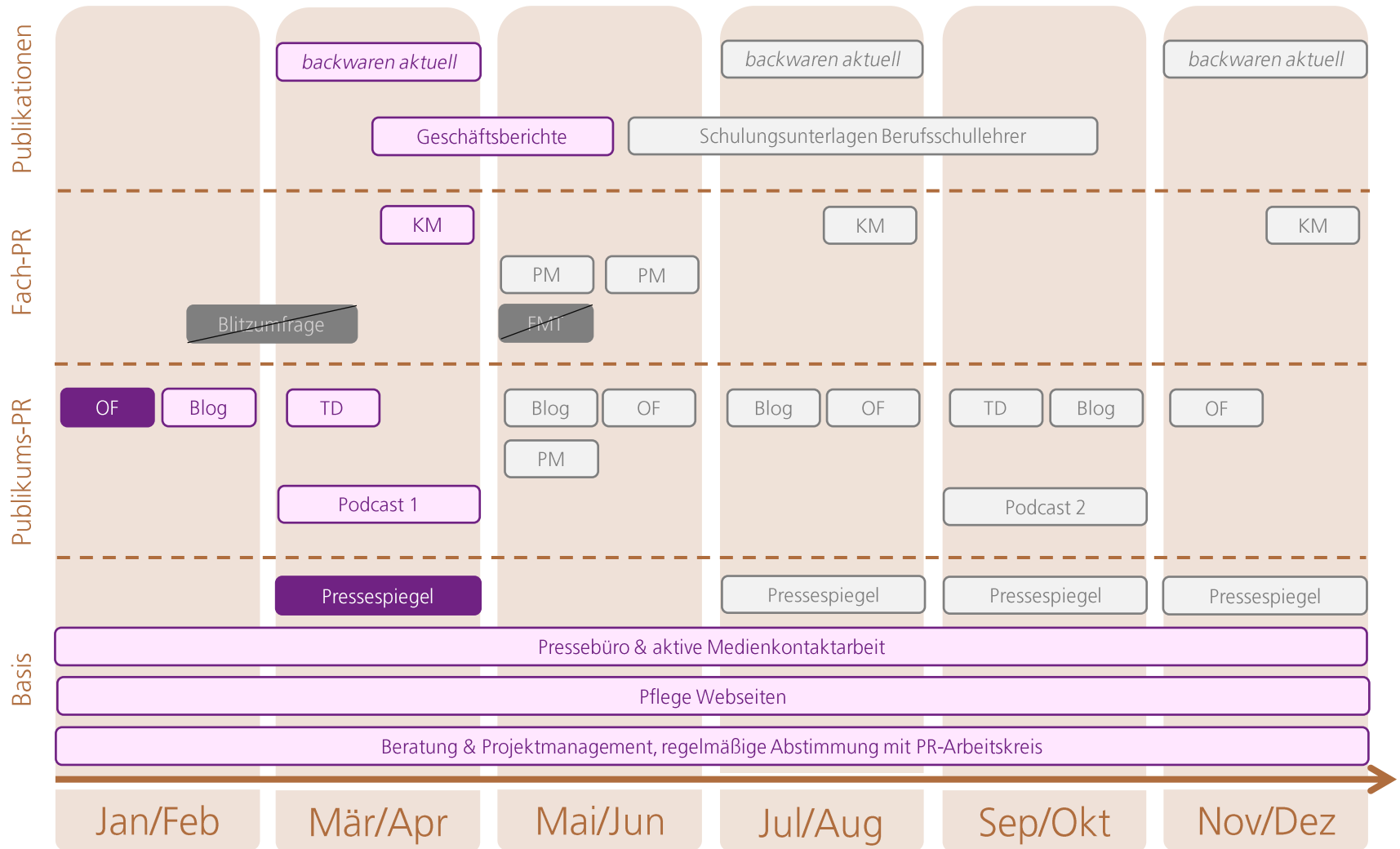


WFB Quartalsberichte

15. April 2024

Projekte 2024



Q1/2024

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q1)

Online, 15.02.

Themen:

- Themen/Redaktionspläne 2024
- Blitzumfrage → Abstimmung Fragen, Erstellung Testumfrage zur Generierung von Multiple-Choice-Antworten
- Körperliches Treffen, Fragen an Referenten



Magazine & Broschüren

backwaren aktuell 01/24 (1 von 3)

Voraussichtliche VÖ: April



TREIBENDE KRÄFTE IN DER BACKGESCHICHTE: HEFE UND BACKPUWER & 47 // VERDRETE TROCKENHEFEN & 9 // EINSAZT VON SAUERTEIG ZUR SAZPRODUKTION & 10 // 1 // MOHNS KRAFTTRAKT MIT LANGER TRADITION & 12 // 1 // TRENDGERICHTE BROTSPEZIALITÄTEN & 14 // 17 // NEUES AN DER WEIT DES LEBENS MITTELRICHTS KÖSTLICH ODER EINFACH NUR ERLAUBT & 18 // 19

BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

Läuft



BACKWARENKULTUR

TREIBENDE KRÄFTE IN DER BACKGESCHICHTE WIE HEFE UND BACKPUWER ZU GARANTEN FÜR LOCKERE TEIGE WURDEN

Weder ein luftiges Brot noch ein feinporiger Zopf oder andere stife Backwaren würden ohne den Einsatz eines Lockerungsmittels gelingen. Zu den bekanntesten Triebmitteln gehören Hefe und Sauerteig, die im Teig als biologische Lockerungsmittel wirken. Bei Backpulver oder Hirschhornsalz handelt es sich dagegen um chemische Lockerungsmittel, die in der Regel für Kuchenmassen eingesetzt werden. Allen Triebmitteln gemeinsam ist, dass sie in einem Teig, Gase, meist Kohlendioxid, entwickeln. Diese lassen die Poren im Teigöffnen aufgehen, sodass das Backwerk locker und zart wird.

HEFE FÜR DEN „BLAHEFFEKT“

Hefe, genauer gesagt Backhefe, aber auch Bierhefe, die zur Gärung alkoholischer Flüssigkeiten wie Bier genutzt werden, bestehen aus mikrobiologisch reinen, einzelligen Pilzen. Diese vermehren sich in der vorhandenen Zucker- und gasförmigen Kohlendioxid- und Alkohol. Dabei treibt das Kohlendioxid den im Teig verteilten feinen Luftbläschen auf, der Teig „geht auf“. Er wird locker, indem werden Stoffe gebildet, die zu dem typischen Gebäckaroma beitragen.

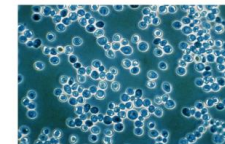


IRENE KRAUSS
Vizepräsidentin des Vereins der Bäckerinnen und Bäckerinnen, österreichische Bäckerin und Autorin zahlreicher Bücher zur Herstellung und Entwicklung von Backwaren und zur Backwarenökonomie.

Heute kennen Verbraucherinnen und Verbraucher Backhefe meist in Form eines kleinen 42 Gramm-Würfels aus dem Supermarkt; und doch muss man sich klarmachen, dass sich sogenannte „erle Hefe“ überall befindet, auch in der Luft, auf unserer Haut, auf Früchten, im Getreide und vielen mehr. Jede Hausfrau kann dieses Gärungsprodukt mittels wilder Hefe auch heute noch ausprobieren, denn Teig, der lange genug im warmen nicht, wird durch die im Malt und in der Luft befindlichen „zuckergierigen“ Hefepilze früher oder später zur Gärung gebracht. Ähnlich wie beim Brauprozess werden auch bei der Brotherstellung durch Hefe die vergärbaren Zucker im Teig zu Alkohol und Kohlendioxid abgebaut. Der entstehende Alkohol, der beim Backen verdunstet, verleiht dem Gebäck während des Backprozesses.

Sachowen *arvenstet*, so der lateinische Name der Backhefe, die in Österreich Gern genannt wird, ist zwar erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts wissenschaftlich erforscht, wurde aber auf Basis von Erfahrungen bereits jahrtausendlang als Gärhilfe für alkoholische Getränke und als Triebmittel für Weizenbrotbäcker verwendet.

Ein Gramm frische Backhefe brennt sage und schreie aus etwa zehn Millionen (10.000.000.000) einzelligen, lebenden Hefezellen. Die Herstellung, nämlich Vermehrung, erfolgt in Anwesenheit von Sauerstoff und Zucker (Glucose) durch sogenannte aeroben Stoffwechsel. Die Glucose wird durch die Hefepilze in Kohlendioxid und Wasser abgebaut. Die dabei freiwerdende erhebliche Energiemenge



verwenden die Hefepilze für den eigenen Stoffwechsel und vermehren sich, nicht wenig.
Mehr dazu, in der Fachzeitschrift des Wissenschaftsforum Backwaren e.V. Nr. 30 „Backhefe – Natürlich, effizient.“

BACKEN UND BRAUEN GELANG NICHT IMMER

Von der Antike bis ins frühe Mittelalter war man auf wilde Hefe, die Vorformen unserer heutigen Kulturhefe, angewiesen, um Brot und Bier zur spontanen Gärung zu bringen. Bei der Brotherstellung sorgten sie dafür, dass der Brotteig eine Volumenvergrößerung erlebte, diese wilden Hefe vermehren zwar Zucker in Alkohol abzubauen, aber eben entstand durch gleichzeitig wirkende Säurebakterien Essigsäure, die den Brotteig verdirbt oder das sprichwörtliche „saure Bier“ zur Folge hatte. Lange Zeit verzichtete man daher die genaue Beobachtung noch die genaue Handhabung der Hefepilze, aber sie galten schon immer als Helfer bei lebenswichtigen Prozessen.

Schon die Menschen der alten Kultur Ägyptens haben die Brotbackkunst kultiviert. Sie verstanden es als Kunst, durch das Lagerhalten des Teiges eine Gärung zu bewirken, die das Brot weniger kompakt und hart werden ließ und damit bekömmlicher machte. Immer häufiger nutzten die Bäcker deshalb über Jahrhunderte hinweg die Reife der Brauer: vielfach war es sogar deren altes Recht, Hefe an die Bäcker zu liefern. Warum auch nicht? Beim Brauen entsteht genügend Überschusshefe, um nicht nur den nächsten Brauergewinn zu ermöglichen, sondern auch den Bäckern Hefe abzugeben – gegen ein Entgelt versteht sich! Der römische Schriftsteller Plinius d. Ä. (23-79 n. Chr.) hatte die Reife bereits in seiner „Naturgeschichte“ beschrieben und geschrieben, dass man in Spanien und Gallien ein Getränk herstellte, dessen dicker Schaum als Triebmittel für Brot verwendet wurde. Demnach ist in diesen Gegenden das Brot auch lockerer als überall sonst.

SAUERTEIG

Beim Sauerteig gelingt die Lockerung des mit aus Roggenmehl oder Weizenmehl hergestellten Sauerteigmasse mittels verschiedener Milchsäurebakterien und Hefe. Die schnell wachsenden Milchsäurebakterien sorgen durch Bildung von Milchsäure und Enzymen für eine Abkennung des pH-Wertes und dadurch auch für ein typisches säuerliches Geschmack. Zusätzlich enthalten Aromastoffe und Aromastoffverbindungen, die durch den Backprozess in eine Vielzahl aromatischer Verbindungen umgesetzt werden.
Mehr dazu in der Fachzeitschrift des Wissenschaftsforum Backwaren e.V. Nr. 25 „Sauerteig“.

So ist es nicht verwunderlich, dass viele Bäcker zusätzlich brauen und im Mittelalter aus manchen Backereien kleine gewerbliche Brauereien entstanden. Obgleich guten die Bäckerei, in deren warmen Backöfen – damals noch unerkant – Hefe ruhig übermehren, also die „Züchtungsphase“ erlebte, deren auch ein Biermal über rasch schnell gelang. Seit dem 16. Jahrhundert wusste man zwar etwas genauer um die Wirkungsweise der Hefe, doch war ihre Verwendung direkt befehl, dass englische Brauer sie auch als „Jollipgood“, also als „Züchtung“ zu bezeichnen pflegten. Wurde Bier durch warme oder kühl temperierte Hefe man, gleiche man gut, dass eine Gärung oder Bierbrennen im Spiel waren. Eine Form des „Züchtens“, nennt man solchen Hefe in das Handwerk zu legen suchte, war die Verwendung von Getreide oder Brot als Schutzmittel. So gab man unter anderem Gerstenbrot und Semmel auf das Gebäck. Ob gebacken hat! Idealitäts laute ein geläufiges Wort der Zeit zu Backen. Backen und Brauen geht nicht immer, und eine weitere Erfahrung besagt: „wenn von 10 Saden, 7 geratet, ist es gut“. Die Bedeutung ist wohl, dass jeder dritte Biermal misslingt! Die enge Bindung zwischen Brot- und Bierherstellung findet auch sprachlich ihren Niederschlag. Zwar ist deren Herkunft nicht mit Sicherheit bestimmbar, aber der Begriff „Brot“ wird von den meisten Sprachwissenschaftlern dem indogermanischen Wortstamm „bräu“ zugewiesen. Gleichwohl soll sich auch das Wort „Brot“ von dem germanischen Wortstamm „brudr“ – also brauen – ableiten. Geraden lautebend wird also in beiden Fällen der Prozess des Gärungs und Erhitzen benutzungsgehe Backens beschrieben.

HEFETIG HEUTE – GEHT PERFEKT AUF

Heutzutage kann man sagen: Backen und Brauen geht fast immer. So sind die alten Beschreibungen beim Brot backen oder auf Bierbrauen „ZUG“ – „Zug geht Glück“ nicht mehr notwendig angesichts der – seit Ende des 19. Jahrhunderts entwickelten – Möglichkeit, aus einer einzigen Hefepilze gerät gleichbleibend reine Hefe zu züchten.

Es war der französische Chemiker Louis Pasteur (1822-1895), der im Jahr 1857 mithilfe des Mikroskops nachweisen konnte, dass Hefekulturen bei der Gärung eine entscheidende Rolle spielen. Der klassische Botaniker Emil Christian Hansen (1842-1909) fand wenig später heraus, dass es sich bei der Hefe um lebende Pilzorganismen handelt. Diese Entdeckungen verdeutlichen, dass über Hefe keine Fermentation stattfindet, und dass es die Anwesenheit anderer Organismen wie wilde Hefe oder Bakterien sind, die das Gärverhalten steuern und zu schlecht aufgenommene Rohstoffe oder sauren Bier führen. Somit hatten die Brotbäcker, Weizenbäcker und Braueren endlich die Erklärung, was ihnen bei ihrer jahrhundertlangen Arbeit geblieben hat, nämlich die Hefe. Vor allem in roten Teigen, und ganz besonders im Brot, sind Hefe als biologische Lockerungsmittel gut wirksam. Hohe Temperaturen können Hefe beim Gärungsprozess allerdings nicht überleben, die beste Temperatur für den „Zug“ liegt bei etwa 32 °C.



Pressearbeit

Themendienst (1 von 2)

Thema: Alles rund um Teige

Versand voraussichtlich April



Läuft

Kurzmeldung (1 von 3)

Thema: ET *backwaren aktuell* 01/2024

VÖ: voraussichtlich April

Läuft

Ofenfrisch-Reihe (1 von 4)

Thema: Leitsätze für Brot & Kleingebäck,
Versendet an die Publikumspresse am
11.01.

Abgeschlossen

Media Relations

- ✓ Beantwortung Presseanfragen
- ✓ Aktive Ansprache von Zielmedien
- ✓ Fortführung Ofenfrisch-Reihe (siehe rechts)

Abgeschlossen

Für ein bisschen Frieden an Ostern

Passender kann das italienische Ostergebäck in diesen Zeiten kaum sein: Eine Colomba Pasquale – eine Friedenstaube – wollen die Backfreunde der Alptripper WhatsApp-Backgruppe für die Osterfeiertage auf den Feiertagstisch bringen. Gründer „Jupp“ Settele hat das Rezept rausgesucht. Mitmachen kann jeder. Also ran an die Küchenmaschinen!

VON DOREEN KEBER

RHEIN-PFALZ-KREIS. Die WhatsApp-Backgruppe des Alptripper Heimat- und Geschichtsvereins ist bekannt für ihre ausgefallenen Rezepte. In der Corona-Zeit hat sich diese aus der Not heraus gebildet, konnten sich doch die Backfreunde des Brotbacktags rund um Josef „Jupp“ Settele nicht mehr in natura am Brotbackhaus treffen und ihre Teige im großen Backofen vorm Bürgerhaus zu Broten backen lassen. Doch ausgerechnet während des Lockdowns ging das „Back-Virus“ um. Und um dem „Backwahn“ Herr zu werden, konnte sich jeder der WhatsApp-Backgruppe anschließen, in der sich vor, während und nach dem Backen ausgetauscht wird. Die Gemeinschaft wuchs schnell über die Grenzen Alptrips hinaus. Die weltweite Pandemie ist Geschichte, die Backgruppe überlebte – und ging mittlerweile auf kulinarische Weltreise. Auch für die Feiertage blickt Josef Settele am liebsten in die Backöfen anderer Länder – gern bei den französischen oder italienischen Nachbarn, wie er zugibt. „Bei den traditionellen

Rezepten sind es weniger die Zutaten – die sind meist gar nicht so ausgefallen –, sondern die Art der Zubereitung, die dann die geschmackliche Besonderheit ausmacht“, schwärmt er. So muss zum Beispiel der Teig der Ostertaube, die er für das Osterbäckchen ausgesucht hat, unterschiedlich intensiv geknetet werden und vier Stunden gehen, bevor sie im Ofen ausgebacken wird. Settele ist selbst schon ganz gespannt, hat er doch diesmal das Rezept nicht vorab ausprobiert. Nun, der „Backguru“ von Alptrip ist erfahren genug. Bei Setteles wird es mit Sicherheit keinen Friedenstauben-Eklat an Ostern geben.

NOCH FRAGEN?

Wer in der WhatsApp-Backgruppe mitmachen möchte, kann Jupp Settele kontaktieren, per E-Mail an juppsettele@yahoo.de oder telefonisch unter 0179 9941613. Wann an den Feiertagen gebacken wird, steht jedem frei.

ZUR SACHE

Legenden der Ostertaube

Die Colomba Pasquale ist ein traditionelles Gebäck in Italien und der Schweiz. Laut der Internet-Plattform Wissensforum Backwaren stammt die Ostertaube aus Mailand. Zwei Legenden gibt es um ihre Entstehung: Eine besagt, dass es im 6. Jahrhundert ein Wandermönch ablehnte, vom Lombardenkönig Agilulfo eine gebratene Taube am Karfreitag serviert zu bekommen – mit dem Hinweis auf das Fastengebot. Der beeindruckte und bekehrte König ordnete an, fortan zu Ostern nur noch Tauben aus Brotteig zu servieren. Eine andere Legende erzählt, dass während der Schlacht von Legnano nahe Mailand im 12. Jahrhundert den Lombarden-Truppen zwei Tauben am Himmel erschienen seien. Beflügelt von diesem göttlichen Beistand siegten sie im Kampf gegen Kaiser Friedrich I. Barbarossa. [doo]

Pressespiegel Q1 (1 von 4)

Wann ist ein Brot ein Brot?

Leitsätze geben die Antwort



Kichererbsen für Feines

Besondere Getreidearten wie Hafer, Dinkel und Emmer sind in und werden es auch in nächster Zeit bleiben“, Christian Faul, Vertriebsleiter Lebensmittelindustrie bei Getreideexperte Schöpfung Mühle, nennt nach der Messe Food Ingredients Europe (FIE) einen wichtigen Trend für die backende Branche. Dies hätten die vielen Gespräche am Stand gezeigt. Hafer als heimisches Superfood punkte nachweislich mit Vitaminen, Ballaststoffen und Eiweiß und sei insgesamt sehr positiv belegt. Überreicht war Faul allerdings von der starken Nachfrage nach glutenfreien Produkten: „Sicherheit ist das Thema immer präsent, aber die Häufigkeit war doch erstaunlich.“ (Siehe „3 Fragen an“ auf der nächsten Seite.)

Alljährlich fragt das Wissensforum Backwaren seine Mitglieder, was nach ihren Erfahrungen Trend ist, wird oder bleibt. Dieses

700
Stimmen wider
Hefen wurden
bislang in den Tei-
gen in der Seuer-
teig-Bibliothek
bestimmt.

Quelle: Proben



Jahr waren sich die Befragten einig: Vegan/Plant-based ist der wichtigste Impulsgeber. Und spiele damit auch hinein in die Themen Nachhaltigkeit, Gesundheit und Innovation („Update Backwaren Trend-Report 2023 – Megatrends und Subtrends der Branche“). Doch auch die Bereiche Digitalisierung und Effizienz werden als sehr wichtig wahrgenommen. Wobei diese durchaus ineinandergreifen, etwa bei Lieferketten, dem Thema Energiesparen oder Kostenoptimierung. Ein wichtiger Subtrend bleibt laut Backwaren-Trendreport der Genuss, hierbei geht es vor allem um traditionelle Gebäcke wie etwa den Kasekuchen.

Für die backende Industrie stellt der Trend zu pflanzenbasierten Feinbackwaren mitunter eine Herausforderung dar. Vor allem beim Gebäck passenden Ei-Ersatz, Geschmack, Textur und Mundgefühl sollen schließlich stimmen.

halten, wenn sie Backwaren herstellen, um
e Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Die ziemlich genau regeln, was drin sein muss und rötchen verkaufen möchten. Dabei geht es nicht ändern vielmehr darum, Qualitätsstandards f Täuschung zu vermeiden. Nicht zuletzt wird spraktiken geschützt.

„I, nicht nur für Brot und Brötchen. Zusammen sich dieses nun nicht als ein tatsächliches, dickes len kann, sondern eher als eine Sammlung, deren entlich werden (und zwar längst digital).

Abgeschlossen

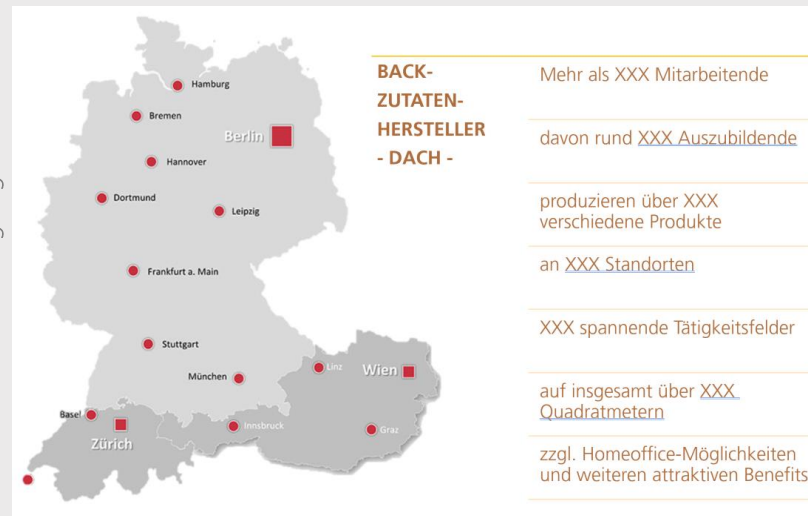
Blitzumfrage (1 von 1)

Laufzeit Blitzumfrage: 04.03. – 12.03. (abgebrochen)

Thema: Die Backzutaten-Branche als Arbeitgeber

Ziel: Positionierung der Branche als attraktiver Arbeitgeber

Ideen-Skizze Darstellung Ergebnisse



abgebrochen

Blog, Webseiten,
Podcast

Blogbeitrag

(1 von 4)

Thema: Zucker – Teil 1

VÖ: voraussichtlich April

Läuft

Podcast

(1 von 2)

Thema: Dinkel

VÖ: voraussichtlich April

Läuft

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)

Läuft

Ausblick Q2/2024

Themendienst (1)

Thema: Alles rund um Teige | VÖ: April

backwaren aktuell 01/2024

VÖ: April

Blogartikel (2)

Thema: Zucker Teil 1 & 2 | VÖ: April/Mai

Kurzmedung (1)

Thema: ET *backwaren aktuell* | VÖ: April

Ofenfrisch-Reihe (1)

Thema: Zucker Teil | VÖ: Juni

Treffen PR-Arbeitskreis

Termin: 18.04.

Pressemitteilung (1)

Thema: Vorstandswahlen | VÖ: Juni

Geschäftsberichte

WFB & BZV | VÖ: Juni

Podcast-Folge (1)

Thema: Dinkel | Aufzeichnung/VÖ: n.n.

OMV BZV/WFB

Termin: 11.06.

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