

Kommunikation WFB 2020 Quartalsreporting Q2

München, 15.07.2020

PR Fach- & Publikumspresse Q2/2020

Umgesetzte Basismaßnahmen

Beratung & Projektmanagement (laufend)

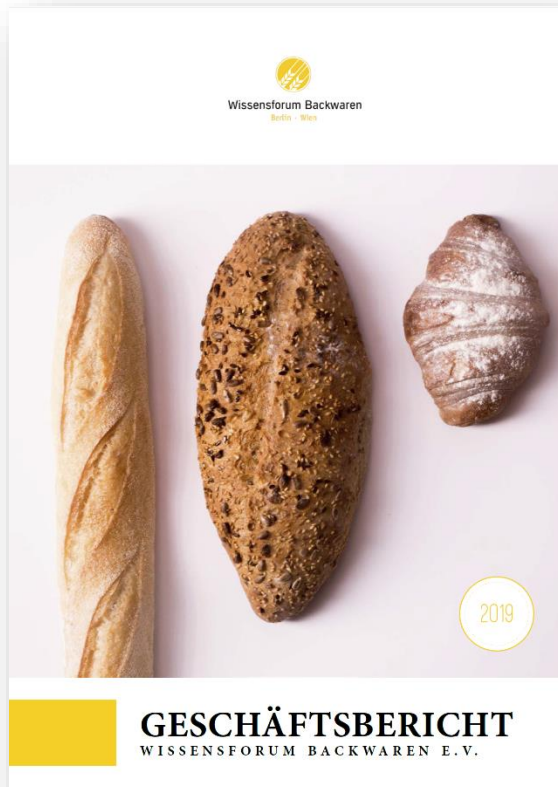


Beratung & Projektmanagement

- ✓ Management Gesamtkonzept sowie kontinuierliche Markt- und Medienbeobachtung, inkl. Weitergabe relevanter Infos
- ✓ Relaunch Geschäftsbericht
- ✓ Vorstellung PR-Aktivitäten im Rahmen der OMV am 23.09.
- Sammlung/Erstellung FAQ (in Arbeit)
- ✓ Erstellung Quartalsbericht Q2

PR Fach- & Publikumspresses Q2/2020

Relaunch Geschäftsbericht



Pressebüro & Medienkontaktarbeit (laufend)



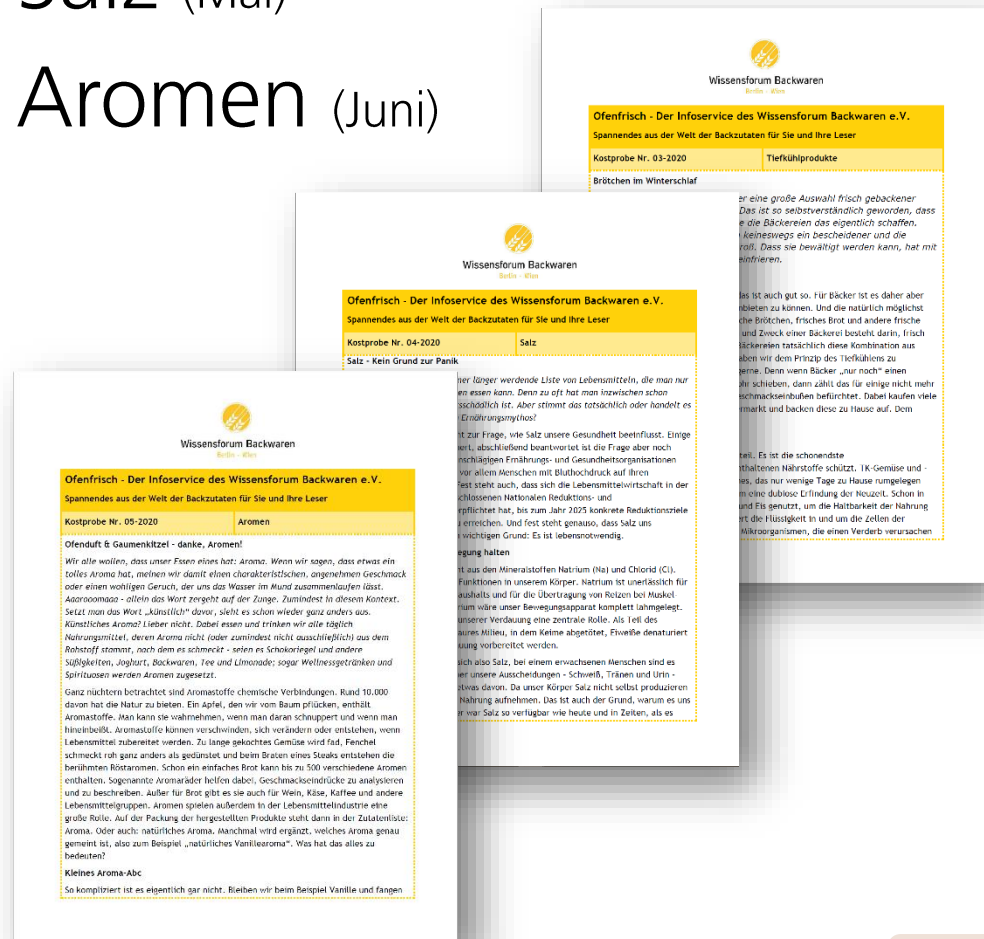
Pressebüro & Medienkontaktarbeit

- Fortführung „Ofenfrisch“-Reihe (3)
- BÄKO-Kolumne mit Christof Crone (1)
- Zweitverwertung Artikel *backwaren aktuell* (1)
- Koordination und Bearbeitung von Presseanfragen (3) sowie Erstellung Themenplan und entsprechender Informationsaussand (laufend)

Ofenfrisch

Ofenfrisch – der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V. versendet monatlich Informationen zu aktuellen Themen aus der Welt der Backzutaten. Unterhaltsam aufbereitet werden verschiedene Aspekte beleuchtet und gängige Mythen aufgeklärt.

- Tiefkühlprodukte (April)
- Salz (Mai)
- Aromen (Juni)



BÄKO-Kolumne

Die Kolumne mit Christof Crone wird 2020 vier Mal im BÄKO-magazin erscheinen. Inhalte sind lebensmittelrechtliche Themen. In der ersten Kolumne ging es um Dinkel-Kennzeichnung. Sie erschien in der Ausgabe 03/20 des BÄKO-magazin. Im zweiten Quartal haben wir den **Nutri-Score** aufgegriffen. Der Beitrag erschien in der Ausgabe 06/20.

Nutri-Score kurz erläutert

Lange wurde diskutiert, welches Nährwertkennzeichnungssystem am geeignetsten ist, um Verbraucher bei einer bewussteren Lebensmittel- und Getränkeauswahl zu unterstützen. Im Herbst 2019 fiel die Entscheidung auf den Nutri-Score, ein freiwilliges System französischen Ursprungs, mit dessen Hilfe Verbraucher durch eine fünfstufige und farbig hinterlegte Buchstabenskala auf einen Blick die Nährwertqualität eines Lebensmittels erkennen können. Die Kennzeichnung soll den Vergleich von Produkten derselben Kategorie vereinfachen. Grundsätzlich können demnächst alle Lebensmittel inklusive Getränke mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden. Mit einem Inkrafttreten der Verordnung ist im Herbst 2020 zu rechnen. Für Bäckereibetriebe steht nun die Frage im Raum, ob der Nutri-Score auch für lose Waren gelten soll bzw. ob eine freiwillige Kennzeichnung sinnvoll ist. Meiner Auffassung nach ist das Bewertungssystem in erster Linie für verpackte Produkte entwickelt worden und die Umsetzung für kleine Betriebe wie Bäckereien schwierig. Denn die Vergabe des „Scores“ beruht auf einem komplexen Algorithmus, der ungünstige und positive Nährwerteigenschaften mit Punkten bewertet und beide miteinander verrechnet. Ungünstige Eigenschaften erhöhen den Score, positive senken ihn. Bevor sich ein Unternehmen für die Einführung des Nutri-Scores entscheidet, gilt es, entsprechende Berechnungen anzustellen, auch wenn die finale Bewertung derzeit durch die französischen Gesundheitsbehörden erfolgt. Hinzu kommt noch: Wenn der Betrieb ihn einführt, müssen künftig alle Produkte im Sortiment gekennzeichnet werden.

Auf europäischer Ebene wird derzeit über eine einheitliche Regelung der Nährwertkennzeichnung gesprochen. Neben der rechtssicheren Verwendung in allen Mitgliedstaaten sollen Anpassungen der Berechnungsgrundlage von unabhängigen Wissenschaftlern diskutiert werden, um Widersprüche zu gängigen Ernährungsempfehlungen aufzulösen. Aktuell liegen alle Rechte in Bezug auf den Nutri-Score bei der französischen Gesundheitsbehörde Santé Publique France, deren markenrechtlich geschützte Kollektivmarke er ist. Nur sie kann entscheiden, welche Anliegen berücksichtigt werden und welche nicht. Der Lebensmittelverband Deutschland (LMV) fordert, dass die Modellhoheit an eine übergeordnete europäische Institution abgegeben werden soll, um sämtliche europäische Ernährungsgewohnheiten abzubilden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie weitere europäische Mitgliedstaaten haben diese Forderung bei einem ersten Treffen zum Nutri-Score bereits diskutiert. Weitere Ergebnisse und konkrete Maßnahmen werden im Lauf des Jahres erwartet.

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

Zweitverwertung backwaren aktuell

In Der Lebensmittelbrief -
ernährung aktuell konnten
Artikel aus der *backwaren
aktuell* zweitverwertet werden.
Der Lebensmittelbrief ist das
Fachmagazin des Lebensmittel-
informationsdienstes für die
Nahrungsmittelindustrie sowie
deren Zulieferer. Die von uns
beigesteuerten Artikel zum
Thema Backmittel sowie Malze
sind in der Juniausgabe
erscheinen, der für Oktober
geplante Artikel zum Thema
Vakuumkühlung wurde in Q2
abgestimmt und freigegeben.

TECHNOLOGIE

LEBENS-
MITTEL-BRIEF

Die Vakuumkühlung

Vorteile für die Backbranche

Editor B. Springer, Bismarcker Backen-Konditor, ist CEO der Vito AG und leitet Vertrieb und Marketing.

Seit mehr als 50 Jahren wird die Vakuum-
technologie zur Kühlung von Backwaren in
der Industrie eingesetzt. Jedoch ist das
Verfahren der Vakuumkühlung in der Back-
branche bisher wenig verbreitet. Für die
erfolgreiche Anwendung ist eine gänzlich
liche Betrachtung der Prozesse erforder-
lich. Vakuumpumpen der neuesten Genera-
tion können den hohen Ansprüchen der
Backwarenhersteller am besten entgegen-

Der Begriff des Vakuums bezeichnet einen
luftgefüllten Raum, der einen Druck unter
halb des Normaldruckes hat. Die Vakuum-
kühlung funktioniert nach dem Prinzip der
Vakuumentdichtung. Bei diesem physikal-
ischen Verfahren verdunstet beim Absinken
des Luftdruckes das Wasser im Gebäck bei
niedriger Temperatur. Der Effekt ist, dass
dem Gebäck bei einer Temperatur Wasser
und damit Wärme entzogen wird. Dies führt
beim Gebäck zu einer Ausdehnung von innen.
In der Backwarenherstellung wird die Kü-
lung der Vakuumkühlung dadurch erreicht,
dass die Backwaren heiß abgekühlt werden
– direkt nach dem Herauskommen aus dem
Ofen. Die Backwaren werden in die Vakuum-
kühlung hineingehoben und sofort nach
dem luftdichten Verschluss der Tür wird die
Pumpe des Luftdruck in der Kammer,



Ohne Vakuumkühlung Mit Vakuumkühlung

Abb. 1: Vergleich eines Panderbrotens mit und ohne Vakuumkühlung.

Quelle: B. Springer

sozusam Luft und Wasserdampf entfernt wer-
den. Damit kühlt sich die Backware in Innen-
ren sehr schnell ab. Nach Erreichen des
gewünschten Luftdruckes von ca. 0,5 mBar
oder sogar tiefer, wird die Kammer mit
gefilterter Luft gefüllt und die Tür öffnet
sich. Danach ist im Inneren der Backwaren eine
Temperatur von ca. 35 °C erreicht und die

Kruste und Krume sind stabilisiert (Abb. 1
und 3).

**Vorteile für den
betriebsbezogenen Einsatz**

Die Vorteile der Vakuumkühlung sind sehr
vielfältig und auch wirtschaftlich für Betriebe
der Backbranche sehr interessant. Der her-
ausragende Vorteil der Vakuumkühlung be-
steht darin, dass es eine effiziente Methode
ist, um Gebäck sehr schnell herunter zu
kühlen. Das Verfahren findet Anwendung bei
einem Vielzahl an Gebäck und reicht dabei
von Brot und Brötchen über Croissants und
Pumpernickel bis hin zu Laugengebäck. Auf der
wirtschaftlichen Seite sind Vorteile hinsicht-
lich Lagerung, Logistik, Personal und Aufwand
herauszuheben. Durch die schnelle Abküh-
lung wird deutlich weniger Platz zum Abküh-
len benötigt, was auch die benötigten Lager-
flächen vor dem Kommissionieren reduziert.
Die Produkte sind – bei direktem Versand –
durch die erhöhte Krustenfestigkeit saftiger
und erhalten somit ihre Frische deutlich länger.
Mit der Vakuumkühlung können die Ver-
kaufsfähigkeit der Backwaren mit viel oder
fertig gebackenen Backwaren beliefert wer-



Abb. 2: Ein Arbeiter der Vakuumkühlung der Backwaren.



Quelle: B. Springer

TECHNOLOGIE

LEBENS-
MITTEL-BRIEF

Die Vakuumkühlung

Vorteile für die Backbranche

Editor B. Springer, Bismarcker Backen-Konditor, ist CEO der Vito AG und leitet Vertrieb und Marketing.

den. Dies werden vor Ort im Fachgeschäft
innerhalb von Minuten fertig gebacken – und
können dem Kunden dann noch warm ver-
kauft werden. Dieser Verkaufsvorteil lässt
sich auch auf die Belieferung von Hotels
übertragen. Insgesamt bietet die Backum-
peter in der Backkette.

**Vakuumpumpen
der neuesten Generation**

In jüngerer Zeit konnten bezüglich der Vakuum-
anlagen technologische Fortschritte er-
reicht werden (Abb. 2 und 3). Mittels einer
optimierten Verfahrensweise wurde das Anwen-
dungsspektrum erweitert. Die Vakuumpum-
pen der 3. Generation verringern bei den

Backwaren den Verlust von Wasser und
Aromastoffen. Deshalb sind die Anlagen
nun auch für voluminöse Gebäckstücke ge-
eignet und bieten auch weitere Vorteile, wie
beispielsweise, dass sich das Salz bei be-
gehrten Laugengebäcken beim Aufbacken
nicht auflöst.

**Anpassung des gesamten
Herstellungsprozesses**

Die richtige Anwendung der Vakuumtech-
nologie ist für den Erfolg essenziell. Dabei ist zu
betonen, dass der gesamte Herstellungs-
prozess produktionsindividuell betrachtet und angepasst
werden muss. Nur dann ist eine optimale
Qualitätssteigerung möglich. Die stärke-

Pumpen, die bei der Vakuumtechnologie An-
wendung finden, müssen große Mengen an
Luft und verdunstende Wasser aus der Kam-
mer herausziehen. Dabei können dem Pro-
dukt auch Aromastoffe und Wasser entzogen
werden. Aus diesem Grund ist es notwendig,
die Teile mit besserer Aromo- und Wasser-
bindung auszustatten. Dies kann beispiel-
weise durch die Verwendung von Vito- und
Sauertrugen geschehen. Gleichzeitig macht
dieser Punkt deutlich, dass neben der fort-
schrittlichen Vakuumtechnologie auch das
Kreuzkochen des Backwarenhandwerks einwan-
deln betrachtet werden muss.

Zusammenfassung

Die vorstehenden Ausführungen zeigen, dass
bei der Einführung der Vakuumtechnologie
ein Transformationsprozess benötigt. Stan-
dardisierungen und Abläufe durchlaufen
werden müssen, um die Vorteile der Techno-
logie zu nutzen. Die Vakuumkühlung bietet
dabei Chancen für das Backwarenhandwerk
und die Backwarenindustrie und ermöglicht viel-
fältige Verbesserungsmöglichkeiten. Hoher
und gleichzeitiger Qualität sowie geringen
Kosten. Für den Erfolg wird die Beherr-
schung der traditionellen und handwerk-
lichen Backkunst vorausgesetzt. Die Qualität
des Produktes muss dabei bereits vor dem
Einsatz der Vakuumtechnologie einwandfrei
sein. Nur dann macht die Integration des Pro-
zesses Sinn. Eine gute Grundlage für den
Einsatz der Vakuumtechnologie ist, dass in
Rezepten der Backwarenindustrie werden
mehrere kleine Lager-Reserven und lange
Lagerzeiten Anwendung finden sowie Vito-
und Sauertrüge eingesetzt werden.



Ohne Vakuumkühlung Mit Vakuumkühlung

Abb. 3: Vergleich eines Croissants mit und ohne Vakuumkühlung.

Quelle: B. Springer

kommunikation.pur

10

Pressebüro & AMKA

Im **Pressebüro** gab es eine Anfrage der Check Up Back.Business zu bearbeiten. Hier ging es um ein Interview mit C. Crone zur aktuellen Lage. Ein entsprechender Text wurde erstellt, abgestimmt und dem Medium zur Verfügung gestellt.

Im Rahmen der **aktiven Medienkontaktarbeit** wurde ein Themenplan erstellt, auf dessen Basis weiterhin vor allem Publikumsmedien geeignete Texte zugesendet wurden.

WFB --- Medienstatus und Themenplan 2020

Datum	Presseanfrage	Medienkontakt	Medium	Anfrage Nr.	Themenbereich	AS	ET	Ansprechpartner	Aufgabe	Aktus
13.01.	x		Der Lebensmittel- Brief Ernährung aktuell					Oregor Simon, gregor.simon@alphapublic.de	redaktionelle Partnerschaft	28.01. Kontaktaufnahme und Vereinbarung von VO von zwei Artikeln in der Januar- und Februar- Ausgabe (Backmittel & Mägen) und einem in der Oktober- Ausgabe (Vakanzierung) (ff)
24.01.	x		RFF REAL FICTION FILMVERLEH					Henri Kiersten, public@realfictionfilm.de	Kooperationsmöglichkeiten zum Dokumentarfilm "Brot"	27.01. Mail an M. Brocker, dass Kooperation nicht sinnvoll und Absage nicht notwendig, da schonbar ein Rundschreiben (ff)
14.02.	x		Dr. Neumaier Verlag, Landhandel & Mägen					Thomas Thielau, media@neumaier-verlag.de	Kooperationsmöglichkeiten zum Dokumentarfilm "Brot"	18.02. Artikel aus Layout-Debit in Word übertragen und per Mail an K. (ff) geschickt (ff)
26.03.	x		Check Up Back.Business					Paula Bensch, reitsch@back.business	Umfrage unter Herstellern und Zulieferern der Backer-Branche, wie sie auf die Corona-Krise reagieren	03.03. Abgestimmte Antworten geschickt (ff)
02.04.	x		DRZ Magazin					Benedikt Falz, bnf@backmittel.de	Stellensuche aus der Branche zum Thema Corona	07.04. Abgestimmte Statements geschickt
	x		KOCCA			21.04.	15.05.			
	x		Allgemeine Backerzeitung		Rezepte, Backzutaten, Backrezepte und Backzutaten	27.05.	06.06.			
	x		backintern		Backzutaten	25.05.	23.06.			
	x		Backzutaten 1. Rohstoffe & Ernährungstrends Backzutaten 2. Backmittel und Convenience			04.08.	25.08.			
Publikumspreise										
			Digitalo woman		Backen mit Erdbeeren	18.02.	01.04.	Digitalo 1 haben digitalo@gu.de		18.02. Mail an Herrn Hacker mit Dokument "Wissen Backzutaten" Thema Hele
		x	Falstaff Deutschland		Kulinarik, Brokultur - die besten Backen in D.A.C.H.	19.02.	18.03.	Herbert Hacker redaktion@falstaff.at		18.02. Mail an Herrn Profitorum mit Dokument "Wissen Backzutaten" Thema Hele
18.02.	x		TV direkt		Ordern mit Genuss: Backen zu Ostern / Schokoladen & Co. Leckereien für das Osterfest	25.02.	02.04.	Carsten Profitorum kontakt@tvdirekt.de		18.02. Mail an Herrn Profitorum mit Dokument "Wissen Backzutaten" Thema Hele
18.02.	x		TV digital		Ordern mit Genuss: Backen zu Ostern / Schokoladen & Co. Leckereien für das Osterfest	25.02.	02.04.	Christian Hoffmann ledigall-lerserservice@funke-zeitschriften.de		18.02. Mail an Herrn Hoffmann mit Dokument "Wissen Backzutaten" Thema Hele

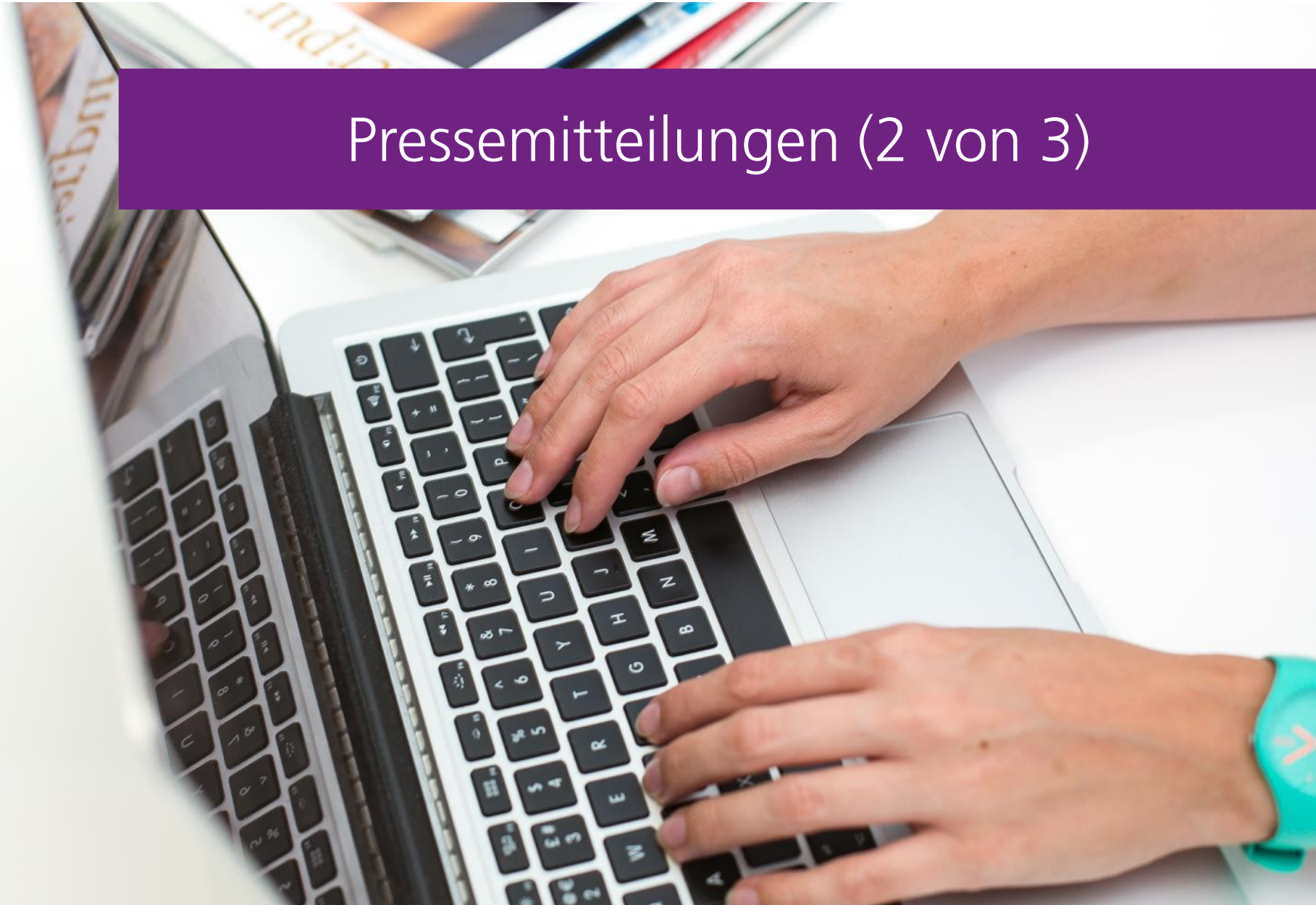
Erstellt von kommunikation.pur GmbH, München

kommunikation.pur

PR Fachpresse Q2/2020

Umgesetzte Maßnahmen

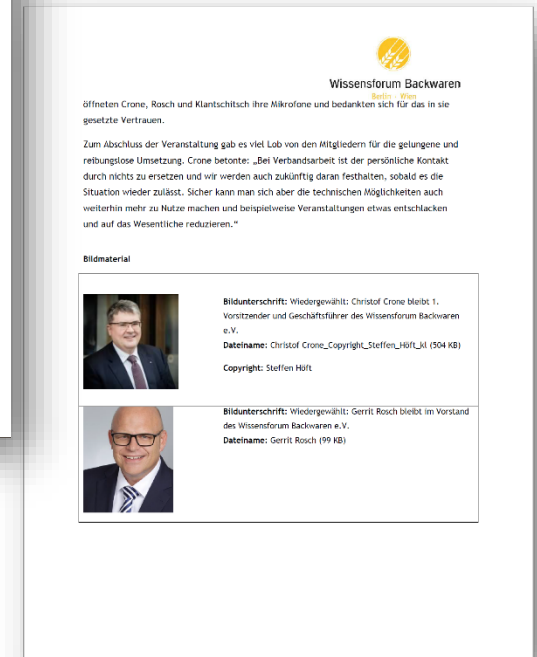
Pressemitteilungen (2 von 3)



PM zur OMV

Erstellung einer Pressemitteilung zur Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren e.V. und personalisierter Versand an die Fachpresse am 25.06.

Zusätzlich Versand von zwei Pressemitteilungen im Auftrag des BZV (OMV BZV und Wahl eines neuen Vorstandsmitglieds).



Blitzumfrage (1 von 1)



Blitzumfrage

Die Blitzumfrage wurde abgeschlossen und ausgewertet. Insgesamt konnten die Angaben von **19 Teilnehmern** berücksichtigt werden, **14 Mitgliedsunternehmen** waren vertreten.

Die Ergebnisse werden im Rahmen des Fachmedientalks vorgestellt. Der Fachmedientalk wird in diesem Jahr online stattfinden, der Termin steht noch nicht fest.

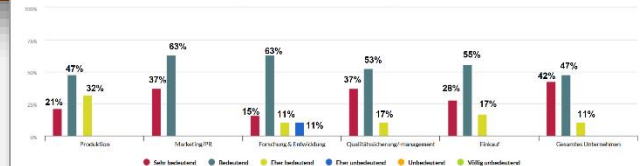
Ergebnisse der Umfrage

„Digitalisierung der Backbranche: zwischen Tradition und Moderne. Wo stehen wir? Was ist von Bedeutung?“



1. Digitalisierung allgemein

Welche Rolle spielt das Thema Digitalisierung in Ihrem Unternehmen?



4. Fachmedien

Welchen Stellenwert haben Print-Ausgaben heutzutage?

„Die Digitalausgaben der Verlage werden immer wichtiger und werden immer häufiger genutzt.“

„Haben für vertiefende Informationen durchaus noch Ihre Berechtigung“

„Stellenwert schrumpft“

„Noch relevant, jedoch abnehmend“
„Noch nicht ganz wegzudenken vor allem für kleinere Betriebe“
„Sind noch die Basis der Kommunikation“

„Online Medien wachsen in der Bedeutung und in der Gunst der Zielgruppe. Dadurch verändert sich auch die relative Bedeutung der Print - Ausgaben.“

„Nach wie vor sehr wichtig, da komplexe Inhalte zu Fachthemen eher im Printbereich möglich sind.“

„Print-Ausgaben haben meines Erachtens immer noch einen hohen Stellenwert, jedoch rückläufig. Gedruckte Fachartikel bzw. Rezepturen können immer noch von allen Mitarbeitern in den Pausenräumen „nebenbei“ gelesen werden.“

„Geringe Bedeutung“



Mitgliedschaften (3)



Beiträge für VDOe & VFED

Die nächsten Beiträge für die VDOePosition und die VFEDaktuell wurden erstellt, abgestimmt, freigegeben und liegen beim jeweiligen Verband. Die VÖs erfolgen in Q3/Q4.

Der VDOe wird dieses Jahr nur zwei Ausgaben herausbringen, statt wie geplant drei. Ein Ersatz für die entfallende VÖ wird gerade geklärt.



backwaren aktuell (1 von 3)



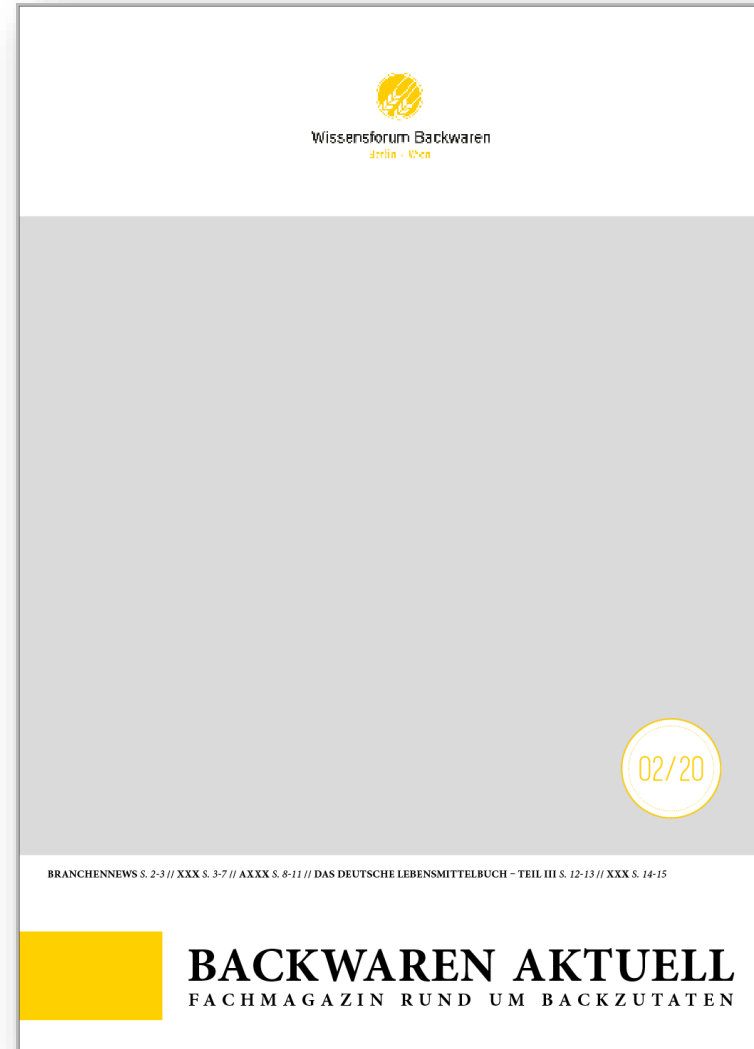
BRANCHENNEWS S. 2-3 // KOALITIONSVERTRAG UND ERNÄHRUNGSPOLITIK: WELCHE POLITISCHEN ZIELE VERFOLGT DIE NEUE BUNDESREGIERUNG? S. 4-7 // GÄRAKTIVE VOLLSAUERTEIGE IM VERGLEICH ZU AUSGESÄURTEN SAUERTEIGEN S. 8-13 // DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH – TEIL III S. 14-15 // NEUE DLG-STUDIE 2018: REDUKTION VON ZUCKER, FETT UND SALZ S. 16-19



DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG: EIN KONZEPT BAHT SICH DEN WEG S. 04-07 // BROT: DEM PHÄNOMEN AUF DER SPUR S. 08-11 // DEKORE: GESCHMACK MIT GLANZ & GLITZER S. 12-13 // DINKELBACKWAREN IN TOP-QUALITÄT – ECHTE HERAUSFORDERUNG VOM FELD BIS ZUM OFEN S. 14-15 //

backwaren aktuell 02/20

Ausgabe 02/2020 ist in Arbeit,
Artikel sind lektoriert und
befinden sich in der Layout-
Phase. Erscheinungstermin ist
im August.



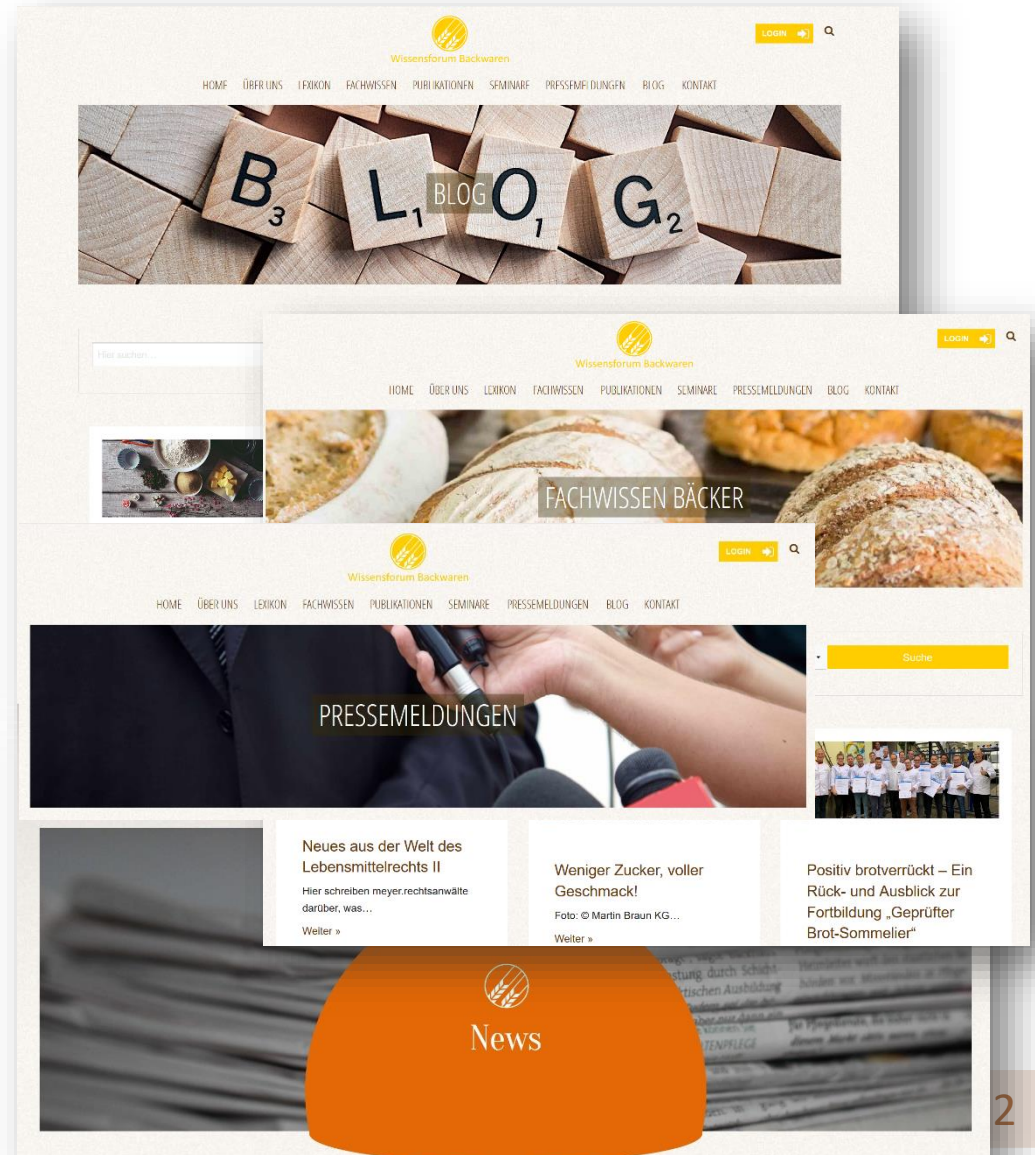
Pflege Webseiten (laufend)



Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die sich für Backzutaten und Backmittel interessieren.

wissensforum-
backwaren.de;
backzutatenverband.de

Einpflegen von Artikeln aus
der *backwaren aktuell*,
Blogbeiträgen, Presse-
mitteilungen und aktuellen
Veranstaltungen auf
www.wissensforum-
backwaren.de und
www.backzutatenverband.de



PR Publikumspressse Q2/2020

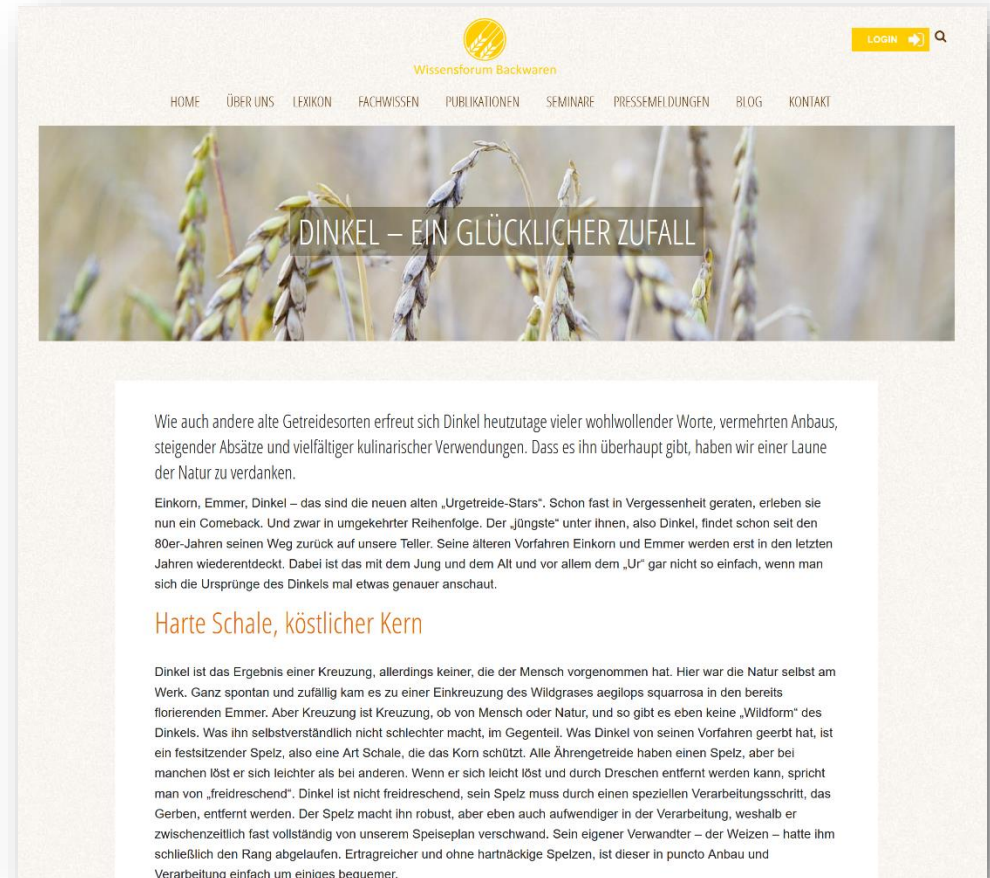
Umgesetzte Maßnahmen

Blogbeiträge (2 von 5)



Dinkel

Erstellung und Abstimmung
Text zum Thema Dinkel,
Veröffentlichung auf
www.wissensforum-backwaren.de im Mai

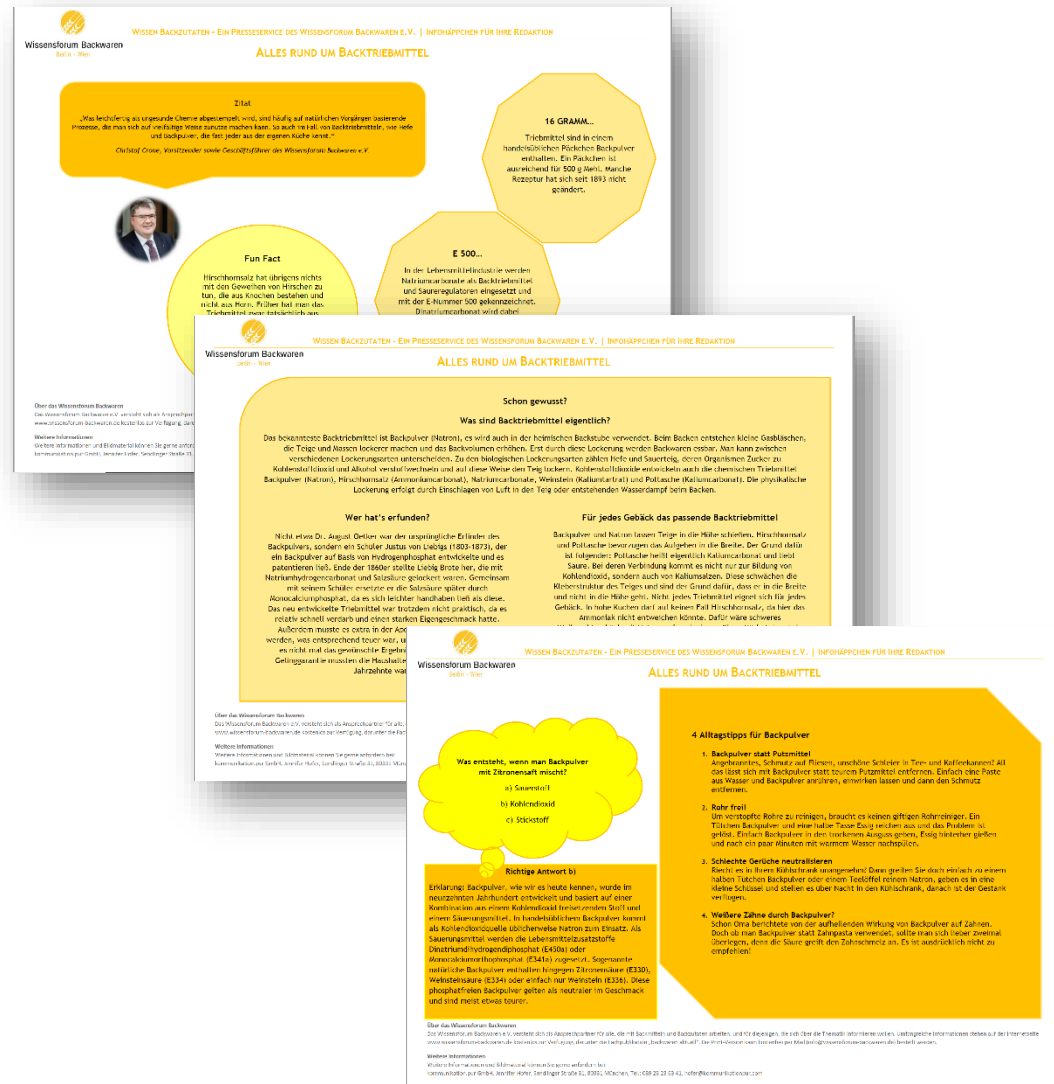


Presseservice "Wissen Backzutaten" (2 von 4)



Alles rund um Backtriebmittel

Mit dem Presseservice „Wissen Backzutaten“ werden Redaktionen der Publikumspressse mit wissenswerten, lustigen und manchmal auch skurrilen Infohäppchen zu Themen aus der Welt der Backzutaten bestückt. Im zweiten Quartal haben wir das Thema Backtriebmittel aufgegriffen, der Aussand erfolgte am 17.06..



Veröffentlichungen in Fach- und Publikumspresse 1. HJ 2020

Wer hat was berichtet?

Pressespiegel (2 von 4)



Pressespiegel, qualitativ & quantitativ

- ✓ Buchung Medienausschittendienst
- ✓ Quantitative und qualitative Auswertung der Veröffentlichungen in Form einer Evaluationstabelle
- ✓ Erstellen und Versand eines regelmäßigen digitalen Pressespiegels pro Quartal

Pressespiegel 1. HJ 2020

Print

- 40 Veröffentlichungen
- 24 mit Bild
- Verbreitung: 9.026.825

Online

- 77 Veröffentlichungen
- 71 mit Bild
- Verbreitung: 31.565.950

Zum Vergleich
die Zahlen
von 2019
(ganzes Jahr)

Pressespiegel 2019

Print

- 22 Veröffentlichungen
- 9 mit Bild
- Verbreitung: 287.215

Online

- 13 Veröffentlichungen
- 3 mit Bild
- Verbreitung: 24.257

Pressespiegel

Durch die aktive Medienkontaktarbeit („Ofenfrisch“ und „Wissen Backzutaten“) wurden zahlreiche Veröffentlichungen in der Publikumspresse erreicht. Insgesamt sind es bereits im ersten Halbjahr **108 VÖs** mit einer verbreiteten **Auflage von fast 10.000.000** und **über 30.000.000 page visits**. So konnte das Wissensforum Backwaren e.V. als glaubwürdiger Experte präsentiert und auch der Nutzen der Produkte aufgezeigt werden.

CHRISTOF CRONE, GESCHÄFTSFÜHRER BACKZUTATENVERBAND UND WISSENSFORUM BACKWAREN

„Im Moment ist vor allem Geduld gefragt. Meinem Eindruck nach ist aber auch ein starker Zusammenhalt da, die Solidarität ist groß und in der Branche unterstützt man sich und seine Kunden, wo man nur kann. Der Fokus unserer Mitglieder wird vor allem darauf liegen, den Bäckern bestmöglich zur Seite zu stehen und dabei zu helfen, dass sie ihre Geschäfte wieder wie gewohnt aufnehmen und weiterführen können.“

WARUM WIEGEN HEFEWÜRFEL IMMER 42 GRAMM?

Im Handel finden wir frische Backhefe immer nur als 42-Gramm-Würfel. Reiner Zufall oder bloß eine clevere Verpackungsstrategie? Die Gründe sind so einleuchtend wie historisch: Früher teilten Bäcker ihre 500-Gramm-Blöcke in zwölf Stücke zum Verkauf ein. Diese jeweils fast 42 Gramm reichten zum Verbacken von rund einem Kilogramm Mehl aus. Das gilt auch heute noch.

Wie frisch die portionierte Hefe ist, können Sie übrigens immer daran erkennen, dass Bruchstellen muschelförmig sind, erklärt das Wissensforum Backwaren e.V.

Alternativ können Sie zum Backen auch trockene Hefe nehmen. Die sieben Gramm in einem handelsüblichen Päckchen Trockenhefe haben ungefähr gleich viel Triebkraft wie ein Würfel frischer Hefe. Einziger Vorteil ist, dass sich Trockenhefe bis zu einem Jahr lagern lässt, frische Hefe gut gekühlt nur bis zu zwei Wochen. Doch Hefe ist nicht nur eine Hilfe beim Backen. Sie bereichert auch den Nährstoffgehalt von Brot und Backwaren wesentlich. Rund 34 Prozent des Vitamins B5, 15 Prozent des Vitamins B1, 12 Prozent des Zinks und zehn Prozent des Kaliums in einem Brot stammen aus dem gewürfelten Hefepilz.

Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen

Ob Zopf, Schneckle oder Pizze – es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange?

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmem Flüssigkeit anheben. Doch wie lange muss man das Ganze ruhen lassen? Das hängt davon ab, wie viel Mehl man mit einem Teig verarbeitet. Das Backzubehör hat den Lösungsweg im neuen Backwaren-Magazin, erklärt das Wissensforum Backwaren e.V.

Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit Nüssen, Butter oder Früchten gefüllt werden soll. Ohne die könnte der Teig die Masse gar nicht halten.

Hefevorteig ruhen lassen

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkühle schon mal mit Zucker und lauwarmem Flüssigkeit anheben. Doch wie lange muss man das Ganze ruhen lassen? Das hängt davon ab, wie viel Mehl man mit einem Teig verarbeitet. Das Backzubehör hat den Lösungsweg im neuen Backwaren-Magazin, erklärt das Wissensforum Backwaren e.V.

10 Praxis

Backzutaten / Convenience

Rezepturen mit dem Corona-Faktor

Rezepturen

Das Wissensforum Backwaren e.V. hat eine Reihe von Rezepturen zusammengestellt, die für die Herstellung von Backwaren geeignet sind. Diese Rezepturen sind in der Zeitschrift 'Backwaren-Magazin' veröffentlicht.

25.06.2020 – backnetz.eu (1 weitere URL)

URL: <https://www.backnetz.eu/wissensforum-backwaren-bestaetigt-vorstand-im-amt/>

Wissensforum Backwaren: bestätigt Vorstand im Amt

Berlin. (wifo) In dieser Woche fand die turnusmäßige ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren (Wifo) statt. Sie folgte im Anschluss an die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands. Auf Grund der durch die Corona-Pandemie veränderten Situation wurden beide Versammlungen virtuell abgehalten. Mittels eines Online-Abstimmungstools wurde der bisherige Vorstand des Wissensforum Backwaren bestehend aus **Christof Crone**, **Gerrit Rosch** und **Dr. Thorid Klantschitsch** wiedergewählt.

Erstmals fand die jährliche Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren nicht in Form einer persönlichen Zusammenkunft statt. Traf man sich in den Vorjahren noch gemeinsam in Berlin, so fanden in diesem Jahr die rund 40 Vertreter der Mitgliedsunternehmen über eine proprietäre Software-Kombination zusammen.

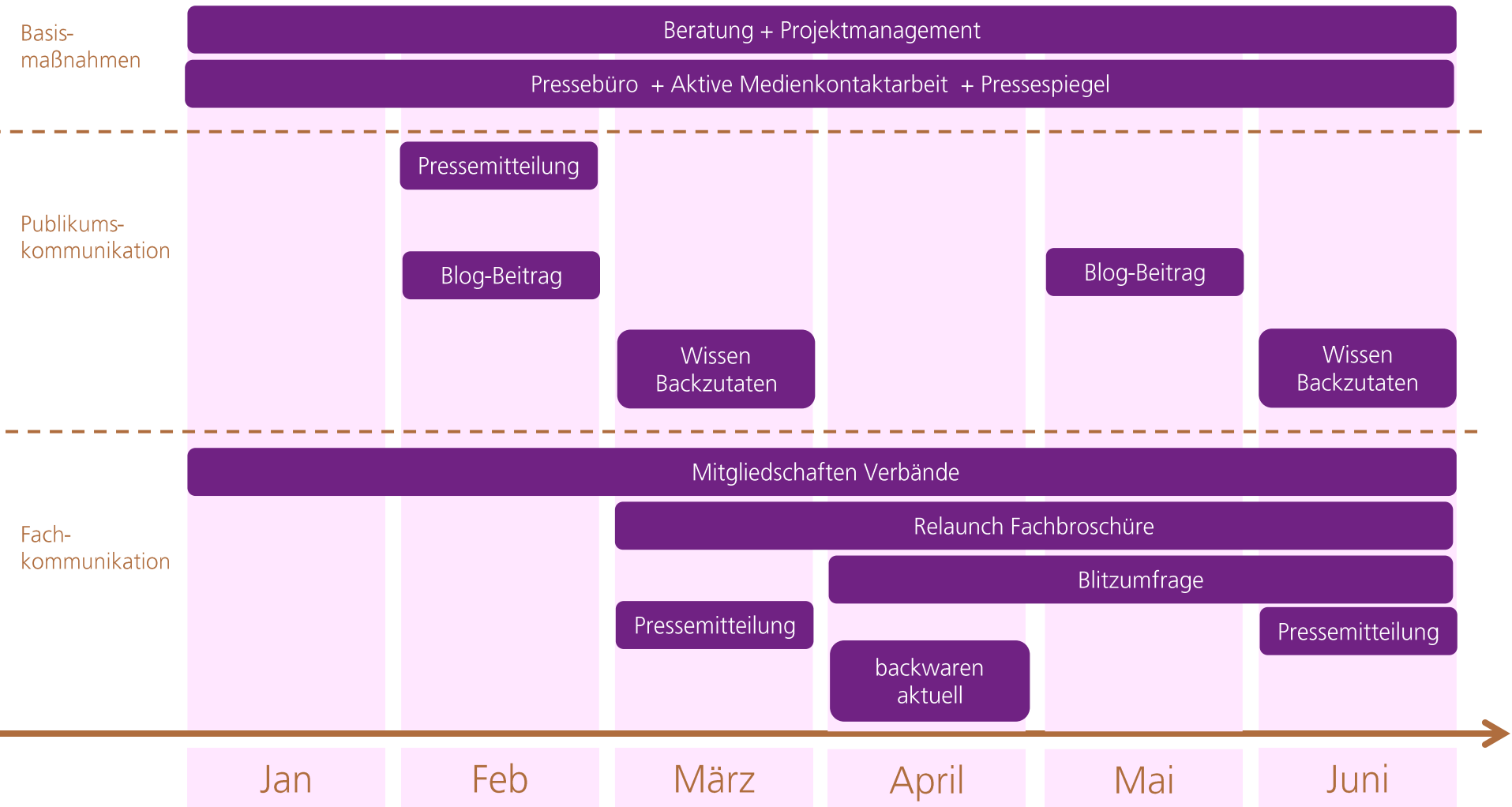
he-
nan-
hen-
um-
ver-
richt-
tig-
Ge-
das-
ne-
hen-
rück-
die-
efe-
ich-
us-

im-
das-
sen,
füll-
nte-
hal-
aber
ver-
tabi-
ltn

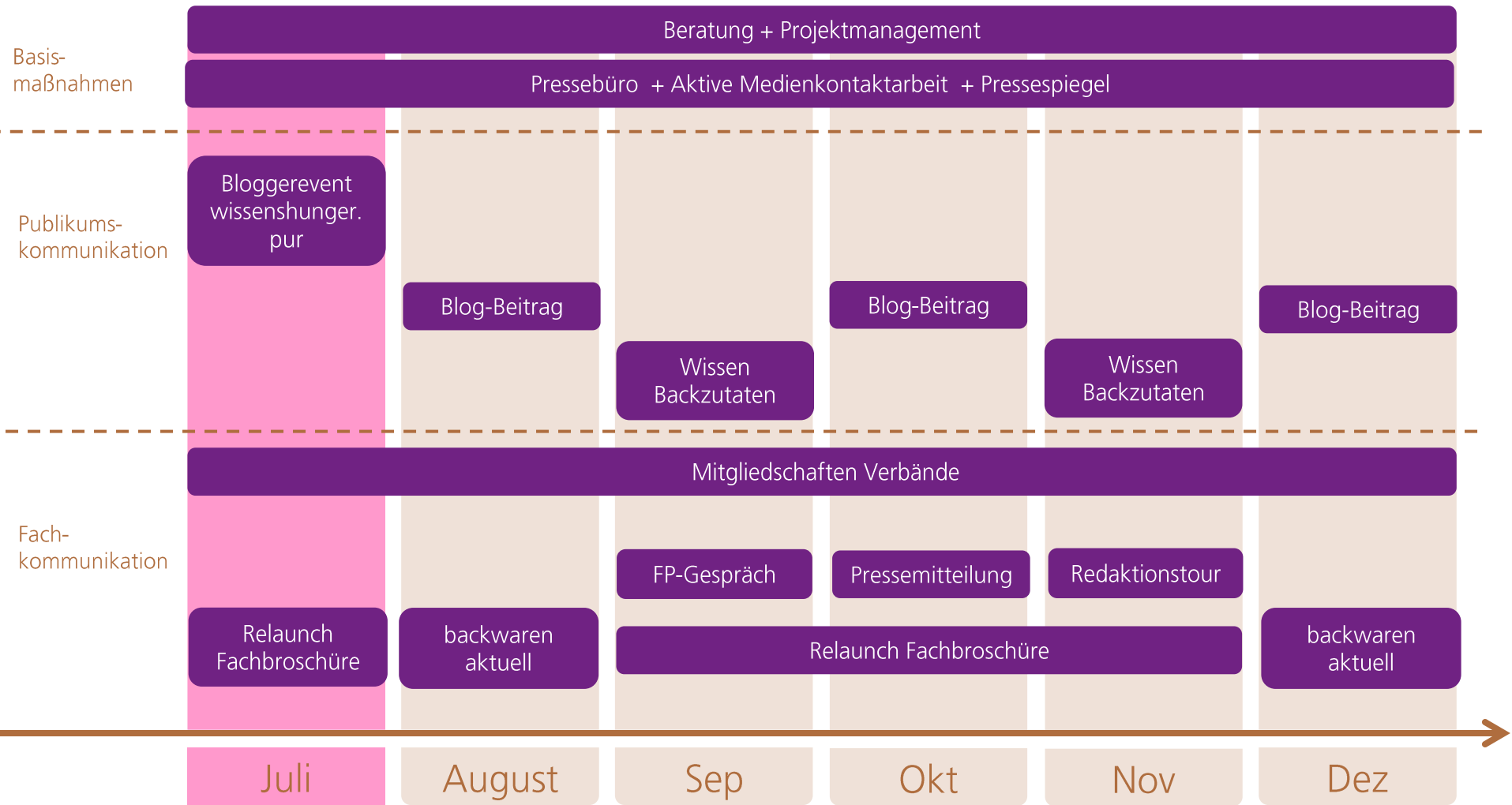
Timing 2020

Alle Maßnahmen im Überblick

Zeitplan 2020



Zeitplan 2020





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