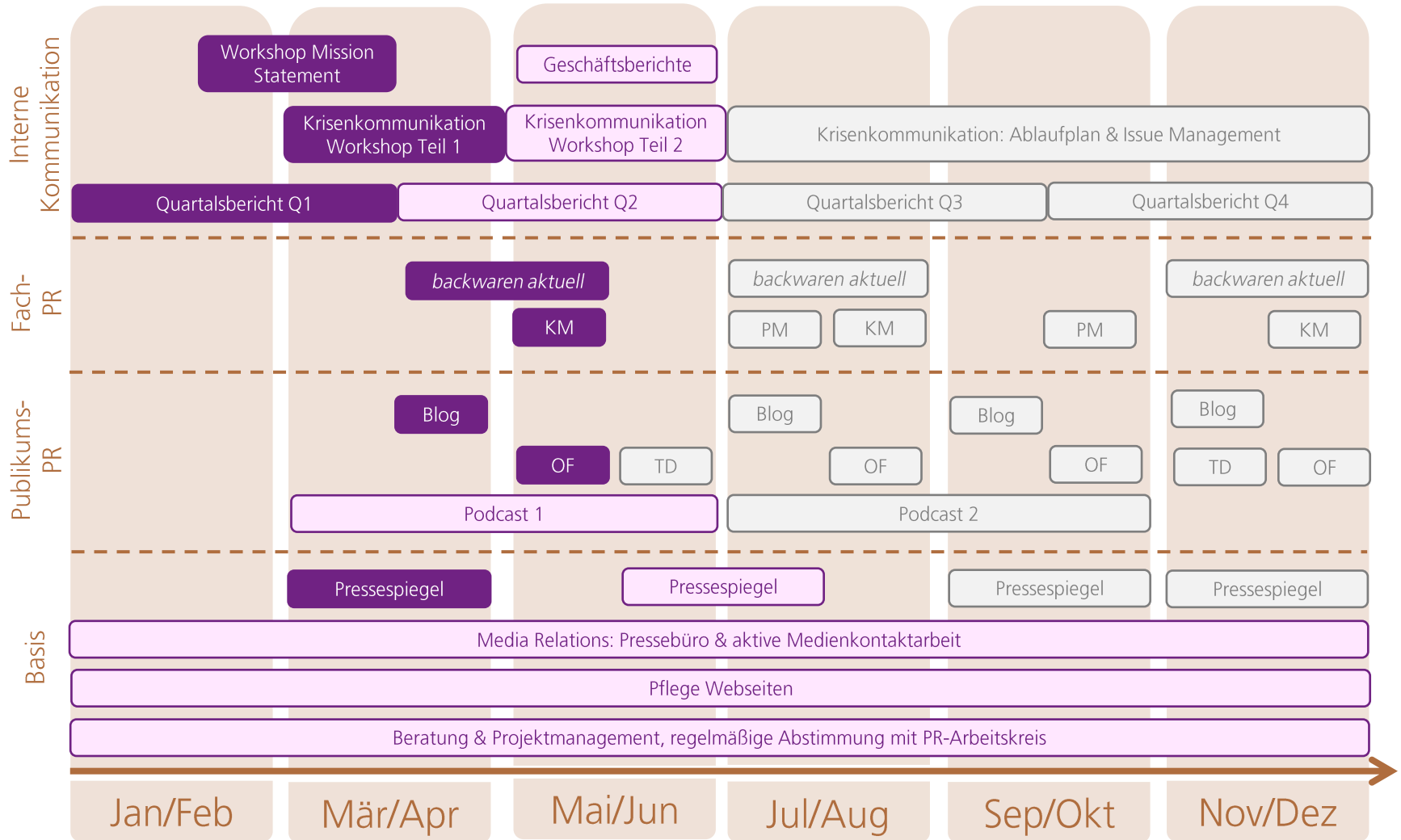


# Wissenforum Backwaren e.V. Quartalsbericht Q1/2025

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

**K**ernig, zart oder löslich: Vor allem als Haferflocken kommt das Sommergetreide bei uns auf den Tisch. Rund vier Kilogramm Hafer verbraucht ein Durchschnittsdeutscher pro Jahr, heißt es vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) - und zwar hauptsächlich als Flocken.

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

Wer mit Hafermehl backt, sollte es mit anderen Getreidemehlen, die Gluten enthalten, kombinieren, rät das Wissensforum. Als Zutat kann Hafer das Gebäckene 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 Flocken gut verbacken, sowohl kernige Großblatflocken als auch zarte Kleinblatflocke. 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 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 Kleinblatflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großblatflocken können als Dekor zu trocken sein und fallen schneller ab.



Hafer ist in Deutschland beliebt. FOTO: DPA

## "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 Namen?**

## 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 Kilo Hafer verbraucht ein Durchschnittsdeutscher pro Jahr, heißt es 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 Haferanteil sind daher laut **Wissensforum Backwaren** nicht so stabil oder auch zu teigig. Je nach Sorte kann sich auch ein bitter-schmeckendes Aroma entwickeln. Daher sind für Haferbrot oder -brötchen vom Bäcker auch „nur“ mindestens 20 Prozent Haferzeugnisse vorgeschrieben.



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

Rezepten wie Muffins oder Bananenbrot. Anders 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 Flocken gut verbacken, sowohl kernige Großblatflocken als auch zarte Kleinblatflocken. Großblatflocken 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 Kleinblatflocken, weil sie besser an der Kruste haften. Großblatflocken können als Dekor zu trocken sein und fallen schneller ab.

mag

### Wissensforum Backwaren

## Geschmack als zentrales Qualitätskriterium

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

**W**orauf kommt es Kundinnen und Kunden besonders 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? Diesen Fragen ist das **Wissensforum Backwaren** e.V. nachgegangen und hat YouGov (dK) 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 **Bäcker** 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 freundliches Aussehen (36 %). Die Umfrage zeigt außerdem: Eine große Auswahl an Brötchen und

### DARAUF KOMMT ES BEIM BÄCKER AN:



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

10  
Brotgetreide  
verrinnen und  
en (38 %) als  
zu bevorzu-  
dahinter.

„Dass Roggen noch beliebter ist als Weizen, hat uns etwas überrascht“, kommentiert **Christof Cronig**, Geschäftsführer des **Wissensforum Backwaren e.V.** „Das



# 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](mailto:info@kommunikationpur.com)