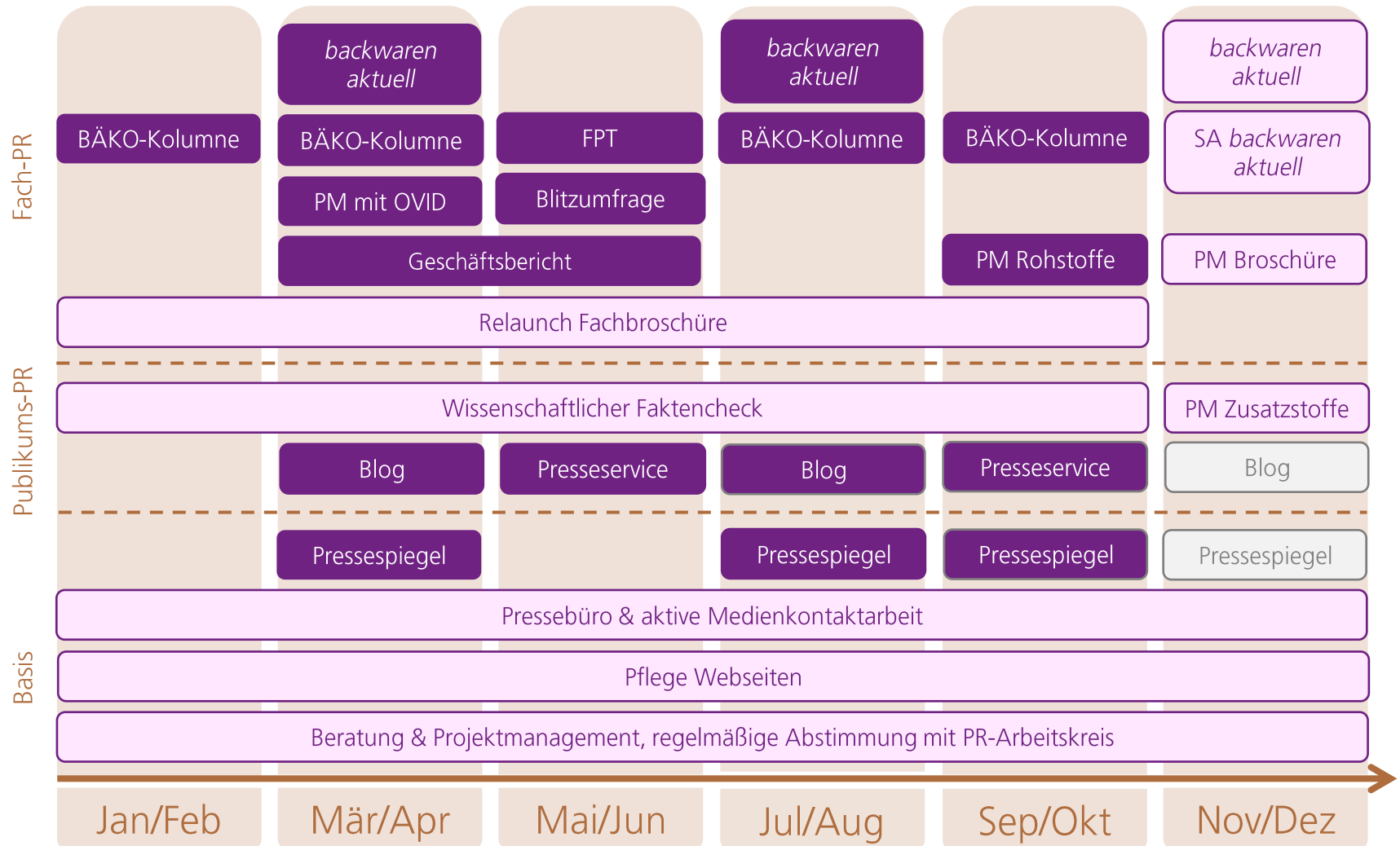


WFB Quartalsberichte

27. Oktober 2021

Projekte 2021



Q3/2021

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (2 von 2 in Q3)

Online, 10.08. und 19.09.

Themen & Ergebnisse:

- Wissenschaftlicher Faktencheck
 - Erinnerung an Feedback
- *backwaren aktuell*
 - über SM-Kanäle der Unternehmen teilen
 - auf mehr Neutralität/Sachlichkeit bei den Artikeln achten
- Presseservice Backtrends
 - Input der Unternehmen erbeten
- Interner Bereich wissensforum-backwaren.de
 - Prüfen: Dokumente aus der PR-Arbeit zum Download für die Mitglieder einstellen?
- Konzept 2022
 - Ideen, Wünsche, Anregungen aus dem PR-AK

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

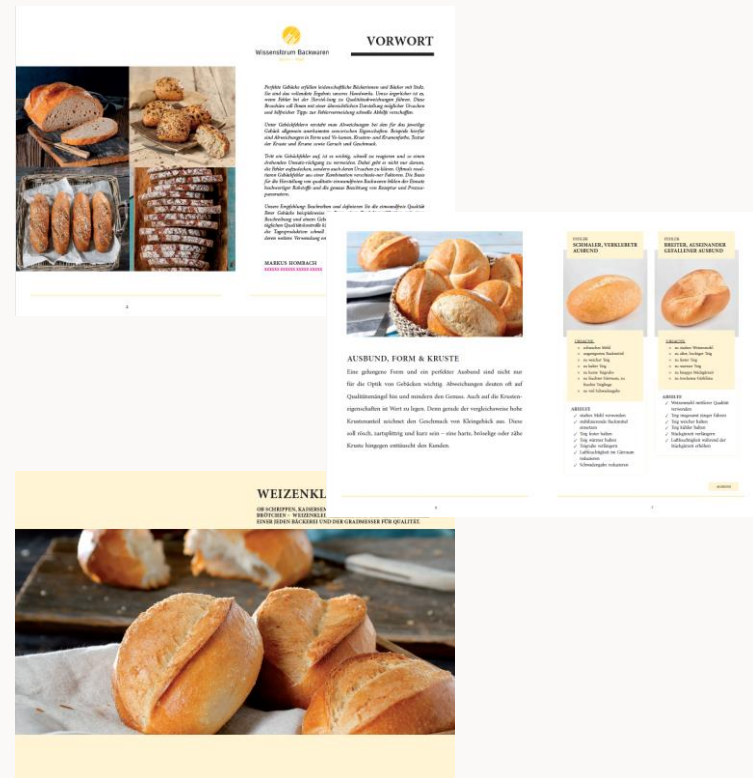
backwaren aktuell 02/21 (2 von 3)

Erschienen am 15. Juli 2021



Relaunch Fachbroschüre (1 von 1)

Fehler bei Brot und Kleingebäck



Pressearbeit & Blog

Blogbeitrag (2 von 3)

Thema: Grünkern
VÖ: 16.09.



Mehr als nur Bratling: Der neue Grünkern-Genuss

Foto: ©IREKS Lange haftete Grünkern...

Weiter »

Abgeschlossen

Presseservice (2 von 2)

Thema: Backtrends
Versand: 30.09



Abgeschlossen

BÄKO-Kolumne (3 von 4)

Thema: Kennzeichnung loser Ware, Teil 3
VÖ: 01.09.



Abgeschlossen

Ofenfrisch-Reihe (2 von 3)

Thema: Urgetreide

Versand: 05.08.

Wissensforum Backwaren
Brot - Backwaren

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.
Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 02-2021 Urgetreide

Uriges Getreide - Einkorn, Emmer & Co.
Alle guten Dinge sind ...? Auf jeden Fall Getreide! Denn es ist Bestandteil vieler Lebensmittel - egal ob in Nudeln, Brot oder Kuchen. Wir könnten nicht auf unsere vielfältigen Getreidesorten verzichten. Nun ist vermehrt von einem anderen Getreide die Rede: Urgetreide. Bisher fristete es ein absolutes Nischendasein. Alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer sorgen für neue Abwechslung und erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Urgetreide, wie der Name schon vermuten lässt, ist bereits seit vielen Jahren bekannt - sogar seit vielen Tausenden von Jahren. Denn in Kleinasien wurde Urgetreide schon vor 10.000 Jahren angebaut. Das urige Getreide wurde jedoch von Getreidesorten wie Weizen und Roggen weitestgehend verdrängt, da diese ertragsreicher sind. Entsprechend wurden durch Züchtung über die Jahre die Sorten selektiert. Das Urgetreide hatte das Nachsehen. Aber auch die „alten“ Sorten haben bestimmte Vorteile.

Was ist nun aber Urgetreide? Alte Getreidearten, die vor der industriellen Kultivierung angebaut wurden, werden Urgetreide genannt. Sie entwickelten sich vor Tausenden von Jahren aus Wildgräsern und kreuzten sich untereinander. Erbsen, Linse und Lein zählen zu den sogenannten Gründerpflanzen. Emmer und Einkorn gehören zu den ältesten angebauten Getreidesorten. Da Urgetreide kein geschützter Begriff ist, werden auch alte Dinkelarten und Waldstaudenroggen dazugezählt. Dinkel, Emmer, Einkorn, Roggen - und was noch?

Dinkel
Das wohl bekannteste Urgetreide ist Dinkel und lässt sich vielfältig einsetzen - egal ob als Beilage oder in Backwaren. Aber auch als Schrot oder Flocken findet Dinkel Süßspeisen ab. Sein nussiges Aroma bereichert viele Lackereien. Dinkel ist die jüngste Urgetreidesorte und feierte bereits in den 80er-Jahren sein Comeback.

Grünkern
Grünkern ist eine Sonderform des Dinkels, denn die Dinkelkörner werden vor ihrer Reife geerntet und anschließend nach dem Dreschen geröstet und gedarrt. Durch diese Spezialbehandlung erhalten die Körner eine olivgrüne Farbe - daher auch der Name Grünkern. Dieser Vorgang ermöglicht eine längere Haltbarkeit und härtere Körner. Grünkern findet seinen Weg weniger in Backwaren als mehr in herzhaften Gerichten wie Risotto oder Bratlingen.

das Einkorn. Die Farbe entsteht aufgrund des hohen n Lutein. Dadurch erhalten Brot, Pasta sowie Gebäck die Farbe ist charakteristisch, sondern auch der als Flocken eignet sich gut dazu, um Suppen, Sollen lt zu geben.

st mit dem Einkorn verwandt, besitzt jedoch ein dem Einkorn gehört er zu den ältesten kultivierten rt und dunkel, dadurch entsteht ein etwas gröberes rote und Nudeln eignet. Die Körner finden sich sowohl als auch in Emmerbier.

. Denn unter diesem Namen verbergen sich tatsächlich en, wie beispielsweise die Zwerghirse, Hirsemehl ist ; Groß oder Flocken werden oft als Brei zubereitet, r hohen Konzentration an Tanninen nicht in größeren

iggen. Er ist über 7.000 Jahre alt und stammt tent. Heute findet man ihn auch unter dem Namen idenkorn. Die kleinen Körner des Ur-Roggen werden et oder geschrotet. Brotteige erhalten eine dunklere n Geschmack. Daher findet sich Ur-Roggen auch oft in

ng Kamut - oder auch Khorsan-Weizen - aus dem alte Sorte des Sommerweizens. Kamut zeichnet sich

Abgeschlossen

Pressemitteilung (1 von 3)

Thema: Rohstoffbeschaffung

Versand: 30.09.



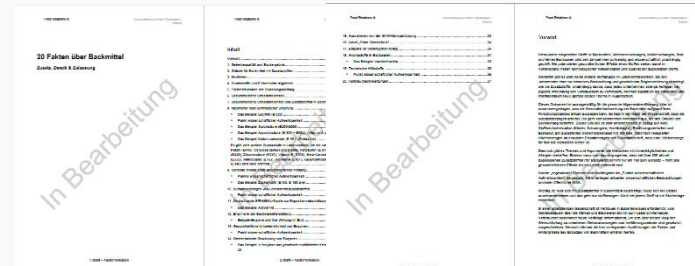
Abgeschlossen

Faktencheck (1 von 1)

20 Fakten über Backmittel

Läuft

Status: Überarbeitung



Pressebüro

- ✓ Beratung zu und Beantwortung von Anfragen von
 - ✓ BÄKO-magazin (Zitatübernahme aus backwaren-aktuell-Artikel zum Thema Gelatine)
 - ✓ FUNKE Medien (Rezepte zu Bildern aus Presseservice 02-2021 Backtrends)

Abgeschlossen

Medienkontaktarbeit

- ✓ Neben Presseservice und Ofenfrisch-Reihe keine weiteren aktiven Ansprachen in Q3.

Abgeschlossen

Pressespiegel Q3

Heraus aus der Nische
Mittelschwere Backwaren sind in der Nische...
A...

„Der Ausblick ist eher negativ!“
Die Mehrheit der Backwarenhersteller...
D...

Glutenunverträglichkeit
Zöliakie ist eine seltene Autoimmunerkrankung...
Wissenforum Backwaren

Corona wirkt nicht auf alle gleich
Das Wirtschaftswissen...
Wissenforum Backwaren

Mild bis aromatisch
Malz ist eines der ältesten Backmittel...
Wissenforum Backwaren

Wissenforum Backwaren: Die Auswirkungen von Corona
Mehr als die Hälfte...
Wissenforum Backwaren

Uriges Getreide: Einkorn, Emmer & Co.
Getreide ist ein...
Wissenforum Backwaren

Abgeschlossen

Ausblick Q4/2021

Blogartikel & Ofenfrisch

Thema Blog: n.n.

Thema Ofenfrisch: Grünkern

backwaren aktuell 03/21

Veröffentlichung: Ende November/Anfang
Dezember

backwaren aktuell SA

Sonderausgabe:
Technologische Wirksamkeit von
Lebensmittelzusatzstoffen

Pressemitteilungen (2)

Thema Fachpresse: Relaunch

Fachbroschüre Gebäckfehler

Thema Publikumspresse: Zusatzstoffe

BÄKO-Kolumne

Thema: Lieferkettengesetz

Sitzung PR-Arbeitskreis

05.11.: Rückblick 2021, Ausblick 2022,
Brainstorming Endverbraucher-Domain

Ausstehend

