	139
22.12.2022 – webbaecker.de	140
22.12.2022 – backnetz.eu	141
23.12.2022 – foodmonitor.de	142
NEWSLETTER	145
07.04.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	145
10.05.2022 – BÄCKERWELT-Newsletter	145
12.05.2022 – ABZ-Newsletter	146
23.06.2022 – ABZ-Newsletter	146

9. PRESSESPIEGEL

24.06.2022 – WebBäcker-Post	147
30.06.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	147
01.07.2022 – Backspiegel-Newsletter	147
01.07.2022 – Backspiegel-Newsletter	148
07.07.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	148
08.07.2022 – Backspiegel-Newsletter	149
08.07.2022 – Backspiegel-Newsletter	149
08.07.2022 – WebBaecker -Newsletter	150
08.07.2022 – WebBaecker -Newsletter	150
03.08.2022 – back.mail – Newsletter von back.intern	150
04.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	151
11.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	151
12.08.2022 – WebBaecker-Newsletter	151
18.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	151
18.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	152
31.08.2022 – back.mail – Newsletter von back.intern	152
01.09.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	152
06.10.2022 – food-monitor	153
21.12.2022 – back.mail – Newsletter von back.intern	153
22.12.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter	153
23.12.2022 – Backspiegel	154

IM GESPRÄCH

WERTE,

DIE DAS HANDWERK PRÄGEN

Wo stehen Innungsbäcker und Zulieferindustrie zu Beginn des Jahres 2022? Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, und Christof Crome, Geschäftsführer des Backzutatenverbands sowie 1. Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren, geben Auskunft.

2022 wird unausweichlich das dritte Kalenderjahr sein, in dem auch im Backhandwerk der Alltag durch die Corona-Pandemie (mit-)bestimmt wird. Wie ist die Stimmungslage bei Ihren Mitgliedern?

Schneider: Es ist ein Wellental. Die befürchteten krisen-umparalebrüche hat es zwar nicht gegeben, aber die Menschen sind müde davon, sich ständig auf neue Gegebenheiten einzustellen – auch weil im Nachbarkreis oder -bundesland wiederum andere Regelungen gelten können. Selbst im Vergleich zum vorigen Jahr ist die Stimmung auf allen Ebenen deutlich gedrückter geworden.

Crome: Diese Wellenbewegung setzt sich – mit Verzögerung – auch in die Zulieferindustrie fort. Das Planen wird immer schwieriger. Besondere Herausforderungen für unsere Mitglieder sind dadurch vor allem bei den Logistikketten und den Produktionsprozessen entstanden. Das Vorkurseniveau ist noch nicht erreicht, zumal die Nachfrage aus Bereichen wie HoReCa und Catering nicht auf die Beine kommt, und angesichts der aktuellen Corona-Lage sind weitere Rückgänge zu befürchten.

Das Bäckerhandwerk, so die verbreitete Überzeugung, ist bislang mit einem „blauen Auge“ durch diese Krise gekommen. Mancher befürchtet allerdings, dass die großen Probleme durch die staatlichen Subventionen und Hilfsleistungen nur aufgeschoben wurden. Wie sehen Sie das aktuell?

Schneider: Im Vergleich mit den „Ozeancampfern“ der Industrie sind die Bäcker den zum Glück „Schnellbooten“, die leichter eine andere Richtung einschlagen können. Einen großen „Nachholerffekt“ in puncto Insolvenzrisiko befürchte ich auch deshalb nicht, weil das Bäckerhandwerk keine Branche ist, die flächendeckend oder in größerem Umfang die staatlichen Hilfspakete in Anspruch genommen hat – von klassi-

stigen Krediten und den November-/Dezemberhilfen einmal abgesehen. Die dazu notwendigen über 30% Umsatzsteuerrückerstattungen hatten wir in der Regel auch rechtlich und – einfach nicht. Das Thesenpapier (3f) hat vieles kompensiert: teilweise gab es sogar ein Umsatzplus. Andere Bäckereien jedoch, vor allem jene, die sich an hochfrequentierten Standorten in Innenstädten oder an Verkehrsknotenpunkten befinden, mussten starke Einbußen hinnehmen. Auch die aktuelle Pandemieentwicklung trägt dazu bei, dass diese Betriebe erneut massive Einschränkungen erleiden. Die Corona-Krise ist noch nicht vorbei – die weiteren Entwicklungen für die Branche bleiben also abzuwarten.

Crome: Bis jetzt haben die Zulieferer nicht mit großen Forderungsausfällen zu kämpfen – so wenige Insolvenzen wie in den vergangenen zwei Jahren gab es noch nie. Ich glaube auch nicht, dass es im Bäckerhandwerk noch zu einer großen Insolvenzkrise kommen wird.

Welche Dienstleistung Ihrer Verbände war in den zurückliegenden 20 Monaten besonders gefragt?

Crome: Immer wieder tagesaktuelle Information und Lagebilder: Wohin geht die Reise – politisch, juristisch, in der Gesetzgebung? Wir haben unsere Mitglieder im Monatsthema zur Corona-Situation befragt, und Teil dieser Abfrage war stets, welcher Service besonders benötigt wird. Und dann haben wir die gegenseitige Hilfe modernisiert, z. B. anfangs bei der Beschaffung von Desinfektionsmitteln etc.

Schneider: Das sehe ich ähnlich, wobei wir unterscheiden müssen zwischen Landessinnungsverbänden als direkten Mitgliedern und indirekten Mitgliedern an der Basis. Bei beiden war der Informationsbedarf gleich groß. Massiv geholfen hat uns, dass wir als Teil der Strukturreform einige Monate vor Beginn der Krise unseren Newsletter „Krusten & Krumen“ an den Start gebracht hatten, und zwar sowohl bei der schnellen Information durch Express-Meldungen als auch bei der Weitergabe von Hilfestellungen oder Hilfsmaßnahmen wie z. B. Plakaten zur Maskenpflicht oder Ladenöffnung. Dabei haben wir schnell geliefert,



„Im Vergleich mit den
„Ozeandampfern“
der Industrie sind die
Bäckereien zum Glück
„Schnellboote“.“

„Nachhaltigkeit,
Regionalität, Brotkultur,
die Sicherung von
Arbeitsplätzen oder auch
Bodenständigkeit sind
beim Bäckerhandwerk nie
aus der Mode gekommen.“



Kollektiver Branchenaustausch: Die Verbände der beiden Rechtsanwältinnen Daniel Schneider (l.) und Christof Crone haben ihren Sitz im gleichen Gebäude.

BACK-GROUND

Auf der Website des Zentralverbands der Deutschen Bäckereihandwerks sind sowohl die Wahlprüfsteine als auch die erste Einschätzung zum Koalitionsvertrag zu finden. Unter www.baeckerhandwerk.de/aktionsbuero gibt es alle aktuellen Informationen zu digitalen wie analogen Aktionen der Werbegemeinschaft. Der „Bäcker-Tinder“ hat hier seine Online-Heimat: www.linningsbaecker.de/baeckerfinder.

Aktuelles aus der Zulieferindustrie und viele wertvolle Informationen, z. B. aus der Publikation „backwaren aktuell“ und in Gestalt des Backzutaten-Lexikons, sind unter www.wissenforum-backwaren.de zu finden.

dass „Quick & Dirty“ oft besser hilft als etwa ein aufwendig produzierter Videoclip. Von den Innungsbäckern hat der Zentralverband dafür sehr viel Anerkennung erhalten. Mit den direkten Mitgliedern haben wir anfangs täglich telefoniert, dann sind wir zu mehrmals wöchentlich stattfindenden Videokonferenzen übergegangen. Der moderierte Austausch von Erfahrungen unter Kollegen ist extrem wichtig.

Von der viel beschworenen „Systemrelevanz“ einmal abgesehen: Viele Bäcker konnten in den zurückliegenden Jahren an Profil gewinnen; um das Image des Berufsstands scheint es per se nicht schlecht zu stehen – auch Ihre Beobachtung?

Schneider: Ich stelle fest, dass deutlich mehr über Brot gesprochen wird. Ich glaube, der Begriff „Renaissance“ beschreibt es am besten: Renaissance des Brotes, aber auch des Bäckerhandwerks. Das zeigt sich auch an einer ganzen Reihe von innovativen Neugründungen in Großstädten wie Hamburg oder Berlin und hat auch etwas mit der Rückgewinnung von Berufsstolz zu tun. Jetzt so angesagte Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Ernährung, die Sicherung von Arbeitsplätzen vor Ort oder auch Bodenständigkeit sind beim Bäckerhandwerk nie aus der Mode gekommen. Wir bedienen all' das! Und wir werden die Verantwortlichen auch weiterhin darauf aufmerksam machen, dass der dringend nötige Abbau von Bürokratie auf diese Werte, aber auch auf die Systemrelevanz und Versorgungssicherheit, einzahlt.

Umso negativer wirkt sich in vielen Bereichen der Backbranche der frapierende Personal- und auch Nachwuchsmangel aus ...

Schneider: Der Kampf um den Nachwuchs ist nicht nur im Bäckerhandwerk massiv – und die Effekte durch die Imageverbesserung, von denen wir durchaus profitieren werden, sind eher langfristig zu sehen. Viele Probleme in diesem Bereich sind derzeit der Corona-Pandemie geschuldet – etwa der Schließung von Zukunftsmessen und Schulen.

Crone: Das Recruiting muss sich neu aufstellen, weil die junge Generation von Auszubildenden ganz andere Ansprüche und Vorstellungen hat und weil für sie andere Dinge zählen als es früher der Fall war.

Wie kann der Zentralverband dazu beitragen, die Folgen des Mitarbeitermangels abzumildern?

Schneider: Durch Maßnahmen, die vermitteln, dass es sich um eine zukunftssichere Arbeit handelt. Dass diese Branche sehr viele Chancen bietet, z. B. in Gestalt des neuen Bachelor-Studiengangs. Unsere erfolgreiche Nachwuchskampagne „Back Dir Deine Zukunft“ macht hierauf unmittelbar bei der Zielgruppe aufmerksam und stellt auch Medien für eigene Marketingmaßnahmen der Bäcker zur Verfügung. Wir bekommen auch unzählige Anfragen von Hotels und Kreuzfahrtschiffen, die deutsche Bäcker suchen. Klar ist: Ohne einen vernünftigen Umgang mit den Mitarbeitern, eine angemessene Bezahlung und ein Aufzeigen von beruflichen Perspektiven geht es nicht.

Hilft hier die Verlagerung der Produktionszeiten?

Schneider: Die Nachtarbeitszeiten sind für viele ein Problem. Ja. Einige Betriebe gehen deshalb dazu über, die Produktion weiter in den Morgen zu verlegen. Aber: Wenn das Bäckerhandwerk dem Motto gerecht werden will „Wir verkaufen das, was nachts noch Mehl war“ und wenn der Kunde morgens um 6 Uhr frisch gebackene Brötchen kaufen möchte, müssen diese irgendwann produziert worden sein.

Crone: Das Bäckerhandwerk ist der größte Verarbeiter von im Betrieb selbst hergestellten Teiglingen. Hierbei hilft die Backwarenbranche durch die technologische Unterstützung der Backbetriebe bei Verfahren wie der Garunterbrechung oder auch bei der Rezepturenentwicklung, die es ermöglichen, Nacharbeit einzusparen und rational zu arbeiten. Auf der anderen Seite spart auch das, was die Backwarenbranche an Vorarbeit leistet, indem sie z. B. Produkte fertig und individuell abmischt, Personalaufwand.

Auch angesichts von teils rasant steigenden Energie- und Rohstoffpreisen wird der Ruf nach Erhöhung der Ladenpreise immer lauter. Wie lässt sich dieses psychologisch zu allen Zeiten heikle Thema den Verbrauchern in Corona-Zeiten vermitteln?

Schneider: Ich fürchte, Preis erhöhungen sind alternativlos. Das Thema ist nicht neu, hat aber angesichts von Kostensteigerungen in allen Bereichen an Dringlichkeit zugenommen, sodass der Bäcker nachsehen muss – was in der Vergangenheit aus Angst vor der Billigkonkurrenz vielleicht unterblieb. Das Brötchen ist die „Spritzpreisscheitell“ des Bäckers: hoch emotional! Nagen, wo sonst spielt ein Cent eine so große Rolle. Aber ich glaube, dass der Kunde gegenwärtig Verständnis dafür

hat, wenn man es angemessen kommuniziert, und dem Bäcker die Treue hält, weil er den Wert der handwerklichen Herstellung des Grundnahrungsmittels erkennt – mit hervorragender Haltbarkeit und zu Preisen, die für jeden erschwinglich sind. Viele Bäcker sind besser geworden, auch angesichts von und trotz Corona, und gleichzeitig findet ein Umdenken der Gesellschaft statt.

Crone: Wenn die Kosten entlang der Produktionskette steigen, muss letztlich auch der Endverbraucherpreis steigen – das ist ein ganz normaler Mechanismus. Die Wertschätzung für Lebensmittel und das Interesse daran nehmen seit Jahren zu, und wer sich etwas Gutes gönnen will, lässt sich das auch etwas mehr kosten. Das Bäckerhandwerk hat schon in der Vergangenheit gut daran getan, sich nicht über Niedrigpreise zu profilieren, sondern über Qualität, Vielfalt und kreative, zeitgemäße Produkte.

Risiken und Herausforderungen haben wir benannt – wo liegen aus Ihrer Sicht derzeit Chancen und Erfolgspotenziale, die es zu heben gilt?

Crone: Zunächst einmal bei den bereits angesprochenen Trends wie Nachhaltigkeit und Regionalität, denn das sind Megatrends, die der Backbranche enorm in die Karten spielen. Geiz ist nicht mehr geil – es ist ein neues Qualitätsbewusstsein entstanden. Als Zulieferindustrie beobachten wir zudem den Trend (den wir als dauerhaft beurteilen), das Sortiment zu verkleinern, was von den Kunden offenbar auch akzeptiert wird. Chancen infolge der Pandemie sehen wir für die Backzutatenbranche hingegen nicht.

Schneider: In einer Gesellschaft, die sich u. a. beim Essen immer weiter diversifiziert, entsteht gleichzeitig eine Sehnsucht nach Tradition und Heimat, die durch das Lebensmittelhandwerk, speziell durch Bäcker, sehr gut bedient werden kann. Qualität statt Quantität! Unsere hoch komplexe Welt freut sich wieder über so etwas Einfaches wie ein gutes Butterbrot!

Die Digitalisierung wurde durch Corona in vielen Bereichen stark beschleunigt – auch an der Bäckereikasse. Ignoriert der Wahlprüfstein „Bargeld zählt“ des Zentralverbands diese Entwicklung?

Schneider: Nein. Dieser „Prüfstein“ kommt aus einer gemeinsamen Initiative vieler Verbände, die nicht rückwärts gewandt ist, sondern nur dafür plädiert, Kunden wie Unternehmen die Wahlfreiheit zu lassen. Wir halten es nicht für erstrebenswert, durch die Hintertür, also durch die Kosten-erhöhung beim Bargeldverkehr, eine Bargeldabschaffung zu erzwingen. Und in einer freien Gesellschaft muss es möglich sein, auch einmal keinen „digitalen Fußabdruck“ zu hinterlassen. Damit stellen wir uns in keiner Weise gegen das bargeldlose Bezahlen. Im Übrigen pflegen wir Digitalisierungsprojekte wie den „Bäckerfinder“ für das flächendeckende Auspielen von Standorten und Öffnungszeiten. Weitere Angebote, übrigens auch die Rabattierung für ein bargeldloses Bezahlssystem, eröffnen wir Innungsbäckern durch die Kooperation mit der Signal Iduna, „Wir sind Bäcker“. Falsch ist, dass die Branche sich mit dem Thema „Digitalisierung“ manchmal schwer tut, weil sie es auf der Produkseite vermeintlich nicht

IM GESPRÄCH

„Das Recruiting muss sich neu aufstellen, weil die junge Generation von Auszubildenden ganz andere Ansprüche und Vorstellungen hat.“

„Die Backzutatenbranche steht nicht in Konkurrenz zum Bäckerhandwerk; das Gegenteil ist der Fall.“



Christof Crone ist seit 2018
1. Vorsitzender und Geschäftsführer des
Wissensforums Backwaren.

braucht, sie muss sich dem aber stellen, um die Anforderungen von heute zu erfüllen. Ob mit dem „Bäckerfinder“ oder Google Maps, im Retourenmanagement, bei der Nachwuchssuche über Instagram, ...

Crone: ... auch mit dem Ofen, der dank gradgenauer Digitalsteuerung und vollautomatischer Schwadengabe reproduzierbare Ergebnisse liefert und im Bestellwesen.

Auch das Wissenforum Backwaren hat sich mit der Digitalisierung intensiv beschäftigt. Wo sollte sie vordringlich zum Einsatz kommen?

Crone: Überall, wo es im Kundenverhältnis beiden Seiten Vorteile bringt, vor allem dem Bestellverfahren unter Einbindung des Fachgroßhandels, etwa per App. Gerade die Partnerschaft mit der BAKO bietet hier entlang der gesamten Logistikette großes Potenzial, dessen Realisierung in Zukunft sicher gemeinsam forciert werden wird. In der Kundenberatung sind z. B. Videokontakte in Corona-Zeiten eine große Hilfe. Dennoch ist die Betriebsberatung durch die Backmeister unserer Branche ein Geschäft, das grundsätzlich vor Ort, ab Equipment des Kunden durchgeführt werden muss und das auf über Jahre gewachsenen Vertrauensverhältnissen basiert.

Das Ergebnis der Bundestagswahl erleichtert die politischen Entscheidungsprozesse vermutlich nicht. Was bedeutet das für Ihre Verbandsarbeit, z. B. bei Anliegen wie Bürokratieabbau, Energiepolitik, Kennzeichnungspflicht?

Schneider: Ich denke nicht, dass es zwangsläufig schwieriger wird, das hängt im Einzelfall von Ressortverteilung und Ressortzuschnitt ab. Zwar fehlt im – relativ unkonkreten gehaltenen – Koalitionsvertrag ein klares Bekenntnis

zur konsequenten Entbürokratisierung und die Erhöhung des Mindestlohns sowie die Unterstützung der EU-warten Nährwertkennzeichnung stellen viele Betriebe vor eine große Herausforderung, dennoch bin ich optimistisch, weil wir zumindest mit FDP und Bündnis 90/Die Grünen einige gemeinsame Positionen sehen – und weil neue Player in der Politik vielleicht auch den Mut haben, Themen wie die „Entbürokratisierung“ neu zu denken und anders anzugehen.

Crone: Ich glaube auch nicht an einen großen Umschwung. Die größere „Bürokratielake“ sehe ich ohnehin in Brüssel bei der Europäischen Union, die Druck auf die umsetzenden Mitgliedsstaaten ausübt. Und leider neigen wir in Deutschland dazu, die Richtlinien übergenau umzusetzen. Deshalb müssen für einen effektiven Bürokratieabbau auch viele EU-Verordnungen und die EU-Gesetzgebung entschärft werden.

Ihre Verbände, auch Sie beide persönlich, zeichnet ein konstruktiv-kritisches Miteinander aus. Worin liegen die wichtigsten gemeinsamen Anliegen?

Schneider: Wir haben das gemeinsame Interesse, das Bäckerhandwerk und den Berufsstand des Bäckers zu erhalten ...

Crone: ... und das bedeutet auch den Erhalt möglichst vieler Betriebe. Denn die Backzutatenbranche steht nicht in Konkurrenz zum Bäckerhandwerk; das Gegenteil ist der Fall. Unsere Mitglieder sehen sich als Partner der backenden Betriebe und bieten neben Produkten unterstützenden Service.

[Interview: Falk Steinhilber]

◆◆◆ Wissenswertes ◆◆◆

◆◆◆ Wissenswertes ◆◆◆



Flüssigkeit für den Brotteig
Ein besonderes Rezept und ge-
heimnisvolle Rituale um Wasser: Die
Brotbäckerinnen wissen, dass Wasser
einzigartig ist. Wasser ist das
einzige natürliche Lebensmittel,
das nicht verdirbt. Wasser ist das
einzige Lebensmittel, das nicht
verdirbt. Wasser ist das einzige
Lebensmittel, das nicht verdirbt.

Abkochen von Brot
Das Brot ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Brot ist nicht
nur ein Lebensmittel, sondern
auch ein Lebensmittel. Das Brot
ist nicht nur ein Lebensmittel,
sondern auch ein Lebensmittel.

**Brotbäckerei nicht
zu viel**
Das Brot ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Brot ist nicht
nur ein Lebensmittel, sondern
auch ein Lebensmittel. Das Brot
ist nicht nur ein Lebensmittel,
sondern auch ein Lebensmittel.



Geheimtipp für Genießer in Wien

Wenn man in Wien ist, sollte man
nicht nur die berühmten
Brotbäckereien besuchen, sondern
auch die kleinen, versteckten
Brotbäckereien. Diese sind oft
noch besser als die großen.
Man sollte in Wien nicht nur
die berühmten Brotbäckereien
besuchen, sondern auch die
kleinen, versteckten Brotbäckereien.



Brotbäckerin und
Konditorin von Miele (links)
sowie Bäckerin (rechts)

Rund ums Urgetreide

Das Getreide ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Getreide ist
nicht nur ein Lebensmittel,
sondern auch ein Lebensmittel.
Das Getreide ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Getreide ist
nicht nur ein Lebensmittel,
sondern auch ein Lebensmittel.



Brot und mehr

Das Brot ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Brot ist nicht
nur ein Lebensmittel, sondern
auch ein Lebensmittel. Das Brot
ist nicht nur ein Lebensmittel,
sondern auch ein Lebensmittel.
Das Brot ist nicht nur ein
Lebensmittel, sondern auch ein
Lebensmittel. Das Brot ist nicht
nur ein Lebensmittel, sondern
auch ein Lebensmittel.



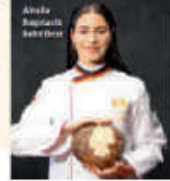
Von Vollkornbrot und „Heidi-Brötchen“

Schauspielerin Almila Bagdack erzählt als amtierende Brotbäckerin von
ihrem Amt, kulinarischen Vorlieben und vom Stellenwert der Backwaren.



Almila Bagdack ist nicht nur eine
Schauspielerin, sondern auch eine
Brotbäckerin. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial.

Almila Bagdack ist nicht nur eine
Schauspielerin, sondern auch eine
Brotbäckerin. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial.



Almila Bagdack ist nicht nur eine
Schauspielerin, sondern auch eine
Brotbäckerin. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial.

Almila Bagdack ist nicht nur eine
Schauspielerin, sondern auch eine
Brotbäckerin. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial. Sie ist die
amtierende Brotbäckerin der
Landbäckerei Spezial.

BIO & CLEAN LABEL

Natürliches liegt im Trend

Mit Bio und Clean Label bei Verbrauchern punkten – und wie die Industrie dabei hilft.

Natürliche Zutaten und Bio – zwei Themen, die bei Verbrauchern im Trend liegen. Das belegt auch eine Umfrage des Wissensforums Backwaren unter seinen Mitgliedsbetrieben aus 2021: Aus 30 vorgegebenen Zukunftstrends wählten die 5 aus. Am meisten genannt wurde regional/lokal, dicht gefolgt von Nachhaltigkeit, Clean Label und nachhaltiger Herstellung. Zwei folgen Bio und

frei und vegan. „Die Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit und Gesundheit hat coronabedingt einen Schub bekommen“, bestätigt Wilko Quantz, Vorsitzender des Backzutatenverbands. „Die Backzutatenbranche bedient diesen mit qualitativ hochwertigen Produkten.“ Das zeigt sich auch im Angebot von Zutaten und Convenienceprodukten, die wir auf den folgenden Seiten vorstellen.

Christof Crone, Vorsitzender des Wissensforums Backwaren, sieht zudem wirtschaftliche Vorteile der Trends: „Verbraucherinnen und Verbraucher sind bereit, für gesunde und regionale Produkte tiefer in die Tasche zu greifen. Wir müssen jedoch die unterschiedlichen Käuferarchitekten betrachten. Es wird immer Menschen geben, die sich hochpreisige Lebensmittel nicht leisten können.“



Kornspitz in Bio

Kornspitz, würzig, ballaststoffreich – so prägt sich das Flaggschiff von Backaltna seit mehr als 25 Jahren auch in Bio-Qualität. Genau wie beim klassischen Kornspitz kommen auch beim Bio-Kornspitz nur die besten Zutaten zum Einsatz: Bio-Weizen, Roggen- und Sojaseit, Bio-Vollkorn-Troggermehl, Bio-Tamari, Bio-Weizenkleie, Bio-Mehl, Salz und Bio-Coriander sorgen für den unverkennbaren Geschmack. Dank seiner Zutaten hat der Bio-Kornspitz den bemerkenswert hohen Anteil von sieben Prozent Ballaststoffen und ist somit höher als bei vielen Mustis, perfekt auch für alle ernährungsbewussten Konsumenten.

Info: Tel. 029 5293976, www.backaltna.com

“

Unbekömmlich!

Vor mehr als 15 Jahren trat die so genannte „Health-Claims-Verordnung“ in Kraft. Ihr Regelungsgehalt ist im Kern so locker-leicht wie schwer verdaulich im Detail. Es geht um Werbebeschränkungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln: Eingeschränkt werden alle nicht ausdrücklich erteilten Angaben über positive Nährwertigenschaften oder gesundheitliche Wirkungen. Praxisklevert für den Bäcker? Leider ja: Sie können die „Vital-“, „Eiweiß-“ und „Fitnessbrote“? Aber hätten Sie gedacht, dass es schon kritisch sein kann, sein Produkt nur als „bekömmlich“ auszuheben? Angaben sind alle freiwilligen Aussagen oder Darstellungen zum Produkt, egal ob auf der Verpackung oder sonstige öffentlich getätigt. Sobald man auch nur suggeriert, dass ein Lebensmittel besondere, positive Eigenschaften besitzt, ist man schon im Anwendungsbereich. Die zuzulassenden Angaben regelt die Verordnung über Anhänge und im Internet einsehbares Register. Was hier nicht drinsteht, darf man nicht im Zusammenhang mit Lebensmitteln sagen. Es kommt nur rein, was durch wissenschaftliche Studien nachgewiesen und durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit für sich haltig befunden wurde.



Nährwertbezogene Angaben beziehen sich auf Brennwert oder Nährstoffe, die das Lebensmittel (nicht) enthält oder in verminderter oder erhöhter Menge enthält: Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Ballaststoffe, Natrium, Vitamine, Mineralstoffe. Beispiel: Sage ich, mein Brot habe einen „hohen Ballaststoffgehalt“, geht das erst ab 6 g pro 100 g Ballaststoffen. Für eine „Proteinquelle“ (z. B. „Eiweißbrot“) müssen 12% des Gesamt-brennwertes durch Eiweiß gestellt werden.

Eine gesundheitsbezogene Angabe suggeriert einen Zusammenhang zwischen einem Lebensmittel und der Gesundheit. Sie darf nur unter den Bedingungen gemacht werden, die im Register zu jeder einzelnen Angabe veröffentlicht sind und ist mit zusätzlichen Hinweisen zu versehen (z. B. auf die erforderliche Verzehrmenge).

Wie leicht man sich auf dünnes Eis begibt, sieht man an der Rechtsprechung von BGH und EUGH zum eingangs erwähnten Beispiel „bekömmlich“. Eine Angabe sei schon dann gesundheitsbezogen, wenn mit ihr zum Ausdruck gebracht werde, der Verzehr des Lebensmittels habe auf die Gesundheit weniger schädliche Auswirkungen als andere vergleichbare Lebensmittel. Der Begriff „bekömmlich“ werde durch die Verbraucher als „gesund“, „ausgeglichen“ und „leicht verdaulich“, im Endeffekt „gut verträglich“, verstanden. Das sei also schon eine (unzuverlässige) gesundheitsbezogene Angabe. Vorrüch ist demnach bei positiven Aussagen im Zusammenhang mit Lebensmittelwerbung die Mutter der Porzellankeise. Na dann: Wohl bekommt!

Jurid Christof Crane ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenschaftsforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backwarenverbands e. V.

”

Uriges Getreide – Einkorn, Emmer & Co.

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. Alle Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für neue Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit.



Emmer, auch Zweikorn genannt, besitzt ein kräftiges Aroma.

Quelle: pixabay

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 über Urgetreide? Alle 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. Es 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 Leckerereien. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er-Jahren sein Comeback.

Grünkorn

Grünkorn ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelkörner 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 Grünkorn. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkorn 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 weitgefächter 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 über 7.000 Jahre alte Ur-Roggen, der ursprünglich aus dem Vorderen Orient stammt. 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. (Quelle: Wissensforum Backwaren) ■

Essen muss jeder – doch eigentlich ist dazu ein „Studium“ notwendig

Genussvoll essen – aber mit Fachwissen

Ein gutes Frühstück, schmackhaftes Mittagessen und gesundes Abendessen braucht schon jeder.

BLK (wm). Alle Mahlzeiten am Tag sollen schmecken, gut aussehen und auch gesund sein. Aber um das Essen auch genießen zu können, sollte man schon mal auf die Verpackungen achten. Hier stehen neben dem Namen des Lebensmittels – und oft auch einem Serviervorschlag – noch ein paar wichtige Angaben, die gesetzlich vorgeschrieben sind. Wir wollen heute mal untersuchen, was da so alles auf den bunten Verpackungen zu lesen ist. Dazu haben wir uns mit dem Wissenschaftsforum Backwaren e.V. in Verbindung gesetzt.

Christof Crona, Vorsitzender und Geschäftsführer des eingetragenen Vereins, sagt einleitend: „Die Irrungen und Wirrungen bei der Kennzeichnung lösen Ware stellen für viele Bäcker eine Herausforderung dar. Auf zusätzliche freiwillige Angaben wird häufig verzichtet, da auch diese dann wieder Vorschriften unterliegen würden. Eine klare und für jeden

leicht nachvollziehbare Regelung wäre wünschenswert. Gerade im Sinne der Nachhaltigkeit sollte das Anbieten von unverpackter Ware und somit das Einsparen von Verpackungsmüll nicht unnötig erschwert werden.“ Das ist allerdings gar nicht so einfach. Wer unverpackte Lebensmittel zum Verkauf anbietet, muss sich rechtlich gut auskennen. Gleich drei Verordnungen gibt es zu beachten: Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), die nationale Lebensmittel-Durchführungsverordnung (LMDV) sowie die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV). Neben den hier geregelten verpflichtenden Angaben können freiwillige Angaben gemacht werden. Diese müssen dann jedoch auch wieder bestimmten Anforderungen entsprechen.

Verpackte Lebensmittel stehen auch in der gesetzlichen Informationspflicht. Der Fachmann dazu: „Welche Informationen auf Lebensmittelverpackungen angegeben sein müssen, ist EU-weit einheitlich geregelt. Verpflichtend sind: Bezeichnung des Lebensmittels; Zutatenverzeichnis (abstei-



gen nach Gewichtsanteil); Allergenkennzeichnung (z.B. durch Fettdruck im Zutatenverzeichnis); Nährwertkennzeichnung (Täg. %) Kalorien, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz; Nettofüllmenge; Mindesthaltbarkeitsdatum und die Firmenschrift. In be-

stimmten Fällen müssen zudem Herkunft, Gebrauchsanleitung, Einfrierdatum und Alkoholgehalt angegeben werden. Darüber hinaus gibt es weitere Kennzeichnungsregelungen, etwa spezielle Hinweise bei koffeinhaltigen Lebensmitteln (außer Tee und Kaffee) für Kinder, Schwangere und

Stillende oder Auftaunweise, wenn es sich um Lebensmittel handelt, die schon einmal eingefroren waren und aufgetaut verkauft werden.“

Der Nutri-Score ist eine freiwillige Kennzeichnung, die Verbrauchern Auskunft über den Gesundheitswert eines Le-

bensmittels geben soll. Um eine schnelle Einordnung zu ermöglichen, wird hierbei mit einer fünfstufigen Farbskala von Grün bis Rot und Buchstaben von A bis F gearbeitet. Ein grünes A markiert also Lebensmittel mit einem besonders guten Gesundheitswert.

Fortsetzung Seite 2

Uriges Getreide – Einkorn, Emmer & Co.

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? Alle Getreidesorten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, werden Urgetreide genannt. Sie entwickelten sich vor Tausenden von Jahren aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbsen, 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. Es 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.

Grünkorn

Grünkorn ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelskörner werden vor ihrer Heile geerntet und anschließend nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe – daher auch der Name Grünkorn.

Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkorn findet seinen Weg weniger in Backwaren als mehr in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.



Emmer, auch Zweikorn genannt, besitzt ein kräftiges Aroma. Zusammen mit dem Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten Getreidesorten. Quelle: pixabay

Einkorn

Klein, weich und gelbbraun. 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, Saften 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 Getreidesorten. 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 Emmerbrot.

Hirse

Hirse ist ein weitgefächter Begriff. Denn unter diesem Namen verbergen sich tatsächlich zwölf Gattungen und mehrere Arten, wie beispielsweise die Zwerghirse. Hirsenmehl 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 über 7.000 Jahre alte Ur-Roggen, der ursprünglich aus dem Vorderen Orient stammt. Heute findet man ihn auch unter dem Namen Waldstaudenroggen oder Waldstaudenkorn. Die kleinen Körner des Ur-Roggen werden vor allem zu Vollkornmehl verarbeitet oder geschrotet.

Endlich Rauchfrei oder Wunschgewicht erreicht

Leicht gemacht mit Hypnose.



Hypnosepraxis
Petra Gehrig

Friedenstraße 8
63643 Niedernberg

www.hypnosepraxis-petra Gehrig.de

Telefon 0174-713 57 08

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 Khurasan-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. (Quelle: Wissensforum Backwaren)

Backmittelhersteller veröffentlichen Trend-Map

Das Wissensforum Backwaren, ein Zusammenschluss verschiedener Backzutatenhersteller, hat den „Backzutaten-Trendreport 2022“ vorgestellt, in dem auf Basis der Befragung der Mitglieder des Wissensforums hundert Trends und neun Megatrends identifiziert werden. Die Ergebnisse wurden in einer sogenannten Trend-Map visualisiert, also einer Art Landkarte. Der Report soll Ende Juni veröffentlicht werden. Als wichtigste Trends, die Megatrends, werden in dem Report Gesundheit, Nachhaltigkeit, Effizienz, Digitalisierung, Transparenz/Kommunikation, Globalisierung, Tradition/Nostalgie, Indulgence und Innovation genannt. Sie haben nach Auffassung der Verfasser eine Dauer von mehreren Jahrzehnten, zeigten sich in allen Lebensbereichen, würden auf der ganzen Welt auftreten und seien komplex. Ihnen zugeordnet werden Subtrends wie Neue Technologien, Individualisierung oder Bio. In der Einleitung weisen die Autoren auf „die Verwobenheit der verschiedenen Themen und Aspekte“ hin, „die sich schwerlich trennscharf voneinander abgrenzen lassen. Alles hängt mit allem zusammen. Wir hoffen dennoch, hiermit einen guten Ein- und Überblick geben zu können zu den Themen, die unsere Branche umtreibt, und was wir an zukünftigen Entwicklungen erwarten können.“

bk

■ Diese Cloud soll die Trends der kommenden Jahre veranschaulichen. Grafik: Wissensforum Backwaren

Neun Megatrends mit Zukunft

Wissensforum Backwaren der Backzutatenbranche stellt Trendreport vor

BERLIN (abz). Für den aktuellen Trendreport des Wissensforums Backwaren, der in dieser Woche vorgestellt werden ist, hat die Backzutatenbranche ein Konzept von Mega- und Subtrends zugrunde gelegt. Der Begriff Megatrends wird vom Zukunftsinstitut wie folgt definiert:

Megatrends haben demnach eine Dauer von mindestens mehreren Jahrzehnten, zeigen Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen, in der Ökonomie, im Konsum, im Wertewandel, im Zusammenleben der Menschen, in den Medien, im politischen System, und sie sind globale Phänomene.

Nach dieser Definition nennt das Wissensforum die folgenden Megatrends, die aus seiner Sicht die Entwicklung der Branche bestimmen werden: Gesundheit, Nachhaltigkeit, Innovation, Indulgence (Genuss unterschiedlicher Ausprägung), Tradition/Nostalgie, Globalisierung, Transparenz/Kommunikation, Digitalisierung und Effizienz.

Den Trendreport will der Verein Ende Juni auf seiner Homepage öffentlich zugänglich machen:

@ www.wissensforum-backwaren.de

Die Zukunft ist pflanzlich

Gesundheit ist der Megatrend für Hersteller von Backzutaten – und damit auch Vegan.

In ihrem ersten Trend-Report identifizierten und beschrieben die Mitgliedsunternehmen des Wissensforums Backwaren die globalen Trends, die auch in Deutschland wesentlich für Hersteller von Backzutaten werden. Die Liste der neun Megatrends führt das Thema Gesundheit an. Vegan und pflanzenbasiert gehört die Zukunft, ist sich Kerstin Schmidt sicher, Mitglied Backzutatenverband sowie CCO Central EU & UK, Global Lead Bread Ingredients CSM. Beim Verbraucher spiele zudem noch der Gedanke, „besser für mich und die Umwelt“ eine wesentliche Rolle. Dazu gehört auch die personalisierte Ernährung: Mit den

zu sich genommenen Nährstoffen wird die Gesundheit gezielt unterstützt.

Auf Platz 2 steht Nachhaltigkeit. Diese sehen die Unternehmen ganzheitlich. Der ökologische Fußabdruck (Stichwort Lieferwege) und Zero Waste sind wichtige Treiber. Zu den Top 3 gehört das Thema Innovationen. Denn um ein veganes und/oder zuckerreduziertes Feingebäck herzustellen, bedarf es technologischer und sensorischer Weiterentwicklungen. Weitere Trends: Indulgence (engl. Genuss), Tradition/Nostalgie (Clean Label, Urgetreide), Globalisierung, Transparenz und Kommunikation (etwa Nutri-Score), Digitalisierung sowie Effizienz. (sk)



Veganes Bockwerk ist ein Megatrend.
Foto: Unsplash/Karolina Kolodziejczak

BRANCHE AKTUELL

TRENDS & MEGATRENDS IM FOKUS

Das Wissenstom Backwaren e.V. durchleuchtet anhand von Markstudien regelmäßig die Rahmenbedingungen für Bäcker und Backwarenhersteller. Nun hat die Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe erstmals einen „trendreport“ vorgelegt, der nicht weniger als 100 Trends aufzählt und zu neun Megatrends bündelt.

Zusammen mit seinen Mitgliedern aus dem Kreis der Backzuteilhersteller hat das Wissensforum Backwaren in den zurückliegenden Monaten eine „TrendMap“ (siehe S. 67) und einen dazugehörigen „Trend-Report“ entwickelt. Hierin werden neun große Megatrends der Branche beschrieben, zudem die vielfältigen Subtrends, die sie antreiben. Mit praktischen Beispielen aus den Unternehmen sowie Ergebnissen einer unter den Mitgliedern durchgeführten Umfrage werden die Trends untermauert, die anlässlich des traditionellen Fachmehntags des Wissensforums Anfang Mai 2022 vorgestellt wurden.



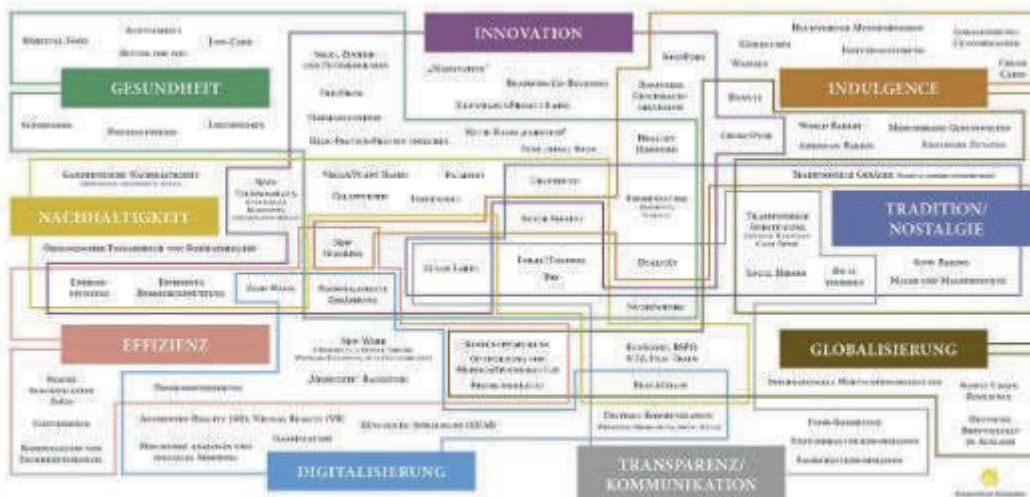
WAS IST EIN „MEGATREND“?

Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbands und Geschäftsführer von Unifirm, Kerstin Schmidt, kooperiertes Mitglied des Vorstands des Backzutatenverbands und Geschäftsführerin von CSM Deutschland, sowie Christof Crona, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren, erläuterten die wichtigsten Ergebnisse der Markstudie. Dabei wurde deutlich, dass die prägenden Entwicklungen innerhalb der Backbranche untrennbar mit den allgemeinen gesellschaftlichen bzw. Verbrauchertrends verbunden sind. „Was die Gesellschaft prägt, prägt auch die Herstellung von Backwaren und somit

Die Backzitiertenbranche", brachte es Christof Crone markant auf den Punkt. Dem vorgelegten „TrendReport“ wurde das Konzept von Mega- und Subtrends zugrunde gelegt. Der Begriff „Megatrend“ wird vom Zukunftsinstitut wie folgt definiert: Er hat eine Dauer von mindestens mehreren Jahrzehnten, zeigt Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen (Ökonomie, System, Wertewandel, Medien, politisches System etc.), ist ein globales Phänomen (wenn auch nicht überall gleichzeitig und gleich stark) und weist hohe Komplexität auf. „Subtrends“ sind demnach kleinere Trends, die diese Kriterien nicht oder nicht vollständig erfüllen, die schneller kommen und gehen. Die vorgelegte „Trend-Map“ zeigt u. a. auf, wie stark sich die Trends gegenseitig beeinflussen und durchdringen. Crone spricht



Kerstin Schmidt, Wilco Duijze und Christof Crone (v.l.) erläuterten die Ergebnisse der Marktstudie und ordneten sie für ihre Branche ein.



daher ganz zu Recht von einem „Wechselspiel aus dem Folgen und Setzen von Trends, bei dem Anpassungsfähigkeit, Flexibilität und Agilität gefragt sind“.

HOHES WACHSTUMSPOTENZIAL

Wie lauten nun die neun Megatrends, denen höchste Relevanz in Verbindung mit großen Wachstumspotenzialen in der Umsetzung attestiert wird?

- 1. Gesundheit:** Das Prinzip, durch gezielte Lebensmittelauswahl die Gesundheit zu fördern, hat sich allgemein durchgesetzt. Das größte Wachstumspotenzial unter diesem Dach (100%) wird dem Subtrend „Vegan/Plant-Based“ zugeschrieben, der selbst auf dem Weg zum Megatrend sein dürfte. Auch die Salz-, Zucker- und Fettreduktion spielt hier eine wichtige Rolle.
- 2. Nachhaltigkeit:** Alle an der Umfrage beteiligten Unternehmen sind überzeugt: Nachhaltigkeit wird weiter an Bedeutung gewinnen, und zwar ganzheitlich, d. h. nicht nur ökologisch, sondern auch mit sozialen und ökonomischen Aspekten.
- 3. Innovation:** Ein Schwerpunkt der Branche wird es sein, für Verbraucher immer wieder neue, besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen: über neue Geschmacksrichtungen/-kombinationen, besondere oder besonders intensive/ausgeprägte Aromatiken oder auch sensorische Besonderheit.
- 4. Indulgence:** Der Begriff beschreibt das Genussvolle, das Sich-etwas-Gönnen und Sich-Verwöhnen. Essen ist längst auch Ausdruck der Persönlichkeit und dies kommt hier besonders zum Tragen, einerseits durch „FoodPorn“ & Co., andererseits durch Individualisierung.

- 5. Transparenz/Kommunikation:** Auch aufgrund digitaler Medien nehmen Interesse und Wissen um Ernährung und Lebensmittel in der Bevölkerung weiter zu. Eine zentrale Bedeutung erlangen dadurch die Sozialen Medien.
- 6. Digitalisierung:** Stark befeuert durch die Pandemie schreitet die Digitalisierung der Arbeitswelt, vor allem durch den Einsatz Künstlicher Intelligenz, rapide voran.
- 7. Tradition/Nostalgie:** Dahinter steckt die Rückbesinnung auf traditionelle Herstellung, authentisches, ehrliches und leidenschaftliches Handwerk. Und auf das Wesentliche: Mit Blick auf die Zutaten heißt das z. B. Clean Label, Qualität, Ungetreide und am besten „lokal/regional“.
- 8. Globalisierung:** Dies ist der einzige Megatrend, bei dem ein hoher Anteil der Befragten (40%) davon ausgeht, dass er in den nächsten Jahren kleiner wird. Dennoch bleiben Nachverfolgbarkeit, Prozessoptimierung und die Sicherung der Wertschöpfungsketten von großer Bedeutung.
- 9. Effizienz:** Auch dieser eher operative Begriff wurde als Megatrend definiert. Agilität, Flexibilität („New Work“) und effiziente Ressourcennutzung sind heute mehr denn je gefragt.

Einige Subtrends wie etwa „Fermentation/Langzeitführung“ passen übrigens durchaus zu mehreren Megatrends (hier: Gesundheit, Indulgence, Tradition/Nostalgie). Welche der Trends für die eigene Bäckerei/Konditorei am besten passen bzw. umsetzbar sind, liegt im Ermessen des Einzelnen. Freie Kombination ist empfohlen!

Der vollständige Trendreport ist ab Ende Juni via www.wissensforum-backwaren.de verfügbar.

[Falk Steins]

DEUTSCHE • BACKOFEN • MANUFACTURE

Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen ...

Wir beraten Sie gerne bei Ihnen vor Ort oder bei uns in der MANZ Backofenwelt!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0
info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

Das Aus für „Pertweiß“

Titandioxid ist als weißes Farbpigment in weißen Überzügen und Dekorationen feiner Backwaren enthalten. Seine hohe Leucht- und Deckkraft sind unerreicht. Als Lebensmittelzusatzstoff unterliegt es der EU-Lebensmittel-Zusatzstoffverordnung 1333/2008. Für Zusatzstoffe gilt ein grundsätzliches Verbot mit so genanntem Erlaubnisvorbehalt, d. h. jeder Zusatzstoff muss erst zugelassen werden. Das erfolgt durch Aufnahme in eine Tabelle im Anhang der Verordnung. Durch den Antragsteller müssen gegenüber der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die technologische Notwendigkeit des Einsatzes und die gesundheitliche Unbedenklichkeit wissenschaftsbasiert nachgewiesen werden. Es erfolgt eine Risikobewertung. Eine große Rolle spielt dabei die zu erwartende Verzehrmenge. Titandioxid war EU-weit mit der E-Nummer E171 schon weit vor Inkrafttreten der Verordnung zugelassen. Solche Stoffe mit „Alt-Zulassung“ müssen funktionsmäßig neu bewertet werden.



Titandioxid kam vor mehreren Jahren schon ins Gerüde. Es gab neben anderen Hinweisen den Verdacht einer erbgutschädigenden Wirkung (Genotoxizität) – ein gravierender Vorwurf. Deshalb hat die EFSA Titandioxid bei der Neubewertung gründlich unter die Lupe genommen. Über 12.000 verschiedene Publikationen wurden ausgewertet, darunter mehr als 200 im Hinblick auf eine mögliche Genotoxizität. Der Vorwurf ließ sich zwar nicht erhärten, mit der erforderlichen Sicherheit ausräumen ließ er sich aber auch nicht. Vorsicht ist die Mutter der Porzellankeise – der Lebensmittelrechtler nimmt das als Vorsorgeprinzip. Die EFSA ist selbst kein Gesetzgeber, sie berät diesen nur. Die Empfehlung an die Europäische Kommission lautete daher, die bisherige Zulassung als Lebensmittelzusatzstoff nicht aufrechtzuerhalten. Der Widerruf der Zulassung erfolgt durch Streichung von der Liste im Anhang der Verordnung.

Das ist mit Änderungsverordnung 2022/65 vollzogen und der künftige Einsatz verboten worden; nicht sofort, sondern mit Übergangsfrist bis zum 7. August 2022. Weil keine unmittelbare Gesundheitsgefahr festzustellen war, dürfen Titandioxid bzw. alle Vorprodukte, die den Farbstoff beinhalten, bis zu diesem Datum weiterhin in Backwaren verarbeitet und diese in Verkehr gebracht werden.

Und was passiert mit den bereits in Verkehr gebrachten feinen Backwaren, die Titandioxid enthalten, am 8. August? Nun, sie dürfen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos abverkauft werden.

Für Arzneimittel gilt das Verbot übrigens vorerst nicht – diese werden im Gegensatz zu Backwaren ja auch nur in kleinen Mengen verzehrt; in der Regel jedenfalls. Da ist das Risiko viel geringer, finden die Behörden.

Juriel Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenschaftsforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backwarenverbands e. V.

IM GESPRÄCH

MEHRWERT

GEMEINSAM ERZEUGEN

Wilko Quante ist Geschäftsführer des Backhefe- und Backmittelherstellers Uniferm aus Wernie und seit 2020 Vorsitzender des Backzutatenverbands e. V. Im Interview nimmt er Stellung zu den aktuellen Entwicklungen an den Rohstoffmärkten und verrät, welchen Megatrend er für besonders relevant hält.

Die Corona-Pandemie hat seit 2020 für Turbulenzen an den Märkten gesorgt; nun stellt der Ukraine-Krieg gerade im Hinblick auf die Rohstoffbeschaffung all' das in den Schatten. Eine kurze Lageeinschätzung aus Sicht Ihrer Branche, bittet in den Jahrzehnten, die ich in der Backwarenbranche überblicken kann, hat es keine auch nur annähernd vergleichbare Situation gegeben. Lieferengpässe und extreme Steigerungen der Rohstoffkosten sind zuerst die Regel und nicht die Ausnahme. In einer großen Krisensituation sind alle Mitglieder des Backzutatenverbands bisher fast immer erfolgreich gewesen, dennoch die Belieferung ihrer Kunden sicherzustellen. Ich erwarte, dass auch die vor uns liegenden Monate die gesamte Wirtschaftungskette unter großem Stress setzen werden.

Finden Sie mit Ihren Anliegen (auch) in der derzeitigen Situation bei den politischen Entscheidungsträgern Gehör?

Die Anliegen der Hersteller für Backzutaten werden in Deutschland und der Europäischen Union vom Backzutatenverband und dem europäischen Verband der Fedina vertreten. Natürlich wünschen wir uns mit unseren Anliegen sowohl national als auch in europäischen Gremien noch mehr Gehör zu finden und arbeiten daran, auch gemeinsam mit befreundeten Verbänden zum Nutzen der backenden Branche. Wenn ich über Deutschland hinausdenke, ist meine Erwartung an die politischen Entscheidungsträger, den Krieg in der Ukraine möglichst schnell zu beenden.

Wird die aktuelle Lage bei den Mitgliedern Ihres Verbands zu verstärkten Autarkiebestrebungen führen, sprich: Erfolgt deshalb eine Ausweitung der Beschaffung in Deutschland bzw. in der Europäischen Union?

Die Versorgungssicherheit aufrechtzuerhalten, hat für die Mitglieder des Backzutatenverbands in der aktuellen Lage höchste Priorität und ist für Beschaffungsentscheidungen die entscheidende Priorität. Was nicht ein besserer Preis, wenn nicht geliefert wird, oder die Qualität abweicht? Unsere Mitglieder akzeptieren sehr hohen Aufwand und enorme Kosten, damit unsere Kunden versorgt bleiben. Bereits in der Vergangenheit wurden Rohstoffe aus der Europäischen Union schon aus logistischen Gründen bevorzugt, jedoch gibt es viele Rohstoffe, die nur über lange internationale Lieferketten beschafft werden können. Diese Herausforderung wird weiter bestehen bleiben.

Punktnüßel ist vielleicht auch der Umstieg auf andere Rohstoffe eine Möglichkeit. Wie sehen Sie diesen Aspekt?

Falls hier gemeint ist, wertbestimmende Zutaten einer Rezeptur zu reduzieren oder durch andere zu ersetzen, sehe ich das kritisch. Sicherlich ist ein Endverbrauchersicht die Preisniveau der Premium-Backwaren hoch – aber mit einer guten Qualität kann die Attraktivität hoch gehalten werden. Kompromisse bei der Qualität oder das Streichen von Spezialitäten aus dem Sortiment richten sich vermutlich schon kurzfristig. Ein anderer kann es immer noch billiger und noch schlechter.

Bei Backzutatenherstellern findet die Optimierung der Zusammensetzung von Produkten immer vor dem Hintergrund der Verfügbarkeit, der Kosten und der Funktion statt. Wenn sich die Rahmenbedingungen ändern, wird in der Produktentwicklung etwas auf Null gestellt und man sucht nach dem neuen „optimalen“ Produkt – so wie wir es bereits beim Thema „Pfund“ erlebt haben. Allerdings sind bei pflanzlichen Ölen und Fetten die Alternativen endlich – und jeder Rohstoff hat Funktionen wie sensorisch, seine Grenzen. Am Ende entscheidet immer unser Kunde, was der Verbraucher, was er seinen Kunden anbieten möchte. >>>

„Der Wunsch, im Rahmen des Megatrends Gesundheit attraktive Angebote zu machen, wird auch in den nächsten Jahren weitere Innovationen hervorbringen.“

„Meiner Meinung nach ist der Megatrend ‚Nachhaltigkeit‘ besonders relevant. Nicht nur vor dem Hintergrund der Klimaneutralität, sondern auch rein betriebswirtschaftlich müssen Entscheidungen sich nachhaltig bewähren.“

2020 übernahm Wilfried Oeser die
von Dr. Detlef Krüger den Vorsitz
des Nachhaltigkeitsrats

Der erfahrene Branchenprofi
verantwortet seit 2015
die Geschäftsführung,
Marketing & Vertrieb sowie
Forschung & Entwicklung
im Unternehmen



BACK-GROUND

Das Wissensforum Backwaren e. V. informiert mit seiner Fachpublikation „backwaren aktuell“ dreimal jährlich über Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und gibt Antworten auf ernährungsphysiologische Fragen. Download unter: <https://wissensforum-backwaren.de/backwaren-aktuell>

Welche Auswirkungen wird die Situation kurz- und mittelfristig auf das Preisgefüge der Backwarenhersteller haben?

Unsere Mitgliedsunternehmen passen sich individuell der Rohstoffsituation und den Herausforderungen, die die Lieferketten mit sich bringen, an. Die veränderten Rahmenbedingungen sprechen allerdings auch schon in den vergangenen Monaten eine klare Sprache. Die Preissteigerungen der Agrarrohstoffe haben bereits jetzt zu sehr erheblichen Preisveränderungen geführt. Das Blick nach vorne zeigt, dass ein großer Teil dieser Entwicklung noch vor uns liegt.

Preissteigerungen muss auch der Bäcker weitergeben – und kann dabei nur zum Teil auf das Verständnis der Verbraucher zählen. Welches Vorgehen empfehlen Sie dabei Ihren Kunden und Partnern?

Die Verbraucher sind gerade in vielen Lebensbereichen mit Preissteigerungen konfrontiert. Bei aller Härte ist aber auch ein Verständnis dafür vorhanden. Wichtig für Bäcker ist notwendige Preissteigerungen transparent an Kunden zu kommunizieren und nach Möglichkeit die Qualität und die Sortimentsbreite zu halten oder zu verbessern. Kostensteigerungen sollten rechtlich eindeutig weitergegeben werden. Niemand in der Vertriebskette kann das aktuelle Geschehen über reduzierte Margen abfangen, ohne die Existenz seines Unternehmens zu gefährden.

Auf der jüngsten Internorga war die nationale Backwarenbranche nahezu nicht mehr vertreten. Welche Rückschlüsse erlaubt das für die Messenstrategie(n) – volle Konzentration auf Süßback oder regionale BAKO-/Bäckermessen?

Die Süßback- und alle drei Jahre die KMO sind Topicker DIE Messen Messenworte. Die Süßback ist in diesem Jahr zudem das erste Branchenhighlight nach über zwei Jahren Pandemic. Alle Aussteller freuen sich endlich wieder in einem solchen Forum ihre Neuentwicklungen und ihr Leistungsprofil den Kunden vorstellen zu können.

Die Internorga hat sich in den vergangenen Jahren kontinuierlich verändert und hat ihre eigene Zielgruppe gefunden, die das Angebot vermutlich in den kommenden Jahren wieder gerne annimmt wird. Daneben nehmen die Hausmessen und regionalen Treffpunkte vom Nutzen-Aufwand-Verhältnis her eine zentrale Rolle ein und werden von vielen Mitgliedern des Backwarenverbands erfolgreich besucht.

Apocof Internorga: Vegane Produkte aller Art waren dort extrem präsent. Wie beurteilen Sie diese Entwicklung mit Blick auf die Backbranche?

Pflanzenbasierte Ernährung ist ein globaler Trend in der Ernährung; die Argumente „Tierwohl“ und vor allem „CO₂-Vermeidung“ spielen hier eine große Rolle und setzen letztlich auf dasselbe Ziel an. Backwarenhersteller haben hier ebenfalls eine gute Position und werden, als McKensen oder Fleischwaren mehr zu gewinnen als zu verlieren. In Zukunft wird es normal sein, in allen Sortimentsreihen auch oder nur vegane Produkte anzubieten – und Vegetarismus ist in allen diesen Disziplinen natürlich inkludiert. Hier gibt es die Chance für unsere Branche, mit intelligenten Produkten den Anteil am Einkaufskorb der Konsumenten etwas zu steigern. Und in jeder größeren Kaffeebar ist heute jemand dabei, der sich vegan ernährt. Kann man das nicht bieten, ist eine Person frustriert – und das will kein Geschäft. Somit ist jeder Bäcker und Konditor aufgerufen Sortimentskapazitäten hierfür bereitzustellen. Ihren persönlichen Eingeständnis: Nicht einzelne Spezialitäten vegan anbieten, sondern Teile des Sortiments, die sich dafür eignen. Immerhin, wenn man hier für gibt es viele Ansatzpunkte, wenn man ein Auge für die Details hat.

Einen „Boom“ hat in jüngster Zeit auch der „gute alte“ Hafer erlebt. Wie nachhaltig ist diese Entwicklung?

In der Tat sind die Wachstumszahlen der Hafermüehle beeindruckend. Prädigte, Hafesteifis und viele weitere Produkte gewinnen beachtliche Marktanteile in ihren Segmenten. Ich erwarte mir, dass auch die backenden Betriebe noch mehr Anteil an diesem „Hafer-Hype“ haben. Die Mitglieder des Backwarenverbands machen hier bereits interessante Angebote, die Lust auf Hafer machen.

Können funktionale Lebensmittel, z. B. im Rahmen einer personalisierten Ernährung, zukünftig eine größere Rolle spielen?

Der Mensch im Rahmen des Megatrends Gesundheit strebt Anreize zu machen, wird wohl auch in

der nächsten Jahren weitere Innovationen hervorbringen. Mit einem etablierten Backwaren hat sich bereits ein Angebot etabliert, etabliert sich sehr hier für dieses und weitere Themen gute Potentiale für mehr Wertschöpfung für die Backwarenhersteller.

Das Wissensforum Backwaren hat Anfang Mai 2022 seinen „TrendReport“ mit neun Megatrends der Branche dargestellt. Was versprechen Sie sich von diesem Medium und der ergänzenden „TrendMap“?

Die Backwarenbranche war vom ständigen Austausch mit ihren Kunden, Produzenten und was nachgefragt wird. Gemeinsam umhören wir nach mehr Wertschöpfung für die Backwarenbranche. Vor diesem Hintergrund sind Trends wichtige Leitplanken, an denen operative Entscheidungen, Orientierung finden, ein gemeinsames Bild dieser Trends, ohne etwas Wichtiges zu verpassen oder etwas Unwichtiges zu überhöhen, kann helfen, für die Zukunft bessere Entscheidungen zu treffen. Hier sind die Mitglieder des Backwarenverbands nun in Vorleistung gegangen und freuen sich auf eine informative Debatte mit ihren Kunden.

Welche(n) der in der Marktstudie vorgestellten Trends (siehe Karten unten – Die fünf) sollten Bäcker aus Ihrer Sicht besonders im Auge behalten?

Natürlich sind die neun herausgearbeiteten Trends wichtig, sonst wären sie nicht am Ende in dieser Studie als Megatrends benannt worden. Meiner Meinung nach ist aber der Megatrend „Nachhaltigkeit“ besonders relevant, da er sich in fast allen anderen Megatrends auch wiederfinden lässt. Zudem sorgt die gegenwärtig schlimme Situation (Ukraine-Krieg – Die Preis) dafür, dass der Festlegung von festen Energien – insbesondere gasölmäßig – zu einem vorantreiben geworden ist.

Nicht nur vor dem Hintergrund der Klimaneutralität, sondern auch rein betriebswirtschaftlich müssen Entscheidungen sich nachhaltig bewähren. Kurzfristiger Erfolg und langfristige Probleme wären wieder für ein Unternehmen noch für unsere Gesellschaft eine gute Perspektive. Eine gute und nachhaltige Lösung ist wiederum in aller Regel auch wirtschaftlich – und das sollte die Haupttriebfeder sein, die positive Kampagne Regularien anzukommen. Gegenüber Scoren schon wirksam ist, nach den Gesetzen des Marktes.

(Interview: Talk 5 Min.)

NEUN MEGATRENDS*

1. Gesundheit
2. Nachhaltigkeit
3. Innovation
4. Indulgence
5. Transparenz/Kommunikation
6. Digitalisierung
7. Tradition/Modität
8. Globalisierung
9. Effizienz

* gemäß „TrendReport“, Wissensforum Backwaren 2022



Das Wissensforum Backwaren e. V. hat einen sogenannten Trendreport für die Branche veröffentlicht, der Auskunft über die gegenwärtige gesellschaftliche Entwicklungen auf den Themenfeldern Gesundheit, Nachhaltigkeit, Innovation, Indulgenz (Verwöhnung, Genuss), Tradition / Nostalgie, Globalisierung, Transparenz / Kommunikation, Digitalisierung und Effizienz geben soll. Grundlage des Reports ist eine Umfrage, die unter Backzutatenherstellern durchgeführt wurde. Herausgekommen ist eine komplexe Grafik, die die rund 100 Trends visualisiert. Neun davon wurden aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als „Megatrends“ definiert. Trendreport und Trendmap können hier heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/trendreport/>



Die neun Mega-Trends der Backwarenwelt



Author: Stefan Pirker

Im Zuge dessen führte das Wissensforum Hackwarens vom 24. März bis zum 19. April 2022 unter seinen deutschen und österreichischen Mitgliedsbetrieben eine Umfrage durch, aus der schlussendlich neun Mega-Trends abgeleitet wurden. Bei deren Begriffsdefinition bedien-

1. *...and the ...*
 2. *...and the ...*
 3. *...and the ...*
 4. *...and the ...*
 5. *...and the ...*
 6. *...and the ...*
 7. *...and the ...*
 8. *...and the ...*
 9. *...and the ...*
 10. *...and the ...*
 11. *...and the ...*
 12. *...and the ...*
 13. *...and the ...*
 14. *...and the ...*
 15. *...and the ...*
 16. *...and the ...*
 17. *...and the ...*
 18. *...and the ...*
 19. *...and the ...*
 20. *...and the ...*
 21. *...and the ...*
 22. *...and the ...*
 23. *...and the ...*
 24. *...and the ...*
 25. *...and the ...*
 26. *...and the ...*
 27. *...and the ...*
 28. *...and the ...*
 29. *...and the ...*
 30. *...and the ...*
 31. *...and the ...*
 32. *...and the ...*
 33. *...and the ...*
 34. *...and the ...*
 35. *...and the ...*
 36. *...and the ...*
 37. *...and the ...*
 38. *...and the ...*
 39. *...and the ...*
 40. *...and the ...*
 41. *...and the ...*
 42. *...and the ...*
 43. *...and the ...*
 44. *...and the ...*
 45. *...and the ...*
 46. *...and the ...*
 47. *...and the ...*
 48. *...and the ...*
 49. *...and the ...*
 50. *...and the ...*
 51. *...and the ...*
 52. *...and the ...*
 53. *...and the ...*
 54. *...and the ...*
 55. *...and the ...*
 56. *...and the ...*
 57. *...and the ...*
 58. *...and the ...*
 59. *...and the ...*
 60. *...and the ...*
 61. *...and the ...*
 62. *...and the ...*
 63. *...and the ...*
 64. *...and the ...*
 65. *...and the ...*
 66. *...and the ...*
 67. *...and the ...*
 68. *...and the ...*
 69. *...and the ...*
 70. *...and the ...*
 71. *...and the ...*
 72. *...and the ...*
 73. *...and the ...*
 74. *...and the ...*
 75. *...and the ...*
 76. *...and the ...*
 77. *...and the ...*
 78. *...and the ...*
 79. *...and the ...*
 80. *...and the ...*
 81. *...and the ...*
 82. *...and the ...*
 83. *...and the ...*
 84. *...and the ...*
 85. *...and the ...*
 86. *...and the ...*
 87. *...and the ...*
 88. *...and the ...*
 89. *...and the ...*
 90. *...and the ...*
 91. *...and the ...*
 92. *...and the ...*
 93. *...and the ...*
 94. *...and the ...*
 95. *...and the ...*
 96. *...and the ...*
 97. *...and the ...*
 98. *...and the ...*
 99. *...and the ...*
 100. *...and the ...*

te man sich an den vom Zukunftsinstitut aufgestellten Kriterien. Dennoch dauern Mega-Trends mindestens mehrere Jahrzehnte, zeigen Auswirkungen in allen gesellschaftlichen Bereichen, sind globale Phänomene und gleichzeitig vielschichtig und mehrdimensional. Hier die neun Mega-Trends des Backzutaten-Trendreports 2022 im Überblick:

1. Gesundheit

Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung nimmt seit Jahrzehnten zu und hat durch die Corona-Pandemie weiter an Bedeutung gewonnen. Konkret bedeutet dies etwa, dass im Bereich „Vegan/Plant Based“ großes Wachstumspotenzial gesehen wird. Zudem dürfte die personalisierte Ernährung an Bedeutung gewinnen, bei der man sich von allgemeinen Ernährungsempfehlungen löst und stattdessen individuelle (zum Teil genetisch bedingte) Gegebenheiten in Bezug auf Stoffwechsel und Verdauung stärker berücksichtigt.

2. Nachhaltigkeit

Alle an der Umfrage beteiligten Mitgliedsunternehmen zeigten sich überzeugt, dass das Thema Nachhaltigkeit noch weiter an Bedeutung gewinnen wird, wobei eine ganzheitliche Sichtweise in den Vordergrund rückt. Sprich: Nicht nur ökologische, sondern auch soziale und ökonomische Aspekte werden wichtiger. Nichtsdestotrotz dürfte der ökologische Fußabdruck von Rohmaterialien verstärkt in den Fokus rücken. Zero Waste – vom Verpackungsmüll bis hin zur Lebensmittelverschwendung – wird zum zukunftsbestimmenden Thema. Zunehmende Bedeutung in Bezug auf Nachhaltigkeit wird auch Zertifizierungen und Labels (UTZ, Fairtrade, EcoScore etc.) zugeschrieben.

3. Innovation

Innovationen waren schon immer wichtig, doch die Häufigkeit und Entwicklungsgeschwindigkeit nehmen laufend zu. In der Praxis der Backwarenwelt geht

es hier um die (Weiter-)Entwicklung neuer Technologien wie etwa funktionale Ingredients (Enzymtechnologie) zur Beeinflussung der Funktionalität von Produkten (z. B.: längeres MHD, aber auch Nutrifood) sowie um Verfahrenstechniken (z. B.: Energieeffizienz bei Gärunterbrechungen, die auf Kühlung angewiesen sind). Auf der anderen Seite kann Innovation aber auch die Wiederentdeckung von 10.000 Jahre altem Urgetreide sein.

4. Indulgence

Mit dem englischen Begriff Indulgence ist das Sich-etwas-Gönnen und Sich-Verwöhnen gemeint. Schließlich bietet eine besondere kulinarische Köstlichkeit eine kleine Pause vom Alltag und einen Genussmoment zur Erholung, wobei zwei gegensätzliche Strömungen existieren. Beim Phänomen „Food Porn“ geht es in Richtung „overflow-the-top“. Mit extra viel Füllung, extra viel Topping und extra kalorienreichen Kombinationen



„Im Vordergrund all unseres Tuns steht immer, die Qualität unserer Produkte zum Vorteil unserer Kunden zu verbessern!“
www.kuchenpeter.at

will man über die Stränge schlagen und sich etwas Außergewöhnliches gönnen. Auf der anderen Seite steht der „Healthy Hedonism“, der darauf abzielt, Genuss und Gesundheit zu verbinden.

5. Tradition/Nostalgie

Dieser Mega-Trend will nicht vermitteln: „Früher war alles besser.“ Vielmehr geht es um das Zurück zu den Ursprüngen und das Rückbesinnen auf die traditionelle Herstellung in diesem Zusammenhang erlebt das Handwerkliche, Authentische und Leidenschaftliche einen Aufschwung. Mit Blick auf die Zutaten heißt das etwa Clean Label, Qualität, Urgetreide und das am besten lokal oder regional. Klassiker, die viele schon aus ihrer Kindheit kennen, befinden sich im Aufwind, wobei ein Hauch von Heimweh-Küche und Soul Food mitschwingt.

6. Globalisierung

Nicht nur in puncto Lieferkette kommt Globalisierung zum Tragen, auch Geschmäcker sind internationaler geworden. Exotische Zutaten haben Einzug gehalten und es kommt zu Crossover-Varianten, in denen entweder Aromen verschiedener Länder gekreuzt werden (Fusion-Küche) oder gleich ganze Gebäckarten (z. B. Croissant + Donut = Cronut, Croissant + Muffin = Cruffin), in produktionstechnischer Hinsicht hat die Globalisierung vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung von Wertschöpfungsketten und damit zur Kostenoptimierung geschaffen.

Marktentwicklung¹

Warengruppe	Umsatz in Mio. Euro	Veränderung zum Vorjahr
Kuchen/Feinbackwaren total	247,3	+ 2,7 %

Kommentar von NielsenIQ:
Das Umsatzplus kommt von Feingebäck und Konditor-Kleinwaren.
Die Menge bleibt in Summe negativ.

¹ IGD + DFB AG, Interfakt, Evida-WAT (20 bis 2020), Quelle: NielsenIQ

7. Transparenz/Kommunikation

Immer mehr Verbraucher wollen wissen, woher die von ihnen verzehrten Lebensmittel kommen, wie sie hergestellt werden und wie sie ökologisch, gesundheitlich und sozial zu bewerten sind. Umso wichtiger ist für Unternehmen die Endverbraucherinformation, aber auch die Fachkräfteinformation geworden, um offene Fragen zu beantworten, Vorurteilen zu begegnen und für Transparenz und Authentizität zu sorgen. Auch Phänomene wie gläserne Backstuben verdeutlichen, dass transparentes Handwerk gefragt ist.

8. Digitalisierung

Der bestehende Mega-Trend der Digitalisierung erlebte durch die Corona-Pandemie einen zusätzlichen starken Schub. Das betrifft in erster Linie das tägliche Arbeitsleben, aber auch das Thema „Vernetzte Backstube“ und das geänderte Konsumverhalten. Einkäufe haben sich in vielen Bereichen in die digitale Welt verlagert. Ebenso gewinnen Mischformen aus analogem und digitalem Shopping an Bedeutung. Weitere

Themen sind Augmented Reality, Virtual Reality und Künstliche Intelligenz.

9. Effizienz

Wie beim Mega-Trend Innovation war Effizienz für Unternehmen schon immer wichtig. Aber auch hier gibt es unterschiedliche Ebenen, auf denen Effizienz eine Rolle spielt. Das Operative, die Arbeitswelt, ist durch die Digitalisierung in den letzten Jahrzehnten um ein Vielfaches effizienter geworden. Homeoffice, virtuelle Termine, Webinare und E-Learning gab es zwar vor der Corona-Pandemie auch schon; diese Dinge haben aber nun in kurzer Zeit extrem an Bedeutung gewonnen. Auf einer anderen Ebene geht es um Kostenoptimierung: Sinkende Rohstoffverfügbarkeit und steigende Preise machen effiziente Ressourcennutzung zu dem ultimativen Gebot der Stunde. Eine dritte Ebene betrifft den privaten Bereich, denn auch hier ist Zeit noch kostbarer geworden und will effizient genutzt werden. Das zeigt sich etwa in der gestiegenen Nachfrage nach Snacks, Convenience- und To-Go-Produkten.

Über das Wissensforum Backwaren

Mit Hauptsitz in Berlin-Mitte versteht sich das Wissensforum Backwaren als Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinbackwaren. Unabhängige Wissenschaftler und Fachpersonen der Mitgliedsunternehmen bündeln hier ihre Expertise und geben sie an Interessierte weiter. Zielgruppen sind neben Bäckern, Konditoren und Bäckerfachverkäufern auch

Auszubildende, Schüler, Studenten, Wissenschaftler, Journalisten sowie Verbraucher.

Der Verein zählt insgesamt 41 Mitgliedsunternehmen aus den Kreisen der Backmittel- und Backzutatenhersteller, davon 33 aus Deutschland und acht aus Österreich. Laut Eigenschaft entspricht dies einem Organisationsgrad von rund 90 Prozent des Marktes der Backzutatenhersteller in Deutschland und Österreich.



Christof Crone, Vorsitzender und GF des Wissensforum Backwaren

Wechsel im Vorstand

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren am 29. Juni standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die vormalige Geschäftsführerin von Zeelandia, **Dr. Thorid Klantschitsch**, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen und gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforum Backwaren auf. Als Nachfolger stellte sich **Dr. Georg Böcker** (l.), Geschäftsführer von Ernst Böcker, zur Wahl. Die bisherigen Vorstandsmitglieder **Christof Crone** (Vorsitzender) sowie **Gerrit Rosch** (stellvertretender Vorsitzender, r.), Dawn Food, erklärten, zur Weiterführung ihrer Ämter zur Verfügung zu stehen. Einstim-



mung votierte die Versammlung für den Vorstand in neuer Zusammensetzung. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforums die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue

Aufgabe: „Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt als auch in Richtung Endverbraucher sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung. Das Wissensforum schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität und hat hier in den vergangenen Jahren schon viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und viele spannende Projekte. Den Mitgliedern danke ich für das entgegengebrachte Vertrauen.“ Die Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren, die sich an die des Backzutatenverbands anschloss, fand nach drei Jahren zum ersten Mal wieder in Berlin als Präsenzveranstaltung statt. ■

Das steckt in unseren Backwaren

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 Konstante, 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

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

Bäcker kriegen's



Foto: Fotobankmedia

gebäckten

Backmittel sind keine neue Erfindung, sie kennen schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts zum Einsatz. Natürlich wurden sie im Laufe der Zeit immer weiterentwickelt und bis heute wird daran geforscht, wie sie die Produktion von Backwaren noch weiter verbessern können. Der Begriff Backmittel ist ein etablierter Oberbegriff für Gemische aus funktionellen 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 schillen 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 Gebackenem oder Obst enthalten, wird dies wiederum begrüßt. Das besonders Paradoxe daran: 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 geformte, knusprige Bräunung und eine Backware, die sich mehrere Tage lang frisch hält.

Fundierte Informationen

Wer noch mehr darüber erfahren will, was in unseren Backwaren steckt, kann auf www.wissensforum-backwaren.de oder im Blog auf www.wissensforum-backwaren.de stöbern.

Hier informiert das Wissensforum Backwaren e.V. Fachkräfte, aber auch Verbraucher über den Einsatz und die Wirkungsweise von Backmitteln und Backzutaten.







DIE EXPERTIN

DOROTHEE SCHALLER ist beeindruckt von der Brotbackvielfalt hierzulande. Die fertigen Zutatenmischungen sind praktisch und haben ihre Berechtigung, urteilt die Ökotrophologin, die sich gern ein selbstgebackenes Brot in den Ofen schiebt.

TEXT UND REZEPTE: DOROTHEE SCHALLER

Fertige Zutatenmischungen für die selbstgebackene Laib-Speise bietet der Handel in großer Vielfalt. Was hinter dem Tütentrend steckt und ob Brotbacken damit wirklich zum Kinderspiel wird, das klärt der **FOODSCOUT**

Schon lange ist für unser tägliches Brot nicht mehr alleine der Bäckermeister vor Ort zuständig. Brot bekommt man im Supermarkt, an der Backtheke des Discounters, selbst sogenannte Backautomaten waren eine Weile populär. Dann kam Corona, und wer erinnert sich nicht? Mit zu den ersten Dingen, die zu Beginn der Pandemie in den Ladensregalen vergriffen waren, gehörten Mehl und Hefe. Der Absatz von Brotbackmischungen nahm im Frühjahr 2020 verglichen mit derselben Woche des Vorjahres teilweise um fast vierhundert Prozent zu, meldete das Frankfurter Marktforschungsinstitut Nielsen damals. Ein Grund dafür mag der Drang sein, sich für Beschäftigungsgänge den heimischen Küchenschrank mit haltbaren Vorräten zu füllen. Mehl und Trockenhefe zu bunkern, wäre ebenfalls eine Option. Backmischung ersparen jedoch die Suche nach einem guten Rezept, den Kauf diverser Einzelzutaten, deren mühsames Messen und Abwiegen, und man kauft sich Gelingsicherheit ein. Doch die neue Last am Brotbacken lässt sich noch unter einem weiteren Aspekt als Corona-Phänomen verbuchen, sagt Bernd Künscher, Direktor der Akademie des Deutschen Bäckereihandwerks: „Ein gutes Brot zu backen dauert. Zwischen den Arbeitsschritten braucht der Teig Ruhephasen, in denen er reifen und an Volumen zunehmen kann.“ Erst der Lock-down und die Möglichkeit, im Homeoffice zu arbeiten und damit weniger unterwegs zu sein, haben offenbar vielen Menschen die nötigen Zeitfenster dafür verschafft.

BROTBACKEN BEDEUTET RUNDUMGENUSS

Brotbacken war durchaus schon vor der Pandemie schwer angesagt. Davon künden

die jährliche Zahl der Buchneuerscheinungen zum Thema und die Beliebtheit entsprechender Blogs (siehe Infokasten S. 59). Mit der angenehmen Aussicht, zu jeder Tageszeit Frischgebackenes genießen zu können, lassen sich offenbar selbst die eher bequemen Genießer hinter dem Ofen hervorlocken. Ernährungspsychologen führen den Brotbackboom unter anderem darauf zurück, dass Brot als eines unserer ältesten Lebensmittel Symbol für Nahrung und das Überleben schlechthin ist. Wer mit der Kunst des Brotbackens vertraut ist, wird – zumindest gefühlt – keine Not leiden. Was den Reiz des Brotbackens sonst noch ausmacht und die Beliebtheit erklärt? „Brot ist ein echtes Handwerksprodukt, ursprünglich und greifbar“, so Künscher, der selbst Bäckermeister ist. Der Umgang mit dem Teig erfordert Geduld, doch Backen entschleunigt zugleich. Mit den Händen kräftig einen aromatisch duftenden Teig zu kneten, das kann ein Fest für die Sinne sein. Und obendrein zu ganz realen, genussvollen Ergebnissen führen – für viele ein wohltuender Ausgleich zu einem überwiegend virtuellen Alltag. Der Weinheimer Brotexperte, der an seiner Fachschule auch Brotbackkurse bzw. -workshops ausbildet, sieht es so: „Backen ist das neue Kochen.“

BEI UNS GIBT'S DIE WELTGRÖSSTE BROTAUSWAHL

Deutschland ist Brotland. Das Deutsche Brotinstitut führt in seinem Brotregister über 3.000 verschiedene Brotspezialitäten auf. Ein Teil dieser spektakulären Vielfalt rührt daher, dass auch beim Brot neben den Geschmäckern die Ernährungsbedürfnisse höchst unterschiedlich sind. Fertige Brotbackmischungen für Selberbäcker



„Backen ist das neue Kochen!“

BERND KÜTSCHER, DIREKTOR DER AKADEMIE
DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

spiegeln das wider. In Supermärkten, Bioläden, Reformhäusern, Drogerieketten und natürlich in unzähligen Online-Shops findet man Zutatenpakete für Weißbrot, Mischbrot, Körnerbrot in allen Variationen. Wer Vollkornbrot möchte, wird ebenso fündig wie alle, die zum Beispiel in Sachen Brotgetreide Dinkel dem normalen Weizen vorziehen. Deutlich gewachsen ist inzwischen die Auswahl an Brotbackmischungen für eine glutenfreie Ernährung. Und auch dem Low Carb-Trend tragen eine ganze Reihe von Produkten Rechnung.



AUF DIE ZUBEREITUNG DES TEIGS KOMMT ES AN

Was aber steckt drin in einer Brotbackmischung? Schließlich ist Brot an sich ein puristisches Grundnahrungsmittel. Mehr als Mehl, Salz, ein Backtriebmittel und Wasser braucht es eigentlich nicht für einen Brotteig. Wasser und teilweise auch Hefe müssen bei den meisten Mischungen noch hinzugefügt werden. Für einige Rezepturen sind außerdem ein, zwei Löffel Öl (für die Teiggeschmeidigkeit) und/oder Süßungsmittel (damit die Hefegärung schneller in Gang kommt), manchmal auch etwas Essig (als Säurelieferant) erforderlich. Die eigentlichen Unterschiede liegen beim Mehl an. Klassische Brotgetreidesorten sind Roggen und Weizen. Sehr gefragt ist Dinkel, auch weil



der köstlich-nussige Urweizen bei Verbrauchern als besonders gesund, verdaulich und bekömmlich gilt. Es ist richtige Dinkelkörner enthalten etwas mehr Eiweiß sowie Magnesium, Zink und Eisen als der übliche Weizen. Insgesamt sind die Unterschiede im Nährstoffgehalt aber gering. Bei einer Gluten-Unverträglichkeit ist Dinkel allerdings keine Alternative. Die kritischen Klebereiweiße kommen sogar in noch größerer Menge vor, wohl aber haben sie andere Eigenschaften. Deshalb Teige aus Dinkelmehl u. a. weniger Wasser aufnehmen können und anspruchsvoller in der Verarbeitung sind. Das fertige Brot trocknet auch merklich schneller aus. Ebenso sind Reizdarpatienten, deren Symptome durch die sogenannten FODMAPs (Abkürzung für „fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide und Polyole“) im Getreide ausgelöst werden, mit Dinkel nicht grundsätzlich besser bedient. Laboranalytische Untersuchungen an der Universität Hohenheim in Stuttgart haben gezeigt, dass Dinkel den Weizen im FODMAP-Gehalt teilweise sogar noch übertrifft.

ES GIBT EINE VIELZAHL GLUTENFREIER MEHLE

Bei Backmischungen für glutenfreie Brote ersetzt man glutenhaltige Mehle von Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste durch Getreide, das das Kleberprotein von Natur aus nicht enthält, etwa Reis, Mais, Hirse oder Buchweizen. Vor allem Hafer, dessen Klebereiweiß anders zusammengesetzt ist als das des Weizens, und zudem nur in geringen Mengen enthalten ist, wird meist vertragen und ist daher beliebte Zutat in Spezialbrot. Weitere Alternativen sind Mehle aus Hülsenfrüchten oder Samen wie Hanf, die aber immer nur einen Teil des Getreidemehls ersetzen können. Ohne das Gluten fehlen in jedem Fall wichtige funktionelle Fähigkeiten. Im Teig bildet sich zum Beispiel kein stabiles Gerüst aus, das Gas halten und damit aufgehen könnte – entscheidend für die leckere, lockere Krume.

Illustration: Scott Follis/istockphoto.com, Sygma/istockphoto.com

Um dieses Manko zu kompensieren, benötigen glutenfreie Brote (und Backmischungen) Bind- bzw. Verdickungsmittel wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl oder gemahlene Flohsamenschalen. Unbedingt beachten: Zöliakiepatienten, bei denen schon Kleinstmengen von Gluten Symptome auslösen und zu nachteiligen Problemen führen können, sollten sich beim Kauf von Backmischungen genau wie beim Brot nur auf das anerkannte Glutenfrei-Siegel – die durchgestrichene Ähre – verlassen. Mit einem Brotmix, in dem anstelle von Standard-Getreide neben z. B. Hafer vor allem Saaten – Nüsse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsamen, Chiasaat, Sesam beispielsweise – stecken, bekommt man ebenfalls ein glutenfreies Brot gebacken.

Wobei es sich streng genommen nicht um Brot handelt. Das muss nämlich gemäß den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelkommission 90 Gewichtsanteile Getreide- und/ oder Getreideerzeugnisse enthalten. Auf Fett (und Zuckeranteile) dürfen nur 10 Gewichtsanteile entfallen. Diesen Rahmen sprengen Saatenbrote schnell. Ihr hoher Anteil an pflanzlichen Fetten macht sie – wenn auch auf gesunde Weise – oft ziemlich kalorienreich. Sie liefern zugleich deutlich mehr Ballaststoffe und Eiweiß als herkömmliches Brot und dabei automatisch weniger Kohlenhydrate. Für einen Low Carb-Speiseplan sind sie gut geeignet. Übrigens empfiehlt sich wie immer ein Blick auf die Zutatenliste, denn nur dort offenbart sich der wahre Inhalt. Protein-

brot kann auch mit Eiweißpulver tierischer Herkunft angereichert sein.

TOP: WENIG HEFE UND LANGE TEIGREIFUNG

Speziell einige Low Carb- oder Proteinbrote kommen recht kompakt aus der Form, da die Rezeptur gänzlich auf Backtriebmittel verzichtet. Doch bei den meisten Fertigmischungen für Brot sorgt Hefe für Volumen und die fluffige Krume. Die Enzyme jeder einzelnen Hefezelle bewirken, dass Kohlenhydrate bzw. Zucker abgebaut werden. Dabei entsteht gasförmiges Kohlendioxid, das den Teig lockert und das Brot aufgehen lässt. Gleichzeitig bilden die Hefen bei ihrer Fermentationsarbeit diverse Aromastoffe. ►



BROTBACKBLOGS

TIPPS DER BROT-SOMMELIÈRE

Bloggende Hobbybäcker sind eine tolle Inspirationsquelle. Sie bieten erprobte Rezepte und helfen mit nützlichen Praxistipps. Die Top 3-Empfehlungen unter den Brotbackblogs haben wir uns von Sandra Ganzenmüller, Brot-Sommelière, Diplom-Ökotrophologin und Inhaberin einer PR-Agentur geben lassen.

www.brotbackliebeundmehr.com

Die ausgesprochen kreativen Rezepte von Valesa Schell, Autorin von inzwischen drei Brotbackbüchern, gelingen immer! Eine ihrer Spezialitäten: Brotbacken mit Livieto Madre, einer italienischen, milden Sauerteigvariante. Service-Extra: eine ausführliche Kategorie „Brotback-Wissen“.

www.backenmitleidenschaft.com

Hier gibt's ein riesiges Rezeptarchiv, nicht nur, aber auch für Brote aller Art. Vor allem Hefe-Fans werden bei der leidenschaftlichen Hobby-Bäckerin Birgit Mönch fündig und glücklich. Sie bietet inzwischen auch Online-Workshops an.

www.ploetzblog.de

Lutz Geißler ist längst kein Geheimtipp mehr, vielmehr die erste Adresse in Sachen Hobby-Brotbäckerei. Seine Rezepte, die er u. a. in mehr als einem Dutzend Büchern veröffentlicht hat, sind zum Teil schon eher was für die Profis unter den Laien, doch er gibt auch gute Tipps für Anfänger. Mit ausführlichem Backlexikon und einer Sauerteig-Börse.



BROT- BESONDERHEITEN

Das Bio-Wunderbrot (von Bäuckhof) enthält neben Haferflocken 57 Prozent Saaten und punktet mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, Proteinen, Omega-3-Fettsäuren. Es gelingt ohne Hefe und ist obendrein glutenfrei. www.bauckhof.de

Ein glutenfreies Bio Instant Pflannenbrot bietet der Hersteller breadonauts an. Basis sind Mais- und Kartoffelstärke, Reis- und Kichererbsenmehl. Gibt's auch in der praktischen gepäck- und campingtauglichen Dose! www.breadonauts.de

Für Eilige oder sehr spontanen Brothunger gibt es das Minuten Brot – gebacken in einer Tasse im Mikrowellengerät und erhältlich in den Sorten High Protein, Lower Carb und Glutenfrei. www.minutenbrot.de

Alles aus Kastanien heißt es bei MyMakery: Maroni-Brot, das von Natur aus glutenfrei und ausgesprochen ballaststoffreich ist, in fünf leckeren Sorten mit Walnüssen, Kürbiskernen, Sesam. www.mymakery.de

84 Prozent weniger Kohlenhydrate als ein Weizenmischbrot stecken in dem Eiweißbrot Legolas (von DankeBitte). Lupinen- und goldenes Leinmehl verleihen der Low Carb-Spezialität ihre appetitliche Farbe. www.danke-bitte.de

Sein beliebtes Yoga Brot, ein würziges Roggen-Mischbrot mit heilkräftigen Zutaten wie Ingwer, Liebstöckel, Kurkuma, Bockshornlee, hat der führende Online-Shop für Hobby-Bäcker zuletzt zum Brot des Jahres gekürt. www.hobbybaecker.de

Die Hefedosierung hat Einfluss darauf, wie lange dieser Prozess dauert. „Für möglichst kurze Gehzeiten setzt man einfach größere Mengen an Hefe zu“, erklärt Bernd Kütscher. Das hat allerdings seinen Preis: „Kürzere Teigreifzeiten wirken sich auf das Aroma, auf Porung, Krustenbildung, Wasserbindung und damit letztlich auch auf die Haltbarkeit aus. Daher empfehlen wir an der Akademie des Bäckerhandwerks wenig Hefe oder sogar eine reine Sauerteiglockerungen und lange Teigreifzeiten über Nacht.“ Diese sogenannte lange Teigführung macht Brote zudem bekömmlicher.

BEI LANGER REIFEZEIT REDUZIEREN SICH FODMAPS

In Studien der Uni Hohenheim stellte sich heraus, dass der Gehalt an FODMAPS (s. o.), die bei empfindlichen Personen zu Verdauungsbeschwerden führen, abnimmt, wenn man Brotteigen mindestens zwei Stunden Ruhe- und Reifezeit gönnt. Richtig ist natürlich gleichzeitig, dass die natürlichen Polysaccharide nicht grundsätzlich negativ zu bewerten sind. Denn sie füttern auch die erwünschten Darmbakterien und fördern ein ausgewogenes Mikrobiom.

Hefe muss man bei vielen Brotbackmischungen separat zusetzen. Auf diese Weise spart man sich eine Behandlung, die das Triebmittel stabilisiert und gegen vorzeitige Aktivierung schützt. Hefe wird als Trockenprodukt sowie frisch, gekühlt, bei uns vor allem als 42 Gramm-Würfel angeboten. Hinsichtlich Triebkraft und Backergebnis gibt es keine Unterschiede. Anstelle eines Päckchens Trockenhefe, wie vielfach vorgeschlagen, kann man auch einen halben Würfel Frischhefe zugeben. Diese dazu aber in wenig lauwarmem Wasser unter Rühren auflösen.

Auf einigen Brotbackmischungen findet sich – als Tipp für Eilige – der Hinweis, dass zur schnellen Teiglockerung anstelle von Hefe Backpulver zugesetzt werden kann. Das besteht aus drei Komponenten. Einem Trennmittel, meist Stärke, das verhindert, dass die Triebkraft sich durch Luftfeuchtigkeit bereits frühzeitig entfaltet. Einem Säuerungsmittel wie Phosphat oder natürlicher Weinstensäure, mit dem im Teig der richtige pH-Wert für die Reaktion eingestellt wird. Und dem eigentlichen Triebmittel Natrium, das im Rahmen einer chemischen Reaktion schließlich das erwünschte Gas freisetzt. Schneller steht so ein Backpulverbrot auf alle Fälle auf dem Tisch, weil die Gehzeiten des Teiges entfallen. Geschmacklich kann es allerdings nicht wirklich mithalten, eine fluffige Krume gelingt kaum, und mit Backpulver Gebackenes wird sehr schnell altbacken. Aber bei Zeitnot kann es dennoch eine Alternative sein, etwa wenn Hefe oder Sauerteig nicht vertragen werden.

SAUERTEIG IST EIN WAHRES SUPERFOOD

Die Königsdisziplin für Brotbäcker ist das Einsetzen von Sauerteig als biologisches Triebmittel. Es handelt sich dabei im Prinzip um einen Mehl-Wasser-Mix, der durch die mehleigenen Mikroorganismen auch von selbst gären und damit sauer werden würde. Um den Vorgang zu steuern, fügt man jedoch das sogenannte Anstellgut zu, eine kleine Portion reifen, bereits fermentierten Sauerteigs. Mit dieser Impfung versetzt man den Teig mit einer bestimmten Auswahl an Milchsäurebakterien und Hefen. „Sie bilden im Zuge des Gärprozesses Gas und lockern den Teig“, erklärt der Weinheimer Brotfachmann ▶

Foto: Getty Images/Polymaster



TIPPS UND TRICKS FÜRS BROTBACKEN

1 Den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung Folge leisten, sie sind exakt auf die Mischung abgestimmt. Abweichen und variieren, zum Beispiel den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, kann man, wenn man mit dem Produkt bereits Erfahrungen hat.

2 Viele Anleitungen sind auf das Backen in einer Kastenform mit definierter Größe angepasst. In anderen Formen können kürzere oder längere Backzeiten nötig sein, ggf. müssen Temperatur und Backdauer angepasst werden.

3 Zum Brotbacken eignen sich auch Römertöpfe, die allerdings vorab gut gewässert werden müssen. Die fertigen Brote sind besonders saftig und halten lange frisch.

4 Je nach Konsistenz können Teige grundsätzlich auch als Laib auf dem Blech statt in einer Kastenform gebacken werden. Dazu am besten für die zweite Ruhephase bereits in einem Brodkörbchen gehen lassen und dann aufs Blech legen.

5 Für eine schöne Kruste ein hitzefestes Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Zusätzlich oder alternativ die Brotoberfläche mit Wasser oder Öl einpinseln. Damit Dampf aus dem Inneren entweichen kann, das Brot auf der Oberfläche der Länge nach einritzen.

6 Während des Backens die Ofentür geschlossen halten. Manche Brote nehmen plötzliche Kälteeinbrüche übel.

7 Wer einen Brotbackautomaten einsetzen möchte, sollte Zutatenmischungen verwenden, die sich ausdrücklich dafür eignen (entsprechende Hinweise auf der Verpackung beachten!). Mischungen für reine Saatenbrote ohne Backtriebmittelzugaben funktionieren oft nicht, weil je nach Programm wiederholtes Teigkneten vorgesehen ist, was den Quellvorgang stören würde. Auch Backpulverrezepturen eignen sich nicht, da während der vorprogrammierten Knetvorgängen und Ruhephasen die Wirkung des Backpulvers nachlässt.

8 Mit manchen Brotbackmischungen lässt sich sehr gut Knüdeleisen herstellen. Teilweise ist dies als Variante angegeben. Ansonsten verfahren Probierfreudige so: Den Zutatenmix mit etwas weniger Wasser als angegeben (ca. 10 Prozent) anrühren, 10 Minuten quellen lassen. In Portionen teilen, je nach Konsistenz aufs Blech streichen oder zwischen Backpapier dünn ausrollen. Sollbruchstellen für die Scheiben markieren, bei 180 bis 200 Grad Umluft in 20 bis 30 Minuten backen.

Bernd Klitscher: „Gleichzeitig entstehen dabei etwa 200 flüchtige Verbindungen, die das komplexe Aroma des Brotes ausmachen.“ Ein so gesäuerter Teig hat mehr Wasserbindungskapazität, quillt also besser und bleibt länger saftig. Die Stoffwechselprodukte der Bakterien senken zugleich

und Beta-Glucanen forsch. Es sei eine interessante Option, durch das Backen mit frischem Sauerteig noch gezielter den Gesundheitswert von Broten zu steigern. Fertige Brotbackmischungen, bei denen ein Zusatz von frischem Sauerteig und eine entsprechend zeitintensive Teigführung

Enzym Amylase, das in der Stärke auch natürlich vorkommt, verzögert das Abbauwerden des Brotes und sorgt für mehr Volumen. Ähnliche Effekte haben Zugaben von Gluten. Ergänzt man eiweißspaltende Enzyme, wird der Teig dehnbarer.

Weitere Stoffe, die auf der einen oder anderen Zutatenliste auftauchen: Ascorbinsäure (Vitamin C), die der Mehltreifung dient und somit gut fürs Volumen ist, Quellmehle (Johannisbrotkern- oder Quarkmehle) für eine elastische Krume und verbesserte Wasserbindung, der Emulgator Lecithin, der ebenfalls Volumen und eine gleichmäßige Krumenporung ermöglicht sowie Malzmehl für den Geschmack und eine appetitliche braune Färbung. Zur Ährenrettung sehr vieler Brotbackmischungen sei aber gesagt: Es geht ganz offensichtlich auch ohne.

„Die Beta-Glucane im Sauerteig tragen zur Gesunderhaltung des Darms bei.“

DR. WIEBKE SCHLÖRMANN, INSTITUT FÜR ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN DER UNI JENA

den pH-Wert. Roggen wird generell erst in einem gesäuerten Milieu backfähig, da die getreideeigenen Enzyme deaktiviert werden müssen. Sie würden andernfalls die vorhandene Stärke sehr schnell abbauen, so dass diese nicht mehr verkleistern und eine Krume bilden könnte.

BLUTZUCKER- UND BLUTFETTWERTE PROFITIEREN

Es gibt Brotbackmischungen, die getrocknetes, pulverisiertes Sauerteig-Extrakt enthalten. „Die Mikroorganismen sind hier aber meist nicht mehr aktiv“, gibt Klitscher zu bedenken, „sie bringen Säure in den Teig, tragen aber ansonsten nur wenig zum Aroma bei und produzieren auch nicht das benötigte Kohlendioxid.“ Deshalb ist zusätzlich Hefe nötig.

Verwendet man beim Brotbacken frischen Sauerteig, hat dies aber auch noch weitere entscheidende Vorteile. So hergestellte Brote erweisen sich beispielsweise aufgrund ihrer langen Reifezeiten einerseits als besonders bekömmlich. Andererseits zeichnen sie sich durch einen erhöhten Ballaststoffanteil aus. Und das hat entsprechend günstige Effekte auf den Blutzucker- und Cholesterinspiegel. Neuere Studien zeigen, dass bestimmte Milchsäurebakterien sogenannte Beta-Glucane produzieren, wie man sie auch von Hafer oder Gerste kennt. „Sie tragen als präbiotische Ballaststoffe zur Gesunderhaltung des Darms bei und senken eventuell das Risiko an Darmkrebs zu erkranken“, wie Dr. Wiebke Schlörmann berichtet, die am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Jena und gemeinsam mit Wissenschaftlern des Lehrstuhls für Mikrobiologie der TU München Weihenstephan zu Getreide

vorgesehen sind, bietet der Handel derzeit allerdings noch nicht an.

MIT BACKHILFSMITTELN LÄSST SICH TRICKSEN

„Backen ist komplexe Biochemie“, weiß Akademieleiter Bernd Klitscher. „Jedes Mehl reagiert anders und braucht eine andere Behandlung, die Art der Knetmaschine bzw. der Knethaken, die kleinsten Schwankungen in der Raumtemperatur oder Luftfeuchte haben Auswirkungen, um nur einige Beispiele zu nennen. Es braucht viel handwerkliche Erfahrung, um darauf reagieren zu können.“ Wenn man gewährleisten möchte, dass auch Laien aus standardisierten Zutatenmischungen in kürzester Zeit ein zufriedenstellendes Brot gelingt, sind Zugeständnisse nötig. Und nicht immer, aber teilweise setzen Hersteller ihren Mischungen zur Unterstützung Backhilfsmittel zu. So lässt sich die Gebäckqualität zum Beispiel verbessern, indem man bestimmte Mehlinhaltstoffe isoliert und dann in höherer Konzentration zum Teig gibt. Das kohlenhydratspaltende

FAZIT

Fertige Brotbackmischungen sind eine Möglichkeit, um allen Arten von Versorgungsengpässen vorzubeugen. Wer spezielle Vorlieben oder Ernährungsbedürfnisse hat, wird mit den praktischen Zutatenpaketen unabhängiger vom lokalen Angebot. Und weil sie verlässlich zu einem ofenfrischen und mindestens ordentlichen Brot führen, sind sie bei den allerersten eigenen Brotbackversuchen ein Garant fürs Erfolgserlebnis. Frisch aus dem Ofen schmecken viele Produkte richtig überzeugend. Mit gutem, handwerklich hergestelltem Brot vom Bäckermeister können sie aber kaum mithalten – weder in Sachen Geschmack und Haltbarkeit, noch hinsichtlich ihres Gesundheitswertes.

LESEFUTTER FÜR BROTLIEBHABER

Wer zum Hobby-Experten in Sachen Brotbäckerei werden möchte, findet theoretische und praktische Hilfestellung auf www.wissensforum-backwaren.de. Das umfangreiche Informationsportal ist eine Initiative der Backmittelhersteller und wird von unabhängigen Wissenschaftlern sowie von Fachexperten der Mitgliedsunternehmen mit Inhalten gefüllt.

Fachwissen vom Bäcker-Profi, aufbereitet für Laien, gibt's zudem unter www.brotexperte.de. Mit einem umfangreichen Rundum-Input – vom Brot-Zitat über Fakten zur Historie bis hin zu Praxistipps in Sachen Aufbewahrung und Resteverwertung.

KÜRBIS- BROT

1 kleiner Kürbis (z.B. Hokkaido; ca. 500 g Fruchtfleisch; gepulvert gewogen) in Stücke schneiden, 400 g Kürbis in 600 ml leicht gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen, dabei das Garwasser auffangen. Kürbis mit 140 ml Garwasser pürieren, lauwarm abkühlen lassen. Den übrigen Kürbis raspeln. **Brotbackmischung 5 Korn-Brot** (Bauk-Hof) und **1 Pck. Trockenhefe** mischen. Lauwarmes Kürbispüree hinzufügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Kürbisraspel und noch Belieben **1-2 EL grob gehackte Kerne** (z.B. Sonnenblumen- und Kürbiskerne) unterkneten. Den Teig in einer gefetteten Kastenform glattstreichen. Die Oberfläche mit **1-2 TL Rapsöl** bepinseln. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Oberfläche des Brotes der



Länge nach einritzen, nach Belieben mit Kernen bestreuen, 10 Min. anbacken. Dann die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot in ca. 50 Min. fertig backen. Für die letzten 15 Min. ggf. abdecken.

Zubereitungszeit: ca. 120 Min. (inkl. Backzeit)
Für 800 g Brot, ca. 16 Scheiben
Nährwerte pro Scheibe: (ca.) 145 kcal
3 g Fett, 25 g Kohlenhydrate
5 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe

WENIG
KCAL

BALLAST
STOFFE

GUTE
FETTE

LACTOSE
FREI



ZUCCHINI- BROT

Brotbackmischung Hafervollkornbrot, glutenfrei (von Spielberger) mit **1 Pck. Trockenhefe** mischen. **250 g Zucchini** raspeln. Mit 420 ml lauwarmem Wasser und **3 EL neutralem Back- und Bratöl** (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) zum Mehlmix geben, mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in einer gefetteten Kastenform glattstreichen, mit **1-2 TL Öl** bepinseln. 10 Min. im Ofen anbacken, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und in ca. 65 Min. fertig backen. Aus der Form stürzen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 120 Min. (inkl. Backzeit)
Ergibt ca. 750 g Brot, ca. 15 Scheiben
Nährwerte pro Scheibe: (ca.) 144 kcal
4 g Fett, 21 g Kohlenhydrate
4 g Eiweiß, 3 g Ballaststoffe

WENIG
KCAL

VEGAN

BALLAST
STOFFE

GLUTEN
FREI

LACTOSE
FREI

PIMP YOUR BROTBÄCKMISCHUNG

Wer seinen Lieblings-Mix gefunden hat und nun individualisieren, verfeinern oder auch einfach nur abwandeln möchte, kann neben geraspeltem Zucchini, Kürbis oder Wurzelgemüse wie Karotten, Rote Bete, Pastinaken auch folgende Specials zugeben: geriebener Apfel, ganze oder gehackte Nüsse, Kerne und Samen, grob zerkleinerte oder fein vermahlene Gewürze (Kümmel, Anis, Kardamom, Gewürznelke), getrocknete Kräuter oder gehackte Trockenfrüchte.

NACHRICHTEN

HINTERGRÜNDE DER HERAUSFORDERUNGEN VERSTEHEN

Einmal stabile Märkte und etablierte Prozesse sind zunehmend ins Wanken geraten: Das Wissensforum Backwaren arbeitet aktuell an einer Sonderausgabe seines Fachmagazins „backwaren aktuell“, die sich speziell mit den Veränderungen und Herausforderungen in der Backbranche aufgrund der aktuellen Lage befasst. „Viele sind die genauen, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst“, betont Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren. Hier gelte es zu informieren und zu sensibilisieren. Beleuchtet werden sollen in der Sonderausgabe u. a. die Themen Europepaletten, Weizen und Zucker. So ist etwa die Produktion von Europepaletten durch einen Mangel an Holz und Stahlträgern stark eingeschränkt. Der Palettenmangel wirkt sich auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus.

Weiter stark betroffen ist der Rohstoff Zucker. Die kumulierten Zuckerimporte in der EU lagen deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren – durch die starke Nachfrage ist jetzt ein Defizit entstanden. Steigende Transport- und Energiekosten wirken sich ebenso auf den Zuckerpreis aus wie die nur wenig ertragreichen Ernten. Auch der Weizenmarkt wird immer stärker von äußeren politischen Faktoren, Wetterextremen und Energiepreisen beeinflusst. Krisensituationen in Weizen-Exportländern, allen voran die Ukraine und Russland, führen zu Marktinstabilität – teils ändern sich Preise stündlich.

Crone hat in seiner Funktion als Geschäftsführer des Backwarenverbands zudem jüngst vor den Auswirkungen auf die deutschen Backwarenhersteller gewarnt, wenn die Gaslieferungen via Fernleitung seitens des russischen Betreibers gedrosselt werden.

Crone macht deutlich: „Unser Appell an die Regierung ist ganz klar. Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass unsere Unternehmen weiterhin mit der Energie versorgt werden, die sie brauchen, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt wird immer noch viel zu wenig debattiert. Es geht nicht nur um Verfügbarkeit an sich, sondern auch um Wirtschaftlichkeit. Weil es um die Versorgung mit Lebensmitteln geht, liegt das nicht nur im Interesse der Unternehmen, sondern ganz klar im nationalen Interesse.“

Der Backwarenverband unterstützt seine Mitglieder aktuell verstärkt mit Informationen, Kommunikationsmaßnahmen sowie ständigem Monitoring relevanter Gesetzgebungsvorhaben. Die deutschen Backwarenhersteller würden ihrerseits versuchen, sich bestmöglich auf den Worst Case vorzubereiten und etwa Lagerbestände aufzufüllen bzw. Kapazitäten zu erweitern. Doch hier seien die Optionen begrenzt. Einige Mitgliedsunternehmen des Backwarenverbands gehen davon aus, dass ihre Produktion im Falle des Falles massiv betroffen wäre. Zudem verschärfe die neue Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da längerfristig geschlossene Lieferverträge auslaufen und in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zusätzlich der neuen Umlage gezahlt werden muss. „Unter der Ungewissheit und der Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten an allen Ecken und Enden leiden schon jetzt alle gleichermaßen“, sagt Crone. „Selbstredend unterstützen wir die Branche alles in ihrer Macht Stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden.“

GANZ SCHÖN KECK

Mit einer neuen, frechen Plakatkampagne setzt das Handwerk ein aufmerksamkeitsstarkes Zeichen und möchte so mehr Jugendliche für ein Wirken im Handwerk begeistern. „Für das Klima auf die Straße, aber nicht ins Handwerk!“ – mit zugespitzten Botschaften soll auf einen grundlegenden Widerspruch in der aktuellen gesellschaftlichen Debatte aufmerksam gemacht werden. Denn einerseits engagiert sich gerade auch die Jugend zu Recht sehr für einen klaren Kurswechsel in der Klima- und Energiepolitik. Andererseits werden aber dringend Fachkräfte gesucht, um überhaupt die technischen Grundlagen für eine erfolgreiche Klimawende zu schaffen. Damit Deutsch-

land seine Klimaziele erreicht, braucht es genügend Personal im Handwerk, das die notwendigen Arbeiten kompetent durchführt, z. B. bei energetischen Hausanforderungen. Doch angesichts eines massiven Personalbedarfs – laut Angaben von Handwerksverbänden und der IG Metall fehlen aktuell rund 190.000 Fachkräfte für die Umrüstung und den Ausbau von klimagerechter Technik – geraten die Klimaziele zunehmend in Gefahr. Vor diesem Hintergrund startet das Handwerk die zweite Werbewelle („Flight“) der Imagiekampagne in diesem Jahr. Die Aktion unter dem Motto „Hier stimmt was nicht,“ will bewusst Vorurteile hinterfragen und auf diese Weise zum Nach-

Die Krise fest im Griff?

Die Bundesregierung hat die Krisen unserer Zeit fest im Griff. Krisen sind schließlich nicht neu. Schon 1973 hatten wir die erste Ölpreiskrise. Danach wollte man vorsorgen und erließ 1975 u. a. das Energiesicherungsgesetz, denn nach der Krise ist bekanntermaßen vor der Krise.

Ab dem Zeitpunkt einer eventuellen Gasangelversorgung kann der Bund die Gasversorgung nun unter hoheitliche Verwaltung stellen, also bestimmen, wer wann Gas zu welchen Preisen bekommt. Das betrifft in erster Linie die Industrie, weil Haushaltskunden als geschützte Verbraucher vorrangig versorgt werden müssen. Doch erst in der Krise zeigt sich, ob das vorsorglich erlassene Krisengesetz wirklich hilfreich ist. Am „ENSIG 1975“ jedenfalls kamen dem Bundesgesetzgeber im Mai 2022 deutliche Zweifel. Es gibt noch andere Gasquellen als Russland, aber wird aus Russland nicht mehr geliefert, gehen die Preise durch die Decke. Die Gasversorger haben mit ihren Kunden in der Regel langfristige Verträge – zu derzeit noch günstigen Preisen. Und Verträge sind zu erfüllen, lautet zumindest ein alter, internationaler Rechtsgrundsatz. In der Krise, freilich, wäre das für die Gasversorger der Weg in die Pleite. Sie müssten das Gas viel teurer einkaufen, als sie es an den Kunden weitergeben. Also weg mit den Verträgen, wenn die Bundesnetzagentur feststellt, dass die Importmengen nicht mehr reichen. Erste Gesetzesänderung, § 24 ENSIG – bumm, durch den Bundestag!

Als Gaskunde hat man dann unter Umständen durch den Ort seiner Betriebsstätte und/oder die Auswahl seines Gaslieferanten einen signifikanten Wettbewerbsnachteil gegenüber Mitbewerbern, deren Gaslieferant noch zu günstigeren Konditionen beziehen kann. Eineinhalb Monate nach der Änderung braucht es also einen zweiten Mechanismus, der alle Gaskunden bundesweit in die Pflicht nimmt. Bumm, die zweite Gesetzesänderung: Der neue § 26 ENSIG sieht jetzt eine „saldierte Preisanpassung“ als weitere Möglichkeit vor, um auf die Kostensteigerungen zu reagieren. Ähnlich wie bei der mittlerweile entfallenen EEG-Umlage können Mehrkosten der Gaswirtschaft an alle Endkunden weitergereicht werden. Die nähere Ausgestaltung dieser „saldierten Preisanpassung“ bleibt wie so vieles im Energiesicherheitsrecht einer Rechtsverordnung vorbehalten.

Ob das alles wirklich so funktioniert, wird sich zeigen – oder hat sich vielleicht schon gezeigt, wenn Sie diese Kolumne hier lesen. Wahrscheinlich wird das Gesetz bis dahin schon wieder geändert worden sein. Denn wir haben die Krise schließlich fest im Griff. Oder ist es vielleicht doch umgekehrt?



Jurist Christof Grone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzulaufverbands e. V.

Wenn für Bäcker fehlende Nägel zum Problem werden ...

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert durch Corona, den Krieg in der Ukraine sowie weiteren Faktoren. Die Folgen: schwankende Verfügbarkeiten und Qualitäten sowie in die Höhe schnellende Preise. In der divers aufgestellten Backbranche ist dies an vielen Stellen spürbar – bei der Herstellung von Produkten, im Transport

und der Logistik. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind auch Bereiche betroffen, die auf den ersten Blick weniger offensichtlich sind.

„Die Backbranche ist ein Knotenpunkt, hier laufen viele Warenströme hinein und hinaus“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren, „daher gibt es

unzählige Berührungspunkte mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen, Materialien, Techniken, Verfahren und Prozessen. Einige davon sind nun aus verschiedenen Gründen – allen voran natürlich durch Corona und den Krieg in der Ukraine – ins Wanken geraten. Vielen sind aber die genauen, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst.“ Ein Beispiel hierfür sind etwa Palet-

09/2022 | Check Up BackBusiness

ten. Die Produktion von Europaletten, für die ganz bestimmte Standards gelten, ist durch den Mangel an Holz und Stahlnägeln stark eingeschränkt. Das wirkt sich wiederum auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus.

Auch der für die Backbranche unerlässliche Rohstoff Zucker ist derzeit ein gefragtes Gut. Doch die kumulierten Zuckerimporte in der EU lagen laut Wissensforum Backwaren deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren. Aufgrund der anhaltend starken

Nachfrage führt das zu einem Defizit. Steigende Transport- und Energiekosten beeinflussen ebenfalls den Zuckerpreis. Hinzukommt, dass auch die Anbaubetriebe von Zuckerrüben mit erhöhten Kosten zu kämpfen haben, zudem führen Trockenheit, Hitze und Frost zu weniger ertragreichen Ernten. Von äußeren politischen Faktoren, Wetterextremen und den Energiepreisen wird ebenfalls das Zusammenspiel aus Angebot und Nachfrage beim Weizenmarkt immer stärker beeinflusst. Erschwerend kommen die maßlosen Spekulationen mit

Agrarrohstoffen hinzu, die für die starken Preissprünge der vergangenen Jahre mitverantwortlich sind und so zu globalen Nahrungsmittelkrisen beitragen. Krisen in Ländern, die große Mengen exportieren wie Ukraine und Russland, führen zu Stabilitätsverlusten im weltweiten Markt. Früher waren lange Kontrakte mit Preisbindung üblich – heute ist dies oft nicht mehr möglich. Dies verstärkt Preisspekulationen, kürzere Kontrakte und einen sehr volatilen Markt, in dem sich Preise stündlich ändern können. ■

09/2022 | Check Up BackBusiness

BACKWAREN IN DER KRISE

Zusammenhänge und Hintergründe zu Rohstoffen und Lieferketten veröffentlicht das Wissensforum Backwaren in einer Sonderausgabe der „Backwaren aktuell“. Warum sind selbst Paletten heute Mangelware? Warum schwanken die Weizenpreise? Vor welchen Herausforderungen stehen Hersteller bei der Beschaffung von Rohstoffen wie Zucker, Fetten und Ölen? Welche Gründe gibt es für die anhaltenden Lieferschwierigkeiten? Warum ist die backende Branche ein energieintensiver Sektor? Welche Faktoren beeinflussen die Energiepreisentwicklung? Die Sonderausgabe „Backwaren aktuell Spezial: Backwaren in der Krise“ widmet sich diesen Fragen, klärt die Hintergründe umfassend auf und richtet sich damit an Branchenakteure wie Bäcker und Backzutatenhersteller. Die Ausgabe kann ab sofort auf der Website des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden. ■



SCAN ME



AKTIVE SAUERTEIGPRODUKTE, DIE ÜBERALL HIN TRANSPORTIERT WERDEN KÖNNEN."

Dr. Georg Böcker über den internationalen Sauerteig-Hype, angesagte Brote im Country Style, seinen stellvertretenden Vorsitz im Wissensforum Backwaren und seinen Appell an die Politik, dass es immer auch um Wirtschaftlichkeit gehen muss.

Energie- und Rohstoffpreise, Mitarbeitermangel: Die Liste der Sorgen für Bäcker und auch ihrer Zulieferer ist lang. Wie stellt sich die Lage derzeit für Ihr Unternehmen dar?

Uns gibt es da wie vielen Unternehmen. Im Kreise des Backwarenverbands sind diese Themen seit Monaten allgegenwärtig, beschäftigen die Branche. Wie alle versuchen wir zu reagieren und umzusetzen, wo es nötig und möglich ist. Von Verbandseite wurde ein deutlicher Appell an die Regierung gesendet. Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass wir als Mitglieder der Backwarenbranche weiterhin mit der Energie versorgt werden, die wir brauchen, sondern auch, dass wir sie zu einem Preis beziehen, zu dem wir wettbewerbsfähig arbeiten können. Über den Aspekt wird viel zu wenig debattiert. Es geht nicht nur um Verpackung, sondern auch um Wirtschaftlichkeit. Welches um die Versorgung mit Lebensmitteln geht, liegt das klar im nationalen Interesse.

Wie unterstützen die Böcker-Produkte die Backerkunden bei der Bewältigung dieser Herausforderungen?

Sauerteig ist mehr als eine Zutat. Durch den Einsatz von Sauerteig und entsprechenden Rezepturen können Prozesse optimiert werden. Wir sprechen von „Sauerteig-Systemen“. Durch den richtigen Einsatz können so beispielsweise Nacharbeit oder Wocheneinschichten reduziert werden. Vor allem beim Thema Nachwuchsmangel kann das entscheidend sein. Unsere Kunden fragen uns als Sauerteig-Spezialisten mit langer Erfahrung an, aber vor allem auch wegen unserer Kompetenz, individuelle Speziallösungen anzubieten – für Produkte und Prozesse als eine Art „Optimierer“, der alles aus einer Hand liefert.

Welche neuen Akzente setzen Sie im Sauerteigsortiment, wohin geht der Trend?

Das Thema Sauerteig ist vor allem ein internationales Thema. Unsere Kunden kommen aus der ganzen Welt und haben ihre ganz eigenen Herausforderungen und Ansprüche an Produkte und unsere Beratungsleistung. Wir stellen uns aktuell der Herausforderung, aktive Sauerteigprodukte anzubieten, die überall hin transportiert und unabhängig von den länderspezifischen Anforderungen (z. B. Klima oder Rohstoffe) auch überall eingesetzt werden können. Der weltweite Sauerteig-Hype ist zum einen auf ein starkes Interesse an Weizenbrot mit Sauerteig zurückzuführen. Zum anderen können mit Sauerteig rustikale Brote im Country Style kreiert werden, die aktuell voll im Trend liegen. Hier kommen dann etwa unsere aktiven flüssigen Sauerteige zum Einsatz. Auch die beliebten Finestbröte für die Gesundheitsbewussten lassen sich durch pumpbare Sauerteige mit vorgekemmten Körnern und Säuren einfach und in gleich bleibend hoher Qualität umsetzen.

Sie engagieren sich verstärkt im Wissensforum Backwaren, haben dort den stellvertretenden Vorsitz übernommen. Welche Ziele bzw. Anliegen sind Ihnen besonders wichtig?

Ich habe mich in den vergangenen Jahren bereits aktiv beim Wissensforum Backwaren engagiert als Mitglied im PR-Arbeitskreis und so die Verbandarbeit aktiv unterstützt. Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt als auch in Richtung Endverbraucher sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung, das möchte ich weiter vorantreiben. Das Wissensforum Backwaren schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität, hat hier schon

viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und bin den Mitgliedern sehr dankbar, dass sie das Vertrauen in mich gesetzt haben, mit meinen Kollegen die von uns allen gesetzten Ziele als Vorstand zu erreichen. Unsere Mitglieder tragen zu einem hohen Maß dazu bei, dass wir in Deutschland eine Vielfalt an Broten, Kleingebäck und feinen Backwaren bereitstellen können und die Bäcker als Partner unterstützen. Ohne uns ist die Sicherstellung des Grundnahrungsmittels Brot nicht darstellbar. Ich setze mich in meiner Funktion dafür ein, dass unser Image in der öffentlichen Wahrnehmung positiv wird und baue hier sehr bewusst auf der guten Vorbildwirkung meiner Kollegen der vergangenen Jahre auf.

Mit der Südback findet endlich wieder eine große Bäckerfachmesse statt. Welche Empfindungen und Erwartungen haben Sie?

Vor allem Vorfreude. Was uns in den letzten Jahren gefehlt hat, ist die physische Beganntung, ist das Erleben von Produkten. In der Backbranche läuft viel über die Sinne, es geht darum zu sehen, zu riechen, zu schmecken. So sehr wir die digitalen Möglichkeiten schätzen und nutzen, aber das echte Erlebnis am Produkt geht nur in Präsenz. Meine Erwartungen sind aber durchaus realistisch. Viele unserer Kunden haben mit der aktuellen Situation und den Problemen zu kämpfen. Das wird man auch auf der Messe spüren. Trotzdem freut sich, denke ich, die ganze Branche auf die erste wirkliche, große Präsenzveranstaltung seit 2019. Es gab Online-Veranstaltungen, auch andere kleinere Events – aber die Südback ist als Leitmesse unsere Plattform, um zu netzwerken und sich mit Kollegen auszutauschen.

[Interview: Falk Stein]

Vor-Weihnachtszeit ist auch Backzeit

Leckerem etwas hinter die Kruste geschaut

Im Deutschen Brotregister sind rund 2.200 Brotsorten gelistet. Damit hat Deutschland eine einzigartige und besonders stark ausgeprägte Brotkultur vorzuweisen. 2014 wurde diese sogar von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben.

RLK (Wissenschaften Backwaren): Schon lange vor dem Beginn der Landwirtschaft wurde gebacken. Vermutlich wurde Getreide allerdings erstmalig gebackt. Die ersten Spuren von erhaltene Getreide sind rund 40.000 Jahre alt, die ältesten Spuren von gebackenem Getreide, also von Brot, rund 14.400 Jahre. Auch nachdem der Mensch systematisch begann, Getreide für seine Ernährung anzubauen, hat er dieses in der Regel zunächst gewässert und als Brei gegessen. Erst später wurden daraus Fladen gebacken, auf heißen Steinen oder in noch heißer Asche. Zwei Erfindungen revolutionierten schließlich das Backen: die Backstein- und die Verwendung von Hefe.

Bereits bei den Ägyptern wurde die Hefe zur Herstellung verschiedener Brotsorten verwendet. Die Teige bestanden aus Getreide – meist Emmer –, Butter, Salz, Eiern, Milch, Wasser, Gewürzen und häufig eben auch aus Hefe. Gewonnen wurde die Hefe seinerzeit durch Nachzögen von zuckerhaltigen Gärprodukten. Mit dieser ganz alten Hefe konnte ein Sauerteig

teig angezogen und die Gärung zur Lockerung von Teigen genutzt werden. Die Ägypter geben das Verfahren zur Gewinnung von Hefe beim Bierbrauen und zum Ansetzen eines Sauerteiges an die Griechen weiter. Von diesen wiederum lernten die Römer.

Back-Tales

Die backgeleitete Menschheit hat eine große Vielfalt an unterschiedlichsten Gebäckarten hervorgebracht und hinterlässt dabei vor sich eine spannende Geschichte.

Der Pumpernickel: ein fursender Kolbold

Kaum eine Bäckerei wird so sehr mit Deutschland assoziiert wie der Pumpernickel. Die westfälische Spezialität aus Roggenmehl ist fursender Kolbold – daher wird auch vermutet, dass ihr Name sich von „Pumper“ bzw. „pumpen“ ableiten könnte, ein regionaler Ausdruck für „fursen“, „fursen“, „fursen“ wiederum bezeichnet ursprünglich einen arglistigen Kolbold oder ein übertragene Sinne einen kühnen Kautz. Bevor das Brot seinen Namen erhielt, soll Pumpernickel also zunächst ein Scherzwort für eine ungewöhnliche Bauernstruppe gewesen sein. Nach dem Motto: „Du Fursbold, du!“ Man kann erahnen, dass das Brot Pumpernickel nicht nur fursender Kolbold, sondern auch ein Scherzwort war.

wahrscheinlich das süßigste und aromatischste Gebäck war. Die Ägypter geben das Verfahren zur Gewinnung von Hefe beim Bierbrauen und zum Ansetzen eines Sauerteiges an die Griechen weiter. Von diesen wiederum lernten die Römer.

Das Toastbrot: Trinkspruch mit Hölze

Wir verwenden das Wort Toast für zwei unterschiedliche Dinge: Für das Weißbrot, das wir in den Toaster stecken, und für den Trinkspruch, mit dem wir eine Person ehren. Das ist kein Zufall. Denn in England war es früher üblich, Wein mit einem Stück geröstetem Brot zu zuzubereiten. Heute ein Feind – war jedoch ein guter Wein – war damals eben noch nicht, was er heute ist, ganz bestimmt in England nicht. Da wird das baskische Wort „toast“ eine klare Verbesserung. Dieser Brauch machte sich im 18. und 19. Jahrhundert mit der Teetradition, bei festlichen Anlässen Lobreden zu halten. Wer eine solche zum Besten geben wollte, der bekam ein Stück gerösteten Brot in den vollen Becher.

Das Croissant: als Zeichen des Triumphs

Das Vorbild der Croissants, das Hörnchen, soll 1665 in Wien entstanden sein. Der Legende nach benutzten dort die Bäcker, die früh morgens als erstes am Werk waren, ein

Angriff der türkischen Sultane und schlugen Alarm. Als Zeichen des Triumphes backten sie später den türkischen „Halim“ aus Hefe. Durch die gebückte Osterform hieß das Gebäck im 18. Jahrhundert angeblich nach Frankreich und wurde dort noch der Sichelbrot das zurechtendei. Mordens als Croissant bezeichnet („zunehmender Mond“ oder „Halim“).

Die Brezel: gut in Form

Je beliebter und bekannter eine kulinarische Spezialität, desto mehr Mythen und Legenden ranken sich darum. Viele wollen sie schon vor Urzeiten erfunden haben, aus denen Regionen soll sie ursprünglich stammen. So auch bei der Brezel. Tatsächlich scheint das runde römische Gebäck aus einem einfachen Ringbrot der alten Römer entwickelt zu haben. Was also stimmt? Sie ist sehr alt. Eine der ältesten bekannten „Gedächtnis“ überhaupt, die schon im 2. Jahrhundert v. Chr. in Rom gefunden wurde. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein.

bereits im 11. Jahrhundert. Über die Entstehung des Mittelsalters verbreitete sich das Gebäck in ganz Europa. Die Bezeichnung „Brezel“ kommt vom lateinischen „brachium“, was Arm bedeutet – wahrscheinlich, weil das Gebäck zwei gegenüberliegenden Armen ähnelt. Aufgrund ihrer besonderen Form und Herstellungswiese ist die Brezel seit rund 700 Jahren das Zunftsymbol der Bäcker.

Der Berliner: viele Namen, immer lecker

Berliner – so nennt man in Westdeutschland einen in schwimmendem Fett ausgebackenen und anschließend mit Zucker bestreuten und manchmal mit Konfitüre oder anderen köstlichen gefüllten Hefeteigling. Mit Ausnahme von Bayern und Hessen, in Bayern (und Österreich) spricht man von „Faschings“ Krapfen, in Hessen heißen sie Krapfen. In Ostdeutschland heißen sie, was sie als Pfannkuchen. In Berlin heißen Berliner also nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Eine besondere Kuriosität unserer Backwaren: In Hochzeiten hat das Gebäck – unter verschiedenen Namen auch immer – zu Fasching bzw. Karneval. Und das hat einen Grund, nämlich die unmittelbare bevorstehende 40-tägige Fastenzeit, die in früheren Zeiten noch etwas früher begonnen wurde als heute.

Vor-Weihnachtszeit ist auch Backzeit

Leckerem etwas hinter die Kruste geschaut

Im Deutschen Brotregister sind rund 2.200 Brotsorten gelistet. Damit hat Deutschland eine einzigartige und besonders stark ausgeprägte Brotkultur vorzuweisen. 2014 wurde diese sogar von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben.

RLK (Wissenschaften Backwaren): Schon lange vor dem Beginn der Landwirtschaft wurde gebacken. Vermutlich wurde Getreide allerdings erstmalig gebackt. Die ersten Spuren von erhaltene Getreide sind rund 40.000 Jahre alt, die ältesten Spuren von gebackenem Getreide, also von Brot, rund 14.400 Jahre.

Auch nachdem der Mensch systematisch begann, Getreide für seine Ernährung anzubauen, hat er dieses in der Regel zunächst gewässert und als Brei gegessen. Erst später wurden daraus Fladen gebacken, auf heißen Steinen oder in noch heißer Asche. Zwei Erfindungen revolutionierten schließlich das Backen: die Backstein- und die Verwendung von Hefe.

Bereits bei den Ägyptern wurde die Hefe zur Herstellung verschiedener Brotsorten verwendet. Die Teige bestanden aus Getreide – meist Emmer –, Butter, Salz, Eiern, Milch, Wasser, Gewürzen und häufig eben auch aus Hefe. Gewonnen wurde die Hefe seinerzeit durch Nachzögen von zuckerhaltigen Gärprodukten. Mit dieser ganz alten Hefe konnte ein Sauerteig

Back-Tales

Die backgeleitete Menschheit hat eine große Vielfalt an unterschiedlichsten Gebäckarten hervorgebracht und hinterlässt dabei vor sich eine spannende Geschichte.

Der Pumpernickel: ein fursender Kolbold

Kaum eine Bäckerei wird so sehr mit Deutschland assoziiert wie der Pumpernickel. Die westfälische Spezialität aus Roggenmehl ist fursender Kolbold – daher wird auch vermutet, dass ihr Name sich von „Pumper“ bzw. „pumpen“ ableiten könnte, ein regionaler Ausdruck für „fursen“, „fursen“, „fursen“ wiederum bezeichnet ursprünglich einen arglistigen Kolbold oder ein übertragene Sinne einen kühnen Kautz. Bevor das Brot seinen Namen erhielt, soll Pumpernickel also zunächst ein Scherzwort für eine ungewöhnliche Bauernstruppe gewesen sein. Nach dem Motto: „Du Fursbold, du!“ Man kann erahnen, dass das Brot Pumpernickel nicht nur fursender Kolbold, sondern auch ein Scherzwort war.

schon mit einem dazugehörigen Stück Toastbrot verbunden. Aber Wein war damals eben noch nicht, was er heute ist, ganz bestimmt in England nicht. Da wird das baskische Wort „toast“ eine klare Verbesserung. Dieser Brauch machte sich im 18. und 19. Jahrhundert mit der Teetradition, bei festlichen Anlässen Lobreden zu halten. Wer eine solche zum Besten geben wollte, der bekam ein Stück gerösteten Brot in den vollen Becher.

Das Croissant: als Zeichen des Triumphs

Das Vorbild der Croissants, das Hörnchen, soll 1665 in Wien entstanden sein. Der Legende nach benutzten dort die Bäcker, die früh morgens als erstes am Werk waren, ein Stück gerösteten Brot in den vollen Becher. Der Vorläufer des Croissants, das Hörnchen, soll 1665 in Wien entstanden sein. Der Legende nach benutzten dort die Bäcker, die früh morgens als erstes am Werk waren, ein Stück gerösteten Brot in den vollen Becher. Der Vorläufer des Croissants, das Hörnchen, soll 1665 in Wien entstanden sein. Der Legende nach benutzten dort die Bäcker, die früh morgens als erstes am Werk waren, ein Stück gerösteten Brot in den vollen Becher.

Die Brezel: gut in Form

Je beliebter und bekannter eine kulinarische Spezialität, desto mehr Mythen und Legenden ranken sich darum. Viele wollen sie schon vor Urzeiten erfunden haben, aus denen Regionen soll sie ursprünglich stammen. So auch bei der Brezel. Tatsächlich scheint das runde römische Gebäck aus einem einfachen Ringbrot der alten Römer entwickelt zu haben. Was also stimmt? Sie ist sehr alt. Eine der ältesten bekannten „Gedächtnis“ überhaupt, die schon im 2. Jahrhundert v. Chr. in Rom gefunden wurde. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein.

gesehen haben. Sie ist sehr alt. Eine der ältesten bekannten „Gedächtnis“ überhaupt, die schon im 2. Jahrhundert v. Chr. in Rom gefunden wurde. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein.

Die Brezel: gut in Form

Je beliebter und bekannter eine kulinarische Spezialität, desto mehr Mythen und Legenden ranken sich darum. Viele wollen sie schon vor Urzeiten erfunden haben, aus denen Regionen soll sie ursprünglich stammen. So auch bei der Brezel. Tatsächlich scheint das runde römische Gebäck aus einem einfachen Ringbrot der alten Römer entwickelt zu haben. Was also stimmt? Sie ist sehr alt. Eine der ältesten bekannten „Gedächtnis“ überhaupt, die schon im 2. Jahrhundert v. Chr. in Rom gefunden wurde. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein. Der Legende nach soll sie im 18. Jahrhundert in Wien entstanden sein.

Der Berliner: viele Namen, immer lecker

Berliner – so nennt man in Westdeutschland einen in schwimmendem Fett ausgebackenen und anschließend mit Zucker bestreuten und manchmal mit Konfitüre oder anderen köstlichen gefüllten Hefeteigling. Mit Ausnahme von Bayern und Hessen, in Bayern (und Österreich) spricht man von „Faschings“ Krapfen, in Hessen heißen sie Krapfen. In Ostdeutschland heißen sie, was sie als Pfannkuchen. In Berlin heißen Berliner also nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Eine besondere Kuriosität unserer Backwaren: In Hochzeiten hat das Gebäck – unter verschiedenen Namen auch immer – zu Fasching bzw. Karneval. Und das hat einen Grund, nämlich die unmittelbare bevorstehende 40-tägige Fastenzeit, die in früheren Zeiten noch etwas früher begonnen wurde als heute.

spricht man von „Faschings“ Krapfen, in Hessen heißen sie Krapfen. In Ostdeutschland heißen sie, was sie als Pfannkuchen. In Berlin heißen Berliner also nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Eine besondere Kuriosität unserer Backwaren: In Hochzeiten hat das Gebäck – unter verschiedenen Namen auch immer – zu Fasching bzw. Karneval. Und das hat einen Grund, nämlich die unmittelbare bevorstehende 40-tägige Fastenzeit, die in früheren Zeiten noch etwas früher begonnen wurde als heute.

Der Berliner: viele Namen, immer lecker

Berliner – so nennt man in Westdeutschland einen in schwimmendem Fett ausgebackenen und anschließend mit Zucker bestreuten und manchmal mit Konfitüre oder anderen köstlichen gefüllten Hefeteigling. Mit Ausnahme von Bayern und Hessen, in Bayern (und Österreich) spricht man von „Faschings“ Krapfen, in Hessen heißen sie Krapfen. In Ostdeutschland heißen sie, was sie als Pfannkuchen. In Berlin heißen Berliner also nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Eine besondere Kuriosität unserer Backwaren: In Hochzeiten hat das Gebäck – unter verschiedenen Namen auch immer – zu Fasching bzw. Karneval. Und das hat einen Grund, nämlich die unmittelbare bevorstehende 40-tägige Fastenzeit, die in früheren Zeiten noch etwas früher begonnen wurde als heute.

Nutri-Score, die Zweite

Es ist gut eineinhalb Jahre her, da schrieb ich an dieser Stelle über die Diskussionen um die Einführung der freiwilligen Nährwertkennzeichnung mit dem ursprünglich französischen Nutri-Score in Deutschland. Mit einer Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIV) wurde ein neuer Paragraph 5a eingefügt und die freiwillige Verwendung so in Gesetzeskraft gegossen. Anmeldung und Verwendung des Nutri-Scores sind für Unternehmen kostenfrei. Allerdings sind eine Registrierung und die Zustimmung zu den Nutzungsvereinbarungen der Inhaberin der Markenrechte („Santé publique France“, eine französische Behörde) erforderlich. Diese hat eine Markensatzung veröffentlicht, in der die Bedingungen zur Verwendung des Nutri-Score-Logos festgelegt sind. Und die haben es in sich, denn wenn man sich entscheidet, Produkte einer Marke freiwillig mit dem Nutri-Score zu versehen, gilt ganz oder gar nicht: Als Lebensmittelunternehmer hat man dann ab Registrierung in der Regel maximal zwei Jahre Zeit, sein gesamtes Sortiment zu kennzeichnen, ohne Ausnahme. Nur die Produkte zu kennzeichnen, die gut wegkommen, geht also nicht.

Unberechenbarer ist die Tatsache, dass hinter den bunten Buchstaben, die zwischen gutem und bösem Lebensmittel unterscheiden, ein Algorithmus steckt, welcher komplizierte Berechnungen anstellt. Und der Verwender hat keinen unmittelbaren Einfluss auf künftige Änderungen dieses Systems. Ein Lebensmittel, das heute noch gut wegkommt, kann morgen schon schlechter dastehen. Die Entscheidungen über Änderungen obliegen einem Lenkungsausschuss, der sich eines wissenschaftlichen Gremiums bedient. Zwar wird die Öffentlichkeit zuvor angehört, doch gibt der jüngste Bericht zur Änderung bereits einen Ausblick darauf, was dennoch passieren kann: Eigentlich sollte insbesondere für Vollkornbrot eine punktemäßige Privilegierung vorgenommen werden. Stattdessen offenbart sich bei näherer Betrachtung, dass Brot nun generell schlechter gestuft werden soll, ohne Rücksicht darauf, ob es sich z. B. um Vollkornbrot handelt. Brot rutscht von der Kategorie „A“/„B“ nach „B“/„C“. Teilweise fällt der Malus sogar noch deutlicher aus. So verschlechtern sich Brote mit Ölsorten, weil sie einen höheren Energiegehalt haben und deshalb oft negative Punkte erreichen (sodass die positiven Proteinpunkte nicht gezählt werden dürfen), gar von A nach C. Es heißt also für alle Wirtschaftsbeteiligten, für Verwender wie auch die Verbände, die diese vertreten: Wachsam bleiben!

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



Winterausgabe Backwaren Aktuell

📅 05.01.2022



Die Winterausgabe von **Backwaren Aktuell** des **Wissensforum Backwaren e.V.** beschäftigt sich mit Rohstoff- und Produktkunden. Vier Fachartikel behandeln die Vorurteile gegen Weizen, den richtigen Umgang mit Dekorpuder, Wissenswertes rund um Spezialmargarinen sowie die Geschichte der Süßstoffe. backwaren aktuell erscheint von nun an ausschließlich digital.

Die Ausgabe kann hier auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden.

URL:

<https://www.baeko-magazin.de/aktuell/verbaende/05-04-2022-toastbrot-pumpernickel-und-ihre-geschichte/>

BAKO-magazin » Aktuell » Verbände » Toastbrot und seine Geschichte



Das aktuelle Heft ist derzeit abrufbar. Foto: Wissensform Backwaren

Artikel Fakten

👤 Autor: BAKO magazin Redaktion
📅 Datum: 05.04.2022
📄 Seiten: 1
🔑 Schlagwörter: [Verband](#) | [Backwaren aktuell](#) | [Backwaren](#)

Toastbrot und seine Geschichte

05.04.2022 | [Verbände](#) | [BAKO magazin Redaktion](#)

In der neuen Publikation „backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren dreht sich vieles um besondere Brotsorten und seine kulturhistorischen Hintergründe.

In der neuen Ausgabe der „backwaren aktuell“, die ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren einsehbar ist, stehen die neuen Leitsätze für Brot & Co. im Fokus. Vor einem Jahr wurden die Leitsätze für Brot und Kleingebäck neu überarbeitet. Was bedeutet das in der Praxis? Daneben geht es um besondere Brotsorten und ihre kulturhistorischen Hintergründe: Pumpernickel, Toastbrot und Butterbrot.

Was ist dran am verbotenen „Weißmacher“?

Ebenfalls Thema: „Füllungen“ – nicht selten kommt es bei Gebäcken auf die inneren Werte, sprich die Füllungen an – was es hierbei zu beachten gibt und warum man damit ruhig auch einmal übertreiben darf, ist ebenfalls in der aktuellen Ausgabe nachzulesen. Das Magazin bietet zudem einen Artikel zum Thema Süßstoffe (weiterer Teil). Und im Bereich Lebensmittelrecht wird das Thema Titandioxid analysiert – was sind die Hintergründe für das Verbot in Lebensmitteln seit Januar, wie ist hier die aktuelle rechtliche Lage?

Die Ausgabe kann [hier](#) kostenfrei heruntergeladen werden.

BÄCKERWELT

[Abmelden-Login](#) | [zur Mediathek](#) | [zur Messe](#)

[Portfolio](#) | [Awards](#) | [Events](#) | [Networking](#) | [Abonnement](#) | [Karriere](#) | [Mediathek](#)



Info: Wissensforum Backwaren 2022

Wissensforum Backwaren veröffentlicht Trend Map

10.05.2022 | Birgit Kirisch

Das Wissensforum Backwaren, ein Zusammenschluss verschiedener Backwarenhersteller, hat den „Backwaren-Trendreport 2022“ vorgestellt. In dem auf Basis der Befragung der Mitglieder des Wissensforums hundert Trends und neun Megatrends identifiziert werden. Die Ergebnisse wurden in einer „Trend Map“, visualisiert, also einer Art Landkarte. Der Report soll Ende Juni veröffentlicht werden. Als wichtigste Trends, die Megatrends, werden in dem Report „Gesundheit“, „Nachhaltigkeit“, „Effizienz“, „Digitalisierung“, „Transparenz/Kommunikation“, „Globalisierung“, „Tradition/Nostalgie“, „Indulgence“ und „Innovation“ genannt. Sie haben nach Auffassung der Verfasser eine Dauer von mehreren Jahrzehnten, zeigen sich in allen Lebensbereichen, treten auf der ganzen Welt auf und sind komplex. Ihnen zugeordnet werden „Subtrends“ wie „Neue Technologien“, „Individualisierung“ oder „Bio“. In der Einleitung weisen die Autoren auf „die Verwobenheit der verschiedenen Themen und Aspekte“ hin, „die sich schwerlich trennscharf voneinander abgrenzen lassen. Alles hängt mit allem zusammen. Wir hoffen dennoch, hiermit einen guten Ein- und Überblick geben zu können zu den Themen, die unsere Branche umtreibt, und was wir an zukünftigen Entwicklungen erwarten können.“

[Drucken](#) | [Weiterempfehlen](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#)

KOMMENTARE

HIER WAREN WIR



JOB-PORTAL



GESUCHT WIRD ...

24/7

BÄCKERWELT MESSE

Die virtuelle Messe für die Backbranche

JETZT BUCHEN!

Branchenbuch Bäcker

Trendreport: Was unsere Gesellschaft prägt

The word cloud visualization represents food and beverage trends for 2019, shaped like a map of Germany. The words are arranged in a way that suggests their popularity and regional focus. The map is divided into three main color-coded regions: North (light blue), West (dark blue), and East (light green). The word cloud includes terms like 'Darmgesundheit', 'Effizienz', 'Innovation', 'Transparenz/Kommunikation', 'Gesundheit', 'Digitalisierung', 'Nachhaltigkeit', 'Indulgence', 'Tradition/Nostalgie', 'Globalisierung', 'Fettreduktion', 'American Bakery', 'Free From', 'Clean Label', 'Better for you', 'RSPO', 'Gesundheits-Apps', 'Bio', 'Endverbraucherinformation', 'Funktionale Ingredients', 'Hochwertige Monoproteinien', 'Hostensoptimierung', 'Strong Good Fats', 'Palmfrei', 'Branding', 'EcoScore', 'Digitale Kommunikation', 'Ganzheitliche Nachhaltigkeit', 'Organische Backwaren', 'Mischform analoges und digitales Shopping', and 'Traditionelle Herstellung'.

„Was die Gesellschaft prägt, prägt die Herstellung von Backwaren.“ So bringt es **Christof Crone**, Vorsitzender des **Wissensforums Backwaren** auf den Punkt. Und um zu wissen, was die Gesellschaft prägt, hat das Wissensforum den Backzutaten-Trendreport 2022 erarbeitet. Mit neun Megatrends und rund 100 Subtrends gibt er einen Überblick über Entwicklungen in der Gesellschaft. Das Wichtigste aus Bäckersicht: Die Themen **Gesundheit, Genuss, Nachhaltigkeit und Tradition** bleiben Megatrends und werden die nächsten Jahrzehnte bestimmen. Und passen bestens zum Bäckerhandwerk.

„Gesundheit wird für die Menschen immer wichtiger“, ist sich **Kerstin Schmidt**, kooptiertes Mitglied des Backzutatenverbandes und Geschäftsführerin in CSM Deutschland, sicher. „Individuelle Ernährung wird zunehmen, die Kunden werden Produkte kaufen, die gut für sie sind.“ 80 Prozent der befragten Mitgliedsunternehmen erwarten, dass das Thema Gesundheit in der Verbraucher-Gunst weiter wachsen wird. Besonders das Thema vegan und pflanzliche Ernährung werde zu nehmen.

Beim Thema Nachhaltigkeit werden Verbraucher nicht nur nach der Herkunft der Produkte fragen, sondern die Vermeidung von Abfall (Zero Waste) wird an Bedeutung gewinnen. Dazu zählen neben möglichst ökologischen Verpackungen auch weniger Retouren und damit der schonende Umgang mit Rohstoffen. Bei den Befragten herrschte große Einigkeit, dass der Trend wächst.

Verbraucher suchen verstärkt nach besonderen Geschmackserlebnissen und hochwertigen Produkten. Aktuell sind cremige Käsekuchen gefragt. Trotz des Trends zu Regionalität werden auch Produkte mit exotischen Zutaten gefragt sein.

Beim Megatrend Tradition/Nostalgie punkten Bäcker mit handwerklicher Herstellung, langer Teigführung, Retrogebäcken, Urgetreide und dem Einsatz von Malzen und Malzprodukten. „Die Backbranche ist eine traditionelle Branche und profitiert von diesem Trend“, sagt **Wilko Quante**, Vorsitzender des Backzutatenverbandes und Geschäftsführer Uniferm. Durch die Pandemie haben sich die Kunden auf alte Werte besonnen.

Der vollständige TrendReport soll Ende Juni veröffentlicht werden.

An dem Trendreport des Wissensforum Backwaren beteiligten sich Abel + Schäfer, AB Enzymes, Backaldrin, Biotask, CSM Ingredients, Dawn Foods, Ernst Böcker, Goodmills, Ireks, Martin Braun, C. Siebrecht, Schapfenmühle, Symrise, Uniferm und Zeelandia.

👉 Christof Crone

👉 Kerstin Schmidt

👉 Trendreport

👉 Wilko Quante

👉 Wissensforum Backwaren

AUSBLICK

Megatrends für die Backbranche

Von Redaktion | Mittwoch, 11. Mai 2022



Für Bäcker grundlegende Themen der Zukunft, dargestellt in einer Mindmap.

Neun Themen werden Bäckereien laut Wissenforum Backwaren über die nächsten Jahre maßgeblich beeinflussen.

URL: <https://www.abzonline.de/nachrichten/aktuell/fokus-neun-megatrends-mit-zukunft-151510>

Von Redaktion | Freitag, 13. Mai 2022



15.05.2022 – sysbus.eu (1 weitere URL)

URL: <https://www.sysbus.eu/?p=21108>

Genuss

Genuss am Wochenende: Getreide oder nicht?

15.05.2022 · blog · Amaranth, Buchweizen, Getreide, Pseudogetreide, Quinoa

Das Wissensforum Backwaren e.V. informiert über die Hintergründe zum Thema Pseudogetreide. Lesen Sie hier, warum **nicht** nur das Vorhandensein von Gluten oder nicht den Unterschied zwischen Weizen, Roggen und Co und Buchweizen, Amaranth und Quinoa ausmacht. Und warum es noch ein Pseudo-Pseudo-Getreide gibt und Superfood nicht einfach Superfood ist. So kommt es doch letztendlich auf Diversität und Ausgewogenheit in der Ernährung an.



Quinoa – Fotocamara man/Pixabay

Pseudogetreide – ähnlich, aber anders

Pseudo steht in der Alltagssprache für „nicht echt“, für „nachgemacht“ oder „nachgeahmt“. Für eine Fälschung, für „nur so tun als ob“ und „etwas vertäuschend“. Dies alles weckt negative Assoziationen und so ist es fast ein bisschen schade, dass Buchweizen, Quinoa & Co. auch als Pseudogetreide bezeichnet werden. Andererseits stimmt es schon: Sie sind fast wie Getreide, aber eben nur fast. Ähnlich, aber anders.

„Echtes“ Getreide wie Weizen oder Roggen gehört zur Familie der Süßgräser. Pseudogetreide zählt nicht zu dieser Familie. Sie gehören aber auch nicht alle ein und derselben anderen Familie an. Es kann sich um Knöterichgewächse, Fuchsschwanzgewächse oder andere Gewächsfamilien handeln. Ihre Gemeinsamkeit liegt lediglich in ihrer Verwendung. Diese ist ähnlich der von Getreide, das heißt, man macht aus den Körnern Suppen, Salate, Breie, Müslis, Bratlinge, pufft sie oder vermahlt sie zu Mehl und backt daraus Fladen.

Getreide vs. Pseudogetreide – das Gluten-Missverständnis

Zum Backen klassischer Brote und Brötchen eignen sich Pseudogetreide nur bedingt, denn sie enthalten kein Gluten. Und dieses sogenannte „Klebereiweiß“ ist wichtig, damit ein Teig Luft einschließen und aufgehen kann. In Kombination mit anderen, glutenhaltigen Mehlen lässt sich mit Pseudogetreide aber durchaus auch schmackhaftes und lockeres Gebäck herstellen.

Oft wird behauptet, dass die Glutenfreiheit von Pseudogetreide gerade der Hauptunterschied zu echtem Getreide sei. Das stimmt so nicht, denn es gibt auch „echtes“ Getreide, das von Natur aus glutenfrei ist: so etwa Hirse, Reis und Mais, die auch zur Familie der Süßgräser gehören. Die Frage allein, ob Gluten enthalten ist oder nicht, sagt also nichts darüber aus, ob es sich um Pseudogetreide oder echtes Getreide handelt.

Nichtsdestotrotz: Glutenfreiheit mag zwar nicht ideal zum Backen sein, ist aber für Menschen, die Gluten nicht vertragen, ganz wichtig. Und somit sind Pseudogetreide für Betroffene natürlich eine gute Alternative zu Weizen, Roggen, Dinkel und anderen glutenhaltigen Getreidesorten.

Was kann also Pseudogetreide, was kann es nicht und welche Rolle spielt es in unserer Ernährung? Ein Blick auf die bekanntesten Getreide-„Nachahmer“:

Die beliebtesten Pseudogetreide: Buchweizen, Amaranth, Quinoa

Auch wenn Chia-Samen im letzten Jahrzehnt einen regelrechten Boom erlebt haben und Hanf heute – vor allem aus politischen Gründen – in aller Munde ist: Die bei uns beliebtesten und bedeutendsten Pseudogetreide sind nach wie vor Buchweizen, Amaranth und Quinoa.

In Asien wird Buchweizen schon seit mehreren Tausend Jahren kultiviert, aber auch in Europa hat er eine lange Tradition. Das kleine, dreieckige Korn wird entweder im Ganzen belassen oder zu Grütze, Flocken oder Mehl weiterverarbeitet. Die ganzen Körner schmecken geröstet im Müsli oder in Salaten. Aus dem Mehl lassen sich Fladen oder Pfannkuchen backen, Grütze und Flocken gut als Brei zubereiten.

Die Spuren von Amaranth und Quinoa reichen noch weiter in die Geschichte zurück: Sie fanden in den indigenen Hochkulturen Mittel- und Südamerikas ihre Verbreitung. Schon Azteken, Inka und Maya kultivierten sie als Nutzpflanzen, sie gehörten zu ihren wichtigsten Nahrungsmitteln. Amaranth findet man heute bei uns besonders häufig als aromatische und knusprige Beigabe in Müslimischungen, gerne auch gepufft. Quinoa kommt vor allem als Beilage – ähnlich wie Reis – auf den Teller.

Generell sind die Verwendungsmöglichkeiten von Pseudogetreide vielfältig und der Fantasie in der Küche kaum Grenzen gesetzt. Einzig beim Backen wird es wegen des Fehlens von Gluten schwierig. Hier empfiehlt sich die Mischung mit glutenhaltigen Getreidemehlen wie Weizen, Dinkel oder Roggen. Dann aber kann Pseudogetreide auch in luftig-lockeren Gebäcken für ein schönes, nussiges Aroma sorgen.

Das Pseudo-Pseudogetreide: Bulgur und Couscous gehören nicht dazu

Anders als vielfach vermutet, sind Bulgur und Couscous kein Pseudogetreide, denn bei beiden handelt es sich schlichtweg um Weizen, unterschiedlich fein zerkleinert. Das Wissen darum, was eigentlich Grütze und Grieß ist, ist heutzutage leider etwas in Vergessenheit geraten, kommt aber hier voll zum Tragen. Denn beide Begriffe bezeichnen einen Zerkleinerungsgrad von Getreidekörnern. Grütze ist grob zerkleinertes Getreide, Grieß fein zerkleinertes Getreide. Somit ist Bulgur tatsächlich nichts anderes als Weizengrütze und Couscous nichts anderes als Weizengrieß. Auch wenn das etwas weniger appetitlich klingt und Couscous und Bulgur unter den Namen Weizengrieß und Weizengrütze bei uns sicher nicht die Popularität als exotisch-fernöstliche bzw. nordafrikanische Köstlichkeit erlangt hätten, die sie heute haben.

Pseudogetreide und die Frage nach dem Superfood

Pseudogetreide unterscheidet sich von Getreide nicht nur dadurch, dass es nicht zu den Süßgräsern gehört. Auch bei den Inhaltsstoffen gibt es Unterschiede. So sind Amaranth und Quinoa etwas eiweiß-, fett- und kalorienreicher als beispielsweise Vollkornweizen. Durch den höheren Eiweißgehalt liefern sie rund die doppelte Menge der essenziellen Aminosäure Lysin und auch die Fettsäurezusammensetzung ist mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren günstig. Quinoa und Buchweizen enthalten im Vergleich zu Vollkornweizen dafür weniger Ballaststoffe. In puncto Mineralstoffe weisen Quinoa und Amaranth höhere Gehalte an Magnesium und Eisen auf. Quinoa liefert außerdem besonders viel Kalium und Folsäure, Amaranth besonders viel Kalzium.

Sind Pseudogetreide also sogenannte Superfoods und besonders gesund? Das Konzept mit den Superfoods hat einen Haken: Es suggeriert eine Überlegenheit einzelner Lebensmittel gegenüber anderen. Dabei gibt es kein Obst, kein Gemüse und kein Getreide, das alle Nährstoffe in genau der Menge enthält, die wir benötigen. Optimal versorgt sind wir nur dann, wenn wir die Vielfalt genießen, uns abwechslungsreich ernähren, nicht auf einzelne „Superfoods“ setzen.

Im Sinne der Nachhaltigkeit sind zudem Erträge und Transportwege zu bedenken. In der Welternährung spielen Pseudogetreide aufgrund ihrer geringen Erträge nur eine untergeordnete Rolle. Der Anbau von Buchweizen ist in Deutschland bisher nicht sehr verbreitet, auch Amaranth ist nur auf Kleinstflächen im wärmeren Süddeutschland zu finden. Durch den **Trend** hin zu regional erzeugten Lebensmitteln wird Quinoa bundesweit inzwischen immerhin von rund 60 Betrieben mit kultiviert. Für die Landwirtschaft kann Pseudogetreide mit Blick auf die Bio-Diversität und den Artenschutz durchaus eine sehr sinnvolle Ergänzung sein. Eine Produktion im großen Stil wie bei Weizen, Mais oder Rels ist aber nicht möglich, eine entsprechend hohe Nachfrage wäre nicht zu decken.

So gibt es bei der Frage, welches Food nun super ist, viele Aspekte zu bedenken und die Antwort kann nur lauten: Alle, keines und es kommt wie immer drauf an.

Quellen:

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/pseudogetreide/>

H. Zentgraf: Pseudogetreide – ein warenkundlicher Überblick; Getreide, Mehl und Brot 3/2021, S. 117-123

Weitere URL: <https://www.tuttiisensi.de/?p=22916>

URL: <https://www.lifepr.de/inaktiv/der-backzutatenverband-ev/Backzutatenhersteller-befuerchten-signifikante-Verteuerung-der-Gasbezugspreise/boxid/905378>

[ABONNIEREN](#) [KONTAKT](#)

 Der Backzutatenverband e.V. 23.06.2022

Backzutatenhersteller befürchten signifikante Verteuerung der Gasbezugspreise

Ausrufung der zweiten Stufe des Notfallplans Gas gefährdet langfristige Lieferkontrakte

(lifePR) (Berlin, 23.06.2022) Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz hat heute die Stufe 2, die sogenannte „Alarmstufe“, des nationalen Notfallplans Gas ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industriezweige in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Vor Kurzem hat der Bundestag eine Änderung des Energiesicherstellungsgesetzes (ENSIG) passiert. In diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Ausrufung der Alarmstufe Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Störung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Wilke Quantz, Vorsitzender des Backzutatenverbandes: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 ENSIG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Holzbl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

In der Alarmstufe des Notfallplans Gas liegt das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, kommt es zur erheblichen Zuteilung der Gasbezugsmengen durch die Bundesnetzagentur. Die Ausrufung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeicheranlagen abzeichnen sollte.

Pressemitteilung teilen:



Backzutatenhersteller befürchten signifikante Verteuerung der Gasbezugspreise

Eine Pressemitteilung von Der Backzutatenverband e.V.

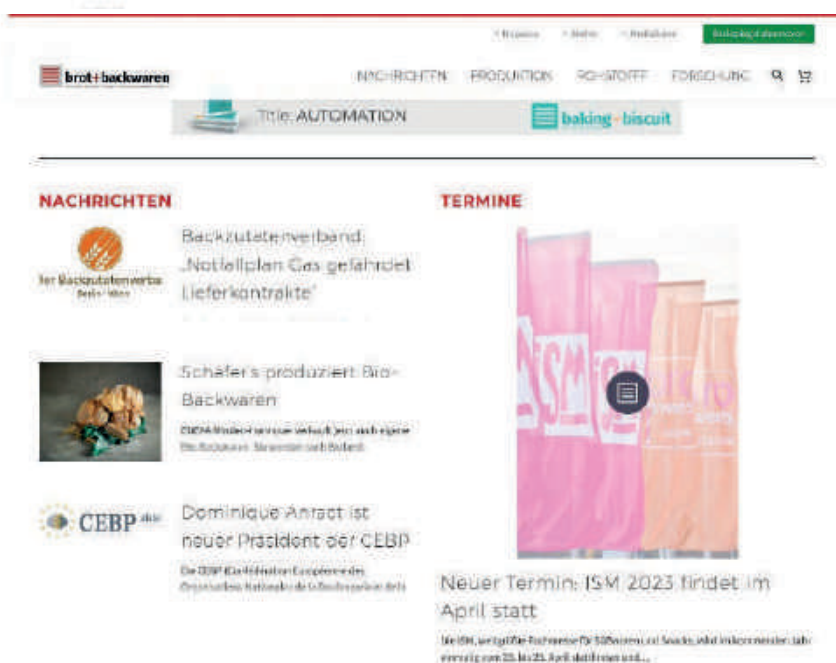
Veröffentlicht am 23.06.2022

Der Backzutatenverband e.V.

Der Backzutatenverband e.V. ist der Branchensparverband und die Interessenvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handwerksbäcker, Großbäcker, Konditoreien, Brotbackereien und Konдитerien. In den letzten Jahren hat der Bereich der Gastronomie und Lieferungen an andere Wirtschaftsbereiche Bedeutung gewonnen. Mit seinen Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband e.V. den Großteil der Branche.

24.06.2022 – brotundbackwaren.de

URL: <https://brotundbackwaren.de/notfallplan-gas-backzutatenverband-befurchtet-preisanstieg/>



Backzutatenverband: „Notfallplan Gas gefährdet Lieferkontrakte“



Der Backzutatenverband Berlin - Wien

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz hat am 23. Juni die Stufe 2, die sogenannte „Alarmstufe“, des nationalen Notfallplans Gas ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industrielieferanten in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Das trifft den Verband gegenüber der Presse mit:

Darin heißt es:

Vor Kurzem hat den Bundestag eine Änderung des Energiewirtschaftsgesetzes (EnStG) passiert; in diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Auslösung der Alarmstufe Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Sicherung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbandes: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 EnStG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Holzöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

In der Alarmstufe des Notfallplans Gas liegt das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, kommt es zur hoheitlichen Zuteilung der Gasbezugsmengen durch die Bundesnetzagentur. Die Auslösung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeichereinlagen abzeichnen sollte.

Preise:

Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbandes: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 EnStG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Holzöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

In der Alarmstufe des Notfallplans Gas liegt das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, kommt es zur hoheitlichen Zuteilung der Gasbezugsmengen durch die Bundesnetzagentur. Die Auslösung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeichereinlagen abzeichnen sollte.

Der Backzutatenverband ist der Branchenassoziation und die Interessenvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes. Er vertritt 44 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich.



MANAGEMENT + BETRIEB

Backzutatenhersteller befürchten deutliche Verteuerung der Gasbezugpreise

🕒 Freitag, 24. Juni 2022

Berlin. (bzv) Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) hat die zweite Stufe des Notfallplans Gas, die sogenannte »Alarmstufe«, ausgerufen. Aktuell ist die Versorgungssicherheit gewährleistet, doch ist die Lage angespannt.

Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industriezweige in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Vor Kurzem hat den Bundestag eine Änderung des Energiesicherstellungsgesetzes (ENSIG) passiert. In diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Ausrufung der »Alarmstufe« Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Störung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekomen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Wilko Quante, Vorsitzender des **Backzutatenverbands** Berlin/Wien (BZV): »Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 ENSIG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Heizöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht« (Foto: pixabay.com).

[AKTUELL](#) [SERVICE](#) [SHOWROOM](#) [TERMINE](#) [NEWSLETTER](#) [FIRMENVERZEICHNIS](#)



MARKTPLATZ

[BAKO-magazin](#) [Aktuell](#) [Verbände](#) [Signifikante Verteuerung befürchtet](#)



Die Mitglieder des Backzutatenverbands machen sich Sorgen um die künftige Energieversorgung. (Screenshot: www.backzutatenverband.de)

Artikel Fakten

- Autor: [BAKO magazin Redaktion](#)
- Datum: 24.06.2022
- Seiten: 1
- Schlagwörter: [Backzutaten](#) | [Energie](#) | [Politik](#)

Signifikante Verteuerung befürchtet

24.06.2022 | [Verbände](#) | [BAKO magazin Redaktion](#)

Die Backzutatenhersteller in Deutschland befürchten eine signifikante Verteuerung der Gasbezugspreise; die Ausrufung der zweiten Stufe des „Notfallplans Gas“ gefährde langfristige Lieferkontrakte.

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz hat am 23. Juni die Stufe 2, die so genannte „Alarmstufe“, des nationalen „Notfallplans Gas“ ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industriezweige in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Vor Kurzem hat den Bundestag eine Änderung des Energiesicherstellungsgesetzes (ENSIG) passiert. In diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Ausrufung der Alarmstufe Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Störung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahe kommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Keine Alternativen in Sicht
Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbands: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 ENSIG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Heizöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

In der Alarmstufe des „Notfallplans Gas“ liegt das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, kommt es zur hoheitlichen Zuteilung der Gasbezugsmengen durch die Bundesnetzagentur. Die Ausrufung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeicheranlagen abzeichnen sollte.

[Drucken](#) | [Weiterempfehlen](#)

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Info](#)

Backzutatenhersteller befürchten teures Gas

27.06.2022



Die Backzutatenhersteller schlagen Alarm: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 Energiesicherungsgesetz kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden

Die Backzutatenhersteller schlagen Alarm: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 Energiesicherungsgesetz kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen“, warnt **Wilko Quante**, Vorsitzender des **Backzutatenverbandes**, in einer Pressemitteilung. „Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Heizöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

Hintergrund: Das Bundeswirtschaftsministerium hat die Stufe 2, die sogenannte Alarmstufe, des nationalen Notfallplans Gas ausgerufen. Nach der Ausrufung der Alarmstufe kann nun die Bundesnetzagentur jederzeit eine „erhebliche Reduzierung der Gesamtgasimportmenge nach Deutschland“ feststellen. Danach würde § 24 Energiesicherungsgesetz (EnSiG) greifen, der es Gasversorgern erlaubt, die höheren Beschaffungskosten trotz bestehender Verträge an die Unternehmen weiterzugeben. Der Backzutatenverband befürchtet, dass dann Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise. Damit fehle jegliche Planungssicherheit für den Energiebezug.

In der Alarmstufe des Notfallplans Gas liegt das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, würde die Bundesnetzagentur die Gasbezugsmengen hoheitlich zuteilen. Die Ausrufung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeicheranlagen abzeichnen sollte.

Backzutatenverband

Gaspreis

Wilko Quante

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/backzutaten-trendreport-2022-veroeffentlicht/boxid/905983>

Wissensforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herst... 28.06.2022

Backzutaten-TrendReport 2022 veröffentlicht

Wissensforum Backwaren nimmt Mega- und Subtrends der Branche unter die Lupe

(lifePR) (Berlin, 28.06.2022) Erstmals hat das Wissensforum Backwaren e.V. einen TrendReport für die Backzutaten-Branche erstellt. Grundlage des Reports ist eine Umfrage, die unter Backzutatenherstellern durchgeführt wurde, und die verschiedene Trends sowie deren Bedeutung analysiert. Daraus ist eine komplexe TrendMap mit rund 100 Trends entstanden. Neun davon wurden aufgrund ihrer besonderen Bedeutung als Megatrends definiert. Der vollständige TrendReport sowie die TrendMap können ab sofort auf der Webseite des Verbands heruntergeladen werden.

Seit fast 40 Jahren kommuniziert das Wissensforum Backwaren (vormals Backmittelinstitut e.V.) Themen aus der Welt der Backzutaten und versteht sich als Ansprechpartner für Akteure der Branche sowie interessierte Verbraucher. Trends spielen dabei immer eine Rolle: „Was ist gerade in?“, „Wohin wird sich ein Trend entwickeln?“, „Was wird die Branche in Zukunft prägen?“ sind Fragen, die sich Unternehmen wie Journalisten stellen.

„Ziel unseres TrendReports war es, größere und kleinere Themen, die die Backzutaten-Branche bewegen, zusammenzutragen, zu clustern und ihre Bedeutung und weitere Entwicklung einzuschätzen“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Wichtig war uns dabei, nicht nur reine Food-Trends zu betrachten, sondern auch die Ebene von Arbeits- und Herstellungsprozessen, denn auch diese sind stetigen Veränderungen unterworfen.“

Eine Umfrage unter namhaften Herstellern von Backzutaten im Frühjahr 2022 bildet die Basis des TrendReports und der zugehörigen TrendMap. Dabei stehen neun Trends im Zentrum, die aufgrund ihrer herausragenden, langanhaltenden und globalen Bedeutung als Megatrends klassifiziert wurden:

- Gesundheit
- Nachhaltigkeit
- Innovation
- Indulgence
- Tradition/Nostalgie
- Globalisierung
- Transparenz/Kommunikation
- Digitalisierung und Effizienz

Jeder Megatrend wird im TrendReport ausführlich beleuchtet, dabei werden auch zugehörige Subtrends besprochen und mit Beispielen aus der Praxis untermauert.

„Trends kommen und gehen immer schneller, wenige bleiben über mehrere Jahrzehnte von Bedeutung“, so Christof Crone: „Das heißt nicht, dass nicht auch kleinere Trends wichtig sind. Derer gibt es aber viele und sowohl Backzutatenhersteller als auch Bäcker setzen in der Regel Schwerpunkte. Der TrendReport und die TrendMap sind eine gute Orientierungshilfe, sie schaffen einen fundierten Überblick, bieten Inspirationen und können bei Entscheidungsfindungen unterstützen.“

Der TrendReport sowie die TrendMap können ab sofort hier heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/trendreport/>

Pressemittteilung teilen:



Backzutaten-TrendReport 2022 veröffentlicht

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

Veröffentlicht am 28.06.2022

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".

96

back.intern.


Wir machen Sie erfolgreich

[Top-Produkt](#) [Newsletter](#) [Branchenbuch](#) [Testeinkäufe](#) [Schulungen](#) [Abo](#) [Mediadaten](#) [Archiv](#)



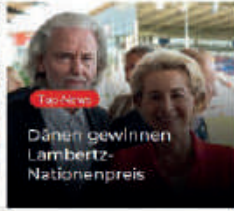
Top-News

Mehrwegmesse zeigt Pfand- und App-Systeme




Top-News

Wirksame Mehrwegförderung und Kontrollen




Top-News

Dänen gewinnen Lambertz-Nationenpreis



Top-News









Konsumklima sinkt auf neues Rekordtief




Top-News

Das bringt die Südback 2022


PARTNER




LEUTE



Neu im Vorstand
Der Backzutatenverband hat neue Mitglieder in den Vorstand gewählt: Michael Schleicher, Kerstin Schmidt und Björn Quakernack.
04.07.2022




Böcker neuer Stellvertreter
Dr. Georg Böcker ist neuer stellvertretender Vorsitzender des Wissensforum Backwaren.
01.07.2022



David Goralski verstärkt Wiesheu
David Goralski (45) ist Kundenbetreuer bei Wiesheu. Die Position wurde neu geschaffen.
27.06.2022

AKTUELLE AUSGABE



back.intern. 7/2022 – jetzt als ePaper herunterladen

Ausgabe lesen

BACK-INTERN. ARCHIV

Alle Ausgaben Eine Ausgabe von back.intern. verpasst? Hier können sich Abonnenten ältere Ausgaben herunterladen.

back.intern. Top-News Sie suchen eine Nachricht aus den vergangenen Jahren? Hier finden Sie alle Meldungen von back.intern.de.

97

Böcker neuer Stellvertreter

01.07.2022



Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der **Ernst Böcker GmbH & Co. KG**, ist einstimmig zum stellvertretenden Vorsitzenden des **Wissensforum Backwaren** gewählt worden. Er ist Nachfolger von **Dr. Thorid Klantschitsch**, **Zeelandia**, die sich nach vier Jahren im Vorstand zurückzog, weil sie im Unternehmen internationale Aufgaben übernommen hatte. Bestätigt wurden während der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig **Christof**

Vorsitzenden des **Wissensforum Backwaren** gewählt worden. Er ist Nachfolger von **Dr. Thorid Klantschitsch, Zeelandia**, die sich nach vier Jahren im Vorstand zurückzog, weil sie im Unternehmen internationale Aufgaben übernommen hatte. Bestätigt wurden während der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig **Christof Crone**, Geschäftsführer **Backzutatenverband**, als Vorsitzender und **Gerrit Rosch, Dawn Foods Germany**, als stellvertretender Vorsitzender.

Dr. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue Aufgabe: „Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt, also auch in Richtung Endverbraucher, sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung. Das Wissensforum schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität und hat hier in den letzten Jahren schon viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und viele spannende Projekte.“



Christof Crone (links), Geschäftsführer Backzutatenverband, und Gerrit Rosch, Dawn Foods Germany, wurden von den Mitgliedern des Wissensforums Backwaren in ihren Ämtern bestätigt. Foto: Wissensforum Backwaren

👉 Christof Crone

👉 Dr. Georg Böcker

👉 Dr. Thorid Klantschitsch

👉 Gerrit Rosch

👉 Wissensforum Backwaren E.V.



Verbaende | BAeko magazin Redaktion | 01.07.2022

WECHSEL IM VORSTAND

NACH VIER JAHREN ZIEHT SICH DR. THORID KLANTSCHITSCH ALS STELLV. VORSITZENDE AUS DEM VORSTANDSTRIO DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. ZURÜCK. DIE VERBANDSMITGLIEDER ENTSCIEDEN SICH AUF DER MITGLIEDERVERSAMMLUNG IN BERLIN EINSTIMMIG FÜR DR. GEORG BÖCKER ALS NACHFOLGER.

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren am 29. Juni standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die ehemalige Geschäftsführerin von Zeelandia GmbH & Co. KG, Dr. Thorid Klantschitsch, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen und gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforum Backwaren auf. Als Nachfolger stellte sich Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, zur Wahl. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Christof Croné (Vorsitzender) sowie Gerrit Rosch (stellvertretender Vorsitzender), Dorn Foods Germany GmbH, erklärten, zur Weiterführung ihrer Ämter zur Verfügung zu stehen. Einstimmig vollierte die Versammlung für den Vorstand in neuer Zusammensetzung.

Kommunikation – zentrale Bedeutung

Dr. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue Aufgabe. „Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt, also auch in Richtung Endverbraucher, sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung. Das Wissensforum schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität und hat hier in den letzten Jahren schon viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und viele spannende Projekte. Den Mitgliedern danke ich für das entgegengebrachte Vertrauen.“

Die Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren, die sich an die des Backzutatenverbands anschloss, fand nach drei Jahren zum ersten Mal wieder in Berlin als Präsenzveranstaltung statt.

Böcker

Backwaren

Böcker

Dorn Foods

Zeelandia

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/wechsel-im-vorstand-wissensforum-backwaren/boxid/906578>

Wissensforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herst... 01.07.2022

Wechsel im Vorstand Wissensforum Backwaren

Dr. Georg Böcker zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt

(lifePR) (Berlin, 01.07.2022) Nach vier Jahren zieht sich Frau Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia GmbH & Co. KG) als stellvertretende Vorsitzende aus dem Vorstandsdreier des Wissensforum Backwaren e.V. zurück. Die Verbandsmitglieder entschieden sich auf der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig für Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH & Co. KG) als Nachfolger. Christof Crone wurde in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt, ebenso Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH) als stellvertretender Vorsitzender.

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren am 29. Juni 2022 standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die ehemalige Geschäftsführerin von Zeelandia GmbH & Co. KG, Dr. Thorid Klantschitsch, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen und gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforum Backwaren auf. Als Nachfolger stellte sich Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, zur Wahl. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Christof Crone (Vorsitzender) sowie Gerrit Rosch (stellvertretender Vorsitzender) erklärten, zur Weiterführung ihrer Ämter zur Verfügung zu stehen. Einstimmig votierte die Versammlung für den Vorstand in neuer Zusammensetzung.

Dr. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforum Backwaren die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue Aufgabe: „Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt, also auch in Richtung Endverbraucher, sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung. Das Wissensforum schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität und hat hier in den letzten Jahren schon viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und viele spannende Projekte. Den Mitgliedern danke ich für das entgegengebrachte Vertrauen.“

Die Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren, die sich an die des Backzutatenverbands anschloss, fand nach drei Jahren zum ersten Mal wieder in Berlin als Präsenzveranstaltung statt.

Pressemitteilung teilen:



Wechsel im Vorstand Wissensforum Backwaren

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

Veröffentlicht am 01.07.2022

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“.

Kontinuität beim Backzutatenverband



Am 29.06.2022 hat der Backzutatenverband e.V. in Berlin seine erste körperliche ordentliche Mitgliederversammlung seit dem Covid19-Ausbruch durchgeführt.

Ein wesentlicher Tagesordnungspunkt waren die turnusmäßigen Neuwahlen des Vorstands, die alle zwei Jahre anstehen. Dabei kandidierten die Vorstandsmitglieder

- Wilko Quante (UNIFERM GmbH & Co. KG)
- Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH & Co. KG)
- Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH)
- Stephan Schwind (backaidrin Vertriebs GmbH)
- Dr. Mathias Warwel (IREKS GmbH)

zur Wiederwahl und wurden im Amt bestätigt. Neu in den Vorstand gewählt wurden

- Björn Quakernack (Martin Braun Backmittel und Essenzen KG)
- Kerstin Schmidt (CSM Deutschland GmbH)

– Michael Schleicher (Zeelandia GmbH & Co. KG)

Im Anschluss an die Vorstandsneuwahlen wählte der neue Vorstand aus seiner Mitte Wilko Quante, Fa. UNIFERM, zum neuen Vorsitzenden und Dr. Mathias Warwel, Fa. IREKS, zum neuen Stellvertreter. In den Vorstand kooptiert wurde Herr Jürgen Ellerkamp, SchapfenMühle GmbH & Co. KG. Nicht-erneut angetreten und ausgeschieden sind hingegen

– Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia GmbH & Co. KG)

– Thomas Tanck (CSM Deutschland GmbH)

– Johannes Glaser (SchapfenMühle GmbH & Co. KG)

Sie wurden im Anschluss an die Mitgliederversammlung durch den alten und neuen Vorsitzenden Wilko Quante feierlich verabschiedet und erhielten als bleibendes Andenken einen Buddy-Bären im Verbandsdesign. Sichtlich ergriffen brachten sie ihre Freude zum Ausdruck.

Ergänzende Informationen zur Vorstandshistorie der Ausgeschiedenen:

Frau Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia GmbH & Co. KG)

Im Rahmen der Sitzung des Vorstands vom 13. Juni 2017 wurde die Kooptation von Frau Dr. Klantschitsch einstimmig und mit sofortiger Wirkung beschlossen.

Auf der 70. OMV wurde sie am 5. Juni 2018 als ordentliches Mitglied neu in den Vorstand gewählt.

Herr Johannes Glaser (SchapfenMühle GmbH & Co. KG)

Auf der 70. OMV am 5. Juni 2018 gab der Vorstand die neue Kooptation von Herrn Glaser bekannt. Zum 31. März 2018 war Herr Karl Schmitz aus dem Vorstand ausgeschieden, da er in den Ruhestand trat.

Auf der 71. OMV am 27. Juni 2018 wurde Herr Glaser als ordentliches Mitglied neu in den Vorstand gewählt.

Herr Thomas Tanck (CSM Deutschland GmbH)

Anfang Februar 2012 beschloss der Vorstand, Herrn Tanck als Nachfolger von Herrn Wolfgang Bakker in den Vorstand zu kooptieren. Als „Market Director“ und „Country Manager“ hatte er zu dem Zeitpunkt die Gesamtverantwortung für das CSM-Geschäft in Deutschland übernommen.

Auf der 64. OMV am 10. Mai 2012 wurde Herr Tanck zum ordentlichen Vorstandsmitglied gewählt.

Auf der 66. OMV am 18. Mai 2014 wurde Herr Tanck zum neuen Stellvertretenden Vorsitzenden gewählt – als Nachfolger von Herrn Udo Heckelmann, der Ende 2013 aus dem Berufsleben ausschied.

Im „Bericht des Vorsitzenden“ zeigte Wilko Quante noch zahlreichen Daten zur aktuellen Marktlage verschiedene Lösungsansätze zur Meisterung der Herausforderungen infolge des Ukraine-Russland-Konflikts auf. Christof Crone lenkte den Schwerpunkt seines Vortrags auf die Analyse der rechtlichen Grundlagen angesichts von Fragestellungen, die sich zur Gewährleistung der Energieversorgung für die Industriebranche auftrug.

Direkt im Anschluss fand die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. statt. Hierzu erging bereits eine separate Pressemitteilung.

Über den 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 41 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband e.V. den Großteil der Branche.

Firmenkontakt und Herausgeber der Meldung:

Der Backzutatenverband e.V.

Neustädtische Kirchstr. 7A

10117 Berlin

Telefon: +49 (30) 6807223-10

Telefax: +49 (30) 6807229-19

<http://www.backzutatenverband.de>

Ansprechpartner:

Christof Crone

Geschäftsführer

Telefon: +49 (30) 6807223-10

Fax: +49 (228) 9697-899

E-Mail: crone@backzutatenverband.de

PERSONEN + EHRUNGEN

Wissensforum Backwaren: meldet Wechsel im Vorstand

🕒 Samstag, 2. Juli 2022

Berlin. (wifo) Nach vier Jahren zieht sich Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia GmbH + Co. KG) als stellvertretende Vorsitzende aus dem Vorstandstrio des Wissensforums Backwaren zurück. Die Verbandsmitglieder entschieden sich auf der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig für Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH + Co. KG) als Nachfolger. Christof Crone wurde in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt, ebenso Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany GmbH) als stellvertretender Vorsitzender.

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren Ende Juni standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die vormalige Geschäftsführerin von Zeelandia GmbH + Co. KG, Dr. Thorid Klantschitsch, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen und gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforums Backwaren auf. Als Nachfolger stellte sich Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH + Co. KG, zur Wahl. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Christof Crone (Vorsitzender) sowie Gerrit Rosch (stellvertretender Vorsitzender) erklärten, zur Weiterführung ihrer Ämter zur Verfügung zu stehen. Einstimmig votierte die Versammlung für den Vorstand in neuer Zusammensetzung.

Dr. Böcker, der schon seit einigen Jahren als Mitglied im PR-Arbeitskreis des Wissensforums Backwaren die Verbandsarbeit aktiv unterstützt, freut sich auf die neue Aufgabe: «Die Kommunikation über unsere Themen und unsere Produkte sowohl in der Fachwelt, also auch in Richtung Endverbraucher, sind für unsere Branche von zentraler Bedeutung. Das Wissensforum schafft mit seiner Öffentlichkeitsarbeit Transparenz und Authentizität und hat hier in den letzten Jahren schon viel erreicht. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit im Vorstandsteam und viele spannende Projekte. Den Mitgliedern danke ich für das entgegengebrachte Vertrauen.»

Die Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren, die sich an die des Backzutatenverbands anschloss, fand nach drei Jahren zum ersten Mal wieder in Berlin als Präsenzveranstaltung statt.

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/wissensforum-backwaren-meldet-wechsel-im-vorstand/>

02.07.2022 – backnetz.eu (1 weitere URL)

URL: <https://www.backnetz.eu/bzv-kontinuitaet-bestimmte-die-mitgliederversammlung-2022/>



Berlin. (bzv) Ende Juni hat der **Backzutatenverband** Berlin/Wien (BZV) seine erste körperliche ordentliche Mitgliederversammlung seit dem Covid-19-Ausbruch durchgeführt. Ein wesentlicher Tagesordnungspunkt in Berlin waren die turnusmäßigen Vorstandswahlen. Dabei kandidierten die Vorstandsmitglieder

- Wilko Quante – Uniferm GmbH + Co. KG
- Dr. Georg Böcker – Ernst Böcker GmbH + Co. KG
- Gerrit Rosch – Dawn Foods Germany GmbH
- Stephan Schwind – Backaldrin Vertriebs GmbH
- Dr. Mathias Warwel – Ireks GmbH

zur Wiederwahl und wurden im Amt bestätigt. Neu in den Vorstand gewählt wurden

- Björn Quakernack – Martin Braun Backmittel und Essenzen KG
- Kerstin Schmidt – CSM Deutschland GmbH
- Michael Schleicher – Zeelandia GmbH + Co. KG

Im Anschluss an die Vorstandswahlen wählte der neue Vorstand aus seiner Mitte heraus Wilko Quante von

Uniferm zum neuen Vorsitzenden und Dr. Mathias Warwel von Ireks zum neuen Stellvertreter. In den Vorstand kooptiert wurde Jürgen Ellerkamp von der SchapfenMühle. Nicht erneut angetreten und ausgeschieden sind hingegen

- Dr. Thorid Klantschitsch – Zeelandia GmbH + Co. KG
- Thomas Tanck – CSM Deutschland GmbH
- Johannes Glaser – SchapfenMühle GmbH + Co. KG

Sie wurden im Anschluss an die Mitgliederversammlung durch den alten und neuen Vorsitzenden Wilko Quante feierlich verabschiedet. Im Bericht des Vorsitzenden zeigte Wilko Quante nach zahlreichen Daten zur aktuellen Marktlage verschiedene Lösungsansätze zur Meisterung der Herausforderungen infolge des Ukraine-Russland-Konflikts auf. Christof Crone lenkte den Schwerpunkt seines Vortrags auf die Analyse der rechtlichen Grundlagen angesichts von Fragestellungen, die sich zur Gewährleistung der Energieversorgung für die Industriebranche auf tun (Foto: Backzutatenverband).


Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/wissensforum-backwaren-meldet-wechsel-im-vorstand/>

back.intern.


Wir machen Sie erfolgreich

[Top-Produkt](#) [Newsletter](#) [Branchenbuch](#) [Testeinkäufe](#) [Schulungen](#) [Abo](#) [Mediadaten](#) [Archiv](#) [Q](#)




Top-News

Mehrwegmesse zeigt Pfand- und App-Systeme




Top-News

Wirksame Mehrwegförderung und Kontrollen




Top-News

Dänen gewinnen Lambertz-Nationenpreis



Top-News

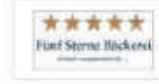







Konsumklima sinkt auf neues Rekordtief




Top-News

Das bringt die Südback 2022


PARTNER




LEUTE



Neu im Vorstand
Der Backzutatenverband hat neue Mitglieder in den Vorstand gewählt: Michael Schleicher, Kerstin Schmidt und Björn Quakernack.
📅 04.07.2022




Böcker neuer Stellvertreter
Dr. Georg Böcker ist neuer stellvertretender Vorsitzender des Wissensforum Backwaren.
📅 01.07.2022



David Goralski verstärkt Wiesheu
David Goralski (45) ist Kundenbetreuer bei Wiesheu. Die Position wurde neu geschaffen.
📅 27.06.2022

AKTUELLE AUSGABE



back.intern. 7/2022 – jetzt als ePaper herunterladen

[Ausgabe lesen](#)

BACK-INTERN. ARCHIV

Alle Ausgaben Eine Ausgabe von back.intern. verpasst? Hier können sich Abonnenten ältere Ausgaben herunterladen.

back.intern. Top-News Sie suchen eine Nachricht aus den vergangenen Jahren? Hier finden Sie alle Meldungen von back.intern.de.



Neu im Vorstand

04.07.2022



Der **Backzutatenverband** hat seinen Vorstand neu gewählt: Dabei wurden **Michael Schleicher** (Zeelandia), links, **Kerstin Schmidt** (CSM Deutschland), Mitte, und **Björn Quakernack** (Martin Braun), rechts, erstmals in den Vorstand gewählt.

Die Vorstandsmitglieder, **Wilko Quante** (Uniferm), **Dr. Georg Böcker** (Ernst Böcker), **Gerrit Rosch** (Dawn Foods Germany), **Stephan Schwind** (Backaldrin) und **Dr. Mathias Warwel** (Ireks) wurden von der Mitgliederversammlung bestätigt.

Im Anschluss an die Vorstandsneuwahlen wählte der neue Vorstand aus seiner Mitte Wilko Quante zum neuen Vorsitzenden und Dr. Mathias Warwel zum neuen Stellvertreter. In den Vorstand kooptiert wurde Jürgen Eiterkamp (Schepfenmühle).

Nicht erneut angetreten und ausgeschieden sind hingegen **Dr. Thorid Klantschitsch** (Zeelandia), **Thomas Tanck** (CSM Deutschland) und **Johannes Glaser** (Schepfenmühle).

[Backzutatenverband](#)

AKTUELLE AUSGABE



back.intern. 7/2022 – jetzt als ePaper herunterladen

[Ausgabe lesen](#)

BACK.INTER.N. ARCHIV

Alle Ausgaben Eine Ausgabe von back.intern. verpasst? Hier können sich Abonnenten ältere Ausgaben herunterladen.

back.intern. Top-News Sie suchen eine Nachricht aus den vergangenen Jahren? Hier finden Sie alle Meldungen von back.intern.de.

ANMELDESTATUS

Benutzername oder E-Mail

Passwort

[Anmelden](#) [Registrieren](#)

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/digitalisierung-im-baeckerhandwerk-ehc-in-getreide-und-drei-trends-fuer-baecker-die-neue-backwaren-aktuell-ist-da/boxid/910229>

Wissensforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herst... 01.08.2022

Digitalisierung im Bäckerhandwerk, EHEC in Getreide und drei Trends für Bäcker: Die neue backwaren aktuell ist da!

(lifePR) (Berlin, 01.08.2022)

Welche Chancen bietet die Digitalisierung Bäckereien? Tipps, um den eigenen Betrieb zukunftsfähig aufzustellen

Kann der Verzehr von Getreideerzeugnissen Krankheiten auslösen? Eine Einordnung der Gefahren durch EHEC & Co.

Lievito Madre, Speiseeis und Donuts – von diesen Trends können Bäcker profitieren

Aus dem Lebensmittelrecht: Neue Höchstgehalte für Ochratoxin A

Neue Ausgabe der backwaren aktuell ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. abrufbar

Die Sommer-Ausgabe der backwaren aktuell ist erschienen. Diesmal unter der Lupe: Digitalisierung im Bäckerhandwerk. Wie kann sie sich positiv auf den Arbeitsalltag eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? Hier erhalten Bäcker einen Überblick, in welchen Bereichen der Produktion, der Verwaltung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht.

Außerdem geht es um EHEC & Co. und die Frage, ob Getreideerzeugnisse krank machen können. Wie hoch sind die Risiken wirklich und was sollte beim Umgang mit Getreide beachtet werden?

Weitere Themen drehen sich um die kulinarische Vielfalt in der Bäckerei und drei spannende Trends: Lievito Madre sorgt mit milden Fermentationen für besondere Gebäckqualität, handwerklich hergestelltes Speiseeis geht immer und ist keine Zauberei – auch nicht für Bäckereien, und Donuts bieten viel Platz für Kreativität, Individualität und Erfolg bei einer jungen Zielgruppe.

Die Kolumne „Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts“ wirft zum Abschluss noch einen Blick auf Ochratoxin A und führt die neuen Höchstgehalte auf.

Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden: https://wissensforum-backwaren.de/app/uploads/2022/06/02-2022-backwaren-aktuell_web.pdf

backwaren aktuell erscheint ausschließlich digital. Um beim Erscheinen einer neuen Ausgabe automatisch per E-Mail benachrichtigt zu werden, melden Sie sich an unter: <https://kommunikation-pur.com/anmeldung-backwaren-aktuell/>

Presseverteilung teilen



Digitalisierung im Bäckerhandwerk, EHEC in Getreide und drei Trends für Bäcker: Die neue backwaren aktuell ist da!

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

Veröffentlicht am 01.08.2022

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“.

02.08.2022 – baeko-magazin.de

URL: <https://baeko-magazin.de/verbaende/viele-herausforderungen/>



Aus- & Weiterbildung

BAKO-magazin Redaktion | 02.08.2022

PUBLIKATION FÜR INSIDER

DIE SOMMER-AUSGABE DER „BACKWAREN AKTUELL“ IST ERSCHIENEN. DIESMAL UNTER DER LUPE: DIGITALISIERUNG IM BACKERHANDWERK.

Wie kann sie sich positiv auf den Arbeitsalltag eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? Hier erhalten Bäcker einen Überblick, in welchen Bereichen der Produktion, der Verwaltung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht. Außerdem geht es um EHEC & Co. und die Frage, ob Getreideerzeugnisse krank machen können. Wie hoch sind die Risiken wirklich und was sollte beim Umgang mit Getreide beachtet werden? Weitere Themen drehen sich um die kulinarische Vielfalt in der Bäckerei und drei spannende Trends: „Lievito Madre sorgt mit milden Fermentationen für besondere Gebäcksqualität, handwerklich hergestelltes Speiseeis geht immer und ist keine Zauberei – auch nicht für Bäckereien, und Donuts bieten viel Platz für Kreativität, Individualität und Erfolg bei einer jungen Zielgruppe“.

Kostenfrei herunterladen

Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissenforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden bzw. [hier](#).

Backwaren aktuell

Digitalisierung, EHEC und Trends: Die neue backwaren aktuell ist da



Die Sommer-Ausgabe der backwaren aktuell ist erschienen. Die Digitalisierung im Bäckerhandwerk nimmt eines der Beiträge in den Fokus. Wie kann sie sich positiv auf den Arbeitsalltag eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? Hier erhalten Bäcker einen Überblick, in welchen Bereichen der Produktion, der Verwaltung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht.

Außerdem geht es um EHEC & Co. und die Frage, ob Getreideerzeugnisse krank machen können. Wie hoch sind die Risiken wirklich und was sollte beim Umgang mit Getreide beachtet werden?

Weitere Themen drehen sich um die kulinarische Vielfalt in der Bäckerei und drei spannende Trends: Lievito Madre sorgt mit milden Fermentationen für besondere Gebäckqualität, handwerklich hergestelltes Speiseöl geht immer und ist keine Zauberei – auch nicht für Bäckereien, und Donuts bieten viel Platz für Kreativität, Individualität und Erfolg bei einer jungen Zielgruppe.

Die Kolumne „Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts“ wirft zum Abschluss noch einen Blick auf Ochratoxin A und führt die neuen Höchstgehalte auf. Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden [über diesen Link](#).

Gluten – Umstrittener Getreideinhaltsstoff mit vielen Vorteilen

Spannendes aus der Welt der Backzutaten



Die Aussprache ist vielen nicht klar und die Bedeutung erst recht nicht: Die Rede ist von Gluten, einem Inhaltsstoff vieler Getreidearten. Die Betonung liegt übrigens laut Duden auf dem „e“ und nicht auf dem „u“. Das Wort stammt aus dem Lateinischen und heißt wortwörtlich übersetzt „Leim“, was auch schon einen Hinweis auf seine Backeigenschaften gibt.

Gluten ist ein Klebereiweiß, das in vielen bekannten Getreidearten wie Dinkel, Gerste oder Weizen vorkommt. Es zeichnet sich vor allem durch seine teigbildenden Eigenschaften beim Backen aus und ist deshalb in der Bäckerszene sehr beliebt. Allerdings gibt es auch Menschen, die Gluten nicht vertragen und folglich darauf verzichten müssen.

Der Einfluss von Gluten

Für Bäcker ist das Klebereiweiß Gluten aufgrund seiner Backeigenschaften ein wichtiger Getreideinhaltsstoff. Bei der Zubereitung von glutenhaltigen Teigen verbindet sich das enthaltene Eiweiß durch die Zugabe von Wasser zu einer zähen Masse und verhält sich wie Kleber. Dabei bestimmt die Menge des Glutens die Backeigenschaften – je mehr Gluten ein Mehl enthält, desto besser die Elastizität, Feuchtigkeit, Frischhaltung sowie Krumen- und Krustenbildung. Neben dem Einsatz in Backwaren wird Gluten auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie geschätzt. Besonders als Bindemittel und als Emulgator wird Gluten gerne ausgewählt. Aber auch als Trägerstoff von Aromen in Eis, Süßwaren, Wurst oder Tee kommt das Klebereiweiß oft zum Einsatz.

Glutenhaltig versus glutenfrei

Glutenfrei bedeutet nicht zwangsläufig, dass ein Produkt keinerlei Gluten enthält. Produkte, die maximal 20 mg Gluten pro kg Lebensmitteln enthalten, gelten als glutenfrei und werden oft von den Herstellern mit der glutenfreien Ähre gekennzeichnet.

Zu den glutenfreien Getreidearten zählen Pseudogetreide wie Amaranth, Buchweizen und Quinoa, aber auch glutenfreier Hafer, Quarkmehl, Hirse, Johannisbrotkernmehl, Mais, Reis, Soja und Tapioka.

Glutenhaltige Getreide sind Bulgur, Couscous, Dinkel, Einkorn, Emmer, Gerste, Grünkern, Hafer, Kamut, Roggen, Triticale, Urkorn und Weizen.

Aber auch verarbeitete Lebensmittel können Gluten enthalten – entweder von Natur aus oder, da es aufgrund seiner günstigen technologischen Eigenschaften Produkten zugesetzt wird. Die aller meisten Back- und Teigwaren, Bier, Flocken und Müslis sowie panierte Speisen sind glutenhaltig. Vorsicht gilt zudem bei Dessertcremes, Essig, Fertiggerichten- und -soßen, Gewürzzubereitungen, Joghurt mit Zusätzen, Pudding und Sojasoße. Unbedenklich sind hingegen naturbelassene Produkte wie Eier, Fleisch und Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse, Obst, Öle und Fette sowie Milchprodukte.

Wenn Gluten krank macht

Etwa ein Prozent der Bevölkerung in Deutschland ist von der Autoimmunerkrankung Zöliakie betroffen, wobei eine hohe Dunkelziffer vermutet wird. Dies ist eine chronische Erkrankung, die sich primär auf den Darm auswirkt, aber auch andere Organsysteme betreffen kann. Dabei besteht eine lebenslange Unverträglichkeit gegenüber Gluten. Nehmen die Betroffenen Gluten zu sich, so führt dies zu einer Entzündung des Dünndarms und langfristig zu einer Veränderung der Darmschleimhaut sowie zu einem Mangel an Nährstoffen, da sie das Gluten nicht komplett verdauen können.

Die Zöliakie wird auch als das „Chamäleon der Medizin“ bezeichnet, da ihr Erscheinungsbild so vielfältig ist. Die Symptome reichen von Appetitlosigkeit, Blutarmut und Gewichtsverlust, über Hautveränderungen, Muskelschwäche, Müdigkeit und Osteoporose, bis hin zu Wachstums- und Entwicklungsstörungen. Nur ein Bruchteil der Betroffenen reagiert mit den typischen Verdauungsbeschwerden wie Blähungen, Durchfall oder Verstopfung. Manche Betroffenen reagieren stark auf kleinste Glutenmengen, andere zeigen untypische oder gar keine Symptome.

Egal wie die Symptomatik aussieht, Betroffene müssen sich ihr Leben lang strikt glutenfrei ernähren, um Begleit- und Folgeerkrankungen zu vermeiden. Unter Einhaltung der glutenfreien Ernährung kann meist ein normales, beschwerdefreies Leben geführt werden und es sind keine Medikamente von Nöten.

Die einen verteufeln Gluten und denken, es schadet ihrer Gesundheit. Personen, die nicht von Zöliakie betroffen sind, müssen sich beim Verzehr von glutenhaltigen Produkten jedoch keine Sorgen machen. Sie können das Gluten normal verstoffwechseln und erlangen, anders als oftmals behauptet, keinen Vorteil aus einer glutenfreien Ernährung. Die anderen verehren Gluten, da es mit seinen positiven Backeigenschaften einen positiven Effekt auf Backwaren ausübt. Und dann gibt es noch die Personen, die aufgrund einer Gluten Unverträglichkeit ein Leben lang darauf verzichten müssen. Gluten wird auch zukünftig die Meinungen spalten und jeder muss für sich entscheiden, ob er es zu sich nimmt oder darauf verzichtet.

Foto: Pixabay

Quelle: Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von-paletten-zucker-weizen-co-aktuelle-herausforderungen-in-der-backbranche/boxid/911217>

Wissenforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herst... 10.08.2022

Paletten, Zucker, Weizen & Co. - aktuelle Herausforderungen in der Backbranche

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert

(lifePR) (Berlin, 10.08.2022) Corona, der Krieg in der Ukraine sowie weitere Faktoren haben dazu geführt, dass viele Materialien und Rohstoffe schwankenden Verfügbarkeiten, Preisen und Qualitäten unterliegen. In der sehr divers aufgestellten Backbranche ist dies an vielen Stellen spürbar. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind oftmals auch Bereiche betroffen, die auf den ersten Blick weniger offensichtlich sind. Das Wissensforum Backwaren informiert über Hintergründe.

Einmal etablierte Märkte und etablierte Prozesse sind zunehmend ins Wanken geraten, auch die Backbranche sieht sich dadurch mehreren Herausforderungen gegenüber. Diese reichen über die reine Herstellung von Produkten hinaus und betreffen auch Bereiche wie Transport und Logistik. Ein Beispiel hierfür sind etwa Paletten. Die Produktion von Europaletten, für die ganz bestimmte Standards gelten, ist durch den Mangel an Holz und Stahlträgern stark eingeschränkt. Das wirkt sich auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus.

Auch der für die Backbranche unerlässliche Rohstoff Zucker ist derzeit ein gefragtes Gut. Die kumulierten Zuckerimporte in der EU liegen deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren. Aufgrund der anhaltend starken Nachfrage ist ein Defizit entstanden. Steigende Transport- und Energiekosten nehmen ebenfalls einen Einfluss auf den Zuckerpreis. Hinzu kommt, dass auch die Anbaubetriebe von Zuckerrüben mit erhöhten Kosten zu kämpfen haben und Trockenheit, Hitze und Frost zu weniger ertragreichen Ernten führen.

Und auch beim Weizenmarkt wird das Zusammenspiel aus Angebot und Nachfrage immer stärker von äußeren politischen Faktoren, Wetterextremen und den Energiepreisen beeinflusst. Krisensituationen in Ländern, die große Mengen exportieren wie Ukraine und Russland, führen zu Stabilitätsverlusten im weltweiten Marktgeschehen. Früher waren lange Kontrakte mit Preisbindung üblich – heute ist dies oft nicht mehr möglich. Dies verstärkt Preisspekulationen, kürzere Kontrakte und einen sehr volatilen Markt, in dem sich Preise stündlich ändern können.

„Die Backbranche ist ein Knotenpunkt, hier laufen viele Warenströme hinein und hinaus“, so Christof Crona, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenforum Backwaren e.V. „Daher gibt es unzählige Berührungspunkte mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen, Materialien, Techniken, Verfahren und Prozessen. Einige davon sind nun aus verschiedenen Gründen – allen voran natürlich durch Corona und den Krieg in der Ukraine – ins Wanken geraten. Vielen sind aber die genauen, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst.“

Derzeit arbeitet das Wissensforum Backwaren an einer Sonderausgabe seines Fachmagazins backwaren aktuell, die sich speziell mit den Veränderungen und Herausforderungen in der Backbranche aufgrund der aktuellen Lage befasst. Neben weiteren Themen werden hier auch die Schwingungskosten rund um Paletten, Zucker und Weizen noch einmal ausführlich beleuchtet.

Pressemitteilung teilen:



Paletten, Zucker, Weizen & Co. - aktuelle Herausforderungen in der Backbranche

Die Pressemitteilung von Wissenforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinbackwaren e.V.

Veröffentlicht am 10.08.2022

Wissenforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und Feinbackwaren e.V.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Anlaufpartner 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.wissenforum-backwaren.de kostenfrei zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“.



Verbaende

BAKO-magazin Redaktion | 11.08.2022

VIELE HERAUSFORDERUNGEN

BEI VIELEN MATERIALIEN UND ROHSTOFFEN HAT SICH DER MARKT SIGNIFIKANT VERÄNDERT. AUFGRUND KOMPLEXER ZUSAMMENHÄNGE SIND AUCH AUF DEN ERSTEN BLICK WENIGER OFFENSICHTLICHE BEREICHE BETROFFEN – DAS WISSENSFORUM BACKWAREN INFORMIERT.

Einst stabile Märkte und etablierte Prozesse sind zunehmend ins Wanken geraten, auch die Backbranche sieht sich dadurch mehreren Herausforderungen gegenüber. Diese reichen über die reine Herstellung von Produkten hinaus und betreffen auch Bereiche wie Transport und Logistik. Ein Beispiel hierfür sind etwa Paletten. Die Produktion von Europaletten, für die ganz bestimmte Standards gelten, ist durch den Mangel an Holz und Stahlnägeln stark eingeschränkt. Das wirkt sich auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus.

Rohstoffpreise unter Druck

Außer der für die Backbranche unerlässliche Rohstoff Zucker ist derzeit ein gefragtes Gut. Die kumulierten Zuckerimporte in der EU liegen deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren. Aufgrund der anhaltend starken Nachfrage ist ein Defizit entstanden. Steigende Transport- und Energiekosten nehmen ebenfalls einen Einfluss auf den Zuckerpreis. Hinzu kommt, dass auch die Anbaubetriebe von Zuckerrüben mit erhöhten Kosten zu kämpfen haben und Trockenheit, Hitze und Frost zu weniger ertragreichen Ernten führen.

Und auch beim Weizenmarkt wird das Zusammenspiel aus Angebot und Nachfrage immer stärker von äußeren politischen Faktoren, Wetterextremen und den Energiepreisen beeinflusst. Krisensituationen in Ländern, die große Mengen exportieren wie Ukraine und Russland, führen zu Stabilitätsverlusten im weltweiten Marktgeschehen. Früher waren lange Kontrakte mit Preikbindung üblich – heute ist das oft nicht mehr möglich. Das verstärkt Preisspekulationen, kürzere Kontrakte und einen sehr volatilen Markt, in dem sich Preise stündlich ändern können.

Backzutatenhersteller informieren

„Die Backbranche ist ein Knotenpunkt, hier laufen viele Warenströme hinein und hinaus“, sagt Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Daher gibt es unzählige Berührungspunkte mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen, Materialien, Techniken, Verfahren und Prozessen. Einige davon sind nun aus verschiedenen Gründen – allen voran natürlich durch Corona und den Krieg in der Ukraine – ins Wanken geraten. Vielen sind aber die genauen, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst.“ Derzeit arbeitet das Wissensforum Backwaren an einer Sonderausgabe seines Fachmagazins „backwaren aktuell“, die sich speziell mit den Veränderungen und Herausforderungen in der Backbranche aufgrund der aktuellen Lage befasst. Neben weiteren Themen werden hier auch die Schwierigkeiten rund um Paletten, Zucker und Weizen noch einmal ausführlich beleuchtet.

Backzutaten

Getreide

Rohstoffe

MANAGEMENT + BETRIEB

Digitalisierung in der Bäckerei: Was bedeutet das genau?

🕒 Freitag, 12. August 2022

Berlin. (wifo) Bäckereien, die sich langfristig am Markt halten wollen, müssen sich für die Zukunft digital rüsten. Um dem Arbeitskräftemangel entgegenzuwirken, können oft prozessoptimierte und automatisierte Abläufe eine Erleichterung im stressigen Arbeitsalltag bewirken. Durch EDV-Unterstützung in der Backstube kann durch Nutzung innovativer Technologien die Produktionssicherheit verbessert und Qualitätsschwankungen können reduziert werden. Durch die Automatisierung von Routinearbeiten kann die Arbeitszeit der Mitarbeitenden optimal genutzt werden für Schritte, die tatsächliche Handarbeit benötigen. Zukunftsorientiert werden immer mehr Systeme miteinander verbunden, sodass Prozesse optimal aufeinander abgestimmt werden können.

Auch ist der Trend zum bargeldlosen Zahlen in der Backbranche angekommen. Pandemiebedingt zahlen immer mehr Kunden lieber elektronisch und verzichten auf Bargeld. Ein passendes Kassensystem erleichtert im Verkauf und auch in der Buchhaltung die Arbeit. Daran angeknüpft lassen sich Kundenkarten, Onlineshops, Warenverfügbarkeitssysteme und weitere digitale Lösungen für eine bessere Wirtschaftlichkeit und verbesserte Kommunikationsmaßnahmen umsetzen.

Die Digitalisierung im Bäckerhandwerk ist ein vielschichtiges Thema, das von vielen Seiten bedacht sein will. Deshalb hat sich das Wissensforum Backwaren in seiner jüngsten Ausgabe von «backwaren aktuell» (02/2022) des Themas angenommen. Hilfreiche Tipps, um den eigenen Betrieb zukunftsfähig aufzustellen oder/und Prozesse wirtschaftlicher umzugestalten, hat dort M.Sc. **Annemarie Renner** von **Zeelandia** für Sie zusammengestellt. Der gelernten Betriebswirtin mit Schwerpunkt Marketing ist ein umfassender wie leicht lesbarer Beitrag gelungen, den wir Ihnen hiermit ans Herz legen. Weitere Themen im Heft: EHEC+Co. in Getreide, Lievito Madre, Handwerkliches Speiseeis, Handmade Donuts, Neues aus dem Lebensmittelrecht.

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/digitalisierung-in-der-baeckerei-was-bedeutet-das-genau/>

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/der-backzutatenverband-ev/grosse-sorge-um-folgen-der-gasknappheit-bei-backzutaten-herstellern/boxid/911598>



Der Backzutatenverband e.V.

12.08.2022

Große Sorge um Folgen der Gas-knappheit bei Backzutatenherstellern

Gasdrosselung führt zu weiterhin angespannter Lage bei Backzutatenherstellern und hat womöglich dramatische Konsequenzen

(lifePR) (Berlin, 12.08.2022) Die deutschen Backzutatenhersteller sehen die jüngste Drosselung der Gasliefermengen via Fernleitung seitens des russischen Betreibers mit Sorge. Die Folgen einer anhaltenden oder sich gar verschärfenden Gasknappheit könnten für Backzutatenhersteller – wie auch für viele andere Unternehmen – dramatisch sein. Und das nicht nur aus Gründen der Verfügbarkeit. Steigende Preise stellen Unternehmen letztlich auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit.

Der Backzutatenverband unterstützt seine Mitglieder verstärkt mit regelmäßigen Informationen, Kommunikationsmaßnahmen sowie dem ständigen Monitoring relevanter Gesetzgebungsverfahren. Die deutschen Backzutatenhersteller versuchen ihrerseits sich bestmöglich auf den Worst Case vorzubereiten und etwa Lagerbestände aufzufüllen bzw. Lagerkapazitäten zu erweitern. Doch Optionen zum weiteren Einsparen von Energie sind begrenzt, viele arbeiten hier bereits am Limit und auch das Umrüsten von Gas auf andere Energieträger ist nicht ohne weiteres möglich, besonders nicht kurz- und mittelfristig. Einige Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes gehen davon aus, dass ihre Produktion im Falle des Falles massiv betroffen wäre. Letztlich steht ihre Wettbewerbsfähigkeit auf internationaler Ebene in Frage, wenn sie nicht mehr mit Gas in ausreichender Menge beliefert werden oder sich Gas auch nur weiterhin signifikant verteuert. Denn dann lässt sich nicht mehr wirtschaftlich am Standort Deutschland produzieren. Dabei verschärft die Aussicht auf die jüngst beschlossene Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da längerfristig geschlossene Lieferverträge auslaufen sind oder in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zusätzlich der neuen Umlage gezahlt werden muss.

„Unsere Branche ist sehr divers“ so Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes, zu den Folgen der Gasknappheit. „Wie schwer jedes einzelne Unternehmen von der Energiekrise und von Lieferengpässen betroffen ist, hängt sehr davon ab, was, wie und wo produziert wird. Unter der Ungewissheit und der Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten an allen Ecken und Enden leiden aber schon jetzt alle gleichermaßen. Selbstredend unternimmt die Branche alles in ihrer Macht stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden.“

Crone macht deutlich: „Unser Appell an die Regierung ist ganz klar. Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass unsere Unternehmen weiterhin mit der Energie versorgt werden, die sie brauchen, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt wird immer noch viel zu wenig debattiert. Es geht nicht nur um Verfügbarkeit an sich, sondern auch um Wirtschaftlichkeit. Weil es um die Versorgung mit Lebensmitteln geht, liegt das nicht nur im Interesse der Unternehmen, sondern ganz klar im nationalen Interesse.“

Pressemitteilung lesen:



Große Sorge um Folgen der Gasknappheit bei Backzutatenherstellern

Eine Pressemitteilung von Der Backzutatenverband e.V.

Veröffentlichung am 12.08.2022

Der Backzutatenverband e.V.

Der Backzutatenverband e.V. ist der Branchen-Zusammenschluss und die Interessenvertretung der Zulieferindustrie des Backens und Gebäckes. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handwerksbäcker, Großbäcker einschließlich Brotbackfabriken 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.

URL:

<https://www.deutscherpresseindex.de/2022/08/12/grosse-sorge-um-folgen-der-gasknappheit-bei-backzutatenherstellern/>



GROSSE SORGE UM FOLGEN DER GASKNAPPHEIT BEI BACKZUTATENHERSTELLERN

 **Firma Der Backzutatenverband** · 12. August 2022

 **No comments**

Die deutschen Backzutatenhersteller sehen die jüngste Drosselung der Gasliefermengen via Fernleitung seitens des russischen Betreibers mit Sorge. Die Folgen einer anhaltenden oder sich gar verschärfenden Gasknappheit könnten für Backzutatenhersteller – wie auch für viele andere Unternehmen – dramatisch sein. Und das nicht nur aus Gründen der Verfügbarkeit. Steigende Preise stellen Unternehmen letztlich auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit.

Der Backzutatenverband unterstützt seine Mitglieder verstärkt mit regelmäßigen Informationen, Kommunikationsmaßnahmen sowie dem ständigen Monitoring relevanter Gesetzgebungsvorhaben. Die deutschen Backzutatenhersteller versuchen ihrerseits sich bestmöglich auf den Worst Case vorzubereiten und etwa Lagerbestände aufzufüllen bzw. Lagerkapazitäten zu erweitern. Doch Optionen zum weiteren Einsparen von Energie sind begrenzt, viele arbeiten hier bereits am Limit und auch das Umrüsten von Gas auf andere Energieträger ist nicht ohne weiteres möglich, besonders nicht kurz- und mittelfristig. Einige Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes gehen davon aus, dass ihre Produktion im Falle des Falles massiv betroffen wäre. Letztlich steht ihre Wettbewerbsfähigkeit auf internationaler Ebene in Frage, wenn sie nicht mehr mit Gas in ausreichender Menge beliefert werden oder sich Gas auch nur weiterhin signifikant verteuert. Denn dann lässt sich nicht mehr wirtschaftlich am Standort Deutschland produzieren. Dabei verschärft die Aussicht auf die jüngst beschlossene Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da längerfristig geschlossene Lieferkontrakte ausgelaufen sind oder in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zuzüglich der neuen Umlage gezahlt werden muss.

„Unsere Branche ist sehr divers“ so Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes, zu den Folgen der Gasknappheit. „Wie schwer jedes einzelne Unternehmen von der Energiekrise und von Lieferengpässen betroffen ist, hängt sehr davon ab, was, wie und wo produziert wird. Unter der Ungewissheit und der Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten an allen Ecken und Enden leiden aber schon jetzt alle gleichermaßen. Selbstredend unternimmt die Branche alles in ihrer Macht Stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden.“

Crone macht deutlich: „Unser Appell an die Regierung ist ganz klar. Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass unsere Unternehmen weiterhin mit der Energie versorgt werden, die sie brauchen, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt wird immer noch viel zu wenig debattiert. Es geht nicht nur um Verfügbarkeit an sich, sondern auch um Wirtschaftlichkeit. Weil es um die Versorgung mit Lebensmitteln geht, liegt das nicht nur im Interesse der Unternehmen, sondern ganz klar im nationalen Interesse.“

Über den 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.

Firmenkontakt und Herausgeber der Meldung:

Der Backzutatenverband e.V.

Neustädtische Kirchstr. 7A

10117 Berlin

Telefon: +49 (30) 6807223-10

Telefax: +49 (30) 6807229-19

<http://www.backzutatenverband.de>

Ansprechpartner:

Christof Crone

Geschäftsführer

Telefon: +49 (30) 6807223-10

Fax: +49 (228) 9697-899

E-Mail: crone@backzutatenverband.de

Weiterführende Links

- [Originalmeldung dem Der Backzutatenverband e.V.](#)
- [Alle Meldungen dem Der Backzutatenverband e.V.](#)

Backzutatenhersteller: Große Sorge um Gas

15.08.2022



Backzutatenproduktion: Die Hersteller bauen Lagebestände auf, um auch bei Gasknappheit lieferfähig zu sein. Foto: Bockler

Die deutschen Backzutatenhersteller machen sich Sorge wegen der Gasknappheit in Deutschland. Um lieferfähig zu bleiben, füllen sie Lagerbestände auf und erweitern Lagerkapazitäten. Optionen zum weiteren Einsparen von Energie seien begrenzt, teilte der **Backzutatenverband** mit. Viele Unternehmen arbeiteten bereits am Limit und das Umrüsten von Gas auf andere Energieträger sei nicht ohne weiteres möglich, besonders nicht kurz- und mittelfristig.

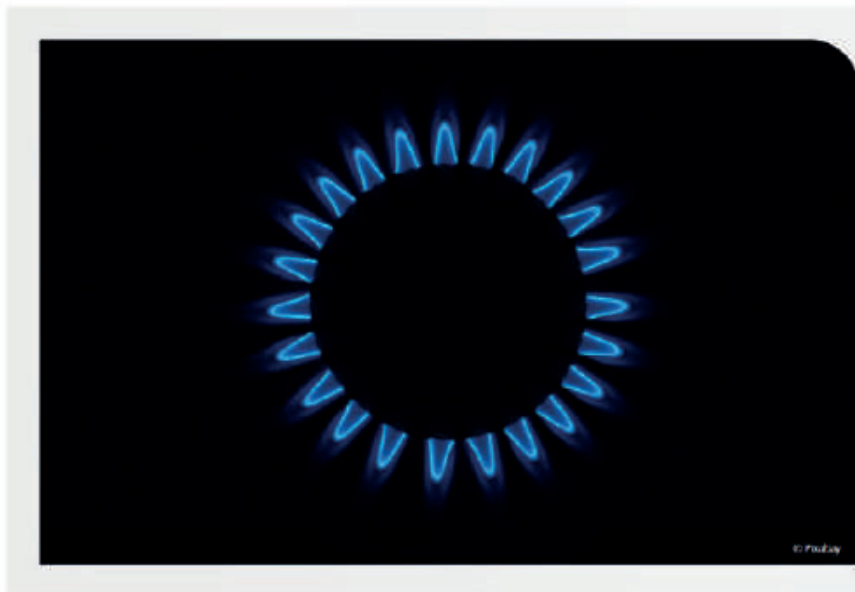
„Wie schwer jedes einzelne Unternehmen von der Energiekrise und von Lieferengpässen betroffen ist, hängt sehr davon ab, was, wie und wo produziert wird“, sagt **Christof Crone**, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes. „Unter der Ungewissheit und der Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten leiden aber schon jetzt alle gleichermaßen. Selbstredend unternimmt die Branche alles in ihrer Macht Stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden.“

Crone appelliert an die Bundesregierung, nicht nur sicherzustellen, dass die Mitgliedsunternehmen weiterhin mit Energie versorgt werden, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt werde immer noch viel zu wenig debattiert.

Steigende Preise stellen Unternehmen auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit. So stehe die Wettbewerbsfähigkeit auf internationaler Ebene in Frage, wenn die Backzutatenhersteller nicht mehr mit Gas in ausreichender Menge beliefert würden oder sich Gas weiterhin signifikant verteuere. Denn dann lasse sich nicht mehr wirtschaftlich am Standort Deutschland produzieren. Dabei verschärfe die Aussicht auf die jüngst beschlossene Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da längerfristig geschlossene Lieferkontrakte ausgelaufen sind oder in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zuzüglich der neuen Umlage gezahlt werden müsse.

Backzutatenverband

Gaspreis



Verheule

BAKO-magazin Redaktion | 18.08.2022

BACKZUTATENHERSTELLER FÜRCHTEN GASKNAPPHEIT

DIE GASDROSSELUNG FÜHRT ZU WEITERHIN ANGESPANNTER LAGE BEI BACKZUTATENHERSTELLERN UND HAT WOMÖGLICH DRAMATISCHE FOLGEN – DAS FÜRCHTET DER BACKZUTATENVERBAND.

Die deutschen Backzutatenhersteller sehen die jüngste Drosselung der Gasliefermengen als Fortsetzung seitens des russischen Betreibers mit Sorge. Die Folgen einer anhaltenden oder sich gar verschärfenden Gasknappheit könnten für Backzutatenhersteller – wie auch für viele andere Unternehmen – dramatisch sein. Und das nicht nur aus Gründen der Verfügbarkeit. Steigende Preise stellen Unternehmen letztlich auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit.

Lagerkapazitäten werden aufgefüllt

Der Backzutatenverband vermeldet, er unterstütze seine Mitglieder daher nun verstärkt mit regelmäßigen Informationen, Kommunikationsmaßnahmen sowie dem ständigen Monitoring relevanter Gesetzgebungsverfahren. Die deutschen Backzutatenhersteller versuchen ihrerseits sich bestmöglich auf den Worst Case vorzubereiten und etwa Lagerbestände aufzufüllen bzw. Lagerkapazitäten zu erweitern. Doch Optionen zum weiteren Einsparen von Energie sind begrenzt, viele arbeiten hier bereits am Limit und auch das Umrüsten von Gas auf andere Energieträger ist nicht ohne weiteres möglich, besonders nicht kurz- und mittelfristig. Einige Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands gehen davon aus, dass ihre Produktion im Falle des Falles massiv betroffen wäre. Letztlich steht ihre Wettbewerbsfähigkeit auf internationaler Ebene in Frage, wenn sie nicht mehr mit Gas in ausreichender Menge beliefert werden oder sich Gas auch nur weiterhin signifikant verteuert. Denn dann lasse sich nicht mehr wirtschaftlich am Standort Deutschland produzieren. Dabei verschärft die Aussicht auf die jüngst beschlossene Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da langfristige geschlossene Lieferverträge auslaufen sind oder in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zuzüglich der neuen Umlage gezahlt werden muss.

Ungewissheit ist groß

„Unsere Branche ist sehr divers“, sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbands, zu den Folgen der Gasknappheit. „Wie schwer jedes einzelne Unternehmen von der Energiekrise und von Lieferengpässen betroffen ist, hängt sehr davon ab, was, wie und wo produziert wird. Unter der Ungewissheit und der Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten an allen Ecken und Enden leiden aber schon jetzt alle gleichermaßen. Selbstredend unternimmt die Branche alles in ihrer Macht Stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden.“ Crone macht deutlich: „Unser Appell an die Regierung ist ganz klar. Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass unsere Unternehmen weiterhin mit der Energie versorgt werden, die sie brauchen, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt wird immer noch viel zu wenig debattiert. Es geht nicht nur um Verfügbarkeit an sich, sondern auch um Wirtschaftlichkeit. Weil es um die Versorgung mit Lebensmitteln geht, liegt das nicht nur im Interesse der Unternehmen, sondern ganz klar im nationalen Interesse.“

URL:

<https://www.lifepr.de/inaktiv/wissensforum-backwaren-ev-informationszentrale-fuer-backmittel-und-backzutaten-zur-herstellung-von/backwaren-in-der-krise-zusammenhaenge-und-hintergruende-zu-rohstoffen-und-lieferketten-wissensforum-backwaren-e-v-veroeffentlicht-sonderausgabe-der-backwaren-aktuell/boxid/913420>



Wissensforum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herst. 29.08.2022

Backwaren in der Krise: Zusammenhänge und Hintergründe zu Rohstoffen und Lieferketten Wissensforum Backwaren e.V. veröffentlicht Sonderausgabe der backwaren aktuell

(lifePR) (Berlin, 29.08.2022) SPEZIAL: Backwaren in der Krise

- Sonderausgabe der backwaren aktuell informiert über Fragen zu Rohstoffengpässen und Lieferschwierigkeiten
- Sonderausgabe ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. abrufbar

Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. eine Sonderausgabe der backwaren aktuell. Ziel der Sonderausgabe ist es, Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten darzustellen, sowie über Zusammenhänge aufzuklären, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. Dabei geht es um Fragen von Logistik und Transport, um globale Strukturen, Verfügbarkeiten, Preisentwicklungen, Erntemengen und Energieversorgung.

Warum sind selbst Paletten heute Mangelware? Warum schwanken die Weizenpreise? Vor welchen Herausforderungen stehen Hersteller bei der Beschaffung von Rohstoffen wie Zucker, Fetten und Ölen? Welche Gründe gibt es für die anhaltenden Lieferschwierigkeiten? Warum ist die backende Branche ein energieintensiver Sektor? Welche Faktoren beeinflussen die Energiepreisentwicklung?

Die Sonderausgabe der backwaren aktuell „SPEZIAL: Backwaren in der Krise“ widmet sich genau diesen Fragen, klärt die Hintergründe umfassend auf und richtet sich damit an Branchen-Akteure wie Bäcker, Backzutatenhersteller und Fachjournalisten. Sie kann ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden: https://wissensforum-backwaren.de/app/uploads/2022/08/2022_backwaren-aktuell-Sonderausgabe_2022-08-29.pdf

Inhaltsverzeichnis:

Das Paletten-Problem – Ein Transportsystem gerät ins Wanken

Zucker: ein nachgefragter Rohstoff

Volatile Getreidepreise – Zusammenhänge und Gründe für die Preisentwicklung

Fette & Öle: Krise, Umbruch, Aufbruch.

Logistik verbindet.

Ohne Energie läuft nichts

backwaren aktuell erscheint ausschließlich digital. Um beim Erscheinen einer neuen Ausgabe automatisch per E-Mail benachrichtigt zu werden, melden Sie sich an unter: <https://kommunikation-pur.com/anmeldung-backwaren-aktuell/>

Über backwaren aktuell:

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.



Verbände

BAEKO-magazin Redaktion | 30.08.2022

BACKWAREN IN DER KRISE

ZUSAMMENHÄNGE UND HINTERGRÜNDE ZU ROHSTOFFEN UND LIEFERKETTEN VERÖFFENTLICHT DAS WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. IN EINER SONDERAUSGABE DER BACKWAREN AKTUELL.

Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. eine Sonderausgabe der backwaren aktuell. Ziel der Sonderausgabe ist es, Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten darzustellen, sowie über Zusammenhänge aufzuklären, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. Dabei geht es um Fragen von Logistik und Transport, um globale Strukturen, Verfügbarkeit, Preisentwicklungen, Erntemengen und Energieversorgung.

Hintergründe verstehen

Warum sind selbst Paletten heute Mangelware? Warum schwanken die Weizenpreise? Vor welchen Herausforderungen stehen Hersteller bei der Beschaffung von Rohstoffen wie Zucker, Fetten und Ölen? Welche Gründe gibt es für die anhaltenden Lieferschwierigkeiten? Warum ist die backende Branche ein energieintensiver Sektor? Welche Faktoren beeinflussen die Energieprezentwicklung?

Die Sonderausgabe der backwaren aktuell „SPEZIAL: Backwaren in der Krise“ widmet sich genau diesen Fragen, klärt die Hintergründe umfassend auf und richtet sich damit an Branchen-Akteure wie Bäcker und Backzutatenhersteller. Die Ausgabe kann ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. [hier](#) kostenfrei heruntergeladen werden.

Das Inhaltsverzeichnis im Einzelnen

- ▣ Das Paletten-Problem – Ein Transportsystem gerät ins Wanken
- ▣ Zucker: ein nachgefragter Rohstoff
- ▣ Volatile Getreidepreise – Zusammenhänge und Gründe für die Preisentwicklung
- ▣ Fette & Öle: Krise, Umbruch, Aufbruch
- ▣ Logistik verbindet
- ▣ Ohne Energie läuft nichts

Backwaren aktuell

„Backwaren in der Krise“ – Sonderausgabe backwaren aktuell



Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das Wissensforum Backwaren eine Sonderausgabe der backwaren aktuell. Ziel der Sonderausgabe ist es, Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten darzustellen, sowie über Zusammenhänge aufzuklären, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. Dabei geht es um Fragen von Logistik und Transport, um globale Strukturen, Verfügbarkeiten, Preisentwicklungen, Energiemengen und Energieversorgung.

Die Ausgabe steht unter diesem Link zum Download bereit:

Bild: © Wissensforum Backwaren

Sonderausgabe: Backwaren in der Krise

31.08.2022



SPEZIAL: Backwaren in der Krise

Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das **Wissensforum Backwaren** eine Sonderausgabe der **backwaren aktuell**. Mit der Sonderausgabe möchte man, Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten darstellen, sowie über Zusammenhänge aufklären, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. Dabei geht es um Fragen von **Logistik und Transport**, um **globale Strukturen, Verfügbarkeiten, Preisentwicklungen, Erntemengen und Energieversorgung**.

Herausforderung Rohstoffbeschaffung

Warum sind selbst Paletten heute Mangelware? Warum schwanken die Weizenpreise? Vor welchen Herausforderungen stehen Hersteller bei der Beschaffung von Rohstoffen wie Zucker, Fetten und Ölen? Welche Gründe gibt es für die anhaltenden Lieferschwierigkeiten? Warum ist die backende Branche ein energieintensiver Sektor? Welche Faktoren beeinflussen die Energiepreisentwicklung?

Die Sonderausgabe der **backwaren aktuell** „SPEZIAL: Backwaren in der Krise“ widmet sich diesen Fragen, beleuchtet Hintergründe und richtet sich an Bäcker, Backzutatenhersteller und Fachjournalisten.

Die Ausgabe kann hier [kostenfrei heruntergeladen werden](#).

Inhaltsverzeichnis:

Das Paletten-Problem – Ein Transportsystem gerät ins Wanken

Zucker: ein nachgefragter Rohstoff

Volatile Getreidepreise – Zusammenhänge und Gründe für die Preisentwicklung

Fette & Öle: Krise, Umbruch, Aufbruch.

Logistik verbindet

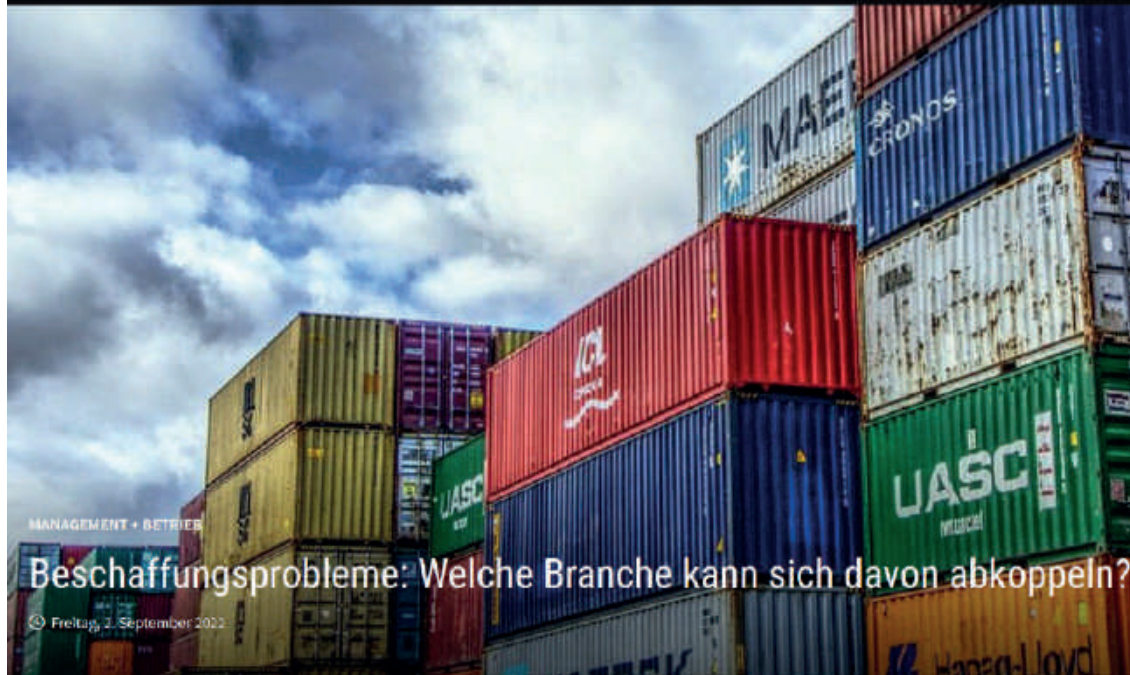
Ohne Energie läuft nichts

Foto: Cover „Report“

🔍 Backwaren Aktuell

🔍 Report

🔍 Wissensforum Backwaren



ANZEIGE

Bremerhaven. (eb) Es ist nicht mehr möglich, die Probleme der Welt vor der Tür zu lassen und uns das Gefühl zu geben, wir hätten alles im Griff. Spätestens seit Covid-19, begünstigt durch einen zunehmenden Klimawandel, und nicht zuletzt durch die weltweiten Auswirkungen des völkerrechtswidrigen Angriffs Russlands auf die Ukraine, müssen wir uns in »Neuland« vorwagen. Die Zeitenwende hat viele Gesichter und Strömungen. Machtzentren wollen sich neu formieren. Ernteerträge werden als Waffen genutzt. Warenströme geraten vom Kurs ab. Die Globalisierung ist nicht mehr die allumfassende Antwort auf betriebswirtschaftliche Fragen. Risiken und Chancen müssen neu bewertet werden in einer multilateralen Welt, die sich möglichst gemeinsam dem zunehmenden Klimawandel zu stellen hat.

Diese Großwetterlage dringt spürbar in jeden Lebensbereich vor. Unangenehme Fragen tauchen auf und lassen nachvollziehen, weshalb die alte Bundesregierung so lange bemüht war, die Probleme der Welt draußen vor der Tür zu lassen. Andererseits stellt sich die Frage, weshalb wir, bislang jedenfalls, nicht besser für die Generationen nach uns vorgesorgt haben. Man kann es drehen und wenden wie man will: Die alte Welt kommt nicht wieder. Neue Gewissheiten deuten sich an.



Neue Gewissheiten deuten sich an

Der gesellschaftliche Diskurs darüber verläuft natürlich nicht homogen. Auch die Schlussfolgerungen, die einzelne Regionen aus der Pandemie und deren Bewältigung ziehen, sind je nach Wertesystem verschieden. Entsprechend unterschiedlich sind deren Aussagen und Auswirkungen. Unter dem Strich ergibt sich daraus eine partielle Orientierungslosigkeit, die sich natürlich auch in dem Knäuel niederschlägt, das einmal ein gut sortiertes Lieferkettensystem war.

Hier sind wir wieder bei der eingangs erwähnten Globalisierung und der Einsicht, die Chancen bislang zu rosig und die Risiken zu unbekümmert betrachtet zu haben. Mit der Globalisierung wurde zugleich das Konsumverhalten über Generationen in eine Richtung gelenkt, die unserer Welt auf Dauer nicht gut tut. Nichts gegen Weltoffenheit. Doch unsere Perle scheint so ziemlich einzigartig zu sein und es gibt keine Alternative: Wir müssen Lösungen finden und jeden Stein einzeln umdrehen auf dem Weg, unseren Kindern einen lebenswerten Planeten zu hinterlassen.

Zuversicht ist ein guter Ratgeber

Zurück zu den Lieferketten, die derzeit eher schlecht als recht funktionieren. Es wird Jahre dauern, bis sich die Warenströme normalisiert haben – jedenfalls nicht so verunsichert sind wie gegenwärtig. Die Welt verändert sich und bringt neben Krieg, Waldbränden und Überschwemmungen zum Beispiel auch neue Anbaugebiete, an die bislang nur kaum jemand denkt. Traditionelle Herstellungsverfahren werden sich an ihrer Umweltverträglichkeit messen lassen müssen. Innovative Konzepte wie vertikale Landwirtschaft und im Bioreaktor kultiviertes Fleisch werden wichtige Stützen der Lebensmittelversorgung sein. Dagegen wird Deutschland mit seiner Bullerbü-Romantik langfristig kaum etwas ausrichten können. Wir schaffen das und werden in zehn Jahren ganz anders auf die gerade begonnene Zeitenwende blicken.

Zunächst gilt es einen Innovationsstau abzubauen. Doch während sich die großen Linien leicht ziehen lassen, sorgt das Tagesgeschäft nicht nur für Zuversicht. Der Fachkräftemangel ist soweit fortgeschritten, dass sich Arbeitsmarkt und Inflation weitgehend entkoppelt haben. Verschleppte Entscheidungen auf bundesdeutscher und europäischer Ebene, die aktuell viel Geld kosten. Investitionen in die Zukunft, die immer noch zu zögerlich ausfallen. Unter dem Strich erzeugt das Reibungen, die sich – unter anderem – über stark schwankende Preise auf allen Ebenen entladen. Welche Branche kann sich davon abkoppeln?

Die Globalisierung wirkt bis in jedes Rohstofflager

Diese Entwicklungen, die bis ins Rohstofflager einer jeden Bäckerei wirken, treiben auch die Lieferanten um, die im **Backzutatenverband** Berlin/Wien (BZV) organisiert sind. Über das **Wissensforum Backwaren** wollen sich die Unternehmen vergewissern, ob und wie den backenden Betrieben die komplexe Dynamik bewusst ist. Herausgekommen ist ein lesenswertes «**backwaren aktuell spezial**», in dem ausgewiesene Fachleute aktuelle Beschaffungsprobleme et cetera ausführlich darlegen (Foto: pixabay.com).

Weitere URL:

<https://www.webbaecker.de/beschaffungsprobleme-welche-branche-kann-sich-davon-abkoppeln/>

Back-Tales: Geschichten unserer Backwaren-Kultur

30. September 2022 | Pressfach Wissensforum Backwaren, Pressfach prifood

Brotsorten in Zahlen

Im Deutschen Brotregister sind rund **3.200** Brotsorten gelistet. Damit hat Deutschland eine einzigartige und besonders stark ausgeprägte Brotkultur vorzuweisen. 2014 wurde diese sogar von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben.

Zitat

„Aus einem Jahrtausendealten Verfahren der Essenzubereitung, dem Backen, hat sich eine Kultur entwickelt, die bunter und schöner – und vor allem leckerer kaum sein könnte. Vielfältige Rohstoffe, ausgefeilte Techniken und Herstellungsweisen, die sich aus immer weiter überliefertem Wissen entwickelt haben, bieten heute eine schier unendliche Vielfalt an Backwaren, von Broten und Brötchen, über süßes Kleingeback wie Teilchen, Muffins und Donuts bis hin zu klassischen Kuchen und ausgefeilten Torten.“

CHRISTOP CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Wer hat's erfunden?

Schon lange vor dem Beginn der Landwirtschaft wurde gebacken. Vermutlich wurde Getreide allerdings erstmal gekocht. Die ältesten Spuren von erhitztem Getreide sind rund 40.000 Jahre alt, die ältesten Spuren von gebackenem Getreide, also von Brot, rund 14.400 Jahre.

Auch nachdem der Mensch systematisch begann, Getreide für seine Ernährung anzubauen, hat er dieses in der Regel zunächst gekocht und als Brei gegessen. Erst später wurden daraus Fladen gebacken, auf heißen Steinen oder in noch heißer Asche. Zwei Erfindungen revolutionierten schließlich das Backen: der Backofen und die Verwendung von Hefe.

Bereits bei den Ägyptern wurde Hefe zur Herstellung verschiedener Brotarten verwendet. Die Teige bestanden aus Getreide – meist Emmer –, Butter, Salz, Eiern, Milch, Wasser, Gewürzen und häufig eben auch aus Hefe. Gewonnen wurde die Hefe seinerzeit durch Abschöpfen von obergärig gebrautem Bier. Mit der so geernteten Hefe konnte ein Sauerteig angesetzt und die Gärung zur Lockerung von Teigen genutzt werden. Die Ägypter gaben das Verfahren zur Gewinnung von Hefe beim Bierbrauen und zum Ansetzen eines Sauerteiges an die Griechen weiter. Von diesen wiederum lernten die Römer.

Back-Tales

Die backbegeisterte Menschheit hat eine große Vielfalt an unterschiedlichsten Gebäckarten hervorgebracht und hinter fast allen verbirgt sich eine spannende Geschichte. Ein paar Kostproben gefällig?



© JREKS

Der Pumpernickel: ein furchender Kobold

Kaum eine Brotsorte wird so sehr mit Deutschland assoziiert wie der Pumpernickel. Die westfälische Spezialität aus Roggenvollkorn ist besonders ballaststoffreich – daher wird auch vermutet, dass ihr Name sich von „Pumper“ bzw. „pumpen“ ableiten könnte, ein regionaler Ausdruck für „Furz“ bzw. „furzen“. „Nikel“ wiederum bezeichnete ursprünglich einen arglistigen Kobold oder im übertragenen Sinne einen komischen Kautz. Bevor das Brot seinen Namen erhielt, soll Pumpernickel also zunächst ein Schimpfwort für ungehobelte Bauentrampel gewesen sein. Nach dem Motto: „Du Furzbold, du!“ Man kann erahnen, dass das Brot Pumpernickel schon zu Entstehungszeiten nicht nur Liebhaber hatte. Zu Unrecht! Der bereits erwähnte Ballaststoffanteil des saftigen und aromatischen Vollkornbrots macht ihn zu einem wertvollen und nährstoffreichen Lebensmittel.

Das Toastbrot: Trinkspruch mit Einlage



©beckoldin

Wir verwenden das Wort Toast für zwei unterschiedliche Dinge: Für das Weißbrot, das wir in den Toaster stecken, und für den Trinkspruch, mit dem wir eine Person ehren. Das ist kein Zufall. Denn in England war es früher üblich, Wein mit einem Stück geröstetem Brot zu „aromatisieren“. Heute ein Frevel – wer würde einen guten Wein schon mit einem darin schwimmenden Stück Toastbrot verunstalten?

Aber Wein war damals eben noch nicht, was er heute ist, ganz besonders in England nicht. Da war ein bisschen Röstaroma eine klare Verbesserung. Dieser Brauch mischte sich im 18. und 19. Jahrhundert mit der Tradition, bei festlichen Anlässen Lobreden zu halten. Wer eine solche zum Besten geben wollte, der bekam ein Stück geröstetes Brot in den vollen Becher.

Das Croissant als Zeichen des Triumphs



©Martin_Braun-Gruppe

Der Vorläufer des Croissants, das Hörnchen, soll 1683 in Wien entstanden sein. Der Legende nach bemerkten dort die Backer, die früh morgens als erstes am Werk waren, den Angriff der türkischen Belagerer und schlugen Alarm. Als Zeichen des Triumphes backten sie später den türkischen „Halbmond“ aus Hefeteig. Durch die gebürtige Österreicherin Marie Antoinette kam das Backwerk im 18. Jahrhundert angeblich nach Frankreich und wurde dort nach der Sichelform des zunehmenden Mondes als Croissant bezeichnet (= „zunehmender Mond“ oder „Halbmond“).

Die Brezel: gut in Form



©REXUS

Je beliebter und bekannter eine kulinarische Spezialität, desto mehr Mythen und Legenden ranken sich darum. Viele wollen sie schon vor Urzeiten erfunden haben, aus vielen Regionen soll sie ursprünglich stammen. So auch bei der Brezel. Tatsächlich scheint sich die Brezel aber zunächst recht unspektakulär aus einem einfachen Ringbrot der alten Römer entwickelt zu haben. Was also stimmt: Sie ist sehr alt. Eines der ältesten sogenannten „Gebädbrote“ überhaupt.

Schon im 2. Jahrhundert hielt das runde römische Hartweizengebäck Einzug in christliche Abendmahlsfeiern und transformierte sich von hier aus über die Jahrhunderte hinweg immer weiter – vom Ring zu einer Art Sechse, von einer Art Sechse zu zwei gegenüberliegenden Sechsen, von zwei gegenüberliegenden Sechsen zur geschlungenen Brezel, wie wir sie heute kennen. In dieser Form gab es sie bereits im 11. Jahrhundert. Über die Klosterkirchen des Mittelalters verbreitete sich das Backwerk in ganz Europa. Die Bezeichnung Brezel kommt vom lateinischen „bracchium“, was Arm bedeutet – wahrscheinlich, weil das Gebäck zwei ineinander geschlungenen Armen ähnelt. Aufgrund ihrer besonderen Form und Herstellungsweise ist die Brezel seit rund 700 Jahren das Zunftsymbol der Bäcker.

Der Berliner: viele Namen, immer lecker



©backwaren

Berliner – so nennt man in Westdeutschland einen in schwimmendem Fett ausgebackenen und anschließend mit Zucker bestreuten und manchmal mit Konfitüre oder anderen Köstlichkeiten gefüllten Hefeteigling. Mit Ausnahme von Bayern und Hessen. In Bayern (und Österreich) spricht man von (Faschings-)Krapfen, in Hessen heißen sie Kräppel. In Ostdeutschland bezeichnet man sie als Pfannkuchen. In Berlin heißen Berliner also nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Eine besondere Kuriosität unserer Backwarenkultur.

Hochsaison hat das Gebäck – unter welchem Namen auch immer – zu Fasching bzw. Karneval. Und das hat einen Grund, nämlich die unmittelbar bevorstehende 40-tägige Fastenzeit, die in früheren Zeiten noch etwas ernster genommen wurde als heute. Unter anderem waren dabei tierische Produkte untersagt – somit auch Milch, Butter, Schmalz und Eier. Diese Lebensmittel galt es nun zügig aufzubrauchen – und sich zugleich ein bisschen Vorratsspeck für die Fastenzeit anzufuttern. Da lag

Fettgebackenes quasi auf der Hand, bzw. in der Schmalzpfanne. Die Zubereitung in einer großen Pfanne auf dem Herd war ein weiteres Plus, denn früher hatte mitnichten jeder einen Backofen zuhause. Vom Schmalzbackwahn kurz vor der Fastenzeit zeugt auch heute noch der „schmotzige“ Donnerstag im Süden Deutschlands. Es handelt sich um den Donnerstag vor Aschermittwoch, der früher den Auftakt zur häuslichen Köchleherstellung bildete. „Schmotzig“ bedeutet nämlich nichts anderes als „fettig“ oder „schmalzig“.

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 und klartext-backzutaten.de.

Das Wissensforum Geodaten 4.0. versteht sich als Anlaufstelle für alle, die mit Bauleitenden und Datensätzen arbeiten und/oder die sich über die Themen informieren wollen. Unserer Ansicht nach ist es wichtig, dass auf der Internetseite anwenderorientiert-beschrieben die konkreten zur Verfügung stehenden und die Fachpublikation „Geodaten 4.0“

URL: <https://www.news-blast.com/2022/12/beliebte-weihnachtsklassiker-internationales-festtagsgebaeck-und-einstimmung-auf-den-veganuary-das-und-mehr-in-der-winteraushgabe-2022-der-backwaren-aktuell/>



WISSENSFORUM BACKWAREN e.V. - INFORMATIONSCENTRALE FÜR BACKMITTEL- UND BACKZUTATEN ZUR HERSTELLUNG VON BROT UND FEINEN BACKWAREN e.V.

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

16. DEZEMBER 2022 | 96 Seiten & 10 Bilder | 9,90 € | Thema: Wissenschaft Forum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren

- Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker von A wie Anisbrot bis Z wie Zinkbrot
- Panettone, Bûche de Noël, Christstollen, Lebkuchen - so wird Weihnachten gekostet
- Theatralisch Begleitet auch bei Feiern Backwaren beliebt
- Steigender Umsatz durch Qualitätsbrot - Brotkampagne als Erfolgsgeschichte
- Vegane Backen - das Jesus-Prinzip nicht vergessen
- Das Anektot über die beste Zeit der Lebensmittelforschung
- Und Neues zur Lebensmittelrecht: Innovative Zutaten und fortschrittliche Bewertung
- Die neue Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung

Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung. Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung.

Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung.

Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung.

Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung.

Die Winterausgabe der Backwaren aktuell ist ab sofort auf der Website des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung.

Über den Wissenschaft Forum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.

Der Wissenschaft Forum Backwaren e.V. ist eine zentrale Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.

Der Wissenschaft Forum Backwaren e.V. ist eine zentrale Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.

Kontakt und Herausgeber des Magazins:

Wissenschaft Forum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.

Backwaren e.V.

Freiburgerstr. 10, 10117 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 489 1223-20

Telefax: +49 (0) 30 489 1223-29

<http://www.wissenschaft-forum-backwaren.de>

Ansprechpartner:

Christoph Lohse

Wissenschaft Forum Backwaren e.V.

Telefon: +49 (0) 30 489 1223-20

Fax: +49 (0) 30 489 1223-29

E-Mail: info@wissenschaft-forum-backwaren.de

Weitere Gründe lesen

- Originalisierung des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.
- Alle Funktionen des Wissenschaft Forum Backwaren e.V. - Informationszentrale für Backmittel- und Backzutaten zur Herstellung von Brot und feinen Backwaren e.V.

Für diesen Lebensmittelmagazin ist ein Artikel, der die Bedeutung der Backwaren für die Ernährung und die Gesundheit des Menschen darstellt. Der Artikel ist ein Beispiel für die Bedeutung der Backwaren für die Ernährung und die Gesundheit des Menschen.

16.12.2022 – it-it-prof.de

URL: <https://www.it-it-prof.de/2022/12/16/beliebte-weihnachtsklassiker-internationales-festtagsgebaeck-und-einstimmung-auf-den-veganuary-das-und-mehr-in-der-winteraushgabe-2022-der-backwaren-aktuell/>

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ – das und mehr in der Winteraushgabe 2022 der backwaren aktuell



SEITWER DER KIRCHE NUR SCHMECKEN S. 17 // WEIHE UND SPENDE DES WEIHNACHTSMAIERS S. 44 // FEINES ALTE TRUGTWEIHE S. 10 // BROTCHAMPETINER ALS ERFOLGSGARANT S. 12 // VEGAN BEIM BACKEN S. 14 // DIE FUNKT MIT DER LEBENSMITTELFARBEN S. 10 // NEUEN AUS DER WELT DER LEBENSMITTELRECHTEN: BACKWAREN IN WANDERLICHEN ZEIT S. 18 //

BACKWAREN AKTUELL

FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

- Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker: von 5. wie Anisgebäck bis 2. wie Zimtsterne
- Penetante, Küche der Welt, Christmas Cake & Co. – so wird internationales Weihnachten gelebt
- Trendzeit: Ungetreide: auch bei feinen Backwaren beliebt
- Steigende Umsätze durch Qualitätsarbeit – Breiwaren als Erfolgsgeheimnis
- Vegan beim Backen – den Januar-Trend nicht verpassen
- Der Auge last mit über die bunte Welt der Lebensmittelfarben
- Und: Neues aus dem Lebensmittelrecht: innovative Zutaten und ihre rechtliche Einordnung
- Die neue Winteraushgabe der backwaren aktuell steht ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung

16.12.2022 – baeko-magazin.de

URL: <https://baeko-magazin.de/verbaende/von-anisgebaeck-bis-zimtsterne/>



Verbinden: BAECO-magazin Redaktion | 16.12.2022

VON ANISGEBÄCK BIS ZIMTSTERNE

BELIEBTE WEIHNACHTSKLASSIKER, INTERNATIONALES FESTTAGSGEBÄCK UND EINSTIMMUNG AUF DEN „VEGANUARY“ – DAS UND MEHR BIETET DAS WISSENSFORUM BACKWAREN MIT DER WINTERAUSGABE 2022 VON „BACKWAREN AKTUELL“

Die gerade erschienene Ausgabe steht ganz im Zeichen von Weihnachten, aber auch vom nahenden Frühjahr: Nationales und internationales Festtagsgebäck wird unter die Lupe genommen. Mit Blick auf den veganen Monat Januar („Veganuary“) stellt sich aber auch einmal mehr die Frage: Vegan beim Backen? „backwaren aktuell“ erklärt, worauf es ankommt.

AKTUELLE BRANCHENTRENDS

Ein weiterer Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punktieren, auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsargument ist, darum geht es im Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz. Um lebensmittelrechtliche Fragen hingegen dreht es sich beim Thema Lebensmittelrappen sowie in der Kolumne der steuerrechtswidrigen Backwaren im Wandel der Zeit – Backler können auch auf innovative Zutaten zugreifen.

Die aktuelle Ausgabe kann auf der Website des Wissenforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden:
https://wissenforum-backwaren.de/app/uploads/2022/12/03-2022-backwarenaktuell_web.pdf

Backwaren aktuell

Backwaren

Wissenforum

Winterausgabe „backwaren aktuell“ ist da

21.12.2022



Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker: von A wie Anisgeback bis Z wie Zimtsterne, Panettone, Bûche de Noël, Christmas Cake & Co. – so wird international Weihnachten gefeiert. Trendzutat Urgetreide: auch bei feinen Backwaren beliebt. Steigende Umsätze durch Qualitätsbrot – Brotkompetenz als Erfolgsfaktor. Vegan beim Bäcker – den Januar-Trend nicht verpassen. Das Auge isst mit: über die bunte Welt der Lebensmittelfarben. Und: Neues aus dem Lebensmittelrecht: Innovative Zutaten und ihre rechtliche Einordnung.

Weihnachten und Frühjahr

Die gerade erschienene Winterausgabe der backwaren aktuell steht ganz im Zeichen von Weihnachten, aber auch vom nahenden Frühjahr. Nationales und internationales Festtagsgebäck wird unter die Lupe genommen. Mit Blick auf den veganen Monat Januar („Veganuary“) stellt sich aber auch einmal mehr die Frage: Vegan beim Bäcker? backwaren aktuell erklärt, worauf es ankommt. Ein weiterer Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punktern, auch mit feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsfaktor ist, darum geht es im Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz.

Um lebensmittelrechtliche Fragen hingegen dreht es sich beim Thema Lebensmittelfarben sowie in der Kolumne der mayer.rechtsanwälte: Backwaren im Wandel der Zeit – Bäcker können auch auf innovative Zutaten zugreifen.

Die Ausgabe kann hier auf der Website des Wissensforum Backwaren kostenlos heruntergeladen werden.

URL: <https://www.webbaecker.de/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2022-zum-download/>

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2022 zum Download

📅 Freitag, 23. Dezember 2022

Berlin. (wifo) Die Themen der dritten und damit letzten Ausgabe 2022 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, sind breit gefächert und drehen sich hauptsächlich um beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck sowie die Einstimmung auf den «Veganuary 2023». Außerdem im Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punkten. Auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide treffen Bäckereien den Nerv der Zeit. Die Fachbeiträge im Überblick:

- Süßer die Kekse nie schmecken – Beliebte Weihnachtsklassiker von A bis Z
- Weltumspannendes Weihnachtsgebäck – Denn guter Geschmack kennt keine Grenzen
- Feines aus Urgetreide – Mit alten Sorten neue Impulse setzen
- Brotkompetenz als Erfolgsgarant – Der Weg zu steigenden Umsätzen führt über Qualitätsbrot
- Vegan beim Bäcker? Was sind die Herausforderungen, was die Chancen?
- Geringer Einsatz, große Wirkung: Die bunte Welt der Lebensmittelfarben
- Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts: Backwaren im Wandel Der Zeit

URL: <https://www.backnetz.eu/backwaren-aktuell-ausgabe-03-2022-zum-download/>

BOOKMARKS • BOOKS

«backwaren aktuell»: Ausgabe 03-2022 zum Download

🕒 Freitag, 23. Dezember 2022

Berlin. (wifo) Die Themen der dritten und damit letzten Ausgabe 2022 von «backwaren aktuell», herausgegeben vom Wissensforum Backwaren, sind breit gefächert und drehen sich hauptsächlich um beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck sowie die Einstimmung auf den «Veganuary 2023». Außerdem im Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punkten. Auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide treffen Bäckereien den Nerv der Zeit. Die Fachbeiträge im Überblick:

- Süßer die Kekse nie schmecken – Beliebte Weihnachtsklassiker von A bis Z
- Weltumspannendes Weihnachtsgebäck – Denn guter Geschmack kennt keine Grenzen
- Feines aus Urgetreide – Mit alten Sorten neue Impulse setzen
- Brotkompetenz als Erfolgsgarant – Der Weg zu steigenden Umsätzen führt über Qualitätsbrot
- Vegan beim Bäcker? Was sind die Herausforderungen, was die Chancen?
- Geringer Einsatz, große Wirkung: Die bunte Welt der Lebensmittelfarben
- Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts: Backwaren Im Wandel Der Zeit

Zusatzstoffe – Fluch oder Segen?

23. Dezember 2022 | Lebensmittelsicherheit, Pressefach Wissensforum Backwaren, Pressefach pr4food

Zusatzstoffe in Zahlen

Aktuell sind über 300 Zusatzstoffe in der Europäischen Union zugelassen. Alle zugelassenen Zusatzstoffe unterliegen einer turnusmäßigen Neubewertung. Das heißt, sie werden immer wieder neu überprüft und nur dann weiterhin zugelassen, wenn ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit erneut bestätigt werden kann.



Foto: ©DawnFoods

Zitat

„Es gibt wohl keine andere Stoffgruppe im Lebensmittelbereich, die seit vielen Jahrzehnten einer so intensiven Beobachtung und gesetzlichen Reglementierung unterliegt wie die Zusatzstoffe. Wie in den meisten Lebensmitteln werden auch in Backwaren Zusatzstoffe eingesetzt. Diese dienen in erster Linie dazu, naturbedingte Schwankungen in den Rohstoffen auszugleichen, eine hohe Qualität zu gewährleisten und die Haltbarkeit zu verbessern.“

CHRISTOF CRONE

Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Was sind Zusatzstoffe eigentlich?

Zusatzstoffen haftet im Allgemeinen eher ein schlechter Ruf an, wie auch eine Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahr 2021 bestätigt (siehe unten). Die gleiche Befragung zeigt aber auch, dass vielen gar nicht bewusst ist, was Zusatzstoffe eigentlich sind und warum sie eingesetzt werden.

Nach Artikel 3 der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist ein Lebensmittelzusatzstoff „ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen (...) zugesetzt wird (...).“

Eine Zulassung für Zusatzstoffe darf gemäß der Verordnung nur erteilt werden, wenn ...

- sie gesundheitlich unbedenklich sind,
- sie technologisch notwendig sind,
- Verbraucher durch ihre Verwendung nicht getäuscht werden.

Klassische Zusatzstoffe sind etwa Farb- und Konservierungsstoffe, Süßungs- und Sauerungsmittel, Emulgatoren und Stabilisatoren sowie Antioxidationsmittel, aber auch Backtriebmittel. Aromen zählen übrigens NICHT zu den Zusatzstoffen. Dennoch gibt es natürlich auch für Aromen Regelungen zu Zulassung und Kennzeichnung, hier greift die europäische Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

Wahrheit & Wahrnehmung

Im Mai 2021 befragte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rund 1.000 Verbraucherinnen und Verbraucher zum Thema Lebensmittelzusatzstoffe. Im „BfR-Verbrauchermonitor 2021 | Spezial Zusatzstoffe in Lebensmitteln“ legt das Institut die Ergebnisse der repräsentativen Studie vor.

55 % gaben hier an, dass sie beim Einkauf von Lebensmitteln versuchen, bestimmte Zusatzstoffe zu vermeiden. Dazu zählen Geschmacksverstärker (84 %), Süßungsmittel (69 %), Farbstoffe (64 %), Konservierungsstoffe (60 %) und Emulgatoren (43 %). 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.

Das BfR weist ausdrücklich darauf hin, dass in der Europäischen Union Lebensmittelzusatzstoffe erst zugelassen werden müssen, bevor sie verwendet werden dürfen, und hierfür ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit Voraussetzung ist. Die Angst vor etwaigen gesundheitlichen Folgeschäden lässt sich wissenschaftlich also nicht belegen.

Einen Teil der Erklärung für diesen Widerspruch liefert die Umfrage aber gleich mit: Verbraucherinnen und Verbraucher fühlen sich nicht gut über Lebensmittelzusatzstoffe informiert.

Die Sache mit den E-Nummern

Jeder Zusatzstoff muss gesundheitlich geprüft und gesetzlich zugelassen werden. Ist dieses Prüfverfahren abgeschlossen, erhält der Stoff eine E-Nummer (E für Europa). E-Nummern lassen sich wie folgt einteilen:

E 100-180: Farbstoffe

E 200-297: Konservierungsstoffe

E 300-385: Antioxidations- & Säuerungsmittel

E 400-495: Verdickungs- & Feuchthaltemittel

E 500-586: Säuerungsmittel u. a.

E 620-650: Geschmacksverstärker

E 950-1521: Süßstoffe u. a.

Die Zulassung: doppelt und dreifach geprüft

Die Zulassung von Zusatzstoffen ist in vielen Fällen auf bestimmte Lebensmittel und Höchstmengen begrenzt. Die wissenschaftliche Beurteilung erfolgt in der Regel durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Diese wiederum greift auch auf Erkenntnisse der nationalen Risikobewertungsbehörden zurück, etwa des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Zusätzlich sind internationale Gremien beteiligt: Der internationale Gemeinsame FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) nimmt seit Jahrzehnten kontinuierlich Sicherheitsbewertungen vor. Darüber hinaus gibt es die sogenannte Codex-Alimentarius-Kommission, die 1962 als gemeinsames Gremium der FAO (Welternährungsorganisation) und der WHO (Weltgesundheitsorganisation) von den Vereinten Nationen gegründet wurde. Innerhalb dieser Kommission gibt es auch ein Codex-Komitee für Lebensmittelzusatzstoffe. Es legt weltweit Standards, Richtlinien, auch Höchstgehalte und Risikoabschätzungen für Zusatzstoffe in Lebensmitteln fest.

Derzeit wird gemäß der europäischen Zusatzstoffverordnung (VO (EG) Nr. 1333/2008) die Sicherheit aller Lebensmittelzusatzstoffe, die vor dem 20. Januar 2009 in der EU zur Verwendung zugelassen wurden, nach einem festgelegten Plan erneut überprüft und bewertet.

Gute Stoffe, böse Stoffe: Fluch oder Segen?

Viele Zusatzstoffe sind auch von Natur aus schon in Lebensmitteln enthalten, wie etwa Ascorbinsäure (E 300 – E 302), was nichts anderes als Vitamin C ist, oder Pektin (E 440), ein löslicher Ballaststoff, der in Äpfeln und anderen Früchten vorkommt – wer schon einmal selbst Marmelade gekocht hat, weiß um seine gelierende Wirkung. Würde man bei einem Apfel alle enthaltenen Stoffe kennzeichnen, die man kennzeichnen müsste, wenn man sie von außen zusetzt, wäre die Zutatenliste sehr lang.

Auch Lecithin (E 322) ist natürlicherweise in Hühnerei, Sojabohnen oder Weizenkeimen enthalten. Ein Hühnerei enthält deutlich mehr Lecithin als eine Backware, in der Lecithin als Emulgator oder Mehlbehandlungsmittel eingesetzt wurde.

Wir alle essen täglich Zusatzstoffe – solche, die schon in den Rohwaren an sich enthalten sind und solche, die zusätzlich von außen hinzugefügt wurden. Kein Zusatzstoff wird grundlos zugesetzt, allein schon, weil es nicht wirtschaftlich wäre, eine zusätzliche Zutat zu verwenden, die nicht nötig ist. Aus dem gleichen Grund gilt auch bei jedem Hersteller das Motto „So wenig wie möglich“. Meist wird nur ein Bruchteil der erlaubten Höchstmenge verwendet.

Durch die ständigen Prüfverfahren kann es allerdings vorkommen, dass auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse die gesundheitliche Unbedenklichkeit eines Zusatzstoffes nicht mehr mit absoluter Sicherheit gewährleistet werden kann, und um jedes Risiko auszuschließen, die Verwendung verboten wird, wie zuletzt bei Titandioxid. Dies zeigt aber auch, dass die Kontrollmechanismen funktionieren und schon im Verdachtsfall entsprechende Maßnahmen ergriffen werden.

Der schlechte Ruf, den Zusatzstoffe haben, ist nicht gerechtfertigt. Sie machen Lebensmittel, wie wir sie heute kennen und schätzen, erst möglich, sorgen für Haltbarkeit und Sicherheit und führen somit auch zu deutlich weniger Lebensmittelabfällen. Ein kritischer Blick ist immer gut. Wertschätzung aber ebenso.

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 und klartext-backzutaten.de.

07.04.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



TOASTBROT UND SEINE GESCHICHTE

In der neuen Publikation „backwaren aktuell“ des Wissensforums Backwaren dreht sich vieles um besondere Brotsorten und seine kulturhistorischen Hintergründe.

[weiter >](#)

10.05.2022 – BÄCKERWELT-Newsletter

3. Wissensforum Backwaren veröffentlicht Trend Map



Festschrift für Hans-Joachim Schwanitz 2022

Das Wissenschaften Backstage, ein Zusammenschluss verschiedener Sekundärthemen, hat den „Backstage-Trendreport 2022“ vorgestellt, in dem auf Basis der Sehnsucht der Mitglieder des Wissenschaftsrum rundend Trends und neuen Möglichkeiten identifiziert werden. Die Ergebnisse wurden in einer „Trend Map“ visualisiert, auf der vier Art Linien durch die Report auf Ende Jahr veröffentlicht wurden. Als wichtigste Themen, die die Mitglieder, werden in dem Report, „Gender und Nachhaltigkeit“, „Erfahrung“, „Digitalität“, „Transparenz/Kontrolle“, „Globalisierung“, „Tradition/Nostalgie“, „Indigenität“ und „Innovation“ genannt. Sie haben nach Auffassung der Verfasser eine Dauer von mehreren Jahrzehnten, zeigen sich in allen Lebensbereichen, betreffen auf der ganzen Welt auf und sind komplex, können zugeordnet werden. „Schreibend wie „Neue Technologien“, „Individualisierung“ oder „Bio“ in der Einteilung weisen die Autoren auf, die Verbundenheit der verschiedenen Themen und Aspekte hin, „die sich so weitlich transnational voneinander abgrenzen lassen. Alles hängt mit allem zusammen. Wir hoffen dennoch, hiermit einen guten Ein- und Überblick geben zu können zu den Themen, die unsere Branche umtreiben, und was wir in zukünftigen Entwicklungen erwarten können“.



AUSBLICK

Megatrends für die Backbranche

Neun Themen werden Bäckereien laut Wissensforum Backwaren über die nächsten Jahre maßgeblich beeinflussen.

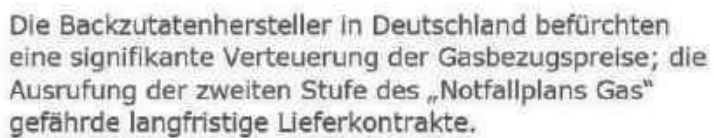


ENERGIE

Zutatenverband befürchtet weitere Preisanstiege

Nachdem das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz heute die Stufe 2, die sogenannte „Alarmstufe“ des nationalen Notfallplans für Gas ausgerufen hat, sehen sich die deutschen Hersteller von Backzutaten zunehmend der Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt.

Berlin. (24.06. / bzw) Das BMWK hat die zweite Stufe des Notfallplans Gas, die sogenannte »Alarmstufe«, ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten befürchten nun eine **deutliche Verteuerung** der Gasbezugspreise.



Das Wissenforum Backwaren hat erstmals einen TrendReport für die Backzutaten-Branche erstellt. Grundlage war eine Umfrage, die unter Backzutatenherstellern durchgeführt wurde, und die verschiedene Trends sowie deren Bedeutung analysiert. Daraus ist eine komplexe TrendMap mit rund 100 Trends entstanden, von denen neun als "Megatrends definiert wurden. „Ziel unseres TrendReports war es, größere und kleinere Themen, die die Backzutaten-Branche bewegen, zusammenzutragen, zu clustern und ihre Bedeutung und weitere Entwicklung einzuschätzen“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenforum Backwaren. **Der TrendReport und die TrendMap können**

8. Notfallplan Gas: Backzutatenverband befürchtet deutlichen Preisanstieg

Das hat noch gefehlt. Im letzten Backspiegel ist uns die Meldung 8 abhandengekommen. Wir reichen sie heute nach:

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz hat am 23. Juni die Stufe 2, die sogenannte „Alarmstufe“, des nationalen Notfallplans Gas ausgerufen. Die deutschen Hersteller von Backzutaten, wie auch alle anderen energieintensiven Industriezweige in Deutschland, sehen sich angesichts dieser Situation zunehmend jeglicher Planungssicherheit für den Energiebezug beraubt. Das teilt der Verband gegenüber der Presse mit. Weiter heißt es:

Vor Kurzem hat den Bundestag eine Änderung des Energiesicherstellungsgesetzes (ENSIG) passiert. In diesem Zuge ist geregelt worden, dass ab Ausrufung der Alarmstufe Preisvereinbarungen mit Kunden seitens der Gaslieferanten für unwirksam erklärt werden können, sobald die Bundesnetzagentur zusätzlich die nachhaltige Störung der Gasversorgung der Bundesrepublik feststellt. Ab dem Moment ist damit zu rechnen, dass Preise für Erdgas aufgerufen werden, die dem tagesaktuellen Spotmarktpreis für Gas nahekommen. Dieser beträgt ein Vielfaches der bisher zu entrichtenden Preise.

Wilko Quante, Vorsitzender des Backzutatenverbandes: „Sollte es zur Inkraftsetzung des § 24 ENSIG kommen, ist mit einer ganz erheblichen Mehrbelastung der Backzutatenhersteller, aber auch der backenden Betriebe, zu rechnen. Die ganze Backbranche ist energieintensiv. Einsparpotenziale sind weitgehend ausgeschöpft. Das Umstellen auf andere Brennstoffe wie etwa Heizöl, selbst wenn es im Einzelfall technisch umsetzbar ist, verspricht zudem keine Entlastung in preislicher Hinsicht.“

In der Alarmstufe des Notfallplans Gas liege das Heft des Handelns weiterhin bei den Energieversorgungsunternehmen. Sollte es zur Zündung der dritten Stufe kommen, kommt es zur hoheitlichen Zuteilung der Gasbezugsmengen durch die Bundesnetzagentur. Die Ausrufung dieser Stufe stünde nach derzeitiger Einschätzung des Backzutatenverbands spätestens dann im Raum, wenn sich (abhängig vom Wetter) gegen Ende des kommenden Winters ein Leerlaufen der Gasspeicheranlagen abzeichnen sollte. Der Backzutatenverband ist der Branchenzusammenschluss der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes. Er vertritt 44 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich.



WECHSEL IM VORSTAND

Nach vier Jahren zieht sich Dr. Thorid Klantschitsch als stellv. Vorsitzende aus dem Vorstandstrio des Wissensforum Backwaren e.V. zurück. Die Verbandsmitglieder entschieden sich auf der Mitgliederversammlung in Berlin einstimmig für Dr. Georg Böcker als Nachfolger.

[weiter >](#)

5. Kontinuität beim Backzutatenverband



Der neue Vorstand (v.l.): Christof Crone, Gerrit Rosch, Kerstin Schmidt, Dr. Georg Böcker, Michael Schleicher, Dr. Mathias Warwel, Stephan Schwind, Jürgen Eilerkamp, Wilko Quante (es fehlt: Björn Quakernack) © Backzutatenverband

Vorsitzenden Wilko Quante feierlich verabschiedet.

Am 29. Juni hat der Backzutatenverband in Berlin seine erste körperliche ordentliche Mitgliederversammlung seit dem Corona-Ausbruch durchgeführt. Ein wesentlicher Tagesordnungspunkt waren die Neuwahlen des Vorstands: Im Amt bestätigt wurden Wilko Quante (UNIFERM), Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker), Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany), Stephan Schwind (backaldrin Vertriebs GmbH) und Dr. Mathias Warwel (IREKS). Neu in den Vorstand gewählt wurden Björn Quakernack (Martin Braun), Kerstin Schmidt (CSM Deutschland) und Michael Schleicher (Zeelandia). Im Anschluss an die Vorstandsneuwahlen wählte der neue Vorstand aus seiner Mitte Wilko Quante zum neuen Vorsitzenden und Dr. Mathias Warwel zum neuen Stellvertreter. In den Vorstand kooptiert wurde Jürgen Eilerkamp (SchapfenMühle). Nicht erneut angetreten und ausgeschieden sind Dr. Thorid Klantschitsch (Zeelandia), Thomas Tanck (CSM Deutschland) und Johannes Glaser (SchapfenMühle). Sie wurden im Anschluss an die Mitgliederversammlung durch den alten und neuen

6. Wissensforum Backwaren: Wechsel im Vorstand



Der neue Vorstand des Wissensforum Backwaren (v.l.): Dr. Georg Böcker, Christof Crone und Gerrit Rosch © Wissensforum Backwaren

Beim Wissensforum Backwaren standen turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die vormalige Geschäftsführerin der Zeelandia GmbH & Co. KG, Dr. Thorid Klantschitsch, wurde Mitte 2021 zur Area Director Europe der internationalen Zeelandia Gruppe berufen. Sie gibt daher nach vier Jahren ihren Posten als stellvertretende Vorsitzende des Wissensforum Backwaren auf. Zu ihrem Nachfolger wählte die Mitgliederversammlung einstimmig Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer der Ernst Böcker GmbH & Co. KG. Christof Crone wurde in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt, ebenso Gerrit Rosch (Dawn Foods Germany) als stellvertretender Vorsitzender.

PERSONEN + EHRUNGEN

20. BZV: Kontinuität bestimmte die Mitgliederversammlung 2022



Berlin. (02.07. / bzw) Der [Backzutatenverband](#) (BZV) hat seine erste körperliche ordentliche Mitgliederversammlung seit dem Covid-19-Ausbruch durchgeführt. Turnusgemäß standen Vorstandswahlen auf dem Programm (Foto: BZV).

21. Wissensforum Backwaren: meldet Wechsel im Vorstand

Berlin. (02.07. / wifo) Nach vier Jahren zieht sich Dr. Thorid Klantschitsch als stellvertretende Vorsitzende aus dem Vorstand des [Wissensforums Backwaren](#) zurück. Die Verbandsmitglieder entschieden sich bei der ordentlichen Mitgliederversammlung 2022 einstimmig für Dr. Georg Böcker als Nachfolger.

■ Hier dreht sich alles um Digitalisierung im Bäckerhandwerk



DEUTSCHE BÄCKEREI-UND KONFEKTFABRIKATION
VERBAND (DBK) e.V.

Apropos Digitalisierung: Wenn Sie sich mit dem Thema beschäftigen, dann lohnt sich ein Blick in die Sommer-Ausgabe der Backwaren aktuell, die jetzt erschienen ist. Die Zeitschrift des **Wissensforums Backwaren** betrachtet die Digitalisierung im Bäckerhandwerk. Wie kann sie sich positiv auf den Arbeitsalltag eines Bäckers oder im Verkauf auswirken? Hier erhalten Bäcker einen Überblick, in welchen Bereichen der Produktion, der Verwaltung oder im Verkauf Unterstützung durch technische und digitale Helfer besteht. **Die Ausgabe können Sie hier herunterladen.**

04.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Publikation für Insider

Die Sommer-Ausgabe der „backwaren aktuell“ ist erschienen. Diesmal unter der Lupe: Digitalisierung im Bäckerhandwerk. ...

[weiterlesen](#)

11.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Viele Herausforderungen

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind auch auf den ersten Blick ...

[weiterlesen](#)

12.08.2022 – WebBaecker-Newsletter

07. Digitalisierung in der Bäckerei: Was bedeutet das genau?

Berlin. (12.08. / wifo) Die Digitalisierung in der Backbranche ist ein komplexes Thema, dem sich nun auch das Wissensforum Backwaren angenommen hat. Hilfreiche Tipps, um den Betrieb zukunftsfähig aufzustellen oder/und Prozesse wirtschaftlicher zu gestalten, hat in «backwaren aktuell», Ausgabe 02/2022, M.Sc. Annemarie Renner von Zeelandia für Sie zusammengestellt. [Den lesenswerten Beitrag](#) legt Ihnen der WebBaecker ausdrücklich ans Herz.

18.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Backzutatenhersteller fürchten Gasknappheit

Die Gasdrosselung führt zu weiterhin angespannter Lage bei Backzutatenherstellern und hat womöglich dramatische Konsequenzen – das fürchtet der Backzutatenverband. ...

[weiterlesen](#)

18.08.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Viele Herausforderungen

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind auch auf den ersten Blick ...

[weiterlesen](#)

31.08.2022 – back.mail – Newsletter von back.intern

■ Sonderausgabe: Backwaren in der Krise



Corona, Klima, Krieg – anlässlich der von Krisen geprägten Zeit und der Herausforderungen und Fragen, die sich daraus auch für die Backbranche ergeben, veröffentlicht das **Wissensforum Backwaren** eine Sonderausgabe der **backwaren aktuell**. Es werden Hintergründe zu einzelnen Rohstoffen und Lieferketten dargestellt, sowie über Zusammenhänge aufgeklärt, warum gut etablierte und bislang reibungslos funktionierende Systeme nun ins Wanken geraten. **Mehr erfahren**. Foto: Cover

01.09.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Backwaren in der Krise

Zusammenhänge und Hintergründe zu Rohstoffen und Lieferketten veröffentlicht das Wissensforum Backwaren e.V. in einer Sonderausgabe der backwaren aktuell. ...

[weiterlesen](#)

Back-Tales: Geschichten unserer Backwaren-Kultur



Brotsorten in Zahlen

Im Deutschen Brotregister sind rund **3.200** Brotsorten gelistet. Damit hat Deutschland eine einzigartige und besonders stark ausgeprägte Brotkultur vorzuweisen. 2014 wurde diese sogar von der UNESCO zum Immateriellen Weltkulturerbe erhoben.

Zitat

„Aus einem jahrtausendealten Verfahren der Essenszubereitung, dem Backen, hat sich eine Kultur entwickelt, die bunter und schöner –

... mehr

21.12.2022 – back.mail – Newsletter von back.intern

■ Weihnachtsklassiker und internationales Festtagsgebäck



Oh du fröhliche, oh du selige Weihnachtszeit: Die Winterausgabe der **backwaren aktuell** des **Wissensforums Backwaren** steht kostenfrei zur Verfügung – mit Themen wie: Beliebte nationale und internationale Weihnachtsklassiker von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne, Panettone, Bûche de Noël, Christmas Cake und Co. Steigende Umsätze durch Qualitätsbrot – Brotkompetenz als Erfolgsgarant. Vegan beim Bäcker – den Januar-Trend nicht verpassen. **Mehr erfahren**. Foto: Cover

22.12.2022 – BÄKO-magazin-Newsletter



Von Anisgebäck bis Zimtsterne

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ – das und mehr bietet das Wissensforum Backwaren mit der Winterausgabe ...

weiterlesen

8. Zum Download: Winterausgabe backwaren aktuell



Die Winterausgabe 2022 der backwaren aktuell steht auf der Webseite des Wissenforum Backwaren zum [kostenfreien Download bereit](#). Nationales und Internationales Festtagsgebäck zu Weihnachten ist ein Thema. Außerdem: „Vegan beim Bäcker?“ In der Ausgabe wird erklärt, worauf es dabei ankommt. Ein weiterer Trend ist Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punkten, auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsgarant ist, das schildert ein Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz. Um lebensmittelrechtliche Fragen wiederum geht es in einem anderen Beitrag über Lebensmittelfarben sowie in der Kolumne der meyer.rechtsanwälte: Backwaren im Wandel der Zeit – Bäcker können auch auf innovative Zutaten zugreifen.

© Wissenforum Backwaren

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 Erfahrung- und Informationsaustausch zu ermöglichen, der den satzungsmäßigen Interessen des Wissensforum Backwaren dient. Soweit Sie und/oder Ihre Begleitperson mit der Veröffentlichung der personenbezogenen Daten auf der Teilnehmerliste nicht einverstanden sind, haben Sie die Möglichkeit, gegenüber uns von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch zu machen (**siehe VIII. 1, besonderer Hinweis zum Widerspruchsrecht gemäß Artikel 21 DSGVO**). Wir bitten spätestens bis zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin um eine entsprechende Information.

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

VII. Datenschutzhinweis für die Abonnenten unserer Newsletter

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

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

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

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

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		