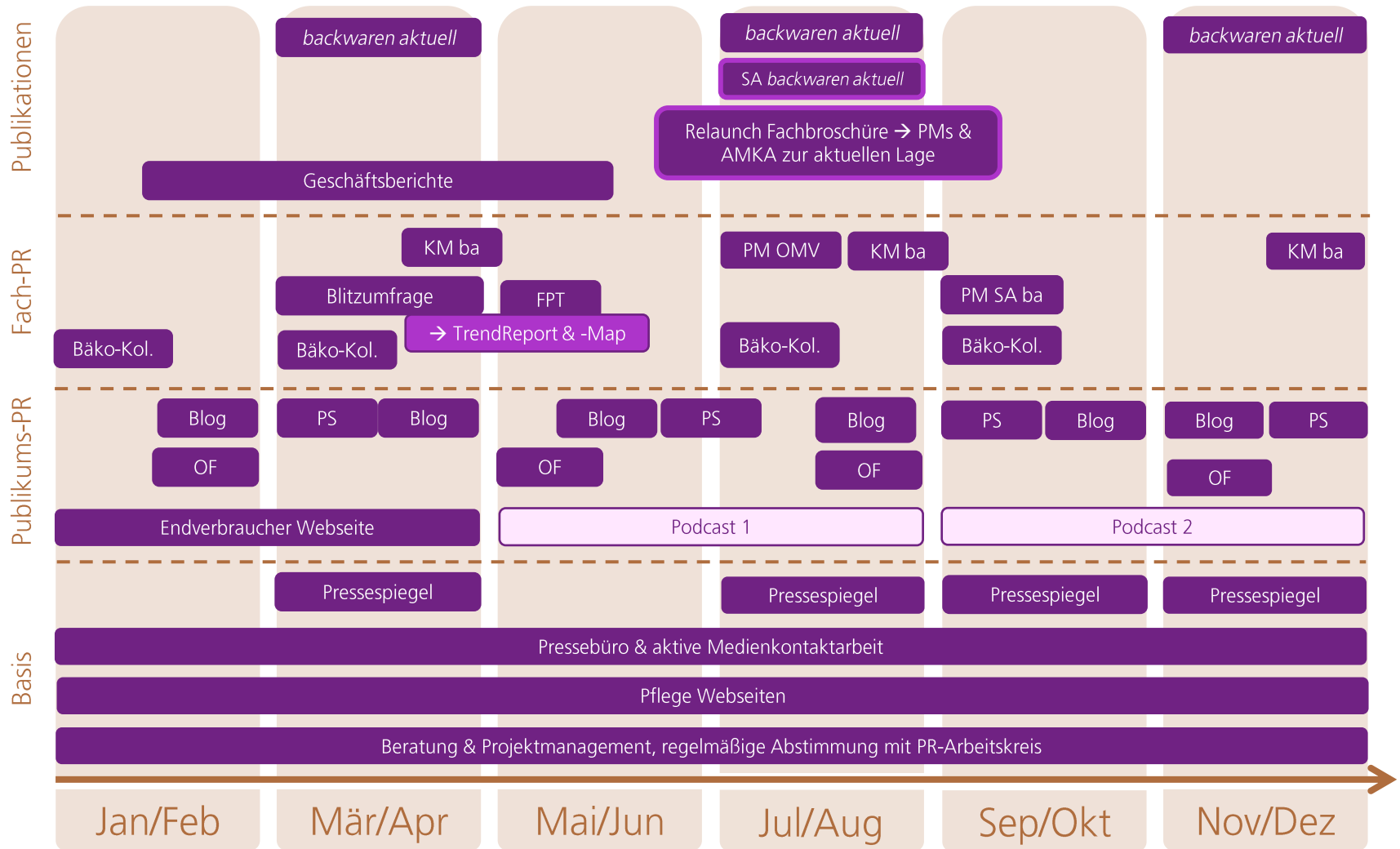


WFB Quartalsberichte

20. Januar 2023

Projekte 2022



Q4/2022

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q4)

Online, 18.11.

Themen & Ergebnisse:

- Rückblick 2022
- Konzept & Maßnahmen 2023
- Go-Live Endverbraucher-Webseite
- Körperliches Treffen 2023

kommunikation.pwr
food • beverages • lifestyle

Kommunikation WFB Rückblick & Ausblick

Online, den 18. November 2022



Was wir erreicht haben

Rückblick und Fazit 2022

Abgeschlossen

Magazine & Broschüren



7

Pressearbeit & Blog

Blogbeitrag

(5 von 6)

VÖ: 10.11.

Thema:
Nachhaltigkeit

Abgeschlossen



ERNÄHRUNGSWISSEN

Backwaren & Nachhaltigkeit – ein gutes Paar

Der Begriff Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren in aller Munde und mehr als bloß ein Trend. Nachhaltig handeln heißt,...

Blogbeitrag

(6 von 6)

VÖ: 05.12.

Thema:
*Zertifizierte
Inhaltsstoffe*

Abgeschlossen



ERNÄHRUNGSWISSEN

Die Bedeutung von zertifizierten Inhaltsstoffen

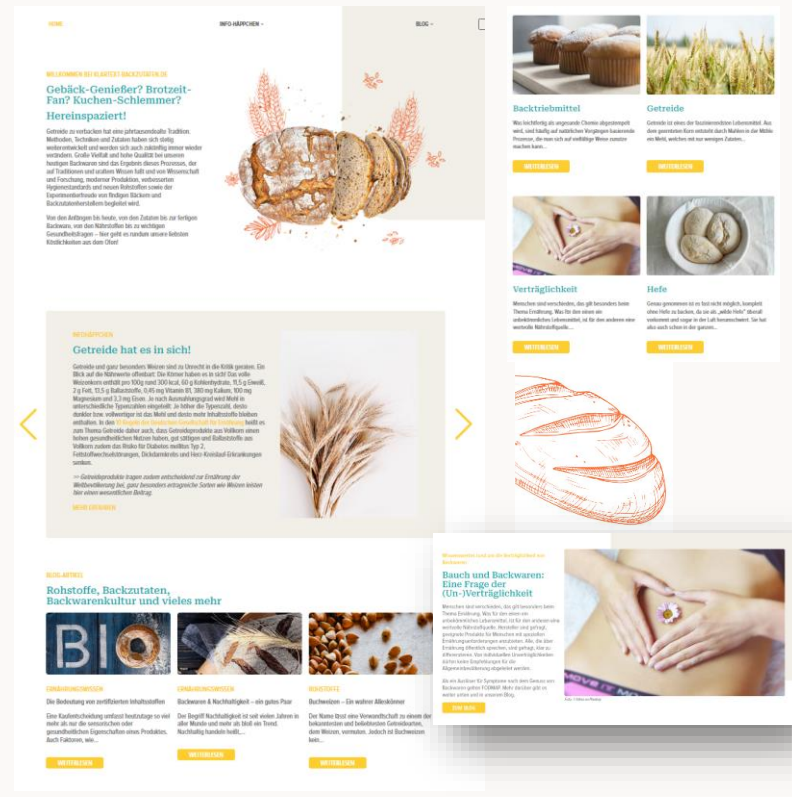
Eine Kaufentscheidung umfasst heutzutage so viel mehr als nur die sensorischen oder gesundheitlichen Eigenschaften eines Produktes. Auch Faktoren, wie...

Endverbraucher-Webseite

(1 von 1)

Abgeschlossen

Go-live: 18.11.
klartext-backzutaten.de



Themendienst (4 von 4)

Thema: Zusatzstoffe

Versand: 19.12.

WISSEN BACKZUTATEN
INFOHÄPPCHEN FÜR IHRE REDAKTION

Wissensforum Backwaren
EIN PRESSESERVICE DES
WISSENSFORUM BACKWAREN E.V.

04/2022

**ALLES RUND UM
ZUSATZSTOFFE**

ZUSATZSTOFFE IN BACKEN

Wissen und das Wissensforum Backwaren ist der einzige, der Sie informieren, alle wichtigen Zusatzstoffe, die in Backwaren verwendet werden, und Ihnen die neuesten Informationen zu den verschiedenen Zusatzstoffen, die in Backwaren verwendet werden, zur Verfügung stellt.

CHRISTOPH CRONE
Vizepräsident des Wissensforum Backwaren e.V.

ZITAT

„Je mehr wir wissen, desto mehr können wir in Backwaren Zusatzstoffe einsetzen. Je mehr wir wissen, desto mehr können wir in Backwaren Zusatzstoffe einsetzen. Je mehr wir wissen, desto mehr können wir in Backwaren Zusatzstoffe einsetzen.“

Über das Wissensforum Backwaren

Das Wissensforum Backwaren ist ein Zusammenschluss von Experten, die sich mit der Herstellung von Backwaren beschäftigen. Es ist ein Zusammenschluss von Experten, die sich mit der Herstellung von Backwaren beschäftigen. Es ist ein Zusammenschluss von Experten, die sich mit der Herstellung von Backwaren beschäftigen.

Kontakt:
Wissensforum Backwaren e.V., Postfach 10 15 51, 42699 Solingen, Tel.: 0212 25 25 25, E-Mail: info@wfb.de

WISSEN UND WISSENHEIT

Wissen ist die Gesamtheit der Erkenntnisse, die durch die menschliche Erfahrung und die Naturwissenschaften gewonnen werden. Wissen ist die Gesamtheit der Erkenntnisse, die durch die menschliche Erfahrung und die Naturwissenschaften gewonnen werden.

WAS SIND ZUSATZSTOFFE EIGENTLICH?

Zusatzstoffe sind Stoffe, die in Backwaren zugesetzt werden, um deren Eigenschaften zu verbessern. Zusatzstoffe sind Stoffe, die in Backwaren zugesetzt werden, um deren Eigenschaften zu verbessern.

DE SACHE MIT DEN E-NUMMERN

Die E-Nummern sind eine Liste von Zusatzstoffen, die in Backwaren verwendet werden. Die E-Nummern sind eine Liste von Zusatzstoffen, die in Backwaren verwendet werden.

Ofenfrisch (4 von 4)

Thema: Buchweizen

Versand: 17.11.

Wissensforum Backwaren
Berlin - Wien

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

Kostprobe Nr. 04-2022 **Buchweizen**

Buchweizen ist ein wahrer Alleskönner

Der Name lässt eine Verwandtschaft zu einem der bekanntesten und beliebtesten Getreidearten, dem Weizen, vermuten. Jedoch ist Buchweizen kein Getreide, sondern zählt zu den sogenannten Pseudogetreiden.

Zwar wird Buchweizen ähnlich wie Getreide verwendet, zählt aber nicht, wie Weizen & Co., zu den Süßgräsern, sondern zur Familie der Knöterichgewächse. Dank seiner glutenfreien Früchte und seiner wertvollen Inhaltsstoffe, wird Buchweizen gerne im Zuge der glutenfreien Ernährung verwendet.

Fakten auf den Punkt

Das Pseudogetreide mit den asiatischen Wurzeln wird seit dem späten Mittelalter auch in Europa kultiviert und trägt seine Namen aufgrund der bucheckerförmigen Samen und der weizenähnlichen Inhaltsstoffe. Von den unterschiedlichen Arten ist der „Echte Buchweizen“ der bekannteste. Vorteilhaft ist seine relative anspruchslosigkeit, was den Anbau angeht. Buchweizen kann auf solchen Flächen angebaut werden, auf denen andere Getreidearten nicht wachsen können, beispielsweise auf sandigen oder feuchten Böden. Die Aussaat erfolgt, je nach Wetter, gegen Mitte Mai und die Ernte findet zwischen Mitte August und Mitte September statt. Laut Food and Agriculture Organization (FAO) wurden im Jahr 2020 weltweit 1,8 Millionen Tonnen Buchweizen geerntet.

Schmeckt wie ein Getreide, ist aber keins

Geschmacklich weist Buchweizen eine leicht bittere und sehr kräftig-herbe Note auf, weshalb er sich optimal für herzhafte, aber auch für süße Speisen eignet. Wird er geröstet, kommt eine nussige Note hinzu. Zu kaufen gibt es Buchweizen in Form von ganzen Körnern, als Flocken oder Mehl. Es empfiehlt sich, nur so viel Buchweizen zu kaufen, wie zeitnah verbraucht werden kann, und ihn lichtgeschützt zu lagern, da er relativ schnell ranzig werden kann. Wird ungeschälter Buchweizen bevorzugt, so sollte

Abgeschlossen

Abgeschlossen

Kurzmeldung (3 von 3)

Thema: : VÖ *backwaren aktuell* 03/2023

Versand: 16.12.



KURZMELDUNG

16.12.2022, Berlin

Beliebte Weihnachtsklassiker, internationales Festtagsgebäck und Einstimmung auf den „Veganuary“ - das und mehr in der Winterausgabe 2022 der *backwaren aktuell*

+++ Beliebte deutsche Weihnachtsklassiker: von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne +++ Panettone, Bûche de Noël, Christmas Cake & Co. – so wird international Weihnachten gefeiert +++ Trendzutat Urgetreide: auch bei Feinen Backwaren beliebt +++ Steigende Umsätze durch Qualitätsbrot - Brotkompetenz als Erfolgsgarant +++ Vegan beim Bäcker - den Januar-Trend nicht verpassen +++ Das Auge isst mit: über die bunte Welt der Lebensmittelfarben +++ Und: Neues aus dem Lebensmittelrecht: Innovative Zutaten und ihre rechtliche Einordnung +++ Die neue Winterausgabe der *backwaren aktuell* steht ab sofort auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. kostenfrei zur Verfügung

Die gerade erschienene Winterausgabe der *backwaren aktuell* steht ganz im Zeichen von Weihnachten, aber auch vom nahenden Frühjahr. Nationales und internationales Festtagsgebäck wird unter die Lupe genommen. Mit Blick auf den veganen Monat Januar („Veganuary“) stellt sich aber auch einmal mehr die Frage: Vegan beim Bäcker? *backwaren aktuell* erklärt, worauf es ankommt. Ein weiterer Trend: Urgetreide. Damit lässt sich nicht nur bei Brot punkten, auch mit Feinen Backwaren aus Urgetreide trifft man den Nerv der Zeit. Worauf es speziell bei Brot ankommt, und warum ein gutes Brot immer noch ein Erfolgsgarant ist, darum geht es im Beitrag über die Bedeutung von Brotkompetenz.

Abgeschlossen

BÄKO-Kolumne (4 von 4)

Thema: NutriScore, Teil 2

VÖ: 01.12.

Nutri-Score, die Zweite



Es ist gut eineinhalb Jahre her, da schrieb ich an dieser Stelle über die Diskussionen um die Einführung der freiwilligen Nährwertkennzeichnung mit dem ursprünglich französischen Nutri-Score in Deutschland. Mit einer Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIV) wurde ein neuer Paragraph 4a eingefügt und die freiwillige Verwendung so in Gesetzeskraft gegossen. Anmeldung und Verwendung des Nutri-Scores sind für Unternehmen kostenfrei. Allerdings sind eine Registrierung und die Zustimmung zu den Nutzungsvereinbarungen der Inhaberin der Markenrechte („Santé publique France“, eine französische Behörde) erforderlich. Diese hat eine Markensatzung veröffentlicht, in der die Bedingungen zur Verwendung des Nutri-Score-Logos festgelegt sind. Und die haben es in sich, denn wenn man sich entscheidet, Produkte einer Marke freiwillig mit dem Nutri-Score zu versehen, gilt ganz oder gar nicht: Als Lebensmittelunternehmer hat man dann ab Registrierung in der Regel maximal zwei Jahre Zeit, sein gesamtes Sortiment zu kennzeichnen, ohne Ausnahme. Nur die Produkte zu kennzeichnen, die gut wegkommen, geht also nicht.

Unberechenbarer ist die Tatsache, dass hinter den bunten Buchstaben, die zwischen gutem und bösem Lebensmittel unterscheiden, ein Algorithmus steckt, welcher komplizierte Berechnungen anstellt. Und der Verwender hat keinen unmittelbaren Einfluss auf künftige Änderungen dieses Systems. Ein Lebensmittel, das heute noch gut wegkommt, kann morgen schon schlechter dastehen. Die Entscheidungen über Änderungen obliegen einem Lenkungsausschuss, der sich eines wissenschaftlichen Gremiums bedient. Zwar wird die Öffentlichkeit zuvor angehört, doch gibt der jüngste Bericht zur Änderung bereits einen Ausblick darauf, was dennoch passieren kann: Eigentlich sollte insbesondere für Vollkornbrot eine punktemäßige Privilegierung vorgenommen werden. Stattdessen offenbart sich bei näherer Betrachtung, dass Brot nun generell schlechter gestellt werden soll, ohne Rücksicht darauf, ob es sich z. B. um Vollkornbrot handelt. Brot rutscht von der Kategorie „A“, „B“ nach „B“, „C“. Teilweise fällt der Malus sogar noch deutlicher aus. So verschlechtern sich Brote mit Ölsaaten, weil sie einen höheren Energiegehalt haben und deshalb elf negative Punkte erreichen (sodass die positiven Proteinpunkte nicht gezählt werden dürfen), gar von A nach C. Es heißt also für alle Wirtschaftsbeteiligten, für Verwender wie auch die Verbände, die diese vertreten: Wachsen bleiben!

Jurist Christof Crane ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren e.V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e.V.

Abgeschlossen

Noch offen

Podcast

Produktion von zwei Folgen abgeschlossen

Thema 1: Brot-Mythen

Thema 2: Sauerteig

Freigabe ausstehend

Veröffentlichung asap

Ausstehend

