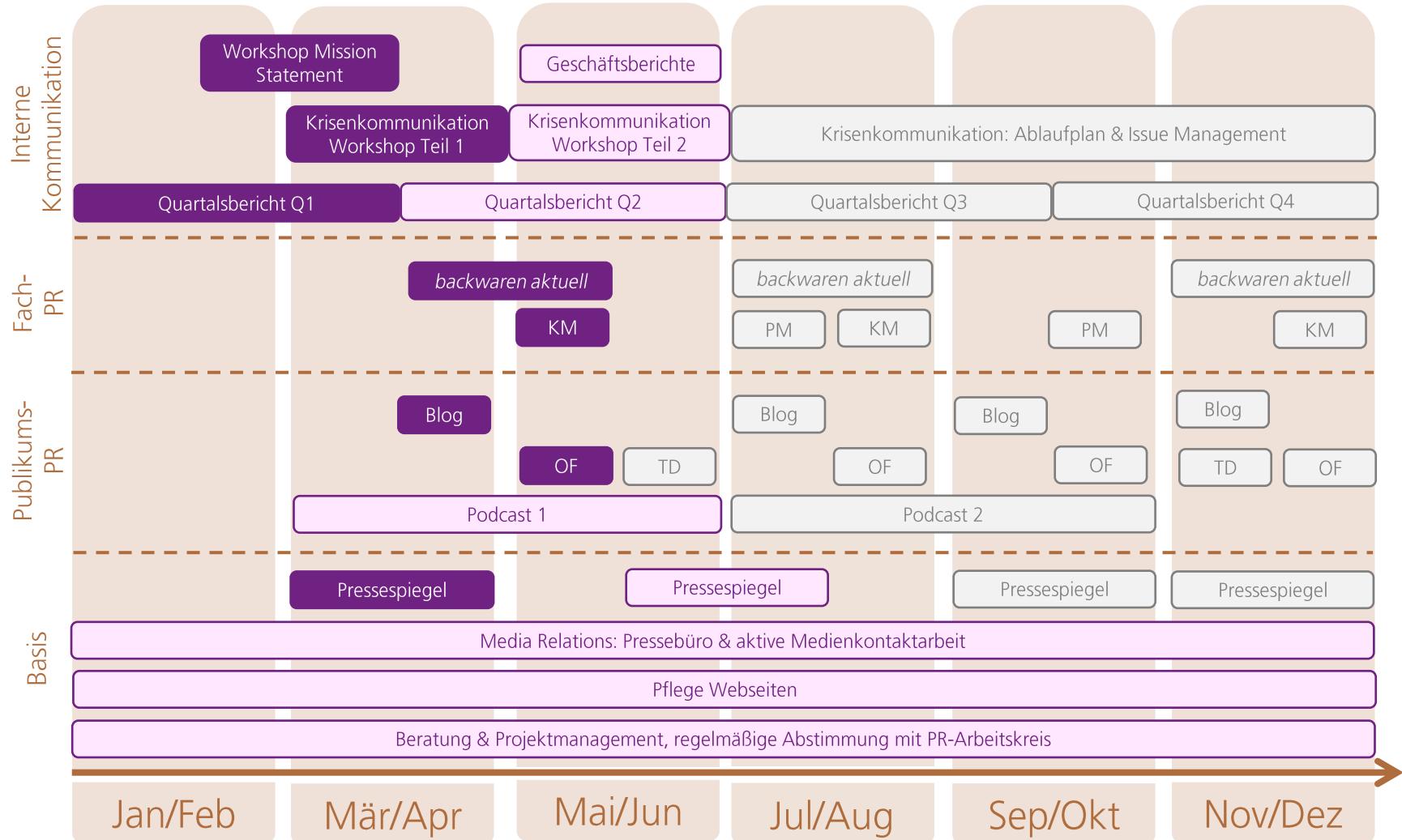


Wissensforum Backwaren e.V. Quartalsbericht Q1/2025

09. Mai 2025

Projekte 2025



Interne Kommunikation

Workshop Mission Statement

Präsenztreffen PR-Arbeitskreis

Ort: Berlin

Datum: 20.03.

Thema: Neues Mission
Statement Wissensforum
Backwaren e.V.

Status: abgeschlossen



Mission Statement

	Vorgabe BZV	Vorschlag PR-Arbeitskreis
VISION	Menschen/Verbraucher sind begeistert von nachhaltigen, gesunden und genussvollen Backwaren.	Menschen sind begeistert von Backwaren.
MISSION	Wir informieren und begeistern Verbraucher, Bäcker und Konditoren über Backwaren und deren Zutaten.	Wir informieren Verbraucher, Bäcker und Konditoren ganzheitlich über Backwaren und deren Zutaten.
	Damit leisten Backwaren einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für alle.	Backwaren leisten einen Beitrag zu einer genussvollen, nachhaltigen und gesunden Ernährung für alle.

Blog, Webseiten,
Podcast

Podcast-Folge 1

Thema: Brotsommelier

Gast: Martin Göttlich

Status: Vorbereitung,
Aufzeichnung und Schnitt
abgeschlossen, Freigabe
ausstehend



Pressespiegel

Veröffentlichungen

Gesamt: 58

Print: 57

Auflage: 845.180

Online: 1

Visits: 2.685.282

Anzeigenäquivalenzwert:

172.071 Euro

Mehr als Müsli: Haferflocken fürs Backen

Das gewisse Etwas für Brot, Brötchen oder Kekse

Kernig, zart oder löslich: Vor allem als Haferflocken kommt das Sommergetreide bei uns auf den Tisch. Rund vier Kilogramm Hafer werden in Deutschland pro Jahr konsumiert. Das vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) – und zwar hauptsächlich als Flocken.

Backen mit Hafer als Hauptzutat kann inschweizig sein. Das liegt daran, dass das Getreide kaum Gluten und nur ein geringes Gashaltevermögen hat. Brote mit zu viel Haferanteil sind daher laut **Wissenschaftsforum Backwaren** nicht so stabil oder auch zu teigig. Je nach Sorte kann sich auch ein bitter schmeckender Aroma entwickeln. Daher sind für Haferbrot oder -brötchen vom Bäcker auch "nur" mindestens 20 Prozent Haferflocken vorgeschrieben.

Wer mit Hafermehl backt, sollte es mit anderen Getreidemehlen, die Gluten enthalten, kombinieren, rät das Wissenschaftsforum. Als Zutat kann Hafer das Gebackene durchaus saftiger machen, etwa auch in süßen Rezepten wie Muffins oder Bananenbrot. An-

ders sieht es bei Feingebäck wie Cookies oder Keksen aus. Hier ist die Kleberqualität nicht so wichtig und der Haferanteil kann größer sein.

Grundsätzlich lassen sich auch die Fliegflocken nicht mit den Großblattflocken als auch zarte Kleinkleiblattflocken. Erstere sollten allerdings vor dem Einarbeiten etwa 30 bis maximal 60 Minuten bei rund 30 Grad Celsius aufquellen. Dann sind sie besser zu verarbeiten und trotzdem noch im Teig erkennbar.

Ideal sind die Flocken auch als knackige Topping, das beim Backen leichte Röstaromen entwickelt. Kombinieren kann man sie zum Beispiel mit Leinsamen und Sesam. Zum Bestreuen oder Wälzen eignen sich allerdings eher Kleinkleiblattflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großblattflocken können als Dekor zu trocken sein und fressen ab.



Hafer ist in Deutschland beliebt. Foto: dpa

Wissenschaftsforum Backwaren

Geschmack als zentrales Qualitätskriterium

Roggen ist beliebter als Weizen und Regionalität wichtiger als Bio: Das **Wissenschaftsforum Backwaren** hat Verbraucher:innen zu ihrem Einkauf in der Bäckerei befragt – und zum Teil überraschende Antworten erhalten.

DARAUF KOMMT ES BEIM BÄCKER AN:



W**orauf kommt es bei uns an, wenn sie beim Bäcker einkaufen gehen?** Welche Aspekte sind Ihnen am wichtigsten, was bedeutet für Sie Qualität? Welche Getreidearten bevorzugen Sie und was wünschen Sie sich für die Zukunft? Diese Fragen ist das **Wissenschaftsforum Backwaren** e.V. nachgegangen und hat YouGov (GfK) mit einer Umfrage beauftragt. Befragt wurden repräsentativ für die gesamte deutschsprachige Bevölkerung über 1.000 Männer und Frauen im Alter von 18–74 Jahren.

Brot schlägt Feingebäck

Wer **Backwaren** beim Blicker kauft, legt vor allem Wert auf Frische: 66 Prozent geben an, dass die Frische des **Gebäcks** für sie zu den wichtigsten Faktoren beim Einkauf in der Bäckerei gehört. Auf Platz zwei folgt freundliches Personal (39 %), auf Platz drei Qualität (36 %). Die Umfrage zeigt außerdem: Eine große Auswahl an Brötchen und

tigsten Qualitätskriterium an. Die genauen Zutaten sind hingegen nicht entscheidend, hieran macht kaum einer der Befragten die Qualität fest.

16

Brotgetreide vertragen und in (38 %) als bevorzugt dahin.

„Dass Roggen noch beliebter ist als Weizen, hat uns etwas überrascht“, kommentiert **Christof Grone**, Geschäftsführer des **Wissenschaftsforums Backwaren e.V.** Aus-

"Pumpernickel": Daher stammt der skurrile Name des Brotes

Pumpernickel ist ein Brot mit langer Tradition, das nicht nur durch seinen kräftigen Geschmack, sondern auch durch seinen ungewöhnlichen Namen bekannt ist. Doch wie kam das Name?

Haferflocken zum Backen verwenden

Die Flocken können selbst gebackenem Brot, Brötchen oder Keksen das gewisse Etwas geben

Kernig, zart oder löslich: Vor allem als Haferflocken kommt das Sommergetreide bei uns auf den Tisch. Rund vier Kilogramm Hafer werden in Deutschland pro Jahr konsumiert. Das vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) – und zwar hauptsächlich als Flocken.

Backen mit Hafer als Hauptzutat kann schwierig sein. Das liegt daran, dass das Getreide kaum Gluten und nur ein geringes Gashaltevermögen hat. Brote mit zu viel Haferantell sind daher laut **Wissenschaftsforum Backwaren** nicht so stabil oder auch zu teigig. Je nach Sorte kann sich auch ein bitter schmeckender Aroma entwickeln. Daher sind für Haferbrot oder -brötchen vom Bäcker auch "nur" mindestens 20 Prozent Haferflocken vorgeschrieben.



Hafer ist in Deutschland besonders beliebt: Als Flocken eignet er sich als Backzutat oder Topping besonders gut. Foto: Warnecke, dpa

Grundsätzlich lassen sich die Flocken gut verbacken, sowohl kernige Großblattflocken als auch zarte Kleinkleiblattflocken. Großblattflocken sollten allerdings vor dem Einarbeiten etwa 30 bis maximal 60 Minuten bei rund 30 Grad aufquellen. Dann sind sie besser zu verarbeiten und trotzdem noch im Teig erkennbar.

Ideal sind die Flocken auch als knackiges Topping, das beim Backen leichte Röstaromen entwickelt. Kombinieren kann man sie zum Beispiel mit Leinsamen und Sesam. Zum Bestreuen oder Wälzen eignen sich allerdings eher Kleinkleiblattflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großblattflocken können als Dekor zu trocken sein und fallen schneller ab.

Ausblick Q2/2025

Q2/2025

- backwaren aktuell 01/2025
- Kurzmeldung
- Blogbeitrag Ballaststoffe
- Ofenfrisch-Versand
- Podcast-Folge 1
- Krisenkommunikation
Workshop Teil 1&2
- Geschäftsberichte
- Mitgliederversammlung





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