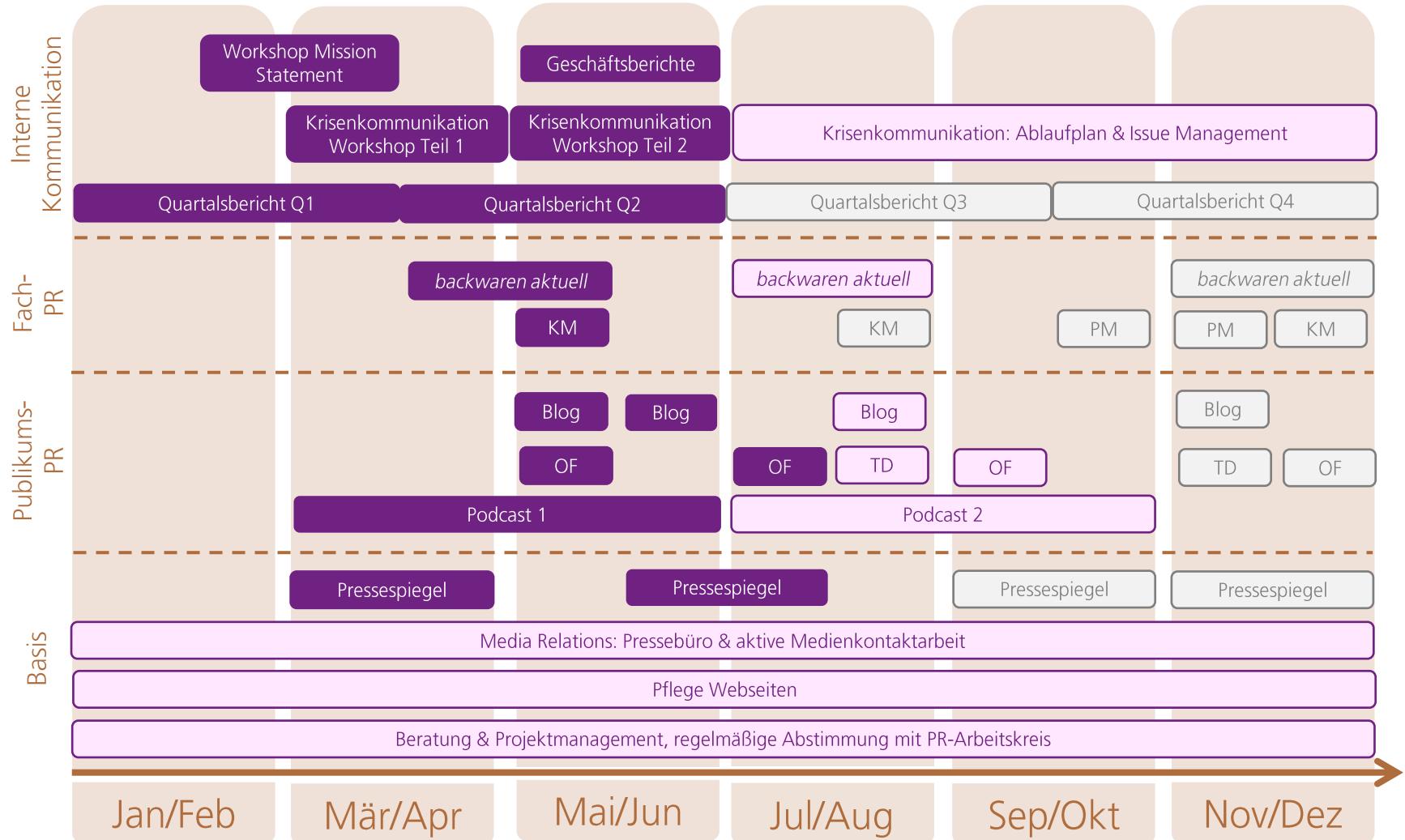


kommunikation.pw
food · beverages · lifestyle

WFB Quartalsberichte

30. Juli 2025

Projekte 2025



Interne Kommunikation

Sitzungen PR-Arbeitskreis

Ort: virtuell (MS TEAMS)

Datum: 24.04. & 05.06.

Thema: Workshop
Krisenkommunikation

Status: abgeschlossen

kommunikation.pwR
food · beverages · lifestyle

Kommunikation in der Krise |
Vorbereitung | Management
Teil I + II



Mitglieder- versammlung

Ort: Berlin

Datum: 25.06.

Thema: Vorstellung
Kommunikationsmaßnahmen
WFB 2024/2025

Status: abgeschlossen

Mittwoch, 25. Juni 2025

12.00 - 13.00 Uhr	Ankunft am Tagungsort, Registration und Imbiss-Lunch
13.00 - 14.45 Uhr	77. Ordentliche Mitgliederversammlung des Backzutatenverbandes
14.45 - 15.00 Uhr	Kaffeepause
15.00 - 16.00 Uhr	17. Ordentliche Mitgliederversammlung des Wissensforum Backwaren
16.00 - 16.30 Uhr	Aperol Sprizz Empfang / Eintreffen der Gäste
16.30 - 18.00 Uhr	Vortragsveranstaltung
18.00 Uhr	Voraussichtliches Ende der Vortragsveranstaltung

Geschäftsberichte WFB & BZV

Zeitraum: 2024-2025

Fertigstellung: Juni

Status: abgeschlossen



Publikationen

backwaren aktuell

Ausgabe: 01/2025

Veröffentlichung: 05.05.

Status: abgeschlossen

Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

BRÖTCHEN IN DER KLIMAKRISE: DAS PROJEKT MAGIC-KLIMABACK ERFORSCHT KLIMAVERDÜCHTE BACKWEIZEN-SORTEN S. 4-5 //
KUCHENKLASSIKER: AUF HISTORISCHER SPURENSUCHE: OBST- UND STREUSELKUCHEN S. 6-9 // CAROBMEHL - EINE EXOTISCHE
BERRICHERUNG FÜR BÄCKEREI UND KONDITOREI S. 10-13 // IM FOKUS: UNSERE „ROGGEN-KETTE“ S. 14-19

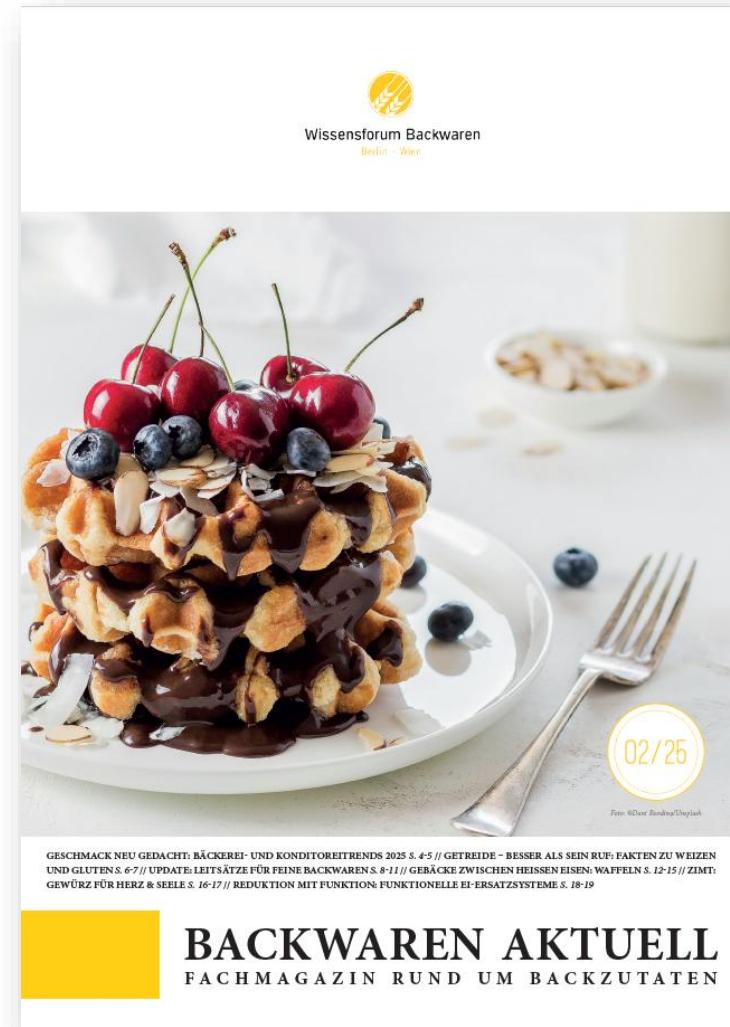
BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

backwaren aktuell

Ausgabe: 02/2025

Veröffentlichung: Anfang
August

Status: Inhalt und Grafik
abgeschlossen, freigegeben,
Veröffentlichung ausstehend



Blog, Webseiten,
Podcast

Blogbeiträge

Thema: Ballaststoffe

Veröffentlichung: 02.05.

Status: abgeschlossen

Thema: Stärke

Veröffentlichung: 05.06.

Status: abgeschlossen

ERNÄHRUNGSWISSEN

Ballaststoffe: Von wegen Ballast – guter Stoff für unsere Ernährung



BACKZUTATEN

Stärke: Die Zutat, die alles zusammenhält



©Karolina Grabowska / Pexels

Podcast-Folge

Thema: Brotsommelier

Gast: Martin Göttlich

Veröffentlichung: 11.06.

Status: abgeschlossen



Folge 8 – Brotsommelier

Was macht eigentlich ein Brotsommelier? Wie kommt man zu diesem Titel, welche Fähigkeiten erwirbt man und welche Türen öffnen sich durch solch eine Weiterbildung? All das erklärt uns unser Guest Martin Göttlich.



Pflege Webseiten

Regelmäßige Aufgaben:

- Einstellen von Pressemitteilungen auf wissensforum-backwaren.de und www.backzutatenverband.de
- Einpflegen der Artikel aus *backwaren aktuell* auf wissensforum-backwaren.de
- Aktualisierung der Termine auf www.backzutatenverband.de
- Einpflegen von Blogbeiträgen & Podcast-Folgen auf klarTEXT-backzutaten.de

Status: laufend

The screenshot shows the homepage of the Wissensforum Backwaren e.V. website. At the top, there is a navigation bar with links: HOME, ÜBER UNS, LEXIKON, FACHWISSEN, PUBLIKATIONEN, SEMINARE, PRESSEMELDUNGEN, and KONTAKT. Below the navigation is a large banner image of bread. Overlaid on the banner is a text box containing the following text: "Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die sich für Backzutaten und Backmittel interessieren." Below the banner, there are three main columns: "News", "Presse", and "Backzutaten-Lexikon". Each column contains a brief description and a "weiterlesen" button. To the right of these columns is a "Über Uns" section featuring a photo of wheat ears and a brief introduction. At the bottom of the page is a decorative graphic of a loaf of bread and some wheat stalks.

Pressearbeit

Kurzmeldung

Thema: Veröffentlichung
backwaren aktuell 01/2025

Versand: 06.05.

Status: abgeschlossen

The screenshot shows a news item from the Wissensforum Backwaren website. The header features the logo 'Wissensforum Backwaren Berlin - Wien' with a stylized sunburst icon. The news item is titled 'KURZMELDUNG' and dated '06.05.2025, Berlin'. It highlights the release of the new issue of 'backwaren aktuell' and discusses topics like whole grain flour, Carobmehl, and Kuchenklassiker. Below the news, there's a section for download links and a sidebar with a preview image of the magazine cover and copyright information. At the bottom, there are sections for 'Über backwaren aktuell:' and 'Über das Wissensforum Backwaren:'.

KURZMELDUNG
06.05.2025, Berlin

+++ neue Ausgabe *backwaren aktuell* ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. +++ Im Fokus: *Hausgemachtes - Pausenknödel - Bereicheiner* unterschätzten Getreideart + Bereicherung für Bäckerei und Kuchenklassiker Obst- und St. Projekt MAGIC-KlimaBack erf...
Roggen hat als Getreideart für die unsere Landwirtschaft ergeben neue Perspektiven. Auch für die *backwaren aktuell* gibt einen kul...
Trendzutat Carobmehl: Hierzulande immer mehr als Trendzutat. Speziell aromatische Mehl eine Bereicherung.
Es sind die Kuchenklassiker schlecht vor allem in Sachsen und Schlesien. Es lohnt sich, mehr über die span...
Weizen ist die wichtigste Ackerkultivare. Backweizen kann ein Baustein im Landwirtschaftsministerium und für mehr Klimaschutz und Resilienz...

Alles zu diesen spannenden Themen finden Sie in der neuen Ausgabe von *backwaren aktuell*: [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://kommunikationpur.com/anmeldung-backwaren-aktuell/>

Bildmaterial

Bildunterschrift:
Cover der *backwaren aktuell* 01/2025

Dateiname:
Pressefoto_01-2025-backwaren-aktuell_cover (2,7 MB)

Copyright:
Wissensforum Backwaren e.V.

Über backwaren aktuell:
Die Fachpublikation *backwaren aktuell* des Wissensforum 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 Wissensforum Backwaren:
Das Wissensforum 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 Internets Seiten des Verbandes zur Verfügung. www.wissensforum-backwaren.de richtet sich vornehmlich an Fachkräfte aus der Backbranche, hier kann unter anderem die Fachpublikation *backwaren aktuell* kostenfrei heruntergeladen werden.

Ofenfrisch-Reihe

Thema: Ballaststoffe

Versand: 09.05.

Status: abgeschlossen



Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 01-2025	Ballaststoffe
-----------------------	---------------

Ballaststoffe: Von wegen Ballast - guter Stoff für unsere Ernährung

Ballaststoffe - der Name klingt wenig vielversprechend. Schließlich verbindet man „Ballast“ eher mit etwas Überflüssigem. Doch das Gegenteil ist der Fall: Ballaststoffe sind essenziell für unsere Gesundheit und spielen eine entscheidende Rolle in unserer Ernährung.

Ballaststoffe sind pflanzliche Nahrungsbestandteile, die unser Körper nicht im klassischen Sinne verdauen oder aufnehmen kann. Während Proteine, Fette und Kohlenhydrate in ihre Einzelteile zerlegt und verwertet werden, bleiben Ballaststoffe weitgehend unberührt und passieren den Darm nahezu unverändert. Doch gerade diese „Unverdaulichkeit“ macht sie so wertvoll!

Löslich und unlöslich - zwei Arten, verschiedene Vorteile

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen zwei Arten von Ballaststoffen:

- Lösliche Ballaststoffe binden Wasser und bilden eine gelartige Masse im Darm. Besonders reich an löslichen Ballaststoffen sind z. B. Hafer und Gerste (Beta-Glucane) oder die Schale von Obstsorten wie Äpfel und Quitten (Pektine).
- unlösliche Ballaststoffe wie Zellulose kommen in allen Pflanzen vor, also auch in Getreide, Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten.

Ballaststoffe aus Getreide

Wenn es um Ballaststoffe geht, denken viele zuerst an Gemüse, Obst oder Hülsenfrüchte. Doch eine der besten und einfachsten Quellen steckt in einem Grundnahrungsmittel, das auf kaum einem Speiseplan fehlt: Getreide.

Getreide stellt in der deutschen Bevölkerung die wichtigste Ballaststoffquelle dar. Besonders als Vollkorngesetzte tritt es wesentlich zur täglichen Zufuhr dieser gesundheitsfördernden Nahrungsbestandteile bei. Die Konzentration und Zusammensetzung der Ballaststoffe variieren je nach Getreidesorte, jedoch enthalten

- sie fördern die Verdauung, bei und unterstützen einnehmen viele Menschen
ung eindeutig, dass eine
eide, mit einem geringeren
z-Kreislauf-Erkrankungen

en einen großen
reide, etwa als Brot oder
steigern. Wer zusätzlich
ährung integriert, ist

(Zeichen)



Söhne KG/Agrano

Backwaren e.V. versteht sich als
ir alle, die mit Backmitteln und
en, und für diejenigen, die sich
informieren wollen.
Informationen stehen auf den
Verbandes zur Verfügung.
backzutaten.de finden
und Verbraucher spannende
iel der Backzutaten sowie den
sforum Backwaren e.V. „KlarTEXT
auch auf Spotify und weiteren
Plattformen zu finden ist.

www.wissensforum-backwaren.de richtet sich
vornehmlich an Fachkräfte aus der Backbranche,

Pressespiegel

Veröffentlichungen

Gesamt: 24

Print: 10

Auflage: 221.771

Online: 14

Visits: 2.122.338

Anzeigenäquivalenzwert:

50.195 Euro



Gutes Mehl für alle

Schon gewusst? Nur etwa fünf Prozent des in Deutschland produzierten Mehls wird in Kleinpackungen für uns Endverbraucher abgefüllt. Der Rest geht laut dem Wissensforum Backwaren in Handwerk und

Brot backen und mehr

Hafer: gesund und aromatisch

Hafer hat als Getreide für unsere Küche weit mehr als Haferflocken zu bieten. Im Handel sind Grütze, Kleie, Mehl, Müsli und sogar Milchalternativen auf Haferbasis erhältlich. Das sollten wir nutzen, und zwar auch beim Brotbacken. Das Getreide runden die Backwaren mit einer nussigen Note ab. Als Haferflocken verwendet verleiht es Biss. Die Haferprodukte können sowohl als Zutat im Teig als auch als Topping benutzt werden.



Ballaststoffe: Von wegen Ballast – guter Stoff für unsere Ernährung

Ballaststoffe – der Name klingt wenig vielversprechend. Schließlich verbindet man „Ballast“ eher mit etwas Überflüssigem. Doch das Gegenteil ist der Fall: Ballaststoffe sind essenziell für unsere Gesundheit und spielen eine entscheidende Rolle in unserer Ernährung.

come-on.de > Verbraucher

Großer Toast-Test: Günstige Edeka-Eigenmarke überzeugt – teures Produkt fällt klar durch

26.04.2025, 06:32 Uhr

Von: Kai Hartwig

Kommentare

Die Stiftung Warentest hat zahlreiche Toastbrote geprüft. Das Ergebnis: Qualität muss nicht viel Geld kosten. Neben Edeka punkten auch Aldi und Lidl.

Hamm – Backwaren werden in zahlreichen Haushalten hierzulande verzehrt, darunter auch Brot. Laut aktueller Daten des Branchenportals [wissensforum-backwaren.de](#) handelte es sich im Jahr 2023 bei etwa einem Viertel aller in Deutschland verkauften Brote um Toast- oder Sandwichbrote. Jetzt hat die [Stiftung Warentest](#) mehrere Toast-Produkte

Roggen, Carobmehl und Kuchenklassiker



Die neue Ausgabe der **backwaren aktuell** steht ab sofort auf der Webseite des **Wissensforum Backwaren** zum Download bereit. Das sind die Themen: Im Fokus: Unsere „Roggenkette“ – Perspektiven einer unterschätzten Getreideart. Trendzutat Carobmehl – eine exotische Bereicherung für Bäckerei und Konditorei. Auf historischer Spurensuche: Kuchenklassiker Obst- und Streuselkuchen. Brötchen in der Klimakrise: Das Projekt Magic-KlimaBack erforscht klimafreundliche Backweizen-Sorten. Weiterlesen. Foto: Cover

Ausblick Q3/2025

Q3/2025

- Veröffentlichung *backwaren*
aktuell 02/2025
- Kurzmeldung
- Blogbeitrag
- Ofenfrisch-Versand
- Themendienst
- Podcast-Folge 2
- Krisenkommunikation:
Issue-Management





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