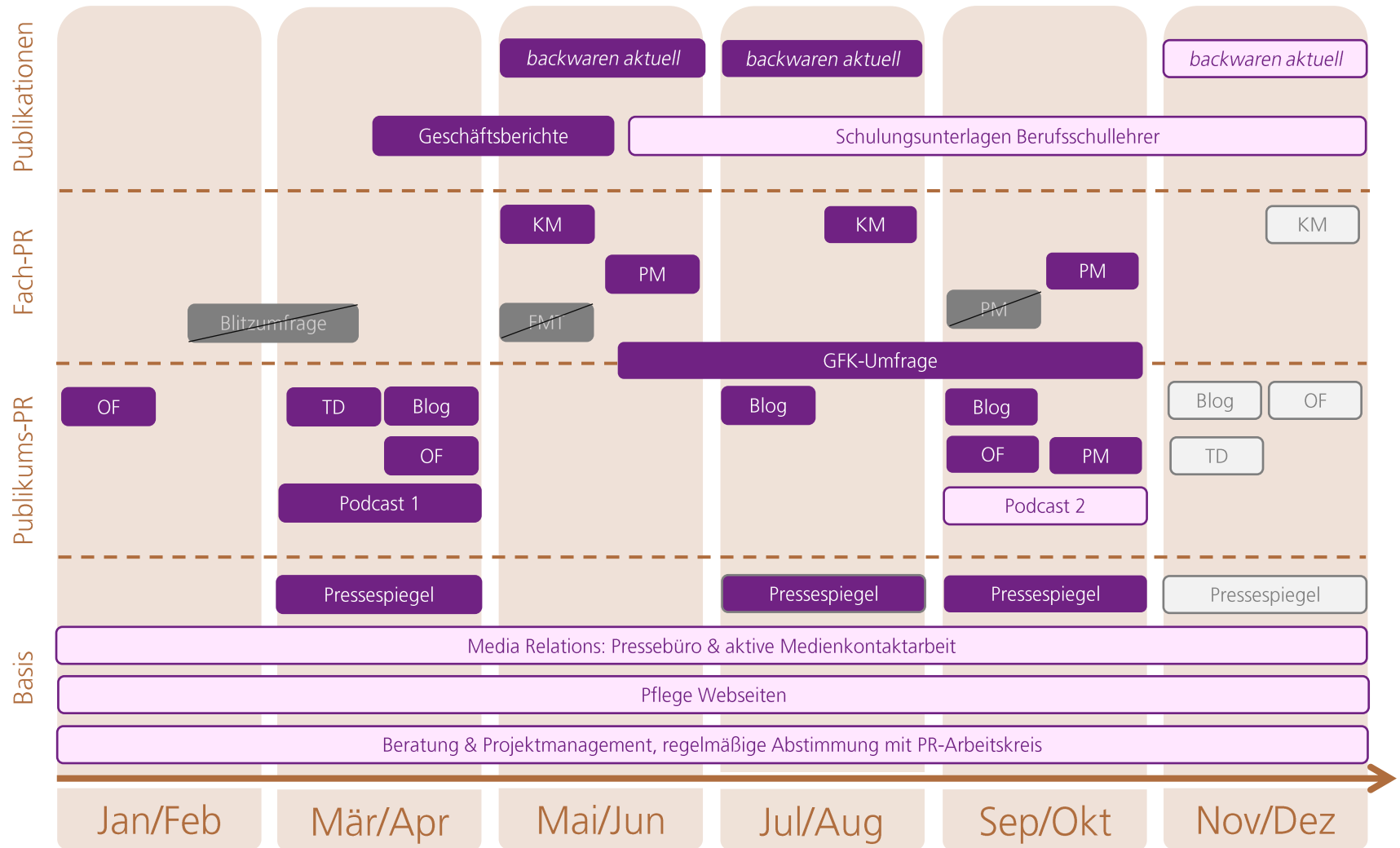


WFB Quartalsberichte

28. Oktober 2024

Projekte 2024



Q3/2024

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q3)

Online, 26.09.

Themen:

- Ergebnisse GfK-Umfrage, Kernbotschaften für Pressemitteilungen
- Bericht SZ Magazin/Insta-Post
- Wünsche fürs nächste Jahr

Abgeschlossen


Magazine & Broschüren

Pressearbeit

Kurzmeldung (2 von 3)

Thema: *backwaren aktuell* 02/2024
erschienen

Versand: 07.08.



Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

KURZMELDUNG
07.08.2024, Berlin

+++ neue Ausgabe *backwaren aktuell* nimmt Gebäckarten unter die Lupe +++
Fladenbrot, Toastbrot, Croissants und andere Plundergebäcke im Fokus +++
Außerdem: Hefe - Booster für Teig und Geschmack +++ Update: Nutri-Score +++
Lösungsansätze für ein globales Problem: Refood statt
Lebensmittelverschwendung +++ Aus der Rechtskolumne: Relevanz der
Stellungnahmen des ALS +++

Die Welt der Gebäckarten ist groß - *backwaren aktuell* nimmt in der Sommerausgabe drei davon unter die Lupe: Fladenbrot, Toastbrot sowie Blätterteig- bzw. Plundergebäcke. Mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketingsicht, mal auf die Feinheiten der Herstellung bezogen, aber immer aufschlussreich!

Auch einer maßgeblichen Zutat für viele Gebäcke geht es auf den Grund, der Hefe. Ein echter Booster, nicht nur für den Teig, sondern auch für den Geschmack.

Zudem gibt es ein Update zum Thema NutriScore und was die letzten Neuerungen im Ampelkennzeichnungssystem für Backwaren bedeuten.

Zum Schluss heißt es kreativ werden: Refood statt Lebensmittelverschwendung ist angesagt. Rezeptideen geben Anregungen, was man aus altbackenen Backwaren noch Frisches zaubern kann.

Wie immer wirft die Kolumne der meyer.rechtsanwälte einen Blick auf ein rechtliches Thema, diesmal auf die Frage der Relevanz von Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger) für Unternehmen der Backzutatenbranche.

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

Abgeschlossen

Pressemitteilung

Thema: Nachhaltigkeit

Versand: nicht versendet



Der Backzutatenverband
Berlin - Wien

Der Backzutatenverband e.V. - Neustädte Kirchstraße 7A - 10117 Berlin
Geschäftsbereich Deutschland
Neustädte Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Tel: +49(0)30/680722110
Fax: +49(0)30/680722119
info@backzutatenverband.de
Geschäftsbereich Österreich
Uppergasse 1 1220 Wien
info@backzutatenverband.at
Grünte 11. Juni 2024

PRESSEMITTEILUNG

Backzutatenbranche: Nachhaltigkeit immer wichtiger
Hersteller setzen vielfältige Maßnahmen um

< Berlin, 08. August 2024 > Der Backzutatenverband e.V. stellt eine deutliche Intensivierung bei seinen Mitgliedsunternehmen in der Auslotung und Nutzung von Nachhaltigkeitspotenzialen fest. Das Thema Energie erfährt nicht zuletzt durch die Entwicklungen der letzten Jahre besondere Aufmerksamkeit, grundsätzlich sind aber vermehrte Maßnahmen in allen Bereichen zu verzeichnen, angefangen bei der Beschaffung von Rohstoffen bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung am POS.

Verpackung, Energie, Rohstoffproduktion, Lieferketten - in der Backzutaten-Branche bieten sich entlang der gesamten Wertschöpfungskette viele Ansatzpunkte, um Nachhaltigkeit weiter zu fördern, Prozesse zu überprüfen, anzupassen und Alternativen zu entwickeln. Nachhaltigkeit habe in den Betrieben eine immer größere Bedeutung bekommen, vermeldet der Backzutatenverband. „Bei allen unseren Mitgliedsunternehmen ist das Thema verstärkt in den Fokus gerückt“, konstatiert Christof Crone, Geschäftsführer des Verbands. „Vierorts widmen sich Nachhaltigkeitsbeauftragte speziell diesem Bereich. Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit ist längst kein Widerspruch mehr, oft ist die nachhaltige Lösung auch die wirtschaftlich sinnvollste. Es geht aber auch darum, Verantwortung zu übernehmen. Unsere Branche lebt von den


Vorsitzender Wilko Quaritz, Vorsitzender Dr. Matthias Wawel, Geschäftsführer RA Christof Crone
Ambergrecht, Charlottenburg, W 11939 B / Ludwigslasse-Nr. 1020/119
info@backzutatenverband.de / www.backzutatenverband.de

Abgebrochen

Ofenfrisch-Reihe (3 von 4)

Thema: Langzeitführung

Versand: 30.09.



Wissensforum Backwaren
Brot · Wein

Ofenfrisch - Der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V.

Spannendes aus der Welt der Backzutaten für Sie und Ihre Leser

Kostprobe Nr. 03-2024 **Langzeitführung**

Langzeitführung - mehr Aroma im Brot, mehr Flexibilität im Bäckerhandwerk

Die Langzeitführung ist bei der professionellen Backwarenherstellung ein gängiges Verfahren zur Zubereitung von Teigen und auch so mancher Hobbybäcker wendet es gerne an. Wir erklären, was sich hinter diesem Wort verbirgt und welche Vor- und Nachteile die Methode mit sich bringt.

Ihre Ursprünge hat die Langzeitführung in der traditionellen Brotbackkunst, schon vor Jahrhunderten wurde sie so oder ähnlich praktiziert. Durch die Industrialisierung des Bäckerhandwerks verlor dieser Prozess etwas an Bedeutung, bis er in den 1970er Jahren wieder in den Fokus rückte. Doch was bedeutet Langzeitführung genau und wie wird sie heute in der Praxis umgesetzt?

Was ist Langzeitführung?

Je nach Backware und gewünschten Eigenschaften wird eine Methode zur sogenannten „Teigführung“ angewendet. Der Begriff Teigführung beschreibt nichts anderes, als die Art, wie ein Teig behandelt wird, bevor er in Form gebracht wird und in den Ofen kommt.

Bei der Langzeitführung geht es vor allem um die Verlängerung der Gare - also um die Zeit, die einem Teig zum Ruhen gegeben wird, damit das Backtriebmittel (in der Regel Hefe) seine Arbeit tun kann und der Teig sein Volumen vergrößert. Wird diese Zeit großzügig über das übliche Maß hinaus ausgedehnt, kann sich das positiv auf bestimmte Teigeigenschaften, wie das Aroma, die Textur und die Frischhaltung auswirken. Wichtig ist jedoch, dass auch die Rezeptur des Teiges sehr präzise auf diese Methode abgestimmt wird, beispielsweise muss mit einer reduzierten Menge an Hefe gearbeitet werden und die Gare ggf. unter kühleren Bedingungen erfolgen.

Konkret wird zwischen zwei Verfahren der Langzeitführung unterschieden:

- Langzeitführungen bei Raumtemperatur über 2 bis 4 Stunden
- Langzeitführungen bei Kühlung (4-12 °C) über 4 bis 16 Stunden (teilweise auch

nitzig, die verwendete Hefemenge entsprechend langzeitführung mit etwa 40-50 % weniger Hefe gearbeitet, rärmer die Temperatur, desto weniger Hefe wird

Vorteile der Langzeitführung

et das Mahl im Teig mehr Zeit, um die zugesetzte zu quellen. Dies wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit von einer längeren Frischhaltung.

profitieren, der Teig wird luftiger, die Krume wird saftig unregelmäßige Porung, die Krume bekommt eine schöne Gerade für Teige, die besonders elastisch und gut h die die Langzeitführung hervorragend, denen durch die Glutenstrukturen besser aus.

kommt die lange Ruhepause von langzeitgeführten hier viel Zeit, um sich ausgiebig zu entfalten. Zudem mehr komplexe Zucker abgebaut werden, was den einflusst.

führung hat nicht nur Vorteile für die hergestellten i und Bäcker gewinnen durch dieses Verfahren, und zwar es um einen Beruf im Bäckerhandwerk geht, sprechen an gegen diesen Weg. Das Verfahren der Langzeitführung een Zeiten zu umgehen, denn damit können Teige bereits und über Nacht gehen. Die Vorlagerung der Arbeit von i entscheidend für eine gute Work-Life-Balance und und des Bäckers wieder attraktiver. In Zeiten von des Bäckerhandwerk besonders leidet, ein wichtiger

Nachteile der Langzeitführung

so Vorteile, doch ist für eine erfolgreiche Umsetzung is Einhaltung von Temperaturen ist sehr wichtig, glingo anfällig bei Temperaturschwankungen und os rarden.

Zudem ist es durch die lange Dauer der Methode schwierig, den Zeitpunkt der optimalen Gärreife sicher zu bestimmen. Hier sind viel Fachkenntnis und Erfahrung gefragt.

Abgeschlossen

Media Relations

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

Abgeschlossen

Pressespiegel Q3 (3 von 4)



STABILITÄT DANK KONTINUITÄT

Der Backwarenverband, Branchenzusammenschluss und Interessenvertretung der Zulieferindustrie des backenden Gewerbes, repräsentiert mit seinen 42 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich den Großteil der Branche. Auf seiner jährlichen Mitgliederversammlung am 11. Juni in Berlin wurden bei den harmonisierten Neuwahlen sämtliche Vorstandsmitglieder im Amt bestätigt. Das Gremium setzt sich daher auch künftig zusammen aus:

- Wilko Quante (Lunfer)
- Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker)
- Gerrit Rosch (Martin Braun)
- Stephan Scheindl (Backland)
- Dr. Matthias Wanwel (BREKS)
- Michael Schlicher (ZeeLand)
- Stefan Lachmann (ESM Deutschland)
- Jürgen Eckerlump (SchäpferMühle)

Ferner gehören dem Vorstand als kooperative Mitglieder mit beratender Stimme Bärbel Heck (Dawn Foods Germany) und Christof Crone, Vorsitzender des Wissensforums Backwaren e.V., an. Im Anschluss an die Neuwahlen wählte der Vorstand aus seiner Mitte erneut Wilko Quante zum Vorsitzenden und Dr. Matthias Wanwel zu seinem Stellvertreter.

BÜROKRATIEABBAU EINGEFORDERT

Im Bericht des Vorsitzenden ging Wilko Quante auf die nach wie vor bestehenden Herausforderungen 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 Anpassung nicht misst, die Industrie mit immer weiteren Sorgfalts- und Meldepflichten zu

überschütten“, unterstrich Crone. Das man es mit dem vielbesetzten Bürokratieabbau ernst meißt, zeigt jedenfalls nicht festzuhalten. In der anschließenden Mitgliederversammlung des Wissensforums Backwaren e.V. start. Auch hier, die der seit zwei Jahren in diese Stellung arbeitende Vorsitz Christof Crone, Gerrit Rosch u. a. einstimmig wiedergewählt. Crone 2009 die Geschäftsführung, seit dem Amt des Vorsitzenden inne, auch Gerrit Rosch als stellvert. an Crone Seite. Dr. Georg Böcker im Vorstandsdirektor 2022/4. hender Vorsitzender auf Dr. Th. „Meine Kollegen und ich freuen uns in unseren Ämtern und d. Frauen“, kommentiert Crone. „Angenommen zwei Jahren vertraut in im Team zusammenarbeiten Backwaren e.V. spielt sowohl in der innerhalb der Branche i. parente, authentische Komm. eine zentrale Rolle. Wir möchten mit Expertise und Engag. vorantreiben.“

Das 1983 als Backwarenratium senforum versteht sich an die mit Backwaren und Backwaren sich darüber informieren wollen die Mitglieder. Seit 2018 wird zudem vermehrt der Verbrauch

Wissensforum Backwaren e.V.

Vorstand wiedergewählt

Der bisherige Vorstand des Wissensforums Backwaren e.V. wurde bei der Mitgliederversammlung im Juni einstimmig für die nächsten zwei Jahre wiedergewählt. Das Vorstandstrio besteht aus Christof Crone, Gerrit Rosch und Dr. Georg Böcker. Christof Crone übernahm bereits 2009 die Geschäftsführung des Verbands. Seit



2016 hat er zudem das Amt des Vorsitzenden inne, im gleichen Jahr kam auch Gerrit Rosch (vormals Dawn Foods Germany GmbH, inzwischen Martin Braun Backmittel und Essenzen KG) als stellvertretender Vorsitzender an Crone Seite. Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH & Co. KG) folgte 2022 als stellvertretender Vorsitzender.

11. Die neue backwaren aktuell ist erschienen



BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKWAREN



BACKWAREN AKTUELL
FACHMAGAZIN RUND UM BACKWAREN

BACKWAREN AKTUELL

VERSCHIEDENE KATEGORIEN WERDEN UMTER (DIE LUPE GENOMMEN)

Vorstände: BAKO-magazin Redaktion | 08.08.2024

IELSEITIG INFORMIERT

„BACKWAREN AKTUELL“; DEM MAGAZIN DES WISSENSFORUMS BACKWAREN, STEHEN IN DER MMERALSABE DREI KATEGORIEN BESONDERS IM FOKUS: FLADENBROT, TOASTBROT SOWIE ATTERTEIG- BZW. PLUNDERGEBÄCKE.

Wird der Gebäckarten in groß. Mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketing, mal auf die Feinheiten der Herstellung bezogen, aber immer aufschlussreich werden drei Kategorien in der aktuellen Fachpublikation unter die Lupe genommen.

Fladenbrot, Toastbrot und Blätterteig- bzw. Plundergebäck – mit diesen drei Gebäckarten befasst sich die neue backwaren aktuell – mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketing, mal auf die Feinheiten der Herstellung bezogen. Auch Hefe wird thematisiert und es gibt ein Update zum Thema NutriScore. Außerdem: Refood statt Lebensmittelverschwendung ist angesagt. Rezeptideen geben Anregungen, was man aus altbackenen Backwaren Frisches zaubern kann. Und die Kolumne der meyer.rechtsanwälte wirft wieder einen Blick auf ein rechtliches Thema, diesmal auf die Frage der Relevanz von Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelrechtlicher Sachverständiger) für Unternehmen der Backwarenbranche. Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissensforum Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden.

Süße Vielfalt

Brauner Zucker sieht zwar natürlicher aus als weißer – aber ist er auch gesünder?

Von Isabelle Modler
Berlin. Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer – denken viele. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gibt es jedenfalls keine. Informiert das Wissensforum Backwaren des Backwaren-Verbandes.

Beim braunen Zucker wird ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung, die Melasse, teilweise im Nachhinein wieder zu-

her 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 aus Niedersachsen. Brauner Zucker kann genauso wie weißer Haushaltszucker aus Rüben oder Zuckerrohr gewonnen werden. Zuckerrohr kommt meist aus Europa und wird etwas in Frankreich und Deutschland angebaut – durch kurze Transportwege ist dieser Zucker also nachhaltiger. Rund 80 Prozent der weltweiten Produktion stammt jedoch aus Zuckerrohr, das überwiegend in Brasilien und Indien angebaut wird. Aus dem Pflanzenstängel wird dann Rohrzucker hergestellt. Ob es Rohr oder Rübe – in beiden Fällen wird der Zucker je nach Verarbeitung weiß oder braun sein. Der meist braunliche Rohrzucker wird weniger stark gereinigt und enthält so etwas mehr Melasse. Auch er ist aus Zuckerrohr und Zuckerrohr gewonnen.

IHRE FRAGE

Brauner oder weißer Zucker gesünder?

Viele denken, dass brauner Zucker gesünder als weißer Zucker ist. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür gibt es jedenfalls keine, erklärt das Wissensforum Backwaren des Back-

raunen ukt der esse, le- r zuge- k dunk- lote. en alle alorien auch in entlich. k gerei- r Vita- nit dies rten Ef- endings id dies tlichen nichte- so wie Rüben werden. aus Eukreich, durch ser Zu- so Pro- duktion ihr, das id Indi- Plan- ter her- man der g weiß

„Auf die Menge kommt es an.“
Experten
Deutsche Gesellschaft für Ernährung



in verwendet werden. Er wird aus dem Saft von Blüten der Kokospalme gewonnen und hat Foto: Catherine Wabbel/dpa

oder braun sein. Hpa

Abgeschlossen

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

Blogbeitrag

(3 von 4)

Thema: Langzeitführung

VÖ: 13.09.

Abgeschlossen



BACKWARENHERSTELLUNG

Langzeitführung – mehr Aroma im Brot, mehr Flexibilität im Bäckerhandwerk

Die Langzeitführung ist bei der professionellen Backwarenherstellung ein gängiges Verfahren zur Zubereitung von Teigen und auch so mancher Hobbybäcker...

WEITERLESEN

Ausblick
Q4/2024

Blog-Beitrag

Thema: Hafer

backwaren aktuell 03/24

Veröffentlichung: Dezember

Ofenfrisch

Thema: Hafer

Kurzmeldung

Thema: ET *backwaren aktuell 03/2024*

Themendienst

Thema: Mehl

Podcast

VÖ Folge 7 (Mehl)

Sitzung PR-Arbeitskreis

21.11.: Rückblick 2024, Ausblick 2025

Webseitenpflege, Pressebüro, Pressespiegel, Beratung ...

Ausstehend



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