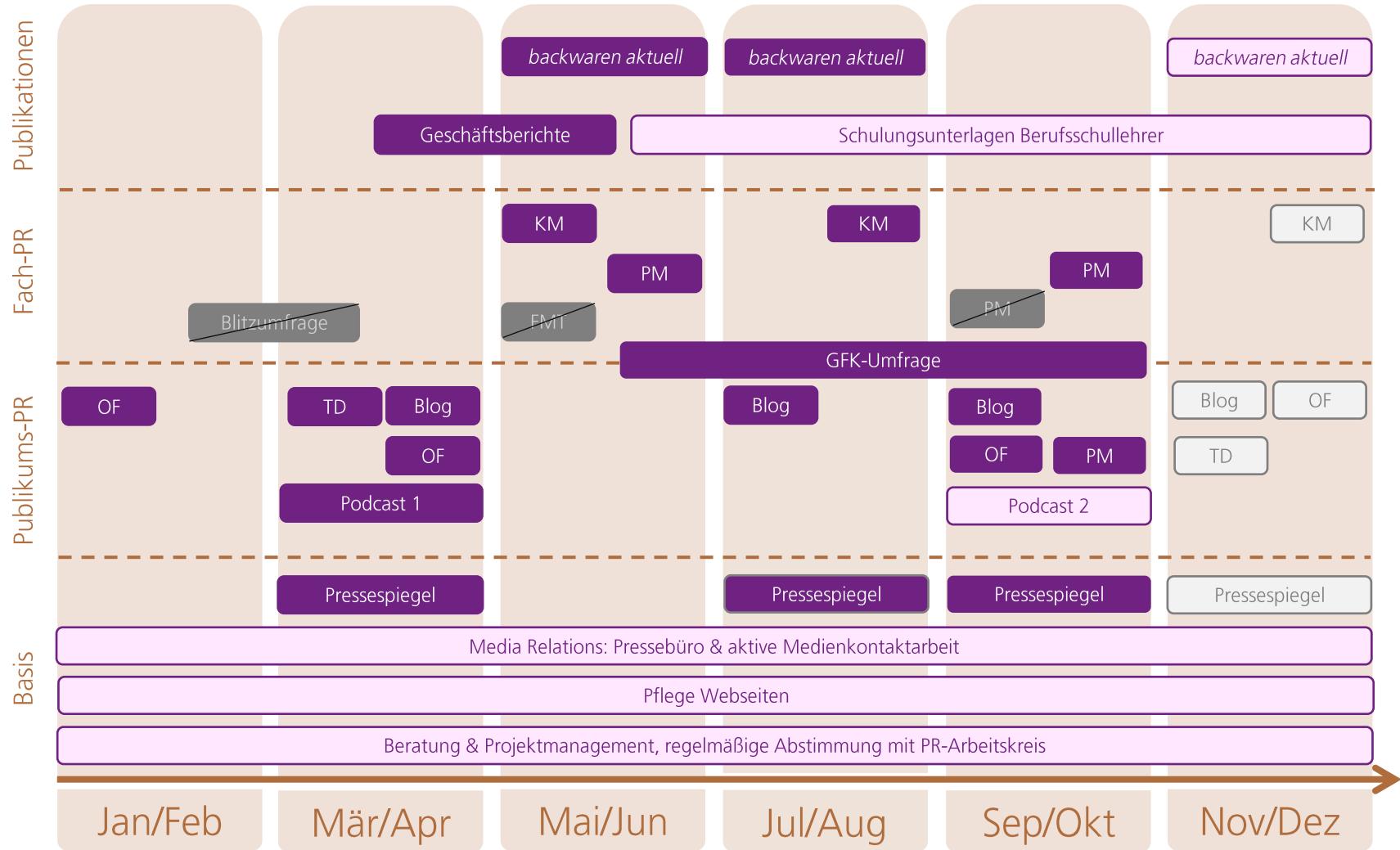


kommunikation.pw
food · beverages · lifestyle

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.



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
Lebensmittelverschwendungen +++ 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 Marketingrichtung, mal auf die Fehlheiten der Herstellung bezogen, aber immer aufschlussreich!

Auch eine maßgeblichen Zutat für viele Gebäckarten 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 Angekennzeichnungssystem für Backwaren bedeuten.

Zum Schluss heißt es kreativ werden: Refood statt Lebensmittelverschwendungen ist angezeigt. 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



BBV Der Backzutatenverband e.V. - Heusdorffstraße 7A • 10117 Berlin

Geschäftsstelle Deutschland
Heusdorffstraße 7A
10117 Berlin
Tel. +49(0)30/80872210
Fax: +49(0)30/80872219
<http://www.backzutatenverband.de>
Geschäftsstelle Österreich
Eggenhauer 1 • 1120 Wien
<http://www.backzutatenverband.at>
G: 11. Juni 2024

PRESSEMITTEILUNG

Backzutatenbranche: Nachhaltigkeit immer wichtiger
Hersteller setzen vielfältige Maßnahmen um

< Berlin, **XX. 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, zusätzlich sind aber vermehrte Maßnahmen in allen Bereichen zu verzeichnen, angefangen bei der Beschaffung von Rohstoffen bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen am POS.

Verpackung, Energie, Rohstoffproduktion, Lieferketten - der Backzutaten-Branche bieten sich entlang der gesamten Wertschöpfungskette viele Anknüpfungspunkte, um Nachhaltigkeit weiter zu fördern. Prozesse zu überprüfen, anstrengende Alternativen zu erproben, Nachhaltigkeit kann in den Betrieben eine immer größere Bedeutung bekommen, vermeidet der Backzutatenverband. „Bei allen unseren Mitgliedsunternehmen ist das Thema verstärkt in den Fokus gerückt“, konstatiert Christof Crone, Geschäftsführer des Verbands. „Vieleorts 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

Vorstandsvorsitzender Wilko Quante, Vorsitzender Dr. Matthias Warwel, Geschäftsführer RA Christof Crone
Amtsgericht Charlottenburg VR 3139 B / Lobbyregister-Nr. 8001199
www.backzutatenverband.de www.backzutatenverband.at

Abgebrochen

Ofenfrisch-Reihe (3 von 4)

Thema: Langzeitführung

Versand: 30.09.



Wissensforum Backwaren

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 Teig 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 dieses 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?

Ja nach Backware und gewünschten Eigenschaften wird eine Methode unter der Bezeichnung „Teigführung“ ausgewählt. 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 Verteilung der Gare - also um die Zeit, die einem Teig zum Pochen gegeben wird, damit das Bäckereibrot (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 Teigigenschaften, 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 Mengen 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 24 Stunden)

nötig, die verwendete Hefemenge entsprechend langzeitführung mit etwa 40-50 % weniger Hefe gearbeitet, je höher die Temperatur, desto weniger Hefe wird

Vorteile der Langzeitführung

Es dauert im Teig mehr Zeit, um die zugespitzte Konsistenz zu erreichen. Dies wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit von einer längeren Frischhaltung.

Profitieren, der Teig wird luftiger, die Krume wird saftig und regelmäßige Porung, die Kruste bekommt eine schöne Farbe. Gerade für Teige, die besonders elastisch und gut hält die Langzeitführung hervorragend, denn durch die Glutenstrukturen besser aus.

Es kommt die lange Ruhepause von langzeitführern hier viel Zeit, um sich ausgiebig zu entfalten. Zudem erhält komplexe Zucker abgebaut werden, was den Einfluss.

Teigführung hat nicht nur Vorteile für die hergestellten und Bäcker gewinnen durch dieses Verfahren, und zwar es um einen Beruf im Bäckerhandwerk geht, sprechen sie gegen diesen Weg. Das Verfahren der Langzeitführung ist Zeiten zu umgehen, dann damit können Teige bereits über Nacht gehen. Die Vorbereitung der Arbeit von entscheidend für eine gute Work-Life-Balance und des Bäckers wieder attraktiver. In Zeiten von

dem Bäckerhandwerk besonders wichtig, um wichtiger

zu halten - Nachteile der Langzeitführung

Es Vorteile, doch ist für eine erfolgreiche Umsetzung die Einhaltung von Temperaturen ist sehr wichtig, gelingt anfällig bei Temperaturschwankungen und so werden.

Abgeschlossen

Media Relations

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

Abgeschlossen

Pressespiegel Q3 (3 von 4)



Wissenschaftsforum Backwaren e.V.

STABILITÄT DANK KONTINUITÄT

Der Backzulieferer-Verband, Branchenzusammensetzung und Interessenvertretung der Zulieferindustrie des backzulieferer-Getriebe, repräsentiert mit seinen 42 Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich den Großteil der Branche. Auf seiner jährlichen Mitgliederversammlung am 11. Jänner wurden bei den humorvollen Neuwahlen sämtliche Vorstandsmitglieder im Amt bestätigt. Das Gremium setzt sich daher auch künftig zusammen aus:

- Wilko Quante (Uniform)
 - Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker)
 - Gerrit Rosch (Martin Braun)
 - Stephan Schmid (Stephan Schmid)
 - Dr. Michael Warwel (WFBGS)
 - Michael Schleicher (Zevolandia)
 - Stefan Laakmann (ISM Deutschland)
 - Jürgen Ekerkamp (SchäferKühn)
- Ferner gehören dem Vorstand als kooperierte Mitglieder mit beratender Stimme Bärbel Brae (Dawn Foods Germany) und Christof Crone (Vorsitzender des Wissenschaftsforums Backwaren e. V., an. Im Anschluss an die Neuwahlen wählte der Vorstand aus seiner Mitte erneut Wilko Quante zum Vorsitzenden und Dr. Michael Warwel zu seinem Stellvertreter.

BÜROKRATIEABBAU EINEFORDERT

Im Bereich des Vorstandes 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 misslicher ist es, wenn die Politik in einer Phase wirtschaftlicher Anspannung nicht mäde wird, die Industrie mit immer weiteren Sorgfalt- und Pflichtpflichten zu

Vorstand wiedergewählt

Der bisherige Vorstand des Wissenschaftsforum 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 Essensen KG) als stellvertretender Vorsitzender an Crones 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 BACKZUTATEN



Verbands BKKO-magazin Redaktion | 08.08.2024

ELSEITIG INFORMIERT

„BACKWAREN AKTUELL“, DEM MAGAZIN DES WISSENSFORUMS BACKWAREN, STEHEN IN DER MINERALAUSGABE DREI GEBAKCARTEN BESONDERE IM FOKUS: FLÄDNERBROT, TOASTBROT SOWIE PLUNDERGEBÄCK.

„Weit der Gebäckarten ist groß. Mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketingicht, 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. Plundergebäcke – mit diesen drei Gebäckarten befasst sich die neue Backwaren aktuell – mal aus kultureller Perspektive, mal aus Marketingicht, mal auf die Feinheiten der Herstellung bezogen. Auch Heft wird thematisiert und es gibt ein Update zum Thema NutriScore. Außerdem werden statt Lebensmittelwirtschaftlichkeit ist die soziale Relevanz von Gebäckarten geprägt, was man aus altbekannten 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 Lebensmittelchemischer Sachverständiger) für Unternehmen der Backzuliefererbranche. Die Ausgabe kann auf der Webseite des Wissenschaftsforums Backwaren kostenfrei heruntergeladen werden.

Süße Vielfalt

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

Von Isabella Möller
Von Berlin, Brauner Zucker soll gesünder sein als weißer, denn er sieht „eher“ braun aus. Doch das ist wohl eher ein Mythos. Wissenschaftliche Anhaltspunkte dafür geben es jedenfalls keine. „Der gesunde Zucker ist ein Begriff des Backzentrums“, erläutert Dr. Georg Böcker.

Beim braunen Zucker wird wie bei weißer Haushaltsszucker aus Rüben oder Zuckerrüben produziert. „Die Rüben sind in kleinen Mengen kommt meist aus Europa und werden etwa in Frankreich und Deutschland angebaut“, erläutert Dr. Georg Böcker. „Die Blätter der Kokospalme gewonnen wird.“

„Dafür werden die Blätter angezüchtet. Dann wird der heranlaufende Nektar aufgefangen und daraus der braune Zucker gewonnen.“

Ein ähnliches Verfahren wird bei der Herstellung von Vollzucker angewendet. „Der braune Zucker kann genau so wie weißer Haushaltsszucker aus Rüben oder Zuckerrüben hergestellt werden“, erläutert Dr. Georg Böcker.

„Beim braunen Zucker wird wie bei weißer Haushaltsszucker aus Rüben oder Zuckerrüben produziert. „Die Rüben sind in kleinen Mengen kommt meist aus Europa und werden etwa in Frankreich und Deutschland angebaut“, erläutert Dr. Georg Böcker. „Die Blätter der Kokospalme gewonnen wird.“

„Dafür werden die Blätter angezüchtet. Dann wird der heranlaufende Nektar aufgefangen und daraus der braune Zucker gewonnen.“

„Auch Vollzucker schmeckt würzig und karamellig“, erläutert Dr. Georg Böcker.

„Der braune Zucker wird wie bei weißer Haushaltsszucker hergestellt. Ob er dann „brauner“ ist, in beiden Fällen kann der Zucker je nach Verarbeitung weiß oder braun sein.“

„Der braune Zucker ist ein Begriff des Backzentrums“, erläutert Dr. Georg Böcker.

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 Wissenschaftsforum Backwaren des Backzentrums.

raumen

der

ise, le-

r zuge-

z dunk-

otie.

en alle

alorien

uch in

entl

kt

reit

en

rt

en

reit

Blog, Webseiten,
Podcast

Webseiten WFB, BZV, KBZ

- ✓ Einpflegen der Artikel aus *backwaren aktuell* auf 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.



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

Abgeschlossen

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