

# Kommunikation WFB 2020 Quartalsreporting Q4

München, 09.02.2021

# PR Fach- & Publikumspresse Q4/2020

Umgesetzte Basismaßnahmen

# PR Fach- & Publikumspresse Q4/2020

---

Pressebüro & Medienkontaktarbeit (laufend)



## Pressebüro & Medienkontaktarbeit

- BÄKO-Kolumne mit Christof Crone (1)
- Koordination und Bearbeitung von Presseanfragen (2)

## BÄKO-Kolumne

Die Kolumne mit Christof Crone erschien 2020 vier Mal im BÄKO-magazin. Inhalte waren lebensmittelrechtliche Themen:

- Ausgabe 03/20: Dinkel-Kennzeichnung
- Ausgabe 06/20: Nutri-Score aufgegriffen.
- Ausgabe 09/20: Zusatzstoffkennzeichnung
- Ausgabe 12/20: **Enzyme**

**Enzyme: Wie kenntlich machen?**

In der Fachwelt ist man sich weitgehend darüber einig, dass Enzyme im Backbereich als zulassungsfreie Verarbeitungshilfsstoffe gelten. Jedenfalls ist das derzeit noch so, denn der Anhang zu den Artikeln 4 & 17 der Verordnung 1332/2008 der Europäischen Kommission und des Rats über Lebensmittelenzyme (EU-Lebensmittelenzymverordnung), der erstmalig eine Gemeinschaftsliste mit allen zugelassenen Enzymen und Enzymzubereitungen enthalten soll, lässt schon seit 2012 auf sich warten. Ob sich danach gravierend etwas ändert, ist derzeit noch nicht abzusehen. Verarbeitungshilfsstoffe sind definiert in Art. 2 der Verordnung (EU) 1333/2008 als „Stoffe, die nicht als Lebensmittel verzehrt werden und bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigt, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken“. Der Dreh- und Angelpunkt ist die technologische Wirkung, allerdings nicht des Stoffs selbst, sondern seiner Rückstände. Die beim Backen verwendeten Enzyme sind Eiweißstoffe und werden beim Backprozess im Ofen inaktiviert – sie zerfallen. Eine technologische Wirkung auf das Enderzeugnis haben sie respektive ihre Rückstände nicht mehr. Hieraus resultiert nach Art. 20 b) ii) der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (EU 1169/2011), dass sie im Zutatenverzeichnis nicht erscheinen müssen.

Doch was ist, wenn der in den Verkehr gebrachte Teig gar nicht durcherhitzt worden ist, sodass die in ihm enthaltenen Enzyme noch voll aktiv sind, wie das z. B. bei gekühlter oder Tiefkühlware der Fall sein kann? Nach herrschender Meinung unter den Branchenjuristen sind sie dann im Zutatenverzeichnis kennzeichnungspflichtig. Da es die Liste im Anhang der EU-Enzymverordnung noch nicht gibt, hat sich Deutschland die Kennzeichnung mit dem Wort „Enzym(e)“ etabliert. Und wie verhält es sich mit der Kenntlichmachung bei loser Ware? Sie ist schlicht nicht vorgeschrieben. Außer sie enthalten allergene Trägerstoffe. Keine der Ausnahmen nach Art. 20 LMIV gilt, wenn der betreffende Stoff (oder eher: sein Trägerstoff) einen allergenen Bestandteil gemäß der Liste in Anhang II LMIV enthält. Dann wäre auch bei loser Ware eine Kenntlichmachung nach Art. 44, 9 c) LMIV vorgeschrieben. Bei Enzymen wurde früher als Trägerstoff oft Weizenmehl eingesetzt, wobei es hier am Markt heute natürlich Enzyme mit alternativen Trägerstoffen gibt, die allergen- und damit weiterhin kennzeichnungsfrei sind.

**Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenschaftsforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.**





# PR Fachpresse Q4/2020

Umgesetzte Maßnahmen

## backwaren aktuell (3 von 3)



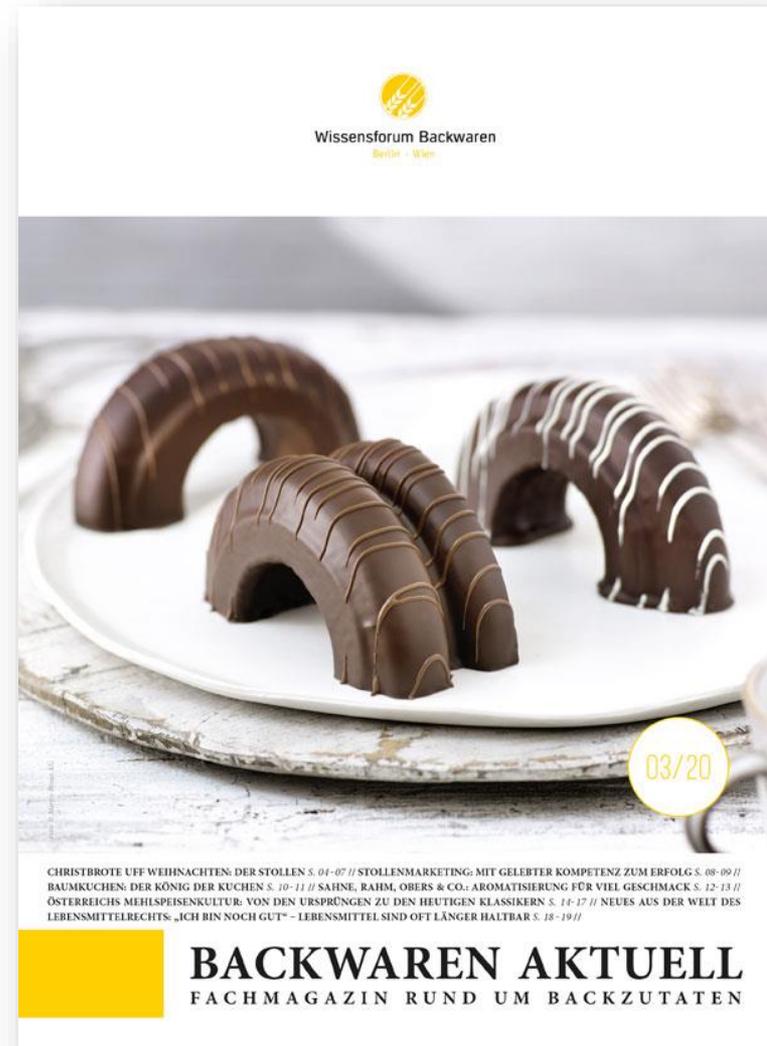
BRANCHENNEWS S. 2-3 // KOALITIONSVERTRAG UND ERNÄHRUNGSPOLITIK. WELCHE POLITISCHEN ZIELE VERFOLGT DIE NEUE BUNDESREGIERUNG? S. 4-7 // GÄRAKTIVE VOLLSAUERTEIGE IM VERGLEICH ZU AUSGESÄURTEN SAUERTEIGEN S. 8-13 // DAS DEUTSCHE LEBENSMITTELBUCH - TEIL III S. 14-15 // NEUE DLG-STUDIE 2018: REDUKTION VON ZUCKER, FETT UND SALZ S. 16-19



DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG: EIN KONZEPT BAHNT SICH DEN WEG S. 04-07 // BROT: DEM PHÄNOMEN AUF DER SPUR S. 08-11 // DEKORE: GESCHMACK MIT GLANZ & GLITZER S. 12-13 // DINKELBACKWAREN IN TOP-QUALITÄT - ECHTE HERAUSFORDERUNG VOM FELD BIS ZUM OFEN S. 14-15 //

## *backwaren aktuell 03/20*

Die Ausgabe 03/2020 der *backwaren aktuell* wurde Ende November veröffentlicht.



## Relaunch Fachbroschüren (1)



## Fachbroschüre Hefe

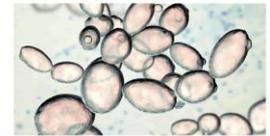
Der Relaunch der Fachbroschüre Hefe in Kooperation mit dem Hefeverband wurde im November abgeschlossen. Es wurden zwei Versionen mit leicht unterschiedlicher Covergestaltung erstellt. Die Broschüre des WFB steht auf der Webseite zum kostenlosen Download zur Verfügung.



die wissenschaftlichen Zusammenhänge. Auf den Arbeiten von Theodor Schwann aufbauend, veröffentlichte Louis Pasteur 1857 seine vitalistische Gärungstheorie, welche lebende Hefezellen für die Bildung von Kohlendioxid und Alkohol verantwortlich machte.

Von diesen wissenschaftlichen Erkenntnissen beeinflusst, stellte das Wiener Verfahren 1867 den nächsten Entwicklungsschritt zur Verbesserung der Hefeproduktion dar. Durch die spezielle Zubereitung der Getreidemalze schimmerten die Hefezellen durch die Kohlendioxid-Entwicklung an die Oberfläche auf, wo man sie leicht abschlepfen und mittels Filter- oder Gewandpressen ausgehend von Wasser befeuchten konnte.

Aufgrund der Nährstoffmangelhaftigkeit während des 1. Weltkrieges wurde fertige Mälze, ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung, als Kulturmedium verwendet. Zusammen mit der zeitgleichen Einführung des Zulaufverfahrens, bei dem die Mälze nicht komplett zu Anfang, sondern über die Gärung verteilt zugegeben werden, stellt dies die Geburtsstunde der modernen Hefeproduktion dar.



### 3 AEROBER STOFFWECHSEL: ATMUNG

Beim aeroben Stoffwechsel können in Abwesenheit von Sauerstoff aus einem Molekül Glukose theoretisch bis zu 38 Moleküle ATP gewonnen werden. Dadurch wird wesentlich mehr Energie zur Bildung von Biomasse zur Verfügung. Die veranschaulichte Gleichung für diesen Stoffwechsel lautet:

Glukose + Sauerstoff → Kohlendioxid + Wasser + Biomasse

Der aerobe Stoffwechsel benötigt man auch die Atmung. Er läuft deutlich schneller ab als die Gärung. Dies nutzt man bei der Hefezüchtung. Hefenährböden liefern der Hefe, so wie der Hefezellen wachsen und sich vermehren können, sehr große Mengen Luft zu.

### HERSTELLUNG

#### ROHSTOFFE

Der Hauptrohstoff für die Hefeproduktion ist Melasse. Melasse ist ein süßes, brauner Sirup, der als Nebenprodukt bei der Zuckerherstellung anfällt. Melasse besteht zu etwa 50% aus Zucker und enthält außerdem viele für das Hefewachstum essenzielle Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Wegen ihrer viskosen Konsistenz ist Melasse ein gefragter Rohstoff, der vermehrt in der Futtermittelindustrie oder zur Herstellung von Bio-Ethanol verwendet wird.

Die Hefe benötigt neben Zucker noch viele weitere Stoffe zum Wachstum: Stickstoff, Phosphor, Schwefel, Kalium, Calcium, Magnesium, diverse Spurenelemente und Vitamine. Von letzteren allerdings nur wenig, da die Hefe die meisten Vitamine selbst herstellen kann. Eine geeignete Stickstoffquelle in Form von Ammoniumsulfat wird von der Hefe vollständig in hochwertige Proteine umgebaut. Für den Energieerwerb der Zelle ist eine Phosphorsäure essenziell.

Damit sich die Backhefen gut vermehren können, werden große Mengen Sauerstoff in die Fermenter eingeblasen. Der darin vorhandene Sauerstoff wird von der Hefe für den aeroben Stoffwechsel genutzt, sodass Vermehrung und Wachstum beschleunigt werden.

### IST BACKHEFE UND WAS MACHT SIE SO ANDERS?

Wissenschaftliche Sinne der Backhefe lautet Saccharomyces cerevisiae. Sachcharakteristika an dem abgesehenen sind bedeckt „Zuckerpilz“, Gärweise ist sie und heißt übersteht „das Bier“. Diese deutsche Bezeichnung ist die übliche und geht auf den Physiologen Theodor Schwann in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Tatsächlich handelt es sich bei Backhefe um einen Pilz. Wie wir erläutern, kann sie ein Zucker-Alkohol produzieren.

Vermeidet sich durch Keimung, auch Sprossung genannt (siehe Abbildung 1), der Mutterzelle bildet sich eine Ausstülpung (das Keimkeim bzw. der Spross), die abfällt, sobald sie groß genug ist und alle nötigen Ergänzungsstoffe (Diese Keimkeime vermehren sich ebenfalls in anaerober Weise. Damit untere sich die Backhefe von den Bakterien, die sich durch Zellteilung vermehren, unterscheidet sich die Sprossung ist auch der Grund, warum Hefen nicht in Gärung überleben können. Denn die Mutterzelle bleibt bei jeder Sprossung bestehen für eine Nachfolge.

Der Gärung Saccharomyces werden in vielen Bereichen der Biotechnologie (z. B. zur Herstellung von Bier und Wein, zur Produktion von Bio-Ethanol) fermentarischen Produkten wie z. B. Antibiota.

## Mitgliedschaften (3)



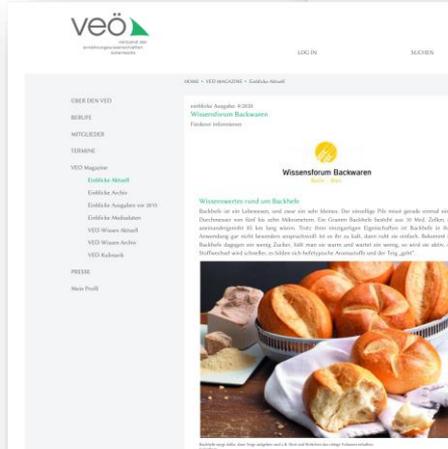
## Magazin-Beiträge

Im Zuge der Mitgliedschaften in verschiedenen Ernährungsverbänden kann es zu Veröffentlichungen in den entsprechenden Verbandsmagazinen. Diese wurden zur Bewerbung der überarbeiteten Hefebroschüre genutzt.

### Branchen News

#### 12. Wissensforum Backwaren e. V. - Fachbroschüre Backhefe aktualisiert

Ein kompetenter Ansprechpartner für alle, die sich für Backzutaten und Backmittel Wissensforum Backwaren e. V. Fachbroschüren zu verschiedenen Themen aus der Verband seine Fachbroschüre „BACKHEFE – NATÜRLICH REIN“ grafisch und inhaltlich in der Geschichte der Backhefe bis hin zur Herstellung und den genauen molekularen Wertes des Wissenswerte aufgeklärt. Bereits im letzten Jahr war die Broschüre zum Thema werden, nach und nach sollen weitere Fachbroschüren folgen. Auf der Webseite können angesehen und heruntergeladen werden: [wissensforum-fachbroschuren/](https://www.wissensforum-backwaren.de/fachbroschuren/)



Hier gibt es auch Informationen zu weiteren Themen rund um Backmittel und Backzutaten. Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Themen informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite [www.wissensforum-backwaren.de/kontakt](https://www.wissensforum-backwaren.de/kontakt) zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „Backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail ([Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de](mailto:Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.



handelt es sich bei Backhefe um einen Pilz. Wie der Name andeutet, kann sie aus Zucker-Alkohol produzieren. Backhefe vermehrt sich durch Knospung, auch Sporengung genannt. An der Mutterzelle bildet sich eine Auswülbung (die Knospe) bzw. der Sporene, die sich abtrennt, sobald sie groß genug ist und alle nötigen Erbinformation enthält. Diese Knospe entwickelt sich fortwährend in derselben Weise. Damit unterschiedlich sich die Backhefe von den Bakterien, die sich durch Zellteilung vermehren. Die Vermehrung durch Sporengung ist auch der Grund warum Hefezellen im Gegensatz zu Bakterien leben. Denn die Mutterzelle bleibt bei jeder Sporengung bestehen und gibt eine neue Nachkommenschaft. Hellen der Gärung Saccharosemoleküle werden in vielen Bereichen der Biotechnologie eingesetzt, unter anderem zur Herstellung von Bier und Wein, zur Produktion von Bio-Ethanol oder pharmazeutischen Produkten wie Antibiotika.

Hier gibt es auch Informationen zu weiteren Themen rund um Backmittel und Backzutaten.

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 Themen informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite [www.wissensforum-backwaren.de/kontakt](https://www.wissensforum-backwaren.de/kontakt) zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „Backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail ([Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de](mailto:Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.



Das Fachwissen der Wissensforum Backwaren e.V. ist ein zentraler Bestandteil der Backwarenherstellung. Die Fachbroschüre „Backhefe – natürlich rein“ ist ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail ([Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de](mailto:Gedrucktes@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.

## Pflege Webseiten (laufend)



Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die sich für Backzutaten und Backmittel interessieren.



# PR Fachpresse Q4/2020

wissensforum-  
backwaren.de;  
backzutatenverband.de

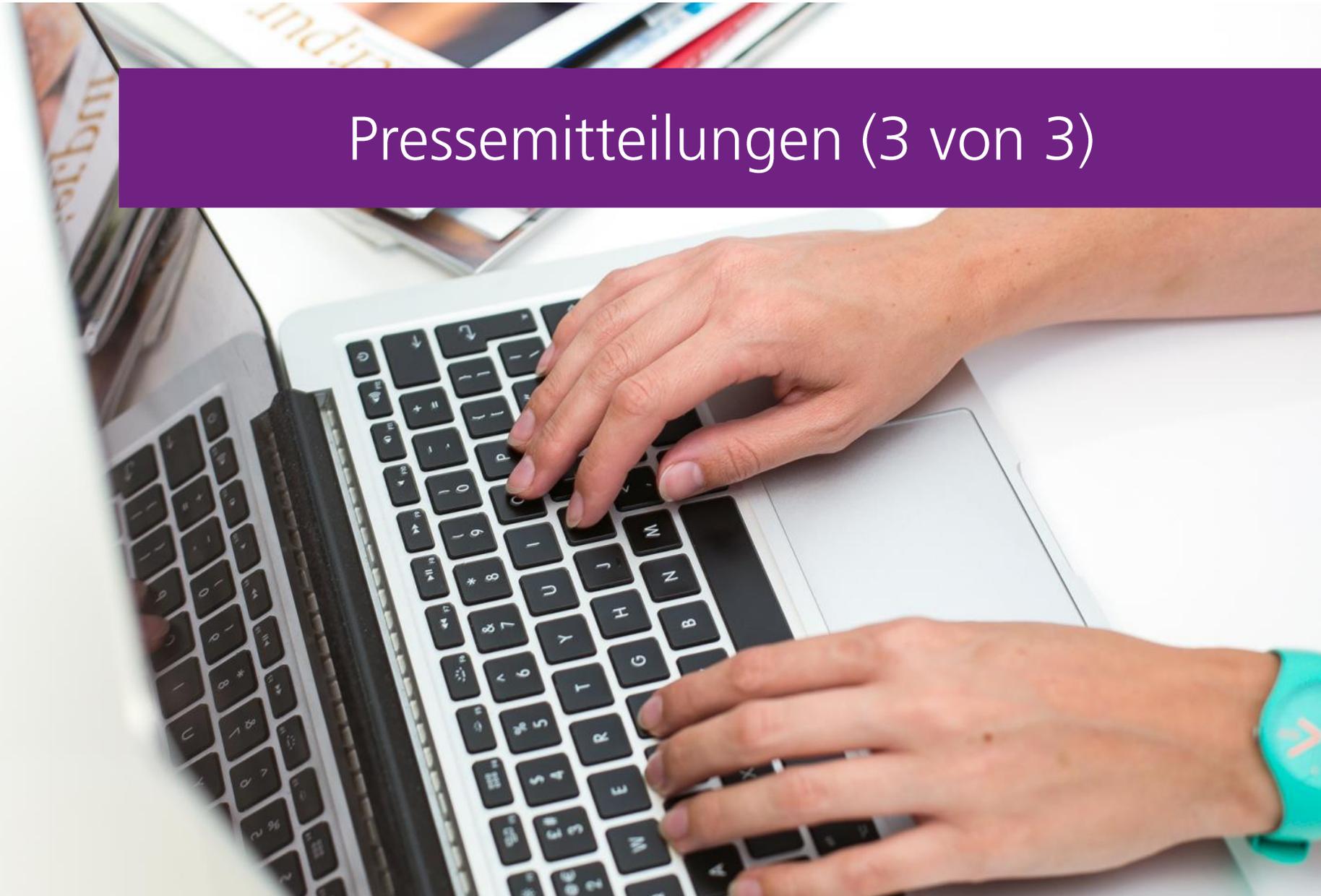
Einpflegen von Artikeln aus  
der *backwaren aktuell*,  
Blogbeiträgen, Presse-  
mitteilungen und aktuellen  
Veranstaltungen auf  
www.wissensforum-  
backwaren.de und  
www.backzutatenverband.de

The image displays three overlapping screenshots of the website 'Wissensforum Backwaren'. The top screenshot shows a navigation menu with 'HOME', 'ÜBER UNS', 'LEXIKON', 'FACHWISSEN', 'PUBLIKATIONEN', 'SEMINARE', 'PRESSEMELDUNGEN', 'BLOG', and 'KONTAKT'. Below the menu is a banner with wooden blocks spelling 'BLOG'. The middle screenshot shows a search bar and a 'FACHWISSEN BÄCKER' section with a loaf of bread. The bottom screenshot shows a 'PRESSEMELDUNGEN' section with three news items:

- Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts II**  
Hier schreiben meyer.rechtsanwälte darüber, was...  
Weiter »
- Weniger Zucker, voller Geschmack!**  
Foto: © Martin Braun KG...  
Weiter »
- Positiv brotvorrückt – Ein Rück- und Ausblick zur Fortbildung „Geprüfter Brot-Sommelier“**

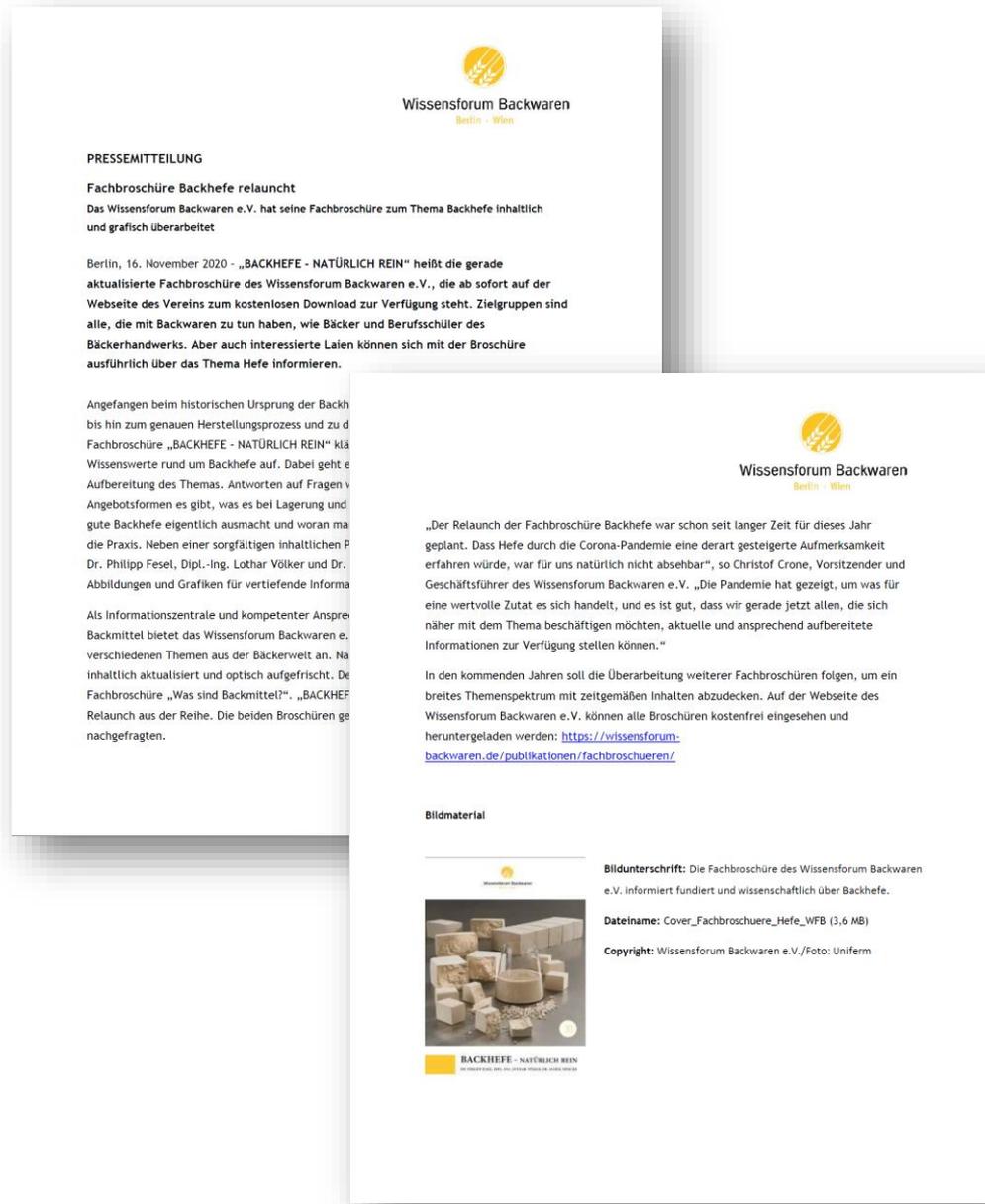
At the bottom of the page, there is a large orange circle with the word 'News' and a wheat icon.

## Pressemitteilungen (3 von 3)



## PM zum Relaunch Hefebroschüre

Erstellung Pressemitteilung zum Relaunch der Fachbroschüre Hefe und personalisierter Versand an die Fachpresse am 16.11.



**Wissensforum Backwaren**  
Berlin · Wien

**PRESEMITTEILUNG**

**Fachbroschüre Backhefe relaucht**  
Das Wissensforum Backwaren e.V. hat seine Fachbroschüre zum Thema Backhefe inhaltlich und grafisch überarbeitet

Berlin, 16. November 2020 - „BACKHEFE - NATÜRLICH REIN“ heißt die gerade aktualisierte Fachbroschüre des Wissensforum Backwaren e.V., die ab sofort auf der Webseite des Vereins zum kostenlosen Download zur Verfügung steht. Zielgruppen sind alle, die mit Backwaren zu tun haben, wie Bäcker und Berufsschüler des Bäckerhandwerks. Aber auch interessierte Laien können sich mit der Broschüre ausführlich über das Thema Hefe informieren.

Angefangen beim historischen Ursprung der Backhefe bis hin zum genauen Herstellungsprozess und zu der Fachbroschüre „BACKHEFE - NATÜRLICH REIN“ klären die Wissenswerte rund um Backhefe auf. Dabei geht es um die Aufbereitung des Themas. Antworten auf Fragen und die verschiedenen Angebotsformen es gibt, was es bei Lagerung und gute Backhefe eigentlich ausmacht und woran man die Praxis. Neben einer sorgfältigen inhaltlichen Bearbeitung durch Dr. Philipp Fesel, Dipl.-Ing. Lothar Völker und Dr. Ingrid Kersch, sind auch Abbildungen und Grafiken für vertiefende Informationen enthalten.

Als Informationszentrale und kompetenter Ansprechpartner bietet das Wissensforum Backwaren e.V. verschiedene Themen aus der Bäckerei an. Nahezu alle Informationen sind inhaltlich aktualisiert und optisch aufgefrischt. Die neue Fachbroschüre „Was sind Backmittel?“ - „BACKHEFE“ ist der Relaunch aus der Reihe. Die beiden Broschüren gehen auf Nachfragefragen ein.

**Wissensforum Backwaren**  
Berlin · Wien

„Der Relaunch der Fachbroschüre Backhefe war schon seit langer Zeit für dieses Jahr geplant. Dass Hefe durch die Corona-Pandemie eine derart gesteigerte Aufmerksamkeit erfahren würde, war für uns natürlich nicht absehbar“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Die Pandemie hat gezeigt, um was für eine wertvolle Zutat es sich handelt, und es ist gut, dass wir gerade jetzt allen, die sich näher mit dem Thema beschäftigen möchten, aktuelle und ansprechend aufbereitete Informationen zur Verfügung stellen können.“

In den kommenden Jahren soll die Überarbeitung weiterer Fachbroschüren folgen, um ein breites Themenspektrum mit zeitgemäßen Inhalten abzudecken. Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/>

**Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Die Fachbroschüre des Wissensforum Backwaren e.V. informiert fundiert und wissenschaftlich über Backhefe.

**Dateiname:** Cover\_Fachbroschuer\_Hefe\_WFB (3,6 MB)

**Copyright:** Wissensforum Backwaren e.V./Foto: Uniform

**BACKHEFE - NATÜRLICH REIN**  
AN DER SPITZE DER BÄCKEREI

# PR Publikumspressse Q4/2020

Umgesetzte Maßnahmen

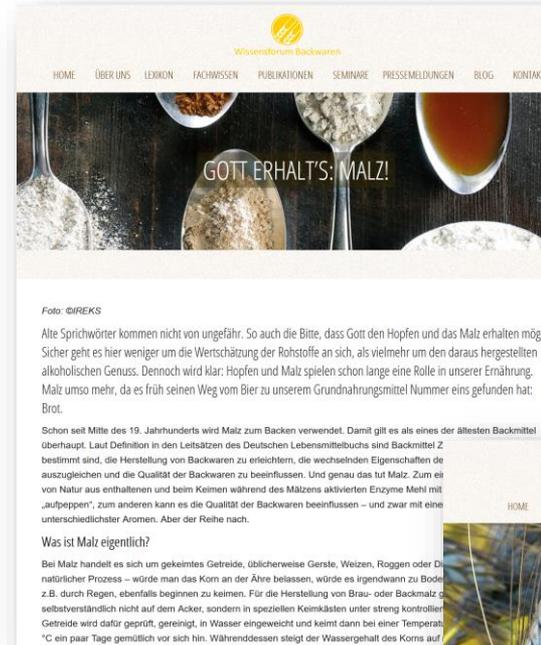
Blogbeiträge (5 von 5)



## Malz und Urgetreide

Erstellung und Abstimmung  
Texte zu den Themen Malz und  
Urgetreide, Veröffentlichung  
auf Webseite:

- Malz (Oktober):  
<https://wissensforum-backwaren.de/gott-erhalts-malz/>
- Urgetreide (Dezember):  
<https://wissensforum-backwaren.de/uriges-getreide-einkorn-emmer-co/>



# Veröffentlichungen in Fach- und Publikumspresse Q4/2020

Wer hat was berichtet?

## Pressespiegel (4 von 4)





# Veröffentlichungen 2020 gesamt

Wer hat was berichtet?

## Highlights Fachpresse 2020

- ✓ Back.intern (2)
- ✓ BÄKOMagazin (6)
- ✓ DBZ weckruf magazin (1)
- ✓ ABZ (2)
- ✓ backnetz.eu (2)
- ✓ webbaecker.de (2)
- ✓ Check Up Back.Business (3)
- ✓ Lebensmittelhandwerk (1)
- ✓ ÖsterreichischeBäcker & Konditor Zeitung (1)

### BIO & CLEAN LABEL

#### Clean Label: Sinn oder Unsinn?

Was haben Sie von Clean Label Bread? Das hat das Wissenschaftsbüro eines Bio-Produzenten...  
**Clean Label ist wohl überlegt – und könnte einem gut über die Güter gehen.**

- **„Clean Label“ ist ein Marketingbegriff, der sich auf die Inhaltsstoffe eines Produkts bezieht.**
- **Die Hersteller von Backmitteln und Backwaren betonen die zunehmende Späters der Backwaren und auf die Produkte achten, was sich negativ auf die Auswirkungen der Markterwartungen bis zu Großbritannien und der Pandemie.**

### Check Up Business

#### Erhöhter Wettbewerb unter den Zulieferern

Die Hersteller von Backmitteln und Backwaren betonen die zunehmende Späters der Backwaren und auf die Produkte achten, was sich negativ auf die Auswirkungen der Markterwartungen bis zu Großbritannien und der Pandemie.

### Führungswechsel im Backzutatenverband

Am 1. März 2020 hat der Vorstand des Backzutatenverbandes in seiner neuen Besetzung zum ersten Mal eine Sitzung abgehalten. An der Spitze des Gremiums steht der langjährige Vorstand des Verbandes, der langjährige Vorstand des Verbandes, der langjährige Vorstand des Verbandes, der langjährige Vorstand des Verbandes...

### Zutaten der Zukunft

Es ist schwer zu sagen, welche Rohstoffe in den nächsten Jahren gefragt sein werden. Übergangne Entwicklungen im Konsumverhalten zwischen sich aber...  
**Christof Crone hat sie im Auge.**

Was die Verbraucher wollen, ist interessant, sich zu informieren für gesunde Ernährung, aber auch ein wenig die Dinge, die sie in der Zukunft zu erwarten haben. Eine vegane oder zumindest eine vegetarische Ernährung ist ein Beispiel, und auch regional produzierte Produkte werden häufiger nachgefragt.

### Check Up Back.Business

#### Wie viel Bäckerei 4.0 braucht es?

Die Bäckerei 4.0 ist ein Begriff, der die Digitalisierung der Bäckerei beschreibt. Wie viel Bäckerei 4.0 braucht es? Das ist eine Frage, die sich nicht leicht beantworten lässt. Die Digitalisierung der Bäckerei ist ein Prozess, der sich über die Jahre hinweg vollziehen wird. Die Digitalisierung der Bäckerei ist ein Prozess, der sich über die Jahre hinweg vollziehen wird.

### CHRISTOF CRONE, GESCHÄFTSFÜHRER BACKZUTATENVERBAND UND WISSENSFORUM BACKWAREN

„Im Moment ist vor allem Geduld gefragt. Meinem Eindruck nach ist aber auch ein starker Zuckerschock in groß und in der Branche unterstützt man sich und seine Kunden, wo man nur kann. Der Fokus vor allem darauf liegen, den Bäckern bestmöglich zur Seite zu stehen und dabei zu helfen, die Geschichte wieder wie gewohnt aufnehmen und weiterführen können.“

### Quante übernimmt den Vorsitz

Die neue Führung des Backzutatenverbandes...  
**Zeit für einen Wechsel?**

Die neue Führung des Backzutatenverbandes...  
**Zeit für einen Wechsel?**

### Total digital – die Krise als Chance

Die Corona-Krise erhöht das große schwebende Thema Digitalisierung...  
**Wie die Bäckerei 4.0**

### Backzutatenverband: Neuer Vorstand gewählt

Der Vorstand des Backzutatenverbandes hat in seiner ersten Sitzung die Aufgaben der neuen Mitglieder...  
**Wike Quante**

### Welche Rolle spielt das Thema Digital

Thema	Anteil
Produktion	45%
Vertrieb	32%
Marketing	37%
Personal	21%
Finanzen	11%
IT	11%

## Highlights Publikumspresses 2020

- ✓ Landbäckerei
- ✓ Einfach Hausgemacht
- ✓ Mitteldeutsche Zeitung
- ✓ Augsburgener Allgemeine
- ✓ Wochenblatt am Sonntag
- ✓ Rhein-Zeitung
- ✓ dpa
- ✓ sueddeutsche.de
- ✓ zeit.de
- ✓ gmx.net
- ✓ web.de
- ✓ tz.de
- ✓ u.v.m.

### So lange muss ein Hefevorteig ruhen

(mag). Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug

Nur dann könne der Hefeteig seinen typischen Geschmack entfalten. Die Back-Experten empfehlen zudem die Verwendung von frischer Hefe. Erkennbar sei sie an den Bruchstellen, die muschelförmig aussehen sollten.

#### TIPPS & TRICKS

Ist ein Knollensellerie angeschnitten, hält er sich noch einige Tage, am besten im Kühlschrank. Über die Schnittstelle kommt Klarsichtfolie, damit er nicht austrocknet. Damit sich die Schnittstellen an der Luft nicht leicht rot-braun einfärben, bestreicht man sie vor dem Abdecken mit etwas Zitronensaft, rät der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebau.

Wer Sellerie als Suppenzutat länger aufbewahren möchte, kann ihn auch einfrieren. Dafür wird die Knolle geschält und in Stücke geschnitten. Auch Trocken funktionieren: Der Sellerie wird fein geraspelt und im Backofen bei etwa 80 Grad gedörrt.

Frische Kräuter im Topf gibt es im Supermarkt oder Gartencenter das ganze Jahr. So werden sie auch mit den ersten Frühlingspflanzen für Balkon und Garten im Handel erworben. Aber: Man sollte sie noch nicht ins Freie setzen. Die in Gewächshäusern gezogenen Kräuter sind frostempfindlich. In Deutschland muss man noch bis etwa Mitte Mai mit Frösten rechnen.

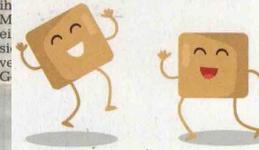
Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man,

#### HEFETEIG

### Wann die Ruhezeit

Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug ruhen muss. Doch wie lange? Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug gerührt hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden. Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzünftlerverbandes. Wenn die Mehlrisse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen

Waru würf Die Mal Hefewü laut der auf hist Früher



#### WARUM WIEGEN HEFEWÜRFEL IMMER 42 GRAMM?

Im Handel finden wir frische Backhefe immer nur als 42-Gramm-Würfel. Reiner Zufall oder bloß eine clevere Verpackungsstrategie? Die Gründe sind so einleuchtend wie historisch: Früher teilten Bäcker ihre 500-Gramm-Blöcke in zwölf Stücke zum Verkauf ein. Diese jeweils fast 42 Gramm reichten zum Verbacken von rund einem Kilogramm Mehl aus. Das gilt auch heute noch.

Wie frisch die portionierte Hefe ist, können Sie übrigens immer daran erkennen, dass Bruchstellen muschelförmig sind, erklärt das Wissensforum Backwaren e.V.

Alternativ können Sie zum Backen auch trockene Hefe nehmen. Die sieben Gramm in einem handelsüblichen Päckchen Trockenhefe haben ungefähr gleich viel Triebkraft wie ein Würfel frischer Hefe. Einziger Vorteil ist, dass sich Trockenhefe bis zu einem Jahr lagern lässt, frische Hefe gut gekühlt nur bis zu zwei Wochen. Doch Hefe ist nicht nur eine Hilfe beim Backen. Sie bereichert auch den Nährstoffgehalt von Brot und Backwaren wesentlich. Rund 34 Prozent des Vitamins B5, 15 Prozent des Vitamins B1, 12 Prozent des Zinks und zehn Prozent des Kaliums in einem Brot stammen aus dem gewürfelten Hefepilz.



liebende Wunderding reich an Nährstoffen: Obwohl Hefe nur in geringsten Mengen beim Backen eingesetzt wird – gerade mal 3-6 % vom Mehlanteil –, beeinflusst sie den Nährstoffgehalt von Brot und Backwaren wesentlich. In einem Brot stammen rund 34 % des Vitamins B5, 15 % des Vitamins B1, 12 % des Zinks und 10 % des Kaliums aus der Hefe.

#### Wunderding Hefe

Mohrschnecken, Rosinenzopf und Hefegugelhupf: Diese und viele weiteren Leckereien würde es nicht geben, wenn die gute Hefe nicht wäre. Ein einziges Gramm Backhefe besteht dem Wissensforum Backwaren zufolge aus sagenhaften 10 Milliarden lebenden Zellen. Als Trockenhefe ist das Produkt bis zu einem Jahr haltbar – praktisch für spontane Backaktionen. Außerdem ist das Wärme



Das Ergebnis: Zwölf etwa 42 g e Würfel – für den Hausge eine praktische Menge, um kg Mehl zu verbacken

### Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen

BERLIN (dpa) Ob Zopf, Schnecke oder Pizza – es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefe schon mal ruhen muss. Doch wie lange? Bevor man einen Hefeteig zu einem Batzen knetet, soll die Hefe in einer Mehlkuhle schon mal mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit arbeiten. Doch wie erkennt man, dass dieser Vorteig lange genug gerührt hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden.

Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Backzünftlerverbandes. Wenn die Mehlrisse zeigt, ist der Vorteig fertig. Die Idealtemperatur zum Gehen



Um zu sehen, wann ein Hefeteig fertig ist, hilft der Trick mit der Mehlrisse. FOTO: DPA

<http://www.genussmaenner.de/index.php?aid=64675>

reitsseite der Woche: Wissensforum Backwaren e.V. Verband informiert fundiert über Backmittel und andere funktionale Backwaren



## Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

Wissensforum Backwaren e.V. ist die Informationszentrale für Backmittel | Hintergrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren. Unabhängige Wissenschaftler und Fachpersonen der Mitgliedsunternehmen bündeln ihre Expertise und geben sie an Interessierte weiter, um mit gängigen Mythen und Vorurteilen gegenüber Backzutaten aufzuräumen.

## In Zahlen

**LILA:** 2020, Stand Ende Dez.

**GRAU:** 2019, Stand Ende Dez.

Vor allem durch die erfolgreiche Arbeit im Bereich der aktiven Medienkontaktarbeit Publikumspresse konnte das Wissensforum Backwaren e.V. als glaubwürdiger Experte präsentiert und auch der Nutzen der Produkte aufgezeigt werden.

### Print

- 51 Veröffentlichungen
- 34 mit Bild
- Verbreitung: 2.843.606

### Print

- 22 Veröffentlichungen
- 9 mit Bild
- Verbreitung: 287.215

### Online

- 89 Veröffentlichungen
- 80 mit Bild
- Verbreitung: 37.365.970

### Online

- 13 Veröffentlichungen
- 3 mit Bild
- Verbreitung: 24.257

# Vorbereitungen 2021

## Erstellung Konzept 2021

kommunikation.pwr  
food · beverages · lifestyle

### Kommunikationskonzept WFB

Online, den 19. November

### Wohin geht der Weg?

	Zielgruppe Publikumspresse	Zielgruppe Fachpresse
2019	■	■
2020	■	■
2021	■	■

kommunikation.pwr

### Fach-PR

Print	Online	Direkt (virtuell)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressemitteilungen</li> <li>• Blitzumfrage</li> <li>• <i>backwaren aktuell</i></li> <li>• Sonderausgabe <i>backwaren aktuell</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflege Webseiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachpresstakt (virtuell)</li> </ul>
Beratung, Projektmanagement, Pressebüro, Medienkontaktarbeit, Pressespiegel		

kommunikation.pwr 61

### Publikums-PR

Print	Online	Übergreifend
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressemitteilung</li> <li>• Presseservice „Wissen Backzutaten“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissenschaftlicher Faktencheck</li> </ul>
Beratung, Projektmanagement, Pressebüro, Medienkontaktarbeit, Pressespiegel		

kommunikation.pwr 70

### Ausgangssituation

#### Grundannahmen für unsere Arbeit 2021

<p><b>Präsenz bleibt schwierig.</b></p> <p>Präsenzveranstaltungen werden voraussichtlich bis weit in das nächste Jahr weiterhin nicht möglich sein.</p>	<p><b>Onlinelösungen etablieren sich.</b></p> <p>Viele digitale Alternativen haben sich in diesem Jahr bewährt und werden sich unabhängig von Corona etablieren.</p>	<p><b>Bewährtes beibehalten, Lücken füllen.</b></p> <p>Wir sind mit unserer Arbeit auf dem richtigen Weg, besonders die Erfolge in diesem Jahr bestärken uns darin, ihn weiter zu gehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ An Maßnahmen festhalten, die sich bewährt haben</li> <li>→ Bestehende Lücken füllen, Schwachpunkte beheben.</li> </ul>
---	--	--

kommunikation.pwr 53

## Sitzung PR-AK

Bei der virtuellen Sitzung des PR-AK am 19.11. wurde das Konzept 2021 vorgestellt sowie Themen für die verschiedenen Publikationen (*backwaren aktuell*, Presseservice, Pressemitteilungen, Blog, etc.) besprochen.



## Redaktionsplan *backwaren aktuell*

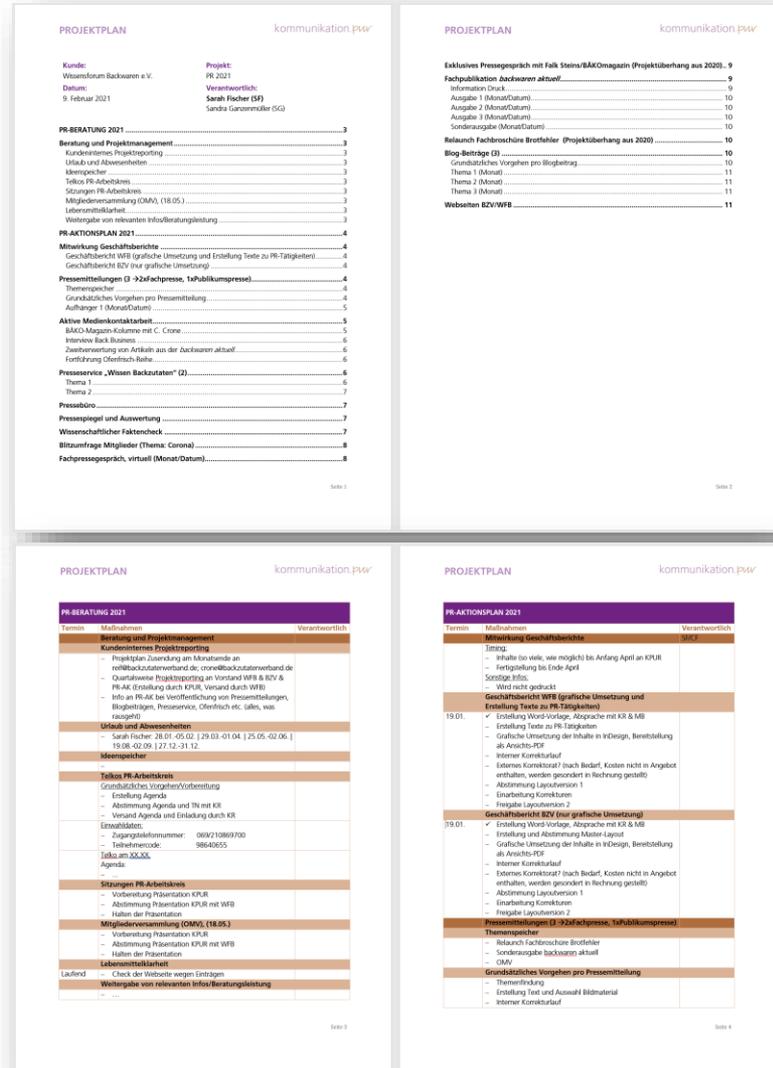
Im Dezember begann die Erarbeitung des Redaktionsplans für die *backwaren aktuell* 2021 mittels Zusammenstellung der Themen und Absprache mit den Autoren und jeweiligen Ansprechpartnern. Fertigstellung, Abstimmung und Versand an den PR-AK erfolgte im Januar 2021.

Redaktionsplan backwaren aktuell 2021							
Rubrik	Überschrift/Arbeitstitel	Seiten	Anzahl Seiten im Magazin	Inhalte	Autoren/Ansprechpartner	Anmerkungen	Vorschlag aus Sitzung vom ...
<b>backwaren aktuell 01/2021 -&gt; Redaktionsschluss: 01.02.   DT: XX.XX.   ET: März</b>							
Titelblatt		1	1				
Branchennews		2-3	2	Editorial/Was machen Sie da/Zahl der Branche/Zitat der Branche/Kurioses/Termine			
Backwarenkultur	Fachartikel Fastnachtsleckereien	4-7	4		Inne Krauß		
Fachartikel	Verbraucher-/Essverhalten: Veränderungen aufgrund von Corona und wie der Bäcker davon profitieren kann	8-9	2		Hanna Neumann, Zeelandia		
Fachartikel	Vegan	10-13	4		Heidi Kahlförstl, CMS		
Backwarenkultur	Fachartikel Ostergelübde - Von Klassikern bis Trend	14-15	2		Claudia Lindner, Anastesios Petros, Martin Braun		
Fachartikel	FOODMAPS	16-17	2		Bärbel Knebel, botstark AG		
Kolumne	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts	18-19	2		Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer & Bärbel Ines Hintermeier		
Impressum		20	1				
<b>Gesamtseitenzahl</b>			<b>20</b>				
<b>backwaren aktuell 02/2021 -&gt; Redaktionsschluss: 17.05.   DT: XX.XX.   ET: Juli</b>							
Titelblatt		1	1				
Branchennews		2-3	2	Editorial/Was machen Sie da/Zahl der Branche/Zitat der Branche/Kurioses/Termine			
Backwarenkultur	Fachartikel Kulinarisches Markenzeichen in Baden-Württemberg - die (Laugen-)Brotzeit	4-7	4		Inne Krauß		
Fachartikel	Fachartikel Blattgelatine - Ein traditionelles Lebensmittel für moderne Backwaren	8-9	2		Hanna Neumann, Zeelandia		
Produktkunde	Fachartikel Tender Berggetreide	10-13	4		Dennis Weithöl, GLITA AG		
Rohtstoffkunde	Hefe	14-15	2		Heidi Kahlförstl, CMS		
Rohtstoffkunde	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts	16-17	2		Dr. Philipp Fiesel, Elke Preißler, Lindem	Extrakt aus der Hefe-Broschüre	
Kolumne	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts	18-19	2		Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer & Bärbel Ines Hintermeier		
Impressum		20	1				
<b>Gesamtseitenzahl</b>			<b>20</b>				
<b>backwaren aktuell 03/2021 -&gt; Redaktionsschluss: 20.09.   DT: XX.XX.   ET: November</b>							
Titelblatt		1	1				
Branchennews		2-3	2	Editorial/Was machen Sie da/Zahl der Branche/Zitat der Branche/Kurioses/Termine			
Produktkunde	Fachartikel Dekosüß-Puder. Weiße Pracht für süße Sachen (AT)	4-7	4		Till Loher, Elke Preißler, Lindem		
Rohtstoffkunde	Fachartikel Spezialmargarinen	8-11	4	Rohtstoff, Anwendungsmöglichkeiten, Veränderungen am Markt	Heidi Kahlförstl, CMS		
Rohtstoffkunde	Fachartikel Hafer	12-17	6	Zweiterwertung aus Getreide, Mehl und Brot 03/2020	Heidi Kahlförstl, CMS		
Kolumne	Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts	18-19	2		Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer & Bärbel Ines Hintermeier		
Impressum		20	1				
<b>Gesamtseitenzahl</b>			<b>20</b>				

# Reporting

Es wurde ein neuer Projektplan für 2021 erstellt.

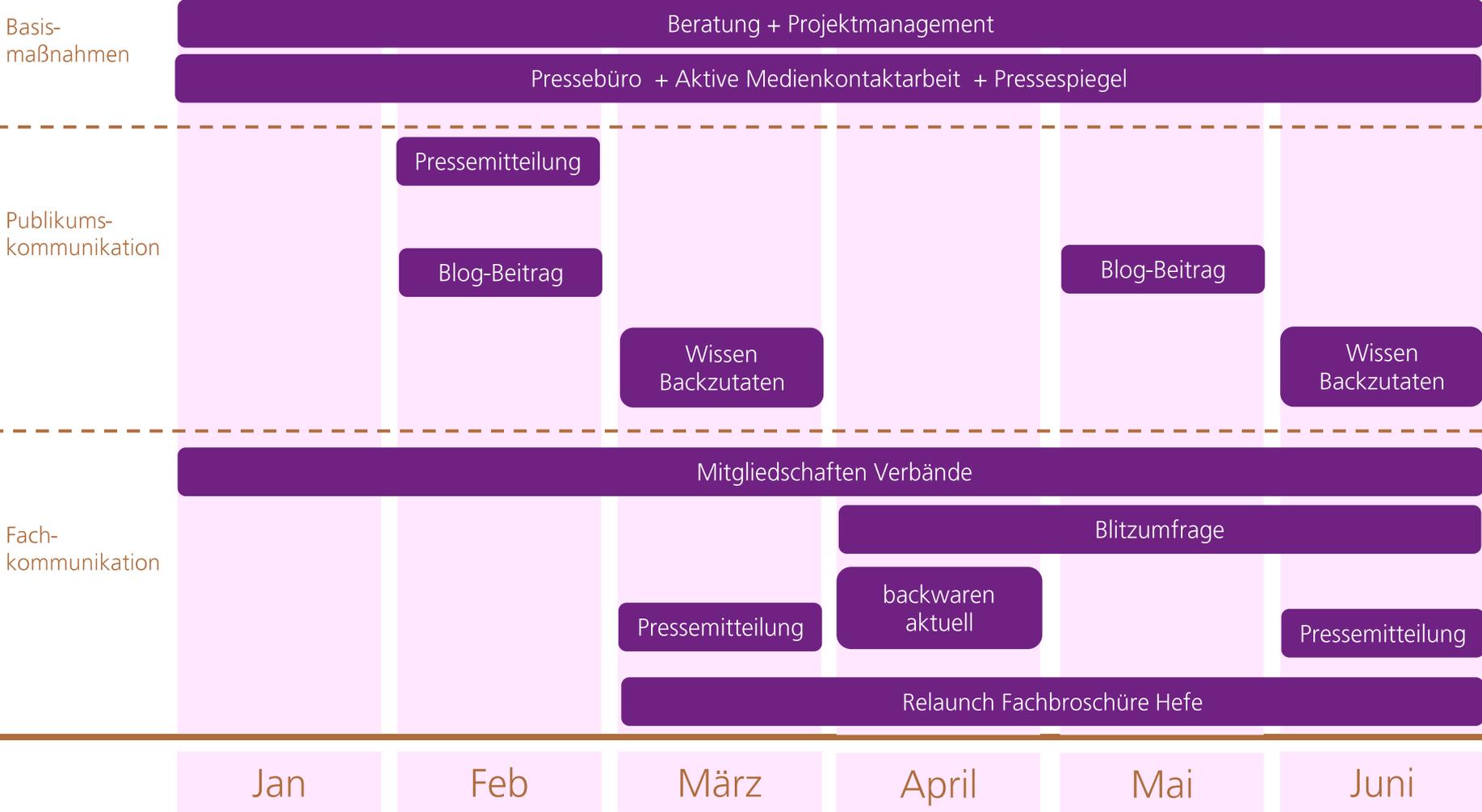
Zudem ist eine neue Vorlage für das Quartalsreporting 2021 in Arbeit, die besser verschiedene Einsatzzwecke (OMV, Sitzungen PR-AK) abdecken soll.



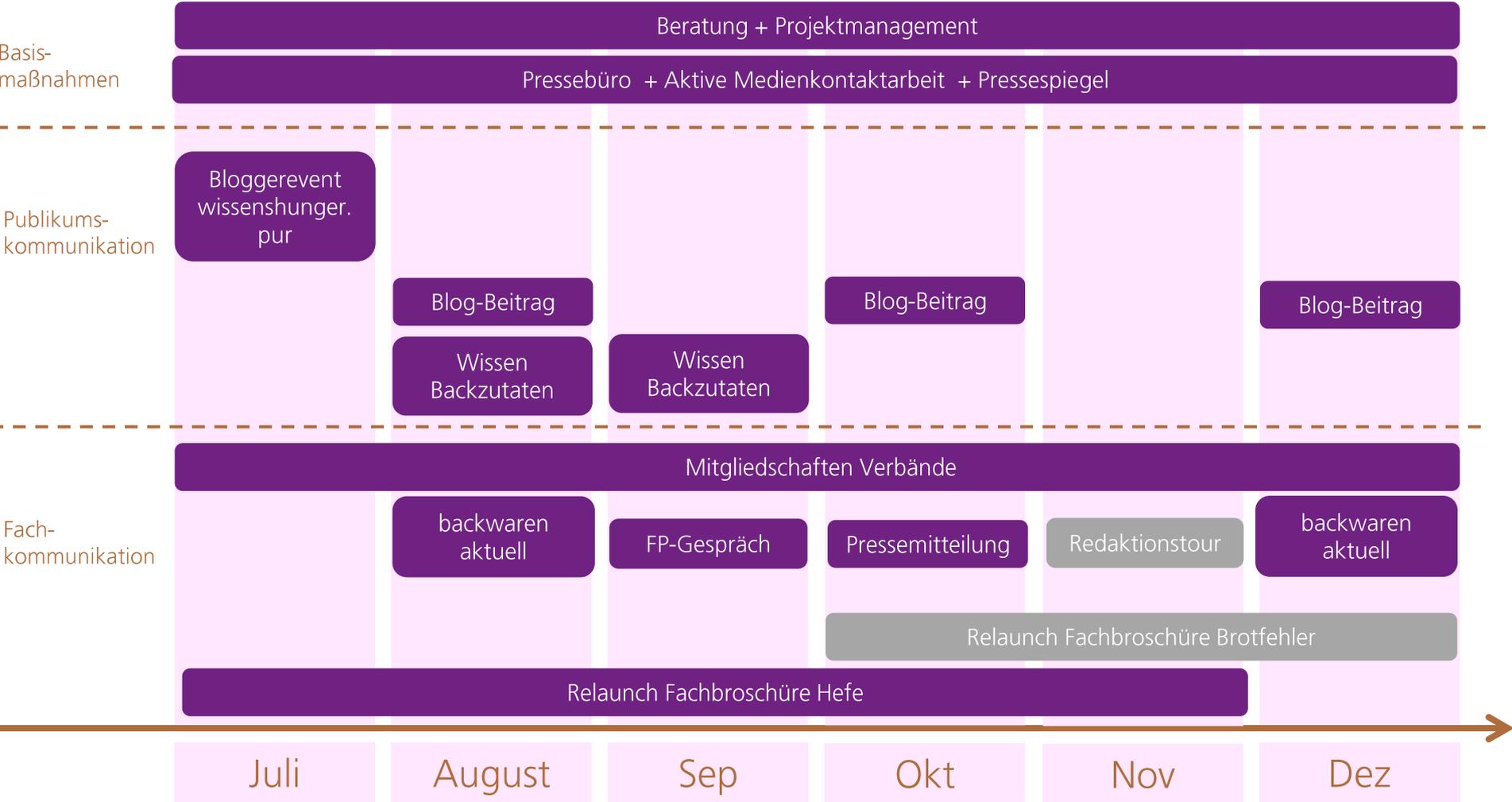
# Timing 2020

Alle Maßnahmen im Überblick

# Zeitplan 2020



# Zeitplan 2020





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](mailto:info@kommunikationpur.com)