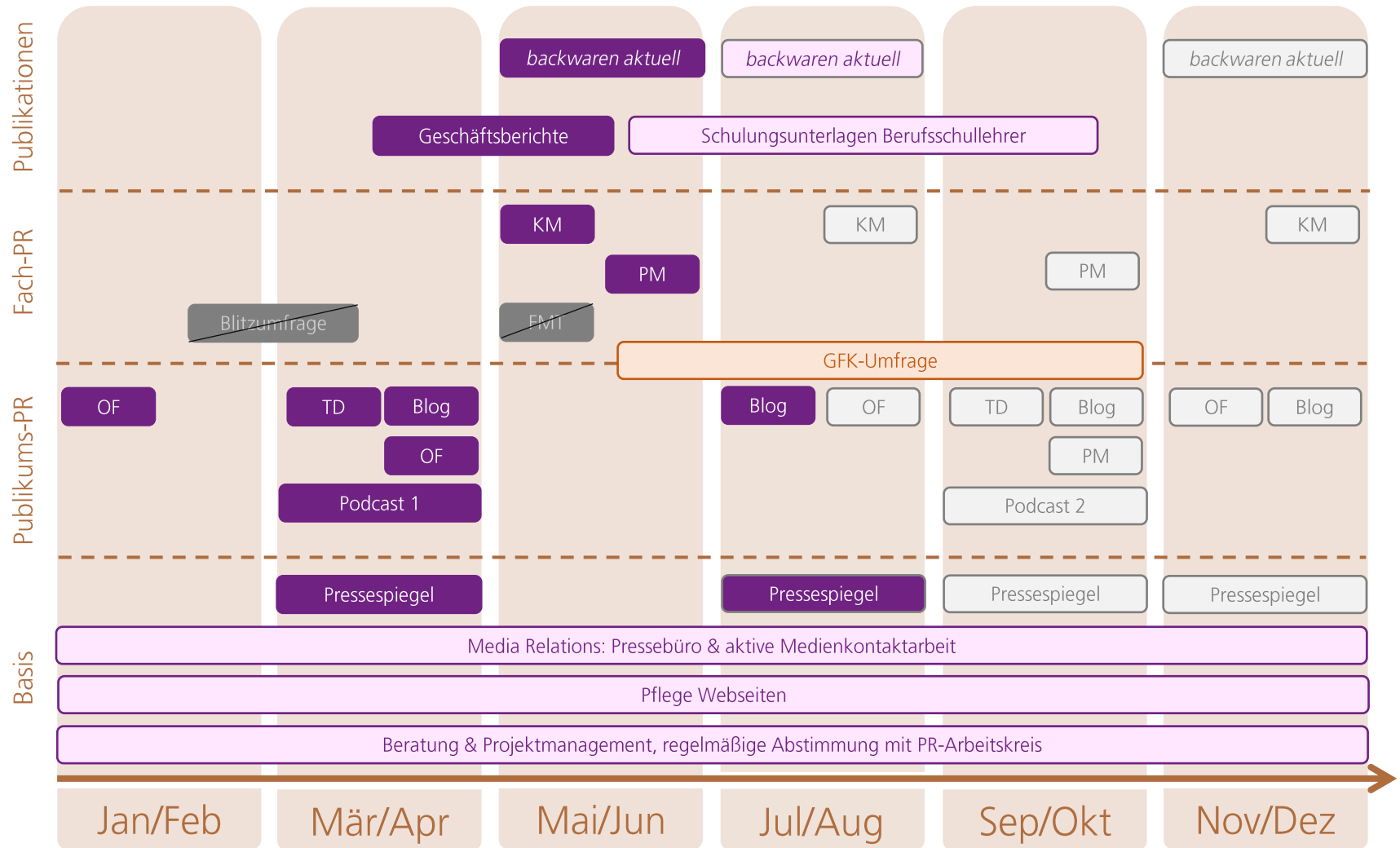


WFB Quartalsberichte

17. Juli 2024

Projekte 2024



Q2/2024

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzung PR-AK (1 von 1)

Online, 20.06. | Themen:

- Share Point
- Ideensammlung Fragen GfK-Umfrage
- Pressemitteilung zum Thema Nachhaltigkeit in der Backzutaten-Branche

Abgeschlossen

Workshop PR-AK (1 von 1)

Berlin, 18.04.

Themen:

- KI in Marketing und PR
- Referent: Christian Tembrink



Abgeschlossen

OMV

Berlin, 11.06.

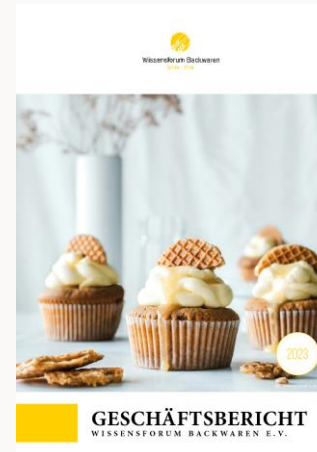
- Vorstellung PR-Aktivitäten WFB



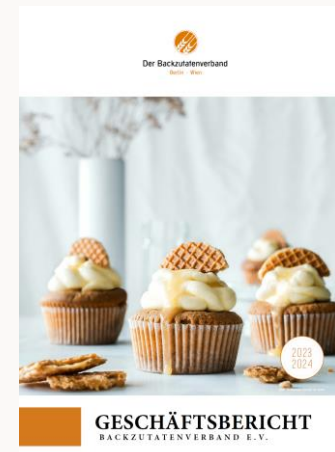
Abgeschlossen

Geschäftsberichte (2 von 2)

Erstellung Geschäftsberichte WFB & BZV



Grafik & Inhalt



Grafik

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

VÖ: 07.05.



TREIBENDE KRÄFTE IN DER BACKGESCHICHTE: HEFE UND BACKPUIVER S. 4-7 // VEREDELTE TROCKENHEFEN S. 8-9 // EINSATZ VON SAUTERTEIG ZUR SALZREDUKTION S. 10-11 // MOHEN: KRAFTPAKET MIT LANGER TRADITION S. 12-13 // TRENDGERICHTE: BROTSPEZIALITÄTEN S. 14-17 // NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTELRECHTS: KÖSTLICH ODER EINFACH NUR EKLIGT S. 18-19

BACKWAREN AKTUELL



BACKWARENKULTUR

TREIBENDE KRÄFTE IN DER BACKGESCHICHTE

Weder ein luftiges Brot noch ein feinporiger Zopf oder andere süße 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 Hirschensohn handelt es sich dagegen um chemische Lockerungsmittel, die in der Regel für Kuchenmassen eingesetzt werden. Alleine Triebmittel gemeinsam ist, dass sie in einem Teig Gase, meist Kohlendioxid, entwickeln. Diese lassen die Poren im Teiginneren aufgehen, sodass das Backwerk locker und zart wird.

HEFE FÜR DEN „BLÄHEFFENT“

HEFE FÜR DEN „BLÄHEFFENT“

Hefen, genauer gesagt Bäckerei- oder auch Bierhefen, die zur Gärung alkoholischer Flüssigkeiten eingesetzt werden, besitzen aus mikroskopischer Hinsicht, einstelligen Pilzen. Diese verstoffwechseln den vorhandenen Zucker zu gasförmigen Kohlendioxid und Alkohol. Dabei treibt das Kohlendioxid die im Teig verteilten feinen Luftbläschen auf der Teig „gehoben“ auf. Er wird locker, zudem werden Stoffe gebildet, die zu dem typischen Gebäckaroma beitragen.

Heute kennen Verbraucherinnen und Verbraucher Bäckereierhefen meist in Form eines kleinen, 42 Gramm wiegt aus dem Supermarkt, und doch muss man sich klar machen, dass sich dabei jeweils 40 Gramm überflüssig befinden. In der Luft, auf unserer Haut, auf Früchten, im Getreide und vielem mehr. Jede Hausfrau muss dieses Gärungsverfahren mittels wilder Hefen auch heute noch ausprobieren, denn Teig, der lange genug im Warmen steht, wird durch die im Mehl und in der Luft befindlichen „zuckergeringsten“ Hefepilze früher oder später

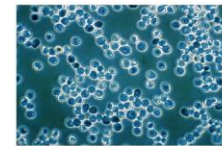
Heute kennen Verbraucherinnen und Verbraucher Bäckerbefe meist in Form eines kleinen 42-Gramm-Würfels aus dem Supermarkt, und doch muss man sich klarmachen, dass sich sogenannte „wilde Hefen“ überall befinden, auch in der Luft, auf unserer Haut, auf Früchten und Getreide und vielem mehr. Jede Hausfrau kann dieses Gärungsverfahren mittels wilder Hefen auch heute noch ausprobieren, denn Teig, der lange genug im Warmen steht, wird durch die im Mehl und in der Luft befindlichen „zuckergerigeren“ Hefepilze früher oder später



IRENE KRAUSS
Volkskundlerin, ehem. Leiterin des Museums der Brotkultur,
freiberufliche Publizistin und Autorin zahlreicher Werke
zur Entstehung und Entwicklung von Backwaren und zur
Nahrungsgeschichte

Saccharomyces cerevisiae, 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 Gärhefe für alkoholische Getränke und als Triebmittel für Weizenmehlteige verwendet.

Ein Gramm frische Backhefe besteht sage und schreibe aus etwa zehn Milliarden (10.000.000.000) einzelnen, lebender Hefezellen. Die Herstellung, vielmehr Vermehrung, erfolgt in Anwesenheit von Sauerstoff und Zucker (Glucose) durch sogenannten 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 recht üppig.
Mehr dazu in der Fachbeispieler des Wissensforum Backwaren e.V.
Nr. 30 „Backhefe – Natürlich rein“.

BACKEN UND BRAUEN GELANG NICHT IMMER

Von der Antike bis ins frühe Mittelalter war man auf wilde Hefen, die Vorformen unserer heutigen Kulturhefe, angewiesen, um Brot und

HEFETEIG HEUTE - GEHT PERFECT AUF

Heutzutage kann man sagen: Backen und Brauen gerät fast immer. So sind die alten Beschwörungen beim Brot backen oder auf Bierfässern „GGG“ = „Gott geh' Glück“ nicht mehr notwendig angesichts der - seit Ende des 19. Jahrhunderts entdeckten - Möglichkeit, aus einer einzigen Hefezelle gezielt gleichbleibend reine Hefen zu züchten.

Es war der französische Chemiker Louis Pasteur (1822-1895), der im Jahre 1857 mittels des Mikroskops nachweisen konnte, dass Hefeorganismen bei Gärung eine entscheidende Rolle spielen. Der damalige Botaniker Emil Christian Hansen (1842-1909) fand wenig später heraus, dass es sich bei der Hefe um lebende Pilzkulturen handelt. Diese Entdeckungen verdeutlichten, dass ohne Hefe keine Fermentation stattfindet, und dass es die Anwesenheit anderer Organismen wie wilde Hefen oder Bakterien sind, die das Gärverhalten stören und zu schlecht aufgearbeiteten Brotsorten oder sauren Bierchen führen. Somit hatten die Brotbacker, Weinschneider und Bierbrauer endlich die Erklärung, was ihnen bei ihrer jahrhundertelangen Arbeit geblieben war. Die Hefe war also ein Lebewesen, das sich vermehren konnte. Im Brot, sind Hefen als biologische Lockerungsmittel ganz wirksam. Hohe Temperaturen können Hefen beim Gärvorgang allerdings nicht überleben; die beste Temperatur für den „Triebe“ liegt bei etwa 32°C.

SAUERTEIG

Beim Sauer Teig gelingt die Lockerung des meist aus Roggenmehl oder Weizenmehl bestehenden Sauer Teigsatzes mithilfe verschiedener Milchsäurebakterien und Hefen. Die schnell wachsenden Milchsäurebakterien sorgen durch Bildung von Milch- und Essigsäure für eine Absenkung des pH-Wertes und dadurch auch für den typischen säuerlichen Geschmack. Zusätzlich entstehen Aromastoffe und Aromavorläuferverbindungen, die durch den Backprozess in eine Vielzahl aromatischer Verbindungen umgesetzt werden.

Mehr dazu in der Fachbrochure des Wissensforums Backwaren e.V. Nr. 25 „Sauer Teig“.



VÖ voraussichtlich Anfang August

[illegible]

Pressearbeit

Pressemitteilung WFB (1 von 3)

Thema: Vorstandswahlen WFB

Versendet an die Fachpresse am 12.06.

Wissenforum Backwaren
Berlin - Wien

PRESEMITTEILUNG

Vorstand des Wissenforum Backwaren e.V., wiedergewählt
Christof Crone, Gerrit Risch und Dr. Georg Böcker im Amt bestätigt

Berlin, 12. Juni 2024 - Am 11.06.2024 fand in Berlin die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissenforum Backwaren e.V. statt. Sie schloss an die Mitgliederversammlung des Backzutatenverbands an. Bei der Versammlung Vorstandswahlen abgehalten. Der bis Wissenforum Backwaren e.V., bestehend aus Christof Crone, Gerrit Risch und Dr. Georg Böcker, wurde einstimmig wiedergewählt.

Seit zwei Jahren bilden das Team aus Christof Crone, Gerrit Risch und Dr. Georg Böcker den Vorstand des Wissenforum Backwaren e.V. Christof Crone übernahm die Geschäftsführung des Verbands. Seit 2016 hat er zudem das Amt des Vorsitzenden inne. In diesem Jahr kam auch Gerrit Risch (Formals Dawn Foods Germany G Martin Braun Backmittel und Essenzen KG) als stellvertretender Vorsitz. Dr. Georg Böcker (Ernst Bocker GmbH & Co. KG) ist das neueste Mitglied des Vorstands. 2022 folgte er als stellvertretender Vorsitzender auf Dr. Klantschitsch.

Crone, Risch und Böcker erklärten am 11. Juni auf der Mitgliederversammlung, dass sie ihre Ämter zur Verfügung zu stellen. Die Mitglieder sprachen sich für das Vertrauen aus und wählten die drei Kandidaten einstimmig für die Wiederwahl.

„Meine Kollegen und ich freuen uns über die Bestätigung in unseren Ämtern. Wir setzen uns weiterhin für die Branche ein, die sich aus der Volatilität der Rohstoffpreise und die dadurch eingeschränkte Planbarkeit von Produktionsprozessen ergeben. „Umso wichtiger ist es, wenn die Politik in einer Phase wirtschaftlicher Anspannung nicht mitspielt, die Industrie mit immer weiteren Sorgfalts- und Meldepflichten zu überschütten“, so Crone. „Dass man es mit dem vielbeschworbenen Bürokratieabbau wirklich ernst meint, ist bis jetzt jedenfalls nicht festzustellen“, resümierte er.

Direkt im Anschluss fand die ordentliche Mitgliederversammlung des Wissenforum Backwaren e.V. statt.

Bildmaterial

Bildunterschrift: Auf der ordentlichen Mitgliederversammlung des Wissenforum Backwaren e.V. wurden Christof Crone, Dr. Georg Böcker und Gerrit Risch als Vorstand im Amt bestätigt.
Dateiname: Pressefoto_Wissenforum_Backwaren_Vorstand_2024-06-12 (2,9 MB)
Copyright: Wissenforum Backwaren e.V.

Bildunterschrift: Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissenforum Backwaren e.V.
Dateiname: Pressefoto_Christof_Crone (1,9 MB)

Bildunterschrift: Dr. Georg Böcker, stellvertretender Vorsitzender Wissenforum Backwaren e.V.
Dateiname: Pressefoto_Dr_Georg_Boecker (4,2 MB)

Bildunterschrift: Gerrit Risch, stellvertretender Vorsitzender Wissenforum Backwaren e.V.
Dateiname: Pressefoto_Gerrit_Risch (1,7 MB)

Das 1993 als Backmittelinstitut e.V. gegründete Wissenforum Backwaren e.V. ist der Branchenverbund der Backwarenhersteller. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handverarbeiter, Großbäcker einschließlich Brotindustrie und Konditoreien. In den letzten Jahren hat der Bereich der Gastronomie und Lieferungen an andere Großverbraucher an Bedeutung gewonnen. Mit seinen 42 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband e.V. den Großteil der Branche.

Abgeschlossen

Pressemitteilung BZV (1 von 3)

Thema: Vorstandswahlen BZV

Versendet an die Fachpresse am 12.06.

BZV der Backzutatenverband e.V. - Neustädte Kirchstraße 1a - 10117 Berlin

PRESEMITTEILUNG

Stabilität durch Kontinuität.
Wilko Quante und Dr. Mathias Warwel als Vorstände des BZV bestätigt.

< Berlin, 12. Juni 2024 > Am 11. Juni 2024 hat der Backzutatenverband e.V. seine jährliche ordentliche Mitgliederversammlung in Berlin abgehalten. Bei der Versammlung wurden die Vorstände des BZV bestätigt. Die Jahre anstehen, wurden sämtliche Vorstandsmitglieder im Amt bestätigt.

Der Vorstand setzt sich daher auch in Zukunft aus folgenden Mitgliedern zusammen:

- Wilko Quante
- Dr. Georg Böcker
- Gerrit Risch
- Stephan Schwind
- Dr. Mathias Warwel
- Michael Schleicher
- Stefan Laackmann
- Jürgen Ellerkamp

Bildmaterial

Bildunterschrift: Der wiedergewählte Vorstand des Backzutatenverbands e.V.
Dateiname: Pressefoto_Backzutatenverband_Vorstand_2024-06-12 (2,6 MB)
Copyright: Backzutatenverband e.V.

Über den Backzutatenverband e.V.:
Der Backzutatenverband e.V. ist der Branchenverbund der Backwarenhersteller. Seine Mitgliedsunternehmen liefern an Handverarbeiter, Großbäcker einschließlich Brotindustrie und Konditoreien. In den letzten Jahren hat der Bereich der Gastronomie und Lieferungen an andere Großverbraucher an Bedeutung gewonnen. Mit seinen 42 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich vertritt der Backzutatenverband e.V. den Großteil der Branche.

Abgeschlossen

Kurzmeldung ^(1 von 3)

Thema: VÖ *backwaren aktuell* 01/2024
Versendet an die Fachpresse am 08.05.

Wissenforum Backwaren
Berlin · Wien

KURZMELDUNG
08.05.2024, Berlin

+++ neue Ausgabe *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissenforum Backwaren e.V. +++ Im Fokus: Teigriemittel - über die historischen Hintergründe von Hefe und Backpulver und wie Sauerteig zur Salzreduktion beitragen kann +++
Rohstoffkunde: Mohn - Kraftpaket mit langer Tradition +++ Trends:
Brotspezialitäten für eine individuelle Ernährung +++ Kolumne: Köstlich oder einfach nur eklig? Museum für exotischen Spezialitäten +++

In der neuen Ausgabe von *backwaren aktuell* geht es um Teige - um ihren Trieb, ihren Geschmack und ihre Bereicherung mit besonderen und/oder funktionalen Zutaten. Ein Blick in die Historie beschäftigt sich mit zwei der bekanntesten Teigtriebmittel: Hefe und Backpulver. Wie kam es überhaupt dazu, dass sie heute so unverzichtbare Backhelfer geworden sind?
Ein wichtiger Geschmackgeber in Teigen ist Salz, doch gerade die Backbranche ist angehalten, Salz sparsamer zu verwenden. Wie kann dies ohne Geschmackseinbußen gelingen? Ist Sauerteig die Lösung?
Eine Zutat zur Herstellung besonders charakteristischer Gebäcke ist Mohn. Eine vielseitige Ölsaat, bei der es von der Auswahl der Sorte über Ernte, Reinigung, Lagerung und Prozessierung jedoch viel zu beachten gibt.
Mit funktionalen Broten können Trends und individuelle Vorlieben bedient werden. Unbedingt zu beachten bei Vermarktung und Ausübung gesundheitlicher Vorteile sind die Health-Claim-Vorgaben.
Weitere Informationen zu diesen Themen bietet die neue *backwaren aktuell*. In der Kolumne der meyer.rechtsanwälte gibt es zudem einen interessanten Museumstipp.

Wissenforum Backwaren
Berlin · Wien

Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissenforum Backwaren e.V. kostenfrei heruntergeladen werden: [zum Download](#)

backwaren aktuell erscheint ausschließlich digital. Um beim Erscheinen einer neuen Ausgabe automatisch per E-Mail benachrichtigt zu werden, melden Sie sich an unter: <https://kommunikation.org.com/anmeldung-backwaren-aktuell/>

Bildunterschrift:
Cover der *backwaren aktuell* 01/2024

Datensatz:
Pressefoto_01-2024-backwaren-aktuell_Cover (4 MB)

Copyright:
Wissenforum Backwaren e.V.

Über *backwaren aktuell*:
Die Fachpublikation *backwaren aktuell* des Wissenforum Backwaren e.V. wird dreimal jährlich veröffentlicht und richtet sich vornehmlich an Akteure der backenden Branche, aber auch an interessierte Laien und Journalisten. Experten informieren hier über spezielle Rohstoffe und Produkte, Entwicklungen auf dem Markt sowie lebensmittelrechtliche Neuerungen und geben Antworten auf ernährungsphysiologische Fragen.

Über das Wissenforum Backwaren:
Das Wissenforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf den Internetseiten des Verbandes zur Verfügung. www.wissenforum-backwaren.de richtet sich vornehmlich an Fachkräfte aus der Backbranche, hier kann unter anderem die Fachpublikation *backwaren aktuell* kostenfrei heruntergeladen werden.

Abgeschlossen

Themendienst ^(1 von 2)

Thema: Alles rund um Teige
Versendet an die Publikumspresse am 17.04.

WISSEN BACKZUTATEN
INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

01/2024

ALLES RUND UM TEIGE

1 EIN TEIG IN ZAHLEN
3-2-1-TEIG ... so wird ein Standardrezept für Brotbackwaren bezeichnet. Die ersten drei Zahlen stehen für die Zutatenmenge in g, die letzten drei für die Backzeit in Minuten. Ein 3-2-1-Teig besteht aus 300 g Mehl, 200 g Wasser und 100 g Hefe. Ein 3-2-1-Teig ist ein Standardrezept für Brotbackwaren. Die ersten drei Zahlen stehen für die Zutatenmenge in g, die letzten drei für die Backzeit in Minuten. Ein 3-2-1-Teig besteht aus 300 g Mehl, 200 g Wasser und 100 g Hefe.

2 TYPISCHER TEIG
Nicht alles, was wir gemeinhin als Teig bezeichnen, ist auch tatsächlich ein Teig. Oftmals handelt es sich um eine Mischung aus Mehl und Wasser, die durch Zugabe von Fett, Zucker und anderen Zutaten zu einem Teig wird. Ein Teig ist eine Mischung aus Mehl und Wasser, die durch Zugabe von Fett, Zucker und anderen Zutaten zu einem Teig wird.

3 REZEPTE FÜR TEIGE
Ein Teig ist eine Mischung aus Mehl und Wasser, die durch Zugabe von Fett, Zucker und anderen Zutaten zu einem Teig wird. Ein Teig ist eine Mischung aus Mehl und Wasser, die durch Zugabe von Fett, Zucker und anderen Zutaten zu einem Teig wird.

Über das Wissenforum Backwaren:
Das Wissenforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf den Internetseiten des Verbandes zur Verfügung. www.wissenforum-backwaren.de richtet sich vornehmlich an Fachkräfte aus der Backbranche, hier kann unter anderem die Fachpublikation *backwaren aktuell* kostenfrei heruntergeladen werden.

KLEINE TEIG-TYPOLOGIE

HEBETEG:
Hebeteig ist ein Teig, bei dem Hefe als Triebmittel verwendet wird. Er wird aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt. Er wird aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt.

SAURETEIG:
Sauerteig ist ein Teig, bei dem Sauerteig als Triebmittel verwendet wird. Er wird aus Mehl, Wasser und Sauerteig hergestellt. Er wird aus Mehl, Wasser und Sauerteig hergestellt.

HEBETEG:
Hebeteig ist ein Teig, bei dem Hefe als Triebmittel verwendet wird. Er wird aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt. Er wird aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt.

SYNTHETISCHER VERFÄHRTEIG-HEBETEG:
Synthetischer Verfärrteig-Hebeteig ist ein Teig, bei dem synthetischer Hefe als Triebmittel verwendet wird. Er wird aus Mehl, Wasser und synthetischer Hefe hergestellt. Er wird aus Mehl, Wasser und synthetischer Hefe hergestellt.

Ofenfrisch-Reihe (2 von 4)

Thema: Zucker Teil 1

Versendet an die Publikumspresse am 25.04.



Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 02-2024

Zucker

Vielfalt der Süße - Zucker und süße Zutaten

Mit dem Wort Zucker kann vieles gemeint sein: normaler weißer Haushaltszucker, aber auch verschiedene braune Zucker, wie Kokosblütenzucker oder Rohrzucker. Daneben gibt es noch süße Lebensmittel, etwa Honig oder Agavendicksaft. Aber wodurch unterscheiden sie sich, wenn am Ende doch alles süß schmeckt? Und ist eins besser als das andere?

Von weiß bis braun, von Rübe, Rohr und Kokos: Zucker

Fangen wir beim Klassiker an: Weißer Haushaltszucker, gewonnen aus Zuckerrohr oder - wie bei uns inzwischen üblich - aus Zuckerrüben. Er ist die am häufigsten verwendete Zuckerart. Daneben gibt es verschiedene Arten von braunen Zuckern. Diese können ebenfalls aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr stammen, ihre Farbe verdanken sie der Melasse, also dem Zuckersirup. Bei Rohrzucker (man beachte im Gegensatz zum Rohrzucker das fehlende r in der Mitte!) wird der Zucker nicht so stark gereinigt und enthält daher noch Melassereste. Bei herkömmlichem braunem Zucker wird dem raffinierten weißen Zucker nachträglich wieder Melasse zugesetzt. Kokosblütenzucker, auch Palmzucker genannt, stammt - wie der Name schon sagt - aus den Blüten der Kokospalme. Diese werden angeritzt, der herauslaufende Nektar aufgefangen, eingekocht und getrocknet.

Da es so viele unterschiedliche Zuckerarten gibt, abhängig von Ausgangsrohstoff, Bestandteilen und Darreichungsform, hier ein kleines Zucker-ABC:

Rohrzucker: Der größte Teil (rund 80 %) der weltweiten Zuckerproduktion stammt aus Zuckerrohr. Hauptanbäuländer sind Brasilien und Indien. Der aus dem Pflanzensaft hergestellte Rohrzucker kann je nach Verarbeitung weiß oder braun sein.

Rübenzucker: Auch hier ist der Name Programm - Rübenzucker stammt aus Zuckerrüben. Zuckerrüben werden vor allem in Europa, insbesondere in Frankreich und Deutschland angebaut, weshalb der bei uns erhältliche Haushaltszucker meist aus

Abgeschlossen

Media Relations

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

In aufwühlenden Zeiten ein Stück Sicherheit



Mit unserem TrendReport 2022 und dem Update 2023 sind wir den vorherrschenden Trends in der **Backzutatenbranche** ausführlich auf den Grund gegangen. Bei der genaueren Betrachtung aktueller Themen im Zuge des Updates wurde „Traditionelle **Gebäcke** & Herstellung“ als einer von vier Kerntrends identifiziert. Unsere Mitglieder sehen eine Rückbesinnung auf Altbewährtes, Vertrautes, was in aufwühlenden Zeiten ein Stück Verlässlichkeit und Sicherheit bietet. Auf der anderen Seite lebt die Branche von Innovationen, vom Kreieren neuer, aufregender Geschmackserlebnisse. Beide Trends haben ihre Zielgruppen und können nebeneinander existieren, sich sogar gegenseitig befruchten, wenn etwa traditionelle **Gebäcke** neu interpretiert und mit einem gewissen Extra versehen werden.

Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren

Abgeschlossen

Pressespiegel Q2

In aufwühlenden Zeiten ein Stück Sicherheit



Mit unserem TrendReport 2022 und dem Update 2023 **zutatensbranche** ausführlich auf den Grund gegangen. Im Zuge des Updates wurde „Traditionelle **Gebäcke**“ **fiziert**. Unsere Mitglieder sehen eine Rückbesinnung c Zeiten ein Stück Verlässlichkeit und Sicherheit bietet. A tionen, vom Kreieren neuer, aufregender Geschmacker können nebeneinander existieren, sich sogar gegensei neu interpretiert und mit einem gewissen Extra verseh

Christof Crone, Vorsitzender

Backzutaten:

„Vegan wird immer wichtiger“

Für den Lebensmittelmarkt zeichnet sich immer mehr ab: Vegan ist gekommen, um zu bleiben. Die **Backzutatenhersteller** prognostizieren hier die größten Wachstumschancen für ihre Branche. Auch im Segment „glutenfrei“ steigt die Nachfrage. Experten sprechen dennoch von einem Nischenprodukt. Text: Sarah Francke

Wer wissen möchte, was aktuell im Bereich der **Backzutaten** angesagt ist, der orientiert sich am letzten Jahr. Denn: Der Trend von gestern ist der Trend von heute. So lautet unser Fazit einer Umfrage, die wir im April 2024 unter **Backzutatenherstellern** durchgeführt haben. Auch beim **Wissensforum Backwaren** beobachtet man das Fortbestehen bestimmter Entwicklungen. Besonders etige sticht dabei hervor: „Wir sehen, dass der Vegan-Trend weiter anhält“, sagt **Christof Crone**, Vorsitzender und Geschäftsführer **Wissensforum Backwaren**. Für die Jahre 2022 und 2023 hatte das Forum einen **Backzutaten-TrendReport** veröffentlicht, aus dem „vegan/plant based“ als klarer Anführer unter den verschiedenen Kategorien hervorgeht. Dass das auch zukünftig so bleibt, davon ist Crone überzeugt: „Unsere Mitglieder prognostizieren hier das größte Wachstumspotenzial und diese Erkenntnis spielt bis heute bei der Planung und Produktentwicklung eine Rolle.“

Vegan: Trend oder Wertewandel?

Ein Blick auf die Neuheiten im Sortiment der **Backzutatenhersteller** lässt erkennen, dass diese verstärkt auf rein pflanzliche Zutaten setzen. „Vegane Produkte werden zunehmend wichtiger“, bestätigt beispielsweise Kai Rohde, Geschäftsführer bei Bakteli Deutschland und führt aus, dass das **Unternehmen** sich pflanzenbasiertes Sortiment zukünftig erweitern werde. Eine Entwicklung, die auch in **Bäckereien** zu beobachten ist. So plant unter anderem auch die **Bäckerei Kämpf** einen weiteren Ausbau des veganen Angebots, wie Marc Heldobler, Senior Manager im Bereich Marketing und Kommunikation, uns bereits zu Beginn des Jahres mitteilte.

Zunehmen

Eine Kränkung führt bei den Konsumenten die glutenfreie Bäckerei zu. Der Bäckerei ist allerdings ein stetiges Umdenken in der Produktion und der Entwicklung neuer Produkte zu sehen. Ein Blick auf die Neuheiten im Sortiment der **Backzutatenhersteller** lässt erkennen, dass diese verstärkt auf rein pflanzliche Zutaten setzen. „Vegane Produkte werden zunehmend wichtiger“, bestätigt beispielsweise Kai Rohde, Geschäftsführer bei Bakteli Deutschland und führt aus, dass das **Unternehmen** sich pflanzenbasiertes Sortiment zukünftig erweitern werde. Eine Entwicklung, die auch in **Bäckereien** zu beobachten ist. So plant unter anderem auch die **Bäckerei Kämpf** einen weiteren Ausbau des veganen Angebots, wie Marc Heldobler, Senior Manager im Bereich Marketing und Kommunikation, uns bereits zu Beginn des Jahres mitteilte.

Ist brauner Zucker gesünder als weißer?

Der Stoff kann aus verschiedenen Pflanzen gewonnen werden. Doch wie unterscheiden sich die Arten voneinander?

VON ISABELLE MODLER, DPA
Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer Zucker – denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes. Palmzucker wird aus dem Blütensaft von Kokospalmen gewonnen. Er ist ein natürliches Süßungsmittel und wird in vielen Ländern, insbesondere in Asien, verwendet. Er hat einen charakteristischen Geschmack und wird oft in der traditionellen Küche genutzt.

egal, ob man Haushaltszucker nimmt, oder man ihn durch andere Zuckerarten ersetzt – auf die Menge kommt es an“, schreiben DGE-Experten. Brauner Zucker kann genauso wie weißer Haushaltszucker aus Rüben oder Zuckerrohr gewonnen werden. Zuckerrohr kommen meist aus Europa und werden etwa in Frankreich und Deutschland angebaut – durch kurze Transportwege ist dieser Zucker also nachhaltiger. Rund um die Welt wird Zucker in verschiedenen Formen und Mengen produziert.

Braun oder weiß: Welcher Zucker ist gesünder?

Von Isabelle Modler

Aus Rüben, Kokos-Blüten oder Rohr: Zucker kann aus verschiedenen Pflanzen gewonnen werden. Doch wie unterscheiden sich die Arten? Und ist brauner Zucker wirklich gesünder?



Kokosblütenzucker wird aus dem Blütensaft von Kokospalmen gewonnen. Foto: Catherine Waibel/DPA

„soll gesünder – ist wohl schädlich“, gebe es es las **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes. Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, die Melasse, lediglich im Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) rat, zu bewusst einzusetzen. Er sei eine „Energiequelle“ und daher eine „Nährwert- und daher eine für Übergewicht“. Und dem Strich ist es egal, Haushaltszucker nimmt man ihn durch andere Zuckerarten ersetzt – auf die Menge kommt es an“, schreiben DGE-Experten. Brauner Zucker kann genauso wie weißer Haushaltszucker aus Rüben oder Zuckerrohr gewonnen werden. Zuckerrohr kommen meist aus Europa und werden etwa in Frankreich und Deutschland angebaut – durch kurze Transportwege ist dieser Zucker also nachhaltiger. Rund um die Welt wird Zucker in verschiedenen Formen und Mengen produziert.

Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer Zucker – denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes. Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, die Melasse, lediglich im Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch

Die Zuckerfrage

Zucker kann aus verschiedenen Pflanzen gewonnen werden. Doch wie unterscheiden sich die verschiedenen Arten? Und ist brauner Zucker wirklich gesünder?

wert und daher eine Ursache für Übergewicht. Und: Unter dem Strich ist es egal, ob man Haushaltszucker nimmt, oder man ihn durch andere Zuckerarten ersetzt – auf die Menge kommt es an“, schreiben DGE-Experten. Brauner Zucker kann genauso wie weißer Haushaltszucker aus Rüben oder Zuckerrohr gewonnen werden. Zuckerrohr kommen meist aus Europa und werden etwa in Frankreich und Deutschland angebaut – durch kurze Transportwege ist dieser Zucker also nachhaltiger. Rund um die Welt wird Zucker in verschiedenen Formen und Mengen produziert.

Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer Zucker – denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes. Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, die Melasse, lediglich im Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch

Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch



Brauner Zucker erhält seine Farbe und die Karamellnote durch die Zugabe von Melasse. Foto: dpa/Catherine Waibel

Welcher Zucker ist eigentlich gesünder?

Braun oder weiß?

Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer Zucker, denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes. Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, die Melasse, lediglich im Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch



Kokosblütenzucker wird aus dem Blütensaft von Kokospalmen gewonnen. Foto: Catherine Waibel/DPA

der Melasse. Auch er kann aus Zuckerrohr und Zuckerrüben gewonnen werden. Kokos-Blütenzucker wird aus dem Blütensaft von Kokospalmen gewonnen. Er ist ein natürliches Süßungsmittel und wird in vielen Ländern, insbesondere in Asien, verwendet. Er hat einen charakteristischen Geschmack und wird oft in der traditionellen Küche genutzt.

Fazit: Weißer oder brauner Zucker sind also eher Oberbegriffe, die zunächst nichts Genaueres darüber verraten, woraus der Zucker gewonnen wurde. dpa

dpa-Meldung mit vielfacher Veröffentlichung: „Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das **Wissensforum Backwaren** des Backzutaten-Verbandes.“

oder Röhre – in kann der Zucker Verarbeitung sein. bräunliche Rohzucker enthält so Reste der Melasse, die bei der Zuckerherstellung gewonnen werden. Es ist noch den gelblich-karamellfarbenen Palmzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird. Dafür werden die Blüten angeritzt. Dann wird der herauslaufende Nektar aufgefangen, eingekocht und getrocknet. Ein ähnliches Verfahren wird bei der Herstellung von Vollzucker angewandt, nur wird diese Zuckerart aus dem Saft des Zuckerrohrs oder der Zuckerrübe gewonnen. Auch Vollzucker schmeckt würzig und karamellig und hat in der Regel eine kräftige braune Farbe. (dpa)

Abgeschlossen

Pressespiegel Q2

Startseite > Leben > Genuss

Braun oder Weiß: Welcher Zucker ist gesünder?

07.05.2024, 13:52 Uhr

Kommentare

Drucken



Kokosblütenzucker wird aus dem Blütensaft von Kokospalmbäumen gemacht. © Catherine Waibel/dpa-Imn/dpa

Aus Rüben, Kokos-Blüten oder Rohr: Zucker kann aus verschiedenen Pflanzen gewonnen werden. Doch wie unterscheiden sich die verschiedenen Arten? Und ist brauner Zucker wirklich gesünder?

Berlin - Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer Zucker - denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gebe es jedenfalls keine, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzutaten-Verbandes. Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, die Melasse, lediglich im Nachhinein wieder zugesetzt. Dadurch erhält er seine dunklere Farbe und karamellige Note.

Frankfurter Rundschau



DIE RHEINPFALZ

RHEINISCHE POST



MÜNCHEN

Hamburger Abendblatt



PNP.de

Süddeutsche Zeitung



radio
BIELEFELD

Abgeschlossen

Blog, Webseiten,
Podcast

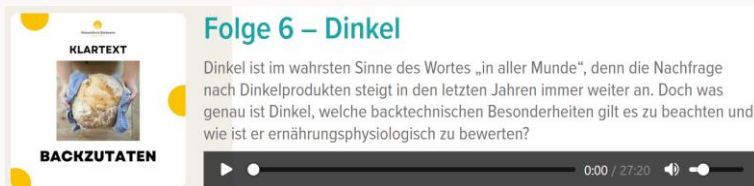
Webseiten WFB, BZV, KBZ

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

Podcast

(1 von 2)

Thema: Dinkel | VÖ: 15.04



Abgeschlossen

Blogbeitrag

(1 von 4)

Thema:

Zucker – Teil 1

VÖ: 16.04.



BACKZUTATEN

Vielfalt der Süße – von Saccharose bis Stevia
| Teil 1: Zucker und süße Zutaten

Wir lieben süß! Warum, das haben wir in unserem Beitrag Zucker – Kann denn lecker Sünde sein? schon einmal...

Abgeschlossen

Ausblick
Q3/2024

Themendienst (1)

Thema: Mehl

Ofenfrisch-Reihe (1)

Thema: Zucker Teil 2

Blogartikel (1)

Thema: Langzeitführung

GFK-Umfrage (1)

Thema: Backwaren

Media Relations

Laufend: Pressebüro, Medienkontaktarbeit

backwaren aktuell *02/2024*

ET: Anfang August

Kurzmeldung (1)

Thema: ET *backwaren aktuell* 02/2024

Webseitenpflege

Laufend: Artikel, Termine etc. einstellen

Sitzung PR-AK (1)

Termin: 26.09.

Ausstehend

