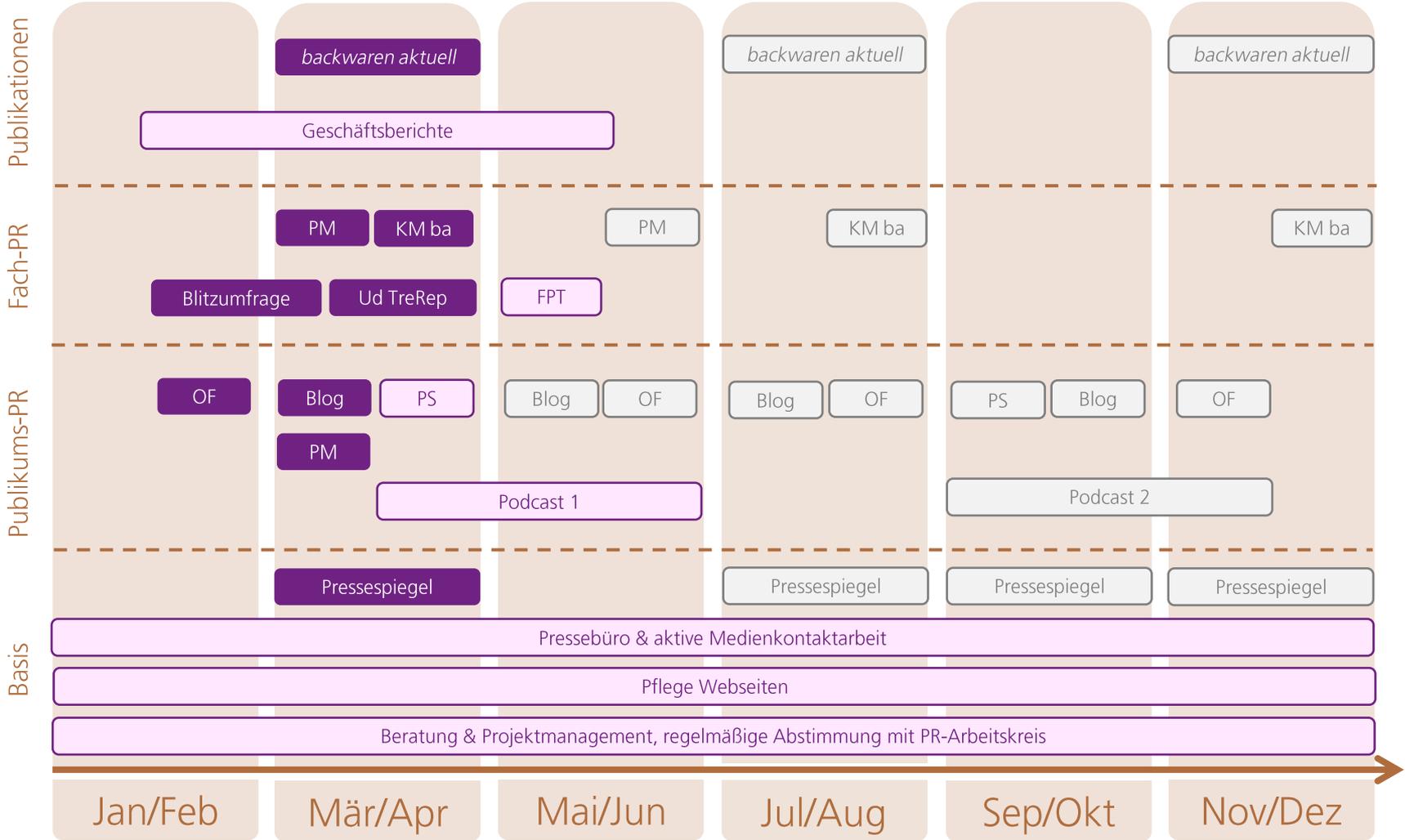


# WFB Quartalsberichte

18. April 2023

# Projekte 2023



Q1/2023

# Sitzungen & interne Kommunikation

---

## Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q1)

Online, 24.02.

Themen:

- Verabschiedung ausscheidender Mitglieder, Begrüßung neuer Mitglieder
- Einführungsveranstaltung PR-AK – Abfrage Teilnahmewünsche
- Übersicht Projektplanung 2023
- Timing & Themen Blog, Themendienst, Ofenfrisch
- Timing Blitzumfrage, Update TrendReport, FMT
- Redaktionsplan *backwaren aktuell*
- Körperliches Treffen

Abgeschlossen

# Magazine & Broschüren

---



# Pressearbeit

---

## Media Relations

- ✓ Angebot für Filmproduktionen von Cinepartners (Infos eingeholt und an Mitglieder BZV weitergegeben)
- ✓ Die Ernährung (Anfrage Artikel zum TrendReport 2023 → erstellt)
- ✓ BÄKO-magazin (Anfrage Interview C. Crone → erstellt)
- ✓ Fortführung Ofenfrisch-Reihe (siehe rechts)

Abgeschlossen

## Ofenfrisch-Reihe (1 von 4)

Thema: Backwaren & Nachhaltigkeit, Versendet an die Publikumspresse am 22.02.

  
Wissensforum Backwaren  
Berlin - Wien

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

Kostprobe Nr. 01-2023	Backwaren & Nachhaltigkeit
-----------------------	----------------------------

**Backwaren & Nachhaltigkeit - ein gutes Paar**  
Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt, nicht mehr zu verbrauchen als nachwachsen kann, damit auch folgende Generationen noch genügend Rohstoffe zur Verfügung haben.  
Das Thema Ernährung spielt dabei eine bedeutende Rolle und in diesem Zusammenhang auch Getreide, einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Backwaren sind somit nicht einfach irgendwelche Lebensmittel. Sie sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und ein wichtiger Faktor bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft ausreichend und nachhaltig ernährt werden kann.

**Eine Diät für die Zukunft**  
Genau mit dieser Frage beschäftigte sich vor wenigen Jahren eine große, internationale Forschungsgruppe: Wie ernähren wir die Weltbevölkerung, die bis 2050 schätzungsweise von rund sieben Milliarden auf rund zehn Milliarden Menschen angestiegen sein wird, und zwar so, dass es für alle genug und gesund ist und gleichzeitig die natürlichen Grenzen unseres Planeten nicht überschritten werden? Sprich: Wie ernähren wir uns nachhaltig?  
Die Antwort lieferte die von den Forschern und Forscherinnen entwickelte Planetary Health Diet, eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise mit nur wenigen tierischen Produkten - und einem hohen Anteil an Getreide. Etwa 232 Gramm Vollkorngetreide pro Tag empfiehlt die Planetary Health Diet, das entspricht rund 800 Kalorien. Getreide stellt damit den größten Energielieferanten innerhalb dieser Ernährungsweise dar.

**Nachhaltig ist, was effizient ist**  
Dass Getreide so gut bei den Forschern abschneidet, liegt daran, dass die Pflanze sowohl in Sachen Gesundheit als auch in puncto Nachhaltigkeit einiges zu bieten hat. Getreide liefert viele wichtige Nährstoffe und als Vollkorn-Variante vor allem eine ordentliche Portion Ballaststoffe. Auf Grund dieser positiven Eigenschaften werden

Abgeschlossen

## Pressemitteilungen (1,5 von 3)

Thema: Endverbraucherwebseite & Podcast (in zwei unterschiedlichen Versionen → Fachpresse/Publikumspresse)

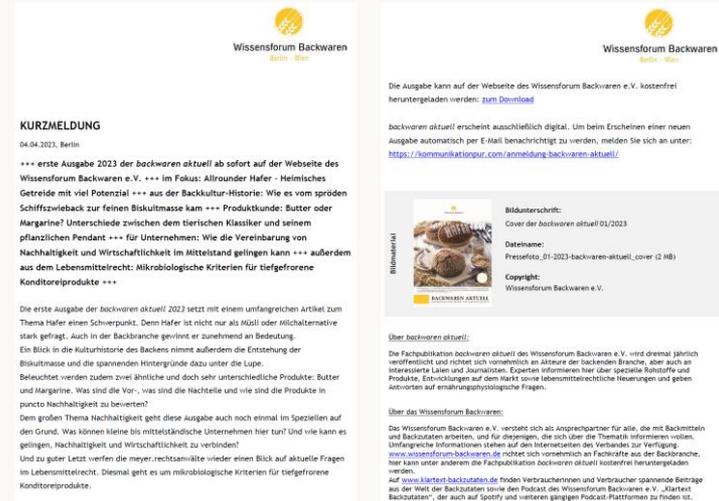
Versendet an die Fachpresse und an die Publikumspresse am 28.03.



Abgeschlossen

## Kurzmeldung (1 von 3)

Thema: VÖ *backwaren aktuell* 01/2023  
Versendet an die Fachpresse am 04.04.



Abgeschlossen

## Pressespiegel Q1 (1 von 4)

### Gesundheits-TIPP

**Wissen Backwaren: Alles rund um Zusatzstoffe**  
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.

„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 Lebensmittel werden auch in Backwaren Zusatzstoffe eingesetzt. Dies dienen in erster Linie dazu, unerwartete Schwankungen in den Rohstoffen auszugleichen, eine hohe Qualität zu gewährleisten und die Haltbarkeit zu verbessern.“ so Christof Cron, Vorsitzender und Geschäftsführer **Wissenstforum Backwaren e.V.**

**Was sind Zusatzstoffe eigentlich?**  
Zusatzstoffe haben im Allgemeinen eher schlechter Ruf an, wie auch eine Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahr 2021 bestätigt. 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 Lebensmittelzusatz 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 Farbstoffe und Konservierungsstoffe, Süßstoffe und Säuerungsmittel, Emulgatoren und Stabilisatoren sowie Antioxidationsmittel, aber auch Backmittel. Aromen zählen übrigens „recht“ zu den Zusatzstoffen. Dennoch gibt es natürlich auch für Aromen Regelungen zu Zulassung und Kennzeichnung.

**Wahrheit & Wahrnehmung**  
Im Mai 2021 befragte das BfR rund 1.100 Verbraucher zum Thema: 55 Prozent gaben an, dass sie beim Einkauf von Lebensmitteln versuchen, bestimmte Zusatzstoffe zu vermeiden. Dazu zählen Geschmacksverstärker (64 Prozent), Süßungsmittel (60 Prozent), Farbstoffe (64 Prozent), Konservierungsstoffe (60 Prozent) und Emulgatoren (63 Prozent). Das gesundheitliche Risiko – besonders von Süßungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen – wird von rund der Hälfte als sehr hoch eingeschätzt. Unverträglichkeiten, Krebs, Übergewicht und Diabetes waren die häufigsten gesundheitlichen Risiken, die als Folge vermutet wurden.

Das BfR weist darauf hin, dass in der Europäischen Union Lebensmittelzusatzstoffe erst zugelassen werden müssen, bevor sie verwendet werden dürfen, und heißt: Ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit Vorraussetzung ist. Die Angst vor etwaigen gesundheitlichen Folgen schenkt lässt sich wissenschaftlich also nicht belegen. Einen bei Weitemgrößer liefert die Umfrage mit: Verbraucher fälschen sich nicht gut über Lebensmittelzusatzstoffe informiert.

**Die Sache mit den E-Nummern**  
Jeder Zusatzstoff muss gesundheitlich geprüft und genehmigt zugelassen werden. Ist dieses Prüfverfahren abgeschlossen, erhält der Stoff eine E-Nummer (E für Europa), die sich wie folgt einreihet:

- E 100 - 180: Farbstoffe;
- E 200 - 297: Konservierungsstoffe;
- E 300 - 385: Antioxidantien & Säuerungsmittel;
- E 400 - 495: Verdickungs- & Feuchthaltemittel;
- E 500 - 598: Säuerungsmittel u. a.;
- E 620 - 650: Geschmacksverstärker;
- E 950 - 1521: Süßstoffe u. a.

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).

**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 gellingende 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 Hühner-, Sojabohnen oder Weizenkeimen enthalten. Ein Hühnerkeim enthält deutlich mehr Lecithin als eine Backware, in der Lecithin als Emulgator oder Mehlbehandlungsmittel eingesetzt wurde.

Alle essen täglich Zusatzstoffe – solche, die schon in den Lebensmitteln an sich enthalten sind, und solche, die zusätzlich vor gefügt wurden. Kein Zusatzstoff wird grundlos zu schön, weil er nicht wirtschaftlich wäre, eine Zusatz verwenden, die nicht nötig ist. Aus dem gleichen Grund Hersteller das Motto: „So wenig wie möglich“.

Durch die ständigen Prüfverfahren kann es allerdings sein, dass neue wissenschaftliche Erkenntnisse gesundheitliche Unbedenklichkeit eines Zusatzstoffes nicht in gleicher Sicherheit gewährleistet werden kann, und um auszuschließen, die Verwendung verboten wird, was tendenziell Dies zeigt aber auch, dass die Kontrollverfahren und -schemen im Verdachtsfall Maßnahmen ergreifen. Der schlechte Ruf, den Zusatzstoffe haben, ist laut C. rechtferne. Sie machen Lebensmittel, wie man sie he schätzt, erst möglich, sorgen für Haltbarkeit und Sicherheit, sondern auch zu deutlich weniger Lebensmittelabhängiger Blick ist immer gut. Wertschätzung aber ebenso.

### Nachhaltigkeit – was bedeutet das eigentlich?

Diese Frage beschäftigen vor wenigen Jahren eine große, internationale Forschungsgruppe. Die Antwort lieferte die von den Forschern und Forscherinnen entwickelte sogenannte Planetary Health Diet, eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise mit nur wenigen tierischen Produkten – und einem hohen Anteil an Getreide, das in den größten Energieerzeuger zählt. Getreide kann sowohl in Sachen Gesundheit als auch bei Nachhaltigkeit punkten, denn die Pflanzen, allen voran Weizen, sind sehr ertragreich, weil sie effizient produziert werden können. (Quelle: Wissenstforum Backwaren e.V.)

Das Thema Ernährung spielt dabei eine bedeutende Rolle und in diesem Zusammenhang auch Getreide, einer unserer wichtigsten Rohstoffe. Backwaren sind somit nicht einfach irgendwelche Lebensmittel. Sie sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und ein wichtiger Faktor bei der Frage, wie die wachsende Weltbevölkerung auch in Zukunft ausreichend und nachhaltig ernährt werden kann.

„Wie ernähren wir die Weltbevölkerung, die bis 2050 schätzungsweise von rund sieben Milliarden auf rund zehn Milliarden Menschen angeschlossen sein wird, und zwar so, dass es für alle genug und gesund ist und gleichzeitig die natürlichen Grenzen unseres Planeten nicht überschritten werden? Sprich: Wie ernähren wir uns nachhaltig?“



Backwaren sind eine zentrale Säule in unserem Ernährungssystem und punkten beim Thema Nachhaltigkeit. Foto: Justina am umschlag

- Nachhaltigkeit lässt sich in allen Bereichen des Lebens umsetzen. Egal ob beim Einkaufen, in der Freizeit, bei Reisen, Kochen, Heizen oder im Garten: So für Schritt kann jeder mit kleinen Veränderungen für mehr Nachhaltigkeit im Alltag sorgen:
- Nachhaltigkeit beim Einkaufen
  - Nachhaltigkeit im Haushalt
  - Nachhaltigkeit in der Körperpflege
  - Nachhaltiger Kleiderschrank
  - Nachhaltig wohnen
  - Nachhaltig gärtnern
  - Nachhaltig ernähren
  - Nachhaltigkeit in der Freizeit
  - Nachhaltig reisen
  - Nachhaltig feiern
  - Nachhaltig Finanzen

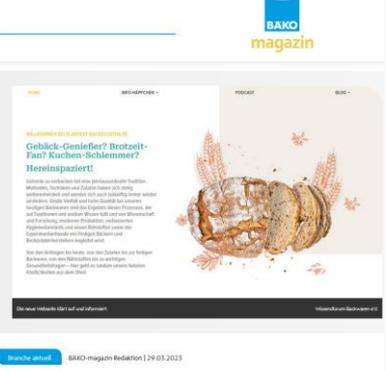
### Klartext für Verbraucher

Der neue Internetauftritt des Wissensforum Backwaren e.V. richtet sich an interessierte Verbraucher und bietet neben unterhaltsamen Blogbeiträgen und Infopöppchen auch ...

[weiterlesen](#)



SCAN ME



BRUNNEN aktuell | BAKO magazin Redaktion | 21.05.2023

### KLARTEXT FÜR VERBRAUCHER

DER NEUE INTERNETAUFTRITT DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. RICHTET SICH AN INTERESSIERTE

## „Berliner gehen in Köln immer“

Ab heute wird das Fettgebäck wieder besonders wichtig – Eine süße Erfolgsgeschichte

**VON KAJA HEMPEL**  
Ein Biss, und der Zucker klebt an der Nase, der zweite Biss erreicht schon die Marmelade, die aus dem weichen, in Fett gebackenem Teig gequollen kommt: Es ist ein Berliner. Kaum ein Gebäck erfreut sich einer großen Beliebtheit wie dieses in der Saison. Der Butterbäcker Guido Hilschler erzählt, dass er an einem Karfreitag etwa 3000 Stück verkauft, an einem normalen Tag sind es etwa 200. Kein Wunder: Berliner gelten als gute Grundnahrung, wenn Alkohol getrunken wird. Ein Saugstopp, der seinen Wirkung hinweisen überbrückt wird. Auch Marmeladen und Quarkbällchen sind an den Tülden Tagen sehr beliebt – aber Fettgebäck.

Hackel und Melcher sind ein eingetragenes Team. In der Dreiervereinbarung, die die Berliner machen, stehen sie in der Backstube in Drais 410 Bude fertig. Auch hier ist der Personalmanagement der Branche zu spüren. Für die Kennzeichnung kommen Ausfallschiffe dazu, sonst stehen sie hier zu zweit. Als der Berliner aus dem Ofen kommen, müssen sie erst einmal kalt gestellt werden. „Dann hält der Zucker besen“, erklärt Hackel. In seinem lauten Klappern werden die Backwaren über den Boden geschoben. Ob die beiden auch noch gerne Berliner essen? „Nach einem Jahr kenne ich sie nicht mehr“, gesteht Hackel lachend. Backstubebenedikt Melcher ist seit noch immer gerne

**Ein eingetragenes Team in der Backstube**  
„In Köln gehen Berliner immer“, sagt Bäcker Michael Hackel. Seit 21 Jahren arbeitet er für die Bäcker-Höcker. Während er spritzt, formt er einen Brotteig. Er und sein Kollege Frank Melcher sind seit 23 Uhr in der Backstube. Inzwischen ist es 1 Uhr. Melcher bringt die Berliner in Form. Den Teig hat er auf einen Art Schablonen gelegt. Diese schneidet er in eine Presse mit der Aufschrift „Formosa Automata“ und heraus kommen kleine Bällchen. Diese werden auf einem großen Blech verteilt und auf dem Ofen gebacken. Hier geht das Gebäck bei 38 Grad erstmal 45 Minuten in.

**Herkunft der Berliner nicht ganz eindeutig**  
Die Herkunft der Berliner ist nicht ganz eindeutig zu klären, vermutlich gibt es mehrere Ursprünge. Beim Wissensforum Backwaren heißt es, dass sie vor allem im 18. und 19. Jahrhundert in Wien beliebt waren. Aber es gibt auch Legenden um das Gebäck. Eine besagt, dass ein in seinem Beruf sehr schlechter Berliner im Jahr 1716 die auf das Gebäck bekam. Für Friedrich den Großen war das Gebäck ein zentraler Bestandteil der Diplomatie. Die Berliner sind ein in seinem Beruf sehr schlechter Berliner. In Fett gebacken, weil die an diesen Tagen nicht nur, ob bereits Marmelade drin war. Und der Mann war – richtig: Berliner.

Abgeschlossen



Blog, Webseiten,  
Podcast

---

## Pflege Webseiten WFB, BZV & KB

- ✓ Einpflegen der Artikel aus *backwaren aktuell* auf [wissensforum-backwaren.de](https://www.wissensforum-backwaren.de)
- ✓ Aktualisierung der Termine auf [backzutatenverband.de](https://www.backzutatenverband.de)
- ✓ Einstellen Blogartikel und Podcast-Folgen auf [klartext-backzutaten.de](https://www.klartext-backzutaten.de)

Abgeschlossen

## Blogbeitrag

(1 von 4)

Thema: Roher Teig

VÖ: 23.03.



### ERNÄHRUNGSWISSEN

#### Roher Teig – Gefahr für Naschkatzen?

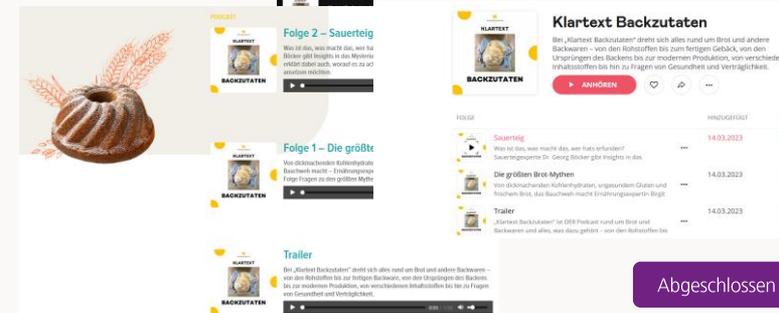
Die Schlüssel mit den Teigresten ausschlecken – das machen nicht nur Kinder gern. Dunkel hört man noch irgendwo in...

WEITERLESEN

Abgeschlossen

## Podcast

- ✓ Freigabe Trailer, Folge 1 und Folge 2
- ✓ Erstellung Cover und Teaser-Texte
- ✓ Veröffentlichung auf Webseite, Spotify, Deezer, Stitcher, Castbox, Google Podcast
- ✓ Erstellung Leitfaden Produktionsablauf
- ✓ Ansprache nächster Interviewpartner



Abgeschlossen

# Ausblick Q2/2023

## Presseservice (1)

Thema: Pseudogetreide | VÖ: April

## Blogartikel (1)

Thema: Sauerteig | VÖ: Mai

## Ofenfrisch-Reihe

Thema: Zertifizierte Inhaltsstoffe | VÖ: Juni

## Pressemitteilung (1)

Thema: Update TrendReport | VÖ: Juni

## Podcast-Folge (1)

Thema: Hefe | Aufzeichnung/VÖ: n.n.

## Digitaler Fachmedientalk

Termin: 23.05. | 11:00 – 12:00 Uhr

Thema: Update TrendReport

## Körperliches Treffen PR-Arbeitskreis

Termin: 25.05.

## Geschäftsberichte

WFB & BZV | VÖ: Juni

## OMV BZV/WFB

Termin: 13.06.

Ausstehend



kommunikation.pur GmbH  
Geschäftsführerin Sandra Ganzenmüller  
Sendlinger Straße 31, 80331 München  
Telefon: 089.23 23 63 45  
Fax: 089.23 23 63 51  
E-Mail: [info@kommunikationpur.com](mailto:info@kommunikationpur.com)