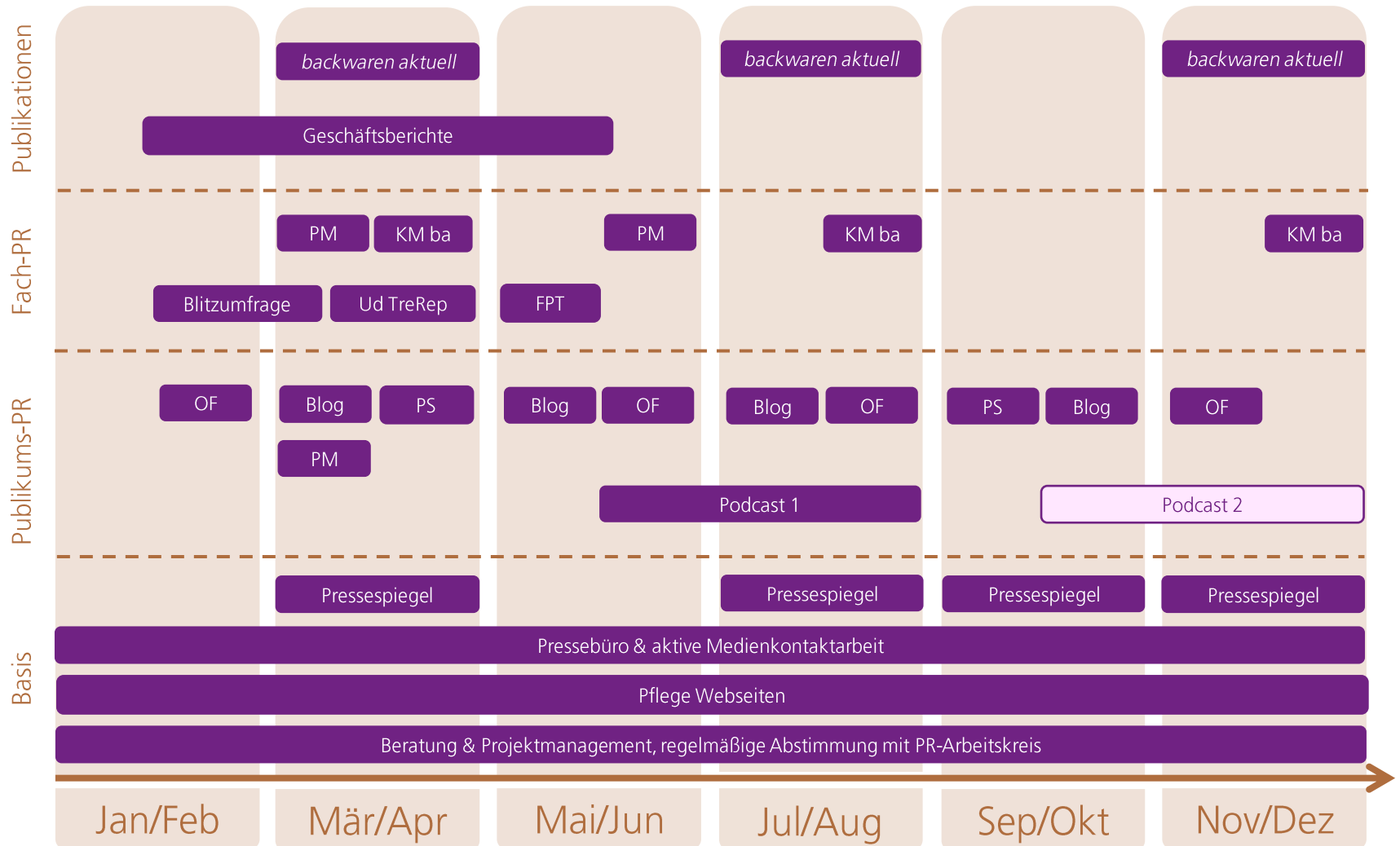


WFB Quartalsberichte

05. Januar 2024

Projekte 2023



OF = Ofenfrisch
 PS = Presseservice
 FPT= Fachpresstetalk
 KM = Kurzmeldung
 PM = Pressemitteilung
 SA = Sonderausgabe

Abgeschlossen
Läuft
Ausstehend

Q4/2023

Sitzungen & interne Kommunikation

Sitzungen PR-AK (1 von 1 in Q4)

Online, 10.11.

Themen & Ergebnisse:

- Rückblick und Fazit 2023
- Übersicht Maßnahmen 2024
 - Beratung und Projektmanagement
 - Basis-Pressearbeit
 - Fach-PR
 - Publikums-PR
- Im Blickpunkt
 - Blitzumfrage & Fachmedientalk
 - backwaren aktuell
 - Themendienst & Blogbeiträge
 - Körperliches Treffen



Magazine & Broschüren

Pressearbeit

Kurzmeldung (3 von 3)

Thema: : VÖ *backwaren aktuell* 03/2023

Versand: 22.11.



KURZMELDUNG

22.11.2023, Berlin

+++ Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide - die neue Ausgabe von *backwaren aktuell* stellt besondere Backzutaten vor +++
Außerdem im Heft: Mehr als nur Käsebrötchen - wie Handwerksbäcker sich zunehmend zu Snackprofis wandeln +++ Im Fokus: Trendgebäck Zimtschnecke +++

Es gibt viele Möglichkeiten, Backwaren eine besondere Note, Textur und Optik zu verleihen. Hülsenfrüchte, Buchweizen sowie gepufftes oder granuliertes Getreide sind Zutaten, die dabei immer beliebter werden. Wissenswertes zur Verwendung, Dosierung und Wirkung erläutern drei Fachartikel in der gerade erschienenen Ausgabe von *backwaren aktuell*.

Das Magazin widmet sich zudem der Frage, worauf es ankommt, möchte man sich als Handwerksbäcker im Gastro-Bereich zukunftssicher aufstellen. Bäckereien werden zu immer wichtigeren Akteuren im Außer-Haus-Geschäft und das liegt nicht zuletzt an einer zunehmenden Snackvielfalt, die für jeden Geschmack etwas parat hält. In Zeiten veränderter Essgewohnheiten, Mahlzeitenstrukturen und Ernährungsansprüche kann das belegte Käsebrötchen nur noch ein Teil einer abwechslungsreichen Auswahl sein.

Unter den süßen Snacks ist ein ganz spezielles Gebäck im Aufwind: die Zimtschnecke. Woher sie kommt, wohin sie geht und welche trendigen Veredelungsmöglichkeiten es gibt - *backwaren aktuell* geht dem Hype um den süßen Kringel auf den Grund.

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

backwaren aktuell erscheint ausschließlich digital. Um beim Erscheinen einer neuen Ausgabe automatisch per E-Mail benachrichtigt zu werden, melden Sie sich an unter: <https://kommunikation.pur.com/anmeldung-backwaren-aktuell/>

Abgeschlossen

Ofenfrisch (4 von 4)

Thema: Sauerteig

Versand: 24.10.



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

Kostprobe Nr. 04-2023	Sauerteig
Sauerteig - ein Triebmittel zwischen Tradition und Trend	
<i>Sauerteig ist ein natürliches Teigtriebmittel, das seit Jahrtausenden zur Herstellung von Brot - und inzwischen auch anderen Backwaren - verwendet wird. Es ist eine Mischung aus Mehl und Wasser, in der sich wilde Hefen und Bakterien vermehren und dafür sorgen, dass ein Teig aufgehen kann. Die Verwendung von Sauerteig verleiht Brot ein typisches, markantes Aroma und eine feine, saftige Textur. Aber wie genau funktioniert Sauerteig und was muss man beim Backen mit diesem anspruchsvollen Triebmittel beachten? Und: Warum hat Sauerteig so eine lange Tradition und warum liegt er heute wieder so besonders im Trend?</i>	
Wie Sauerteig funktioniert und warum er heute wieder so beliebt ist, lässt sich kurz und knapp mit einem Wort beantworten: Fermentation. Sauerteig beschreibt nichts anderes als die Fermentation von Getreide mit Bakterien und Hefen. Ähnlich wie auch Kefir, Joghurt, Bier, Wein, Käse und so manche Würst durch Fermentation mit Bakterien und Hefen hergestellt werden.	
In Küche und Backstube läuft wenig ohne Chemie und so ist es auch beim Sauerteig, denn Fermentation ist ein biochemischer Prozess. Dabei werden Nährstoffe (z.B. Stärke bzw. Zucker) in organischen Substanzen (z.B. Mehl) in einfachere Verbindungen (z.B. Alkohol, Milch- oder Essigsäure) abgebaut. Konkret heißt das bei Sauerteig: Bakterien und Hefen wandeln die Stärke im Mehl (Stärke besteht aus vielen aneinandergereihten Zuckermolekülen) in Milch- und Essigsäure um. Dabei entsteht Kohlendioxid, das den Teig auflockert und das Brotvolumen erhöht. Die Bakterien und Hefen müssen dem Sauerteig dafür nicht extra zugesetzt werden, sie befinden sich bereits von Natur aus im Mehl und im Wasser, sogar in der Luft sind wilde Hefen unterwegs. Um einen Sauerteig herzustellen, muss man sie höchstens etwas aktivieren und ein bisschen „anschubsen“ und dafür sorgen, dass sich die richtigen Stämme vermehren - sonst kann das Ganze schnell in eine weniger erwünschte Richtung kippen. Der angenehm-säuerliche Geschmack, den Sauerteig Brot verleiht, kommt von den	

Abgeschlossen

Media Relations

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

Pressepiegel Q4

Alles rund um Weihnachtsgebäck

Waschbrotbacken war Pflicht und Süßen und Fett waren wichtige Bestandteile, die auch heute noch in den Weihnachtsbrotrezepten zu finden sind. Die Fortführung der Ofenfrisch-Reihe ist ein Zeichen für die Beliebtheit dieser Produkte. In der Welt der Backwaren sind traditionelle Rezepte oft ein Garant für Qualität und Geschmack. Die Backwaren sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Symbol für die Weihnachtszeit.

Lebkuchen sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck. Sie werden oft aus Getreidemehl, Honig und Gewürzen hergestellt. In der USA haben die Platanenlebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind Lebkuchen oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Platanenlebkuchen sind ein typisches Weihnachtsgebäck. Sie werden oft aus Platanenmehl, Honig und Gewürzen hergestellt. In der USA haben diese Lebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind sie oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Lebkuchen sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck. Sie werden oft aus Getreidemehl, Honig und Gewürzen hergestellt. In der USA haben die Platanenlebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind Lebkuchen oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Besondere Backzutaten

Die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich u.a. Hülsenfrüchten, Buchweizen sowie gepufftem oder granuliertem Getreide. Auch das Trendgebäck Zimtschnecke ...

weiterlesen

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

Wie Weihnachtswoanders schmeckt

Internationale Klassiker beim Weihnachtsgebäck

In der USA haben die Platanenlebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind Lebkuchen oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Lebkuchen sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck. Sie werden oft aus Getreidemehl, Honig und Gewürzen hergestellt. In der USA haben die Platanenlebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind Lebkuchen oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Backwaren aktuell

Die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ widmet sich u.a. Hülsenfrüchten, Buchweizen sowie gepufftem oder granuliertem Getreide. Auch das Trendgebäck Zimtschnecke ...

weiterlesen

Bei der Herstellung von Backwaren sind pflanzliche Zutaten gefragt

Vegan ist der Top-Trend

Weg von tierischen Produkten wie Milch, Sahne, Eier und Butter her zu pflanzlichen Alternativen. Die neue Ausgabe von „backwaren aktuell“ zeigt, wie Backwaren vegan hergestellt werden können. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Lebkuchen sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck. Sie werden oft aus Getreidemehl, Honig und Gewürzen hergestellt. In der USA haben die Platanenlebkuchen eine große Rolle gespielt. In Deutschland sind Lebkuchen oft mit Nüssen oder Mandeln bestreut. Die Backwaren sind ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Blog, Webseiten,
Podcast

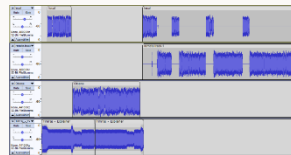
Webseiten WFB, BZV, KBZ

- ✓ 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
- ✓ Erstellung Backzutaten-Lexikon für klartext-backzutaten.de

Abgeschlossen

Podcast (2 von 2)

- ✓ Vorbereitung, Technik-Test und Aufzeichnung Folge 4 (Enzyme)
- ✓ Postproduktion
 - Freigabe
 - Veröffentlichung



Läuft

Blogbeitrag (4 von 4)

VÖ: 23.11.

Thema:
Backmittel



ZUSATZSTOFFE & LEBENSMITTEL-CHEMIE

Back-Helfer für Profis – eine ganz
spezielle Backzutat

Treue Leser dieses Blogs wissen längst: In
Profi-Backstuben wird nicht nur mit Mehl,
Wasser, Hefe und Salz gebacken. In...

Abgeschlossen



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