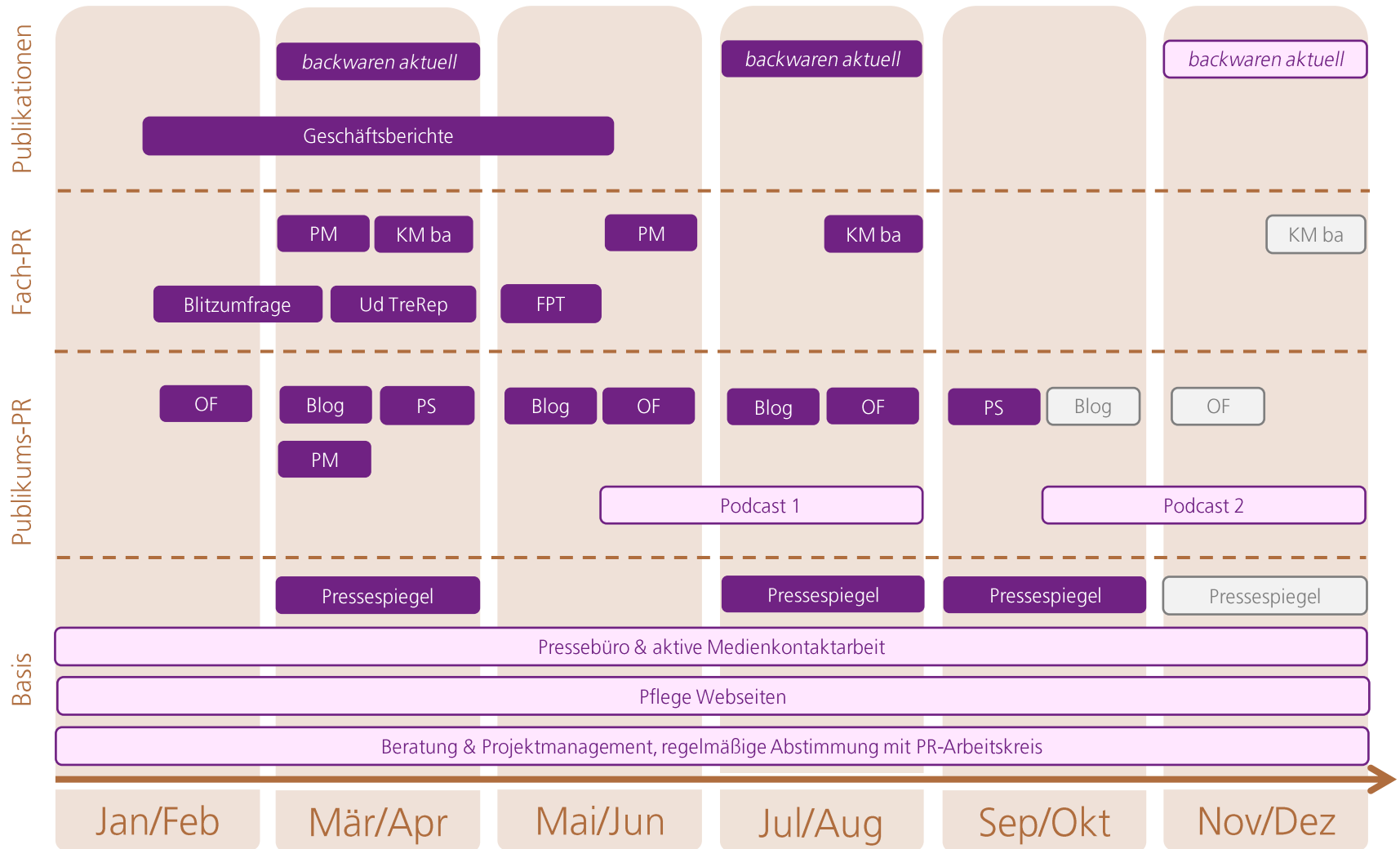


WFB Quartalsberichte

12. Oktober 2023

Projekte 2023



Q3/2023

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q3)

Online, 18.08.

Themen & Ergebnisse:

- Nacharbeit Workshop Berlin/nächste Schritte
 - Zielgruppen (→ nur kleine Anpassungen im Bereich Berufsschullehrer > Ausdifferenzierung Bäckerhandwerk, Fachverkäufer, Azubis, Meister Keine Personas/Ausdifferenzierung im Bereich Endverbraucher/Publikumspresse)
 - Social Media (→ seitens KPUR wird eine Präsentation mit Chancen, Risiken, Kosten etc. erstellt und auf dieser Basis durch den Vorstand in Abstimmung mit dem PR-Arbeitskreis entschieden)
- Erinnerung Redaktionsschluss *backwaren aktuell*

kommunikation.pwr
food · beverages · lifestyle

Social Media WFB

online, den 27. September 2023

Inhalt

Social Media

- Status Quo
 - SWAT-Analyse
 - Botschaften
- Beispiele
 - Beispiel Innungsbäcker
 - Beispiel Lebensmittelverband
 - Fiktives Beispiel WFB
- Erste Schritte
 - Grundsatzentscheidung
 - Voraussetzungen & Vorbereitungen
- Budget

kommunikation.pwr

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren

万

Pressearbeit

Kurzmeldung (2 von 3)

Thema: *backwaren aktuell* 02/2023
erschienen

Versand: 03.08.



KURZMELDUNG

03.08.2023, Berlin

+++ Sommer-Ausgabe der *backwaren aktuell* ist da! +++ Themen im Heft: Torten-
Historie // Margarine-Trends // Mehliqualität & Backmittel // Enzyme //
Kontaminanten - Recast der Verordnung 1881/2006 +++ Ausgabe ab sofort
kostenfrei zum Download verfügbar +++

Sommerzeit ist Torten-Zeit. Die gerade erschienene Ausgabe von *backwaren aktuell* 02/2023 wirft einen ausführlichen Blick auf die Entstehung dieser besonderen Backware. Wie kam es vom einfachen Mandelfuchen zur kreativ gestalteten Aktivtorte?

Eine wichtige Zutat, die dabei nicht fehlen darf: Fett. Eine Zutat, bei der sich gerade einiges verändert. Was genau, beleuchtet der Beitrag „Margarine-Trends: Backerei-Spezialfette im Spannungsfeld gesellschaftlicher Entwicklungen“.

Anhaltende Hitze- oder Feuchtheiten, neue Düngemittelverordnung – das alles beeinflusst das Getreidewachstum und somit Mehliqualität und Backeigenschaften. Der Fachartikel „Dem Mehl auf der Spur“ erklärt, wie mit Backmitteln schwankende Mehliqualitäten gezielt optimiert werden können.

Ein wichtiger Faktor in diesem Kontext sind Enzyme. Diesen geht Dr. Lutz Popper noch einmal gesondert auf den Grund und erläutert ihren Einsatz für Backanwendungen im Detail.

Um „Kontaminanten - Recast der Verordnung 1881/2006“ dreht es sich in der abschließenden Kolumne. Die bisherige Verordnung über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wird durch eine neue Verordnung ersetzt. Welche Änderungen gibt es dabei?

Abgeschlossen

Themendienst

Thema: Weihnachtsbäckerei

Versand: 10.08

WISSEN BACKZUTATEN

INFORMATIONEN FÜR IHRE REDAKTION

02/2023

ALLES RUND UM WEIHNACHTSBACKEN

WIE ES ZUM WEIHNACHTSBACKEN KAM

WIE WEIHNACHTEN WOANDERS SCHMECKT

INTERNATIONALE KLASSIKER

KLICHEE PLÄTZCHENKUNDE

WIE ES ZUM WEIHNACHTSBACKEN KAM

WIE WEIHNACHTEN WOANDERS SCHMECKT

INTERNATIONALE KLASSIKER

Ofenfrisch-Reihe (3 von 4)

Thema: Roher Teig

Versand: 01.08.



Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 03-2023

Roher Teig

Roher Teig - Gefahr für Naschkatzen?

Die Schüssel mit den Teigresten ausschlecken - das machen nicht nur Kinder gern. Dunkel hört man noch irgendwo in sich eine leise Stimme, die warnt, es könnte Bauchschmerzen geben. Aber der Teig ist einfach zu lecker und ungebacken ein besonderer Genuss. Und wie oft hat man schon wirklich Bauchschmerzen davon bekommen? Was ist also dran an der Mahnung, dass man von rohem Teig besser die Finger lassen sollte? Alles nur ein Mythos?

Plätzchen, Waffeln, Kuchen - alles Köstlichkeiten, die nicht nur aus dem Ofen schmecken. Auch Teigreste laden zum Verputzen ein und werden gern vom Löffel oder aus der Schüssel geschleckt oder zwischen den ausgestochenen Plätzchen vom Blech stibitzt. Meist verursacht das keine gesundheitlichen Probleme. Aber Risiken bestehen durchaus.

EHEC - mögliche Mikroorganismen im Mehl

„Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.“ Kommt Ihnen das bekannt vor? Nein! Dabei steht dieser Satz inzwischen auf fast jeder Mehlpäckung. Hintergrund ist, dass eine Verunreinigung mit bestimmten Bakterien, sogenannten STEC bzw. EHEC, nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, und diese nur durch Erhitzen zerstört werden. Eigentlich ist ja klar, dass mit Mehl gebacken wird und man es nicht roh isst. Aber beim Löffelabschlecken und Schüsselaukratzen passiert es eben doch. Und seien wir ehrlich - wer tut das nicht?

STEC & EHEC - Was ist das und was macht das?

STEC steht für Shiga-toxin-bildende *Escherichia coli*. *Escherichia (E.) coli* sind Bakterien, die natürlicherweise im Darm von Tieren und Menschen vorkommen. Doch nicht alle Bakterien, die zu der Gruppe der STEC gehören, sind gesundheitsschädlich. STEC, die beim Menschen zu Erkrankungen führen, werden als enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) bezeichnet. Krankheitssymptome sind in der Regel Magen-Darm-

Dennoch gibt es so manche kulinarische Spezialität, die ohne rohe Eier nicht auskommt, wie etwa klassisches Tiramisu oder eine selbst gemachte Mayonnaise. Hier ist in jedem Fall darauf zu achten, dass die Eier möglichst frisch sind. Und auch dann sollten Risikogruppen sicherheitshalber vom Genuss Abstand nehmen. Das gilt natürlich ebenso für rohen Teig.

No risk, no fun?

Für viele ist das Abschlecken des Schneebesen oder der Finger in der Teigschüssel das Highlight beim Backen. Und es ist mehr als nur lecker, es ist auch eine

risiko eine soziale Interaktion, eine Liebesbekundung per klebte Löffel überreicht wird. Da hört man auf lieber verzichten sollte. Wichtig ist aber, dass die bewusste Entscheidung getroffen werden kann. Das ist da. Und ist es ein bisschen roher Teig wirklich „setzen“? Ist der gebackene Kuchen nicht ebenso eine Vorfreude auf das fertige Gebäck kann man ein. Risikogruppen, insbesondere Kinder, sollten von sen. Dafür hebt man sich den Appetit auf und der appetit so gut.

reide: backwaren aktuell 02/2022, S. 8-11

p/uploads/2022/08/02-2022-backwaren-aktuell_web.pdf

1: Escherichia coli in Mehl - Quellen, Risiken und Vorbeugung.

19.01.2020

erichia coli in mehl-quellen-risiken-und-vorbeugung.pdf

9.700 (inkl. Leerzeichen)



Foto: ©Nicole Althaus on Pixels

Abgeschlossen

Media Relations

- ✓ Fortführung Ofenfrisch-Reihe
- ✓ Beantwortung Presseanfragen
- ✓ Aktive Ansprache von Zielmedien

Abgeschlossen

COSMOPOLITAN

[Registrieren](#) [Anmelden](#)

MODE BEAUTY LIFESTYLE LIEBE HOROSKOPE #SUPPORTHER FUN SHOPPING

[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Ernährung](#)

C COSMOPOLITAN 27.09.2023, 09:57 Uhr

VEGAN: TOP-TREND BEI BACKWAREN

back.intern.

Wie macht sie das gleich?

HOME | 2023 | AUGUST | 5 | SOMMER-AUSGABE „BACKWARDEN AKTUELL“

05.08.2023



Die neue Ausgabe der Fachpublikation „backwaren aktuell“ des **Wissenschaftlichen Backwaren** ist erschienen. Themen der Sommerausgabe sind unter anderem: Torten-Historie, Margarine-Trends, Mehliqualitäts und Backmittel, Enzyme und Konservantien - Recall der Verordnung 1831/2003.

Die Themen der Ausgabe
Sommerzeit ist Törten-Zeit. Die gerade erschienen Ausgabe von backwaren aktuell 02/2023 wirft einen ausführlichen Blick auf die Erziehung dieser besonderen Backware. Wie kam es vom einfachen Mandelkuchen zur kreativ gestalteten Motivtorte? Eine wichtige Zusatz, die dabei nicht fehlen darf: Fett. Eine Zusatz, bei der sich gerade etwas verändert. Was genau, beleuchtet der Beitrag „Margarine-Trends: Backerei-Spezialtaste im Spannungsfeld gesellschaftlicher Entwicklungen“.

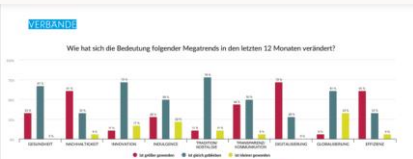
Anhaltende Hitze- oder Feuchtperioden, neue Düngemittelveränderung - das alles beeinflusst das Getreidewachstum und somit Mehlqualität und Backeigenschaften. Der Fachartikel „Dem Mehl auf der Spur“ erklärt, wie mit Backmitteln schwankende Mehlqualitäten gezielt optimiert werden können. Ein wichtiger Faktor in diesem Kontext sind Enzyme. Diesen geht **Dr. Lutz Popper** noch einmal gesondert auf den Grund und erläutert ihren Einsatz für Backanwendungen im Detail.

Um „Kontaminanten – Restrikt der Verordnung 1831/2003“ dreht es sich in der abschließenden Kolonne. Die bisherige Verordnung über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wird durch eine neue Verordnung ersetzt. Welche Änderungen gibt es dabei?

Die Ausgabe beinhalten aktuell 02/2023 ist ab sofort hier verfügbar.

Wissenforum Backwaren

Abgeschlossen



DAS **BESTE**
AUS ALLEM HERAUSHOLEN ...

Neu Megareins hatte der Backstein-Trend vor ein paar Jahren das Bein in einen Topf mit der Branche derer, die das Leben in den Sandbedingungen, u. a. durch Klimi, Energie- und Klimakrise und verändertes Konsumverhalten nach der Pandemie, haben sich so stark verändert, dass man die Umfragergebnisse in einer Neuaufgabe 2023 noch einmal vorarbeiten musste. „Dabei haben wir festgestellt, dass das Megareins einem ganz wesentlichen Schub nach vorne gemacht haben“, erklärt Dr. Christel Cerny, „sicherlich Nachhaltigkeits- Digitalisierung und Effizienz.“ Am deutschen Verbraucher

Nein. Megarechts haben die Backwaren-Trendreport zum Wollensmarkt Backwaren im vergangenen Jahr für die Branche definiert können. Doch die Sonderbedingungen, so, a. durch Krieg, Energie- und Klimarisiko und verändertes Konsumverhalten nach der Pandemie, haben sich so stark verändert, dass man *„Umfeldbedingungen“* in einer „Ausgangsphase 2023“ rechnet. „Die Lage ist unklar, daher haben wir festgelegt, dass drei Megarechts einen ganz wesentlichen Schutz nach vorne gemacht haben“, analysiert Dr. Christel Cron, „nächste Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz.“ Am deutlichsten verändert sich nach dem Trend zur Digitalisierung: Innerhalb der nächsten fünf Jahre wird die Digitalisierung noch wichtiger geworden (in: Nachhaltigkeit und Effizienz) glauben die 64 %.

- **Nachhaltigkeit und Effizienz:** Lauf der Befragung wachsen diese Motivatoren immer stärker zusammen – es geht darum, mit den Ressourcen bewusster umzugehen, nachhaltige Wertungskriterien zu schaffen.

Neben der Bedeutungsverlagerung zeigt der Trendreport auch vier Haupttrends auf: „Vegan/Plant Based“, „Digitale Kommunikation“, „Optimization“ und „Traditionelle Getränke und Herstellung“, wobei die Umfrageteilnehmer speziell dem Trend „Vegan/Plant Based“ ein unglaubliches Potenzial einräumten – es handle sich dabei nämlich um einen „Dauerbrenner“. Quinoa, Nüsse und Samen spielen hier etwa eine wichtige Rolle; der schwierigste Herausforderer ist jedoch die Milch.

denz scheint noch im Bereich der Felsen blockiert. Es müsste verstanden werden, dass sich der Trend schon längst davon abgelöst habe, eine streng ansonst zugehörige zu erreichen – hier geht es vielmehr um die große Gruppe der Pleistozän. Auf der einen Seite moderne Lebensführung und moderne Herausforderungen – auf der anderen Seite Tradition: Stetigkeit gemäß einem sehr hohen Stellenwert. An erster Stelle wird dabei die traditionelle Haltung genannt. Stark ausgeprägte Werte sind viel älter und Geschlecht, das Doppelverhältnis von Genom und Geschlecht. Allerdings: Beides gehört zu einer Kombination aus traditionellen Werten, die mit modernen Ideen kombiniert werden.



Qualität sichern

Der Klimawandel beeinflusst schon jetzt durch lange Hitze-, Trocken- und Feuchtperioden das Wachstum und die Zusammensetzung unseres Getreides. Mehliqualitäten und Backeigenschaften sind somit noch stärkeren Schwankungen unterworfen als bisher. Die gezielte Verwendung von Backmitteln, wie sie die Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbands herstellen, ermöglicht es, solche Schwankungen auszugleichen, Backergebnisse zu optimieren und so seinen Kundinnen und Kunden weiterhin Backwaren in gewohnter Qualität anbieten zu können.



Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer Wissensforum Backwaren sowie Geschäftsführer Backzutatenverband

Vegan ist Top-Trend 2023

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

2023. Aber auch traditionelle **Gebacke** wie Käsekuchen & Co. sowie eine traditionelle Herstellungsweise sind bei **Backwaren** gefragt. In einer Umfrage des **Wissensto**

zum Backwaren e. unter Unternehmen aus der Backwaren-Branche wurde Vegan/Plant-based als der wichtigste Trend 2023 hervorgehoben. Vegan/Plant-based spielt in gleich drei Megatrends hinein: Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation. In allen

Bereichen geben die Umfrageteilnehmer an, dass Vegan/Plant based 2023 die größte Rolle spielen wird.

Gute Voraussetzungen, aber auch Herausforderungen für Bäcker

Backwaren haben als getreidebasierte Produkte grundsätzlich gute Voraussetzungen dafür, den Trend Vegan/Plant based zu bedienen.

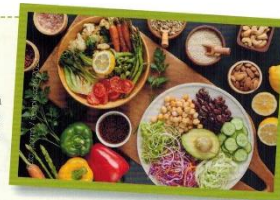


Traditionelle Gebäcke sind gefragt, wie zum Beispiel Käsekuchen. (Foto: pexels-pixabay)

Eine Umfrage des Wissensforum Backwaren e.V. zeigt: Vegan bzw. Plant based ist Spitzenreiter unter den Trends in der Back-Branche

VEGAN IM TREND

Das Wissensforum Backwaren e. V. hat eine Aktualisierung des 2022 herausgegebenen Backzutaten Trend Reports veröffentlicht. Ziel der Erhebung unter Firmen der Backzutatenbranche war das Fixieren aktueller Trends, so das Medium. Daraus sei das Thema pflanzenbasierte Angebote als Spitzenreiter hervorgegangen. Traditionelle Gebäcke, Optimierung von Wertschöpfungsketten, Prozessen und Kosten sowie digitale Kommunikation macht der Verein als weitere Megatrends fest. Ebenso sollen die befragten Firmen Globalisierung als an Bedeutung verlierenden Trend angegeben haben. 33 Prozent seien dieser Ansicht, was sich mit Antworten des Vorjahres decke. Wissensforum Backwaren macht in der Pressemitteilung allerdings keine Angaben darüber, ob die



Wissenshäppchen für Hobbybäcker

Auf der Website www.klartext-backzutaten.de des Wissensforum Backwaren e.V. erhält man allerlei nützliche Tipps für kleine und größere Backprojekte. Erfahren Sie Wissenswertes über Getreidesorten, lernen Sie, wie Hefe funktioniert und warum sie es manchmal nicht tut oder wie Sie mit Unverträglichkeiten umgehen können. Keine Lust zu lesen? Ein informativer Podcast versorgt Sie ebenfalls unkompliziert mit Infos.

Blog, Webseiten,
Podcast

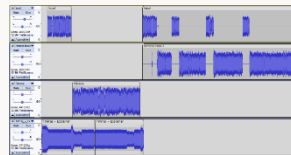
Webseiten WFB, BZV, KBZ

- ✓ 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 auf klartext-backzutaten.de

Abgeschlossen

Podcast (1 von 2)

- ✓ Vorbereitung, Technik-Test und Aufzeichnung Folge 3 (Hefe)
- ✓ Postproduktion
- Freigabe
- Veröffentlichung



Läuft

Blogbeitrag

(3 von 4)

Thema: Leitsätze
für Brot & Kleingebäck
VÖ: 27.07.



ERNÄHRUNGSWISSEN

Wann ist ein Brot ein Brot? Leitsätze geben die Antwort

Natürlich müssen Bäckerinnen und Bäcker Regeln einhalten, wenn sie Backwaren herstellen, um etwa Hygienevorgaben zu erfüllen und grundsätzliche Lebensmittelsicherheit...

WEITERLESEN

Abgeschlossen

Ausblick Q4/2023

Ofenfrisch

Thema: Sauerteig

Blog-Beitrag

Thema: Backmittel

backwaren aktuell 03/23

Veröffentlichung: November/Dezember

Podcast

Fertigstellung und Veröffentlichung von Folge 3 (Hefe) in Q4

Aufzeichnung und Postproduktion von Folge 4 (Enzyme)

Kurzmeldung

Thema: ET *backwaren aktuell 03/2023*

Endverbraucherwebseite

Erstellung FAQ & Backzutaten-Lexikon

Sitzung PR-Arbeitskreis

10.11.: Rückblick 2023, Ausblick 2024

Webseitenpflege, Pressebüro, Pressespiegel, Beratung ...

Ausstehend

