

# Kommunikation WFB 2020 Quartalsreporting Q1

München, 15.04.2020

# PR Fach- & Publikumspresse Q1/2020

Umgesetzte Basismaßnahmen

# PR Fach- & Publikumspresse Q1/2020

---

Beratung & Projektmanagement (laufend)



## Beratung & Projektmanagement

- ✓ Management Gesamtkonzept sowie kontinuierliche Markt- und Medienbeobachtung, inkl. Weitergabe relevanter Infos, z.B.:
  - Info zu Veranstaltung SNFS Dialog
  - Info zu BÄKO-Artikel zur Bewertung der ZDF-Dokumentation
  - Info zu Webbäckerartikel zum Kinofilm „Brot“
  - Info zu Imagekampagne „Echte IN-Bäcker“ des Zentralverbands
  - Info zur Verschiebung Kinostart „Brot“
  - Info zu Untersuchung über kritische TV-Beiträge über die Lebensmittelbranche
- ✓ TelKo PR-Arbeitskreis am 26.02.
- Sammlung/Erstellung FAQ (in Arbeit)
- ✓ Unterstützung bei Beantwortung von Mitgliedsanfragen nach ZDF-Bericht „Der Mythos vom deutschen Brot“
- ✓ Erstellung Quartalsbericht Q1

# PR Fach- & Publikumspresse Q1/2020

---

Pressebüro & Medienkontaktarbeit (laufend)



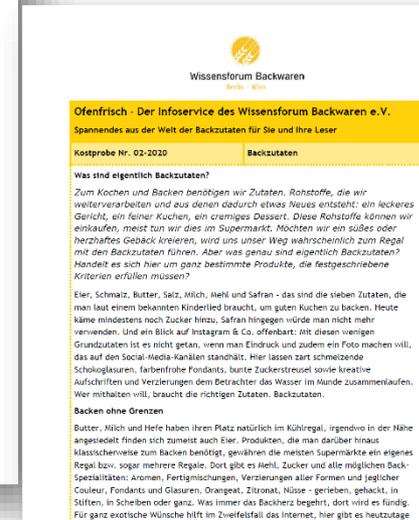
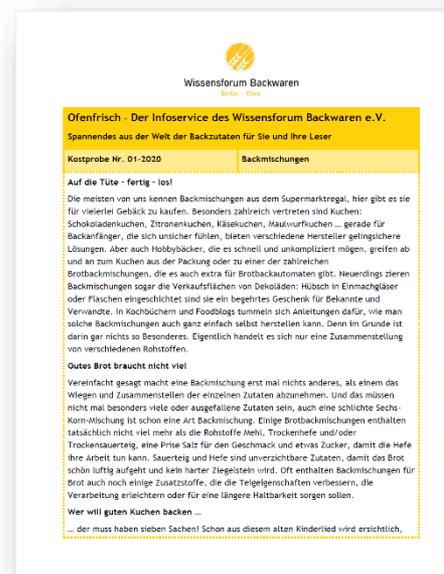
## Pressebüro & Medienkontaktarbeit

- Fortführung „Ofenfrisch“-Reihe (2)
- Start BÄKO-Kolumne mit Christof Crone (1)
- Zweitverwertung Artikel *backwaren aktuell* (2)
- Koordination und Bearbeitung von Presseanfragen (4) sowie Erstellung Themenplan und entsprechender Informationsaussand (laufend)

## Ofenfrisch

Ofenfrisch – der Infoservice des Wissensforum Backwaren e.V. versendet monatlich Informationen zu aktuellen Themen aus der Welt der Backzutaten. Unterhaltsam aufbereitet werden verschiedene Aspekte beleuchtet und gängige Mythen aufgeklärt.

- Backmischungen (Jan.)
- Backzutaten (Feb.)
- Tiefkühlprodukte (vgl. Ende April, auf Grund von Corona-Krise pausiert)



## BÄKO-Kolumne

Die Kolumne mit Christof Crone wird 2020 vier Mal im BÄKO-magazin erscheinen. Inhalte sind lebensmittelrechtliche Themen. In der ersten Kolumne ging es um Dinkel-Kennzeichnung. Sie erschien in der Ausgabe 03/20 des BÄKO-magazin.

### Mediterrane Genussreise

Das IREKS-Seminar „Mediterrane Genussreise – Bienvenido a España“ richtet sich an alle Backbetriebe, die ihre Kompetenzen weiter ausbauen und die Vielfalt von mediterranen Gebäcken als Alleinstellungsmerkmal nutzen möchten. Im Seminar werden alle wichtigen Kenntnisse zum Thema Mittelmeer-Spezialitäten vermittelt – von den richtigen Zutaten über die optimale Teigführung bis hin zu Tipps, wie die typische Gebäckcharakteristik erzielt werden kann. Exklusive Einblicke in den spanischen Markt und alles Wissenswerte über aktuelle Trendgebäck sowie traditionelle Backwaren vermittelt Alejandro Montes Garcia (Foto), ein Fachmann der IREKS-Tochterfirma IREKS IBERICA aus Barcelona. Gerade in Zeiten des stetigen Wandels ist es für Backbetriebe wichtig, das eigene Unternehmen mit kreativen Ideen voranzubringen, Arbeitsprozesse zu optimieren und neue Wege zum Endverbraucher zu finden. Die „IREKS-Ideenwerkstatt“ praxisorientierte Seminare an, bei denen der konkrete Nutzen für die tägliche Arbeit im Fokus steht. Das Seminar findet statt vom 8.–10. März 2020 (Semindauer: 1,5 Tage) im IREKS-Schulungszentrum, Kulmbach. Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung stehen unter [www.ireks.de/Service.htm](http://www.ireks.de/Service.htm) bereit. ■



### Zielgruppe erreichen

„Damit sich Interessenten im Detail über die Inhalte und den Ablauf einer Ausbildung bei Debag informieren können, bringen wir unsere Azubis gleich mit auf die Messe. So können sich die Jugendlichen untereinander austauschen und ihre Erfahrungen weitergeben“, erklärt Conny Kobus, Leiterin Personalwesen bei Debag das Engagement des Unternehmens auf Sachsens größte Karrieremesse „Karrierestart“ Ende Januar. Für 2020 bietet Debag Ausbildungsplätze als Industriekaufmann/-frau, Mechatroniker (auch als duale Berufsausbildung mit Abitur) und als Fachkraft für Lagerlogistik an. Es besteht aber auch die Möglichkeit, ein duales Studium – vorzugsweise in einer technischen oder wirtschaftlichen Fachrichtung – zu absolvieren. ■



Leah Sternal, Auszubildende zur Industriekauffrau, und Jonas Hantsch, Auszubildender zum Industriekaufmann, sind bei Debag im 2. Lehrjahr ihrer Ausbildung.

### Dinkel: Wie kennzeichnen?

Dinkelprodukte liegen im Trend. Verbraucher schätzen die Gebäcke und Teigwaren wegen der hohen Qualität und ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Leider droht das positive Image Schaden zu nehmen. Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen inzwischen dazu über, im Zutatenverzeichnis Wortkombinationen wie „Dinkel-Weizen“ zu verwenden. Grund dafür ist eine entsprechende Positionierung der EU-Kommission in einer rechtlich nicht bindenden Bekanntmachung. Der dort zum Ausdruck gekommenen Rechtsauffassung hat sich mittlerweile auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) angeschlossen. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis nicht darauf hinweisen, dass es sich bei Dinkel um eine Weizenart handelt, droht deshalb seitens ihrer zuständigen Überwachungsbehörde die Beanstandung. Dabei ist die Rechtslage milchricht so eindeutig, wie es auf den ersten Blick den Anschein hat. Es zeichnet sich derzeit ab, dass mehrere Hersteller die Frage der Kennzeichnung gerichtlich prüfen lassen werden. Erst dann wird Rechtssicherheit herrschen.

Nach meiner Auffassung reicht es auch weiterhin aus, bei Dinkel enthaltenden Backwaren im Zutatenverzeichnis allein „Dinkel“ aufzuführen und auch nur dieses Wort durch eine abweichende Schrifttype, Fettdruck etc. hervorzuheben, damit es als Allergen erkennbar ist. Wenn der Verordnungsgeber eine ausführlichere Kennzeichnung des Dinkels als Weizenart gefordert hätte, hätte er diesen mit einer anderen Bezeichnung auflisten müssen, z. B. als „Dinkel-Weizen“, wie er es im Übrigen beim Khorasan-Weizen auch getan hat. Eine Ergänzung um Hinweise, dass es sich um eine Weizenart handelt, ist im deutschen Sprachraum nicht notwendig. Dinkelmehl ist ein seit langen Jahren am Markt bewährtes Produkt. Wortneuschöpfungen wie „Dinkel-Weizen“, „Dinkelweizen“ oder Klammersätze „Dinkel (Weizen)“ bedarf es deshalb nicht, um rechtskonform zu kennzeichnen. Im Gegenteil, für den Verbraucher ist eine Kennzeichnung von Dinkel als Weizenart im Zutatenverzeichnis eher irreführend. Gerade Verbraucher, die sich bewusst für Dinkel entscheiden möchten, können angesichts dieser Wortschöpfungen nicht mehr klar erkennen, dass es sich nach wie vor um (reine) Dinkelprodukte handelt. Stattdessen glaubt mancher Verbraucher nun, es mit einer Mischung von Dinkelmehl mit Weizenmehl zu tun zu haben. Er wähnt das hochwertige Produkt Dinkel mit einem aus seiner Sicht minderwertigeren Produkt Weizen vermischt und wittert Betrug. Auf den Ausgang der gerichtlichen Klärung darf man gespannt sein. Jurist Christof Crone ist Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissenschaftsforums Backwaren e. V. sowie Geschäftsführer des Backzutatenverbands e. V.

## Zweitverwertung backwaren aktuell

In Der Lebensmittelbrief - ernährung aktuell konnten Artikel aus der backwaren aktuell zweitverwert werden. Der Lebensmittelbrief ist das Fachmagazin des Lebensmittelinformationsdienstes für die Nahrungsmittelindustrie sowie deren Zulieferer. Die von uns beigesteuerten Artikel zum Thema Backmittel sowie Malze werden in der Juniausgabe erscheinen, ein weiterer Artikel zur Vakuumkühlung ist für Oktober geplant.

EINBLICK

### Was sind Backmittel?

Definition, Verwendung und Wirkungsweise

Die Backfähigkeit der Backstoffe, die nur Herstellung von Backwaren nötig sind - allen voran Getreide - , verlangt zeitlichen Schwankungen im Geschmack, bestmögliche Qualität hinsichtlich zu Körnern, insbesondere: Schmelzeigenschaften ausgeprägt werden. Diese Aufgabe übernehmen Backmittel. Backmittel sind bei der Herstellung von Backwaren nicht mehr wegzudenken. Mit ihrer Hilfe können Brot, Brötchen und viele Backwaren in der heute gemieteten geschmacklichen Qualität, der ausgeprägten Optik und der großen Vielfalt angeboten werden, um sie jeden Tag zu backen.

**Definitionen im Lebensmittel und Richtlinien**

Die Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFM) definiert die in Deutschland übliche Ver-

Das Backmittel (Lebensmittelbestandteil) dient Backmitteln. Nach der letzten zur Bearbeitung der technologischen Wirkstoffe von Zusatzstoffen in Brot, Gebäck und feinen Backwaren (LMGZ 792.10/0000-10/01/10/2017 vom 27.02.2017) handelt es sich bei ihnen um „Zusatzstoffe, die mit der Masse verarbeitbar werden, die Herstellung von Backwaren erleichtert, die Ausbeute, die Qualität der Backwaren zu verbessern.“

Backmittel sind also unter anderem Zusatzstoffe, die sich bei der Herstellung von Backwaren in der Regel als feste Substanzen (regalstabile oder flüssige Herstellung) vorfinden. Der Lebensmittelbestandteil (LMGZ 792.10/0000-10/01/10/2017) hat seit 2017 in der Regel die Funktion, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern.

Backmittel sind Backwaren und sind, daher wird verwendet!

Backmittel sind Backwaren und sind, daher wird verwendet!

EINBLICK

### Malz: Tradition trifft Trend

Herstellung, Einsatzmöglichkeiten & sensorischer Einfluss des Trendprodukts

Dr. Thomas Kuhn, Leitung Forschung & Entwicklung, BECK & CO., Kalmthout (Belgien), Leitung Kommunikation und Marketing Kommunikation, BECK & CO., Kalmthout

Als traditionelles Zutat wird Malz schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Backwaren verwendet. Inzwischen hat sich das Rohstoff zu einem tragwichtigen Bestandteil entwickelt. In jeder jeden Backwaren Backmittel sind ein unverzichtbares Element. Backmittel sind ein unverzichtbares Element. Backmittel sind ein unverzichtbares Element.

Warum werden verwendet?

Backmittel sind Backwaren und sind, daher wird verwendet!

Backmittel sind Backwaren und sind, daher wird verwendet!

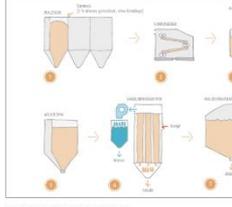
Als Produkt hat lange Tradition gilt Malz als Rohstoff für Getränke und Backwaren einen sehr hohen Stellenwert. Schon vor mehr als 100 Jahren entdeckte man die besonderen backtechnischen Eigenschaften des Malzes und setzte es zum Beispiel in den Urformen Maltbacken, Lagerbier und Pilsener ein. Durch die Gewinnung, Backmittelherstellung und die Gewinnung von Backmitteln zu einem und die Vorgänge beim Malzen zu verstehen!

Wird man einen Blick auf die aktuellen 500 besten Bäckereien, wird man sehen, dass die Anforderungen der Verbraucher an das, was

Produkt	Prozent
Phosphor Malz	3-4
Weizen Malz	8-12
Maltose Malz	10-15
Karamellmalz	3-5%
Maltodextrin	10-20
Backmalz	100-1000

Quelle: | Lebensmittel | Lebensmittelbrief, Ausgabe 1/2019

Malz ist ein geröstetes Getreide, im industriellen kann das Getreide bei Temperaturen zwischen 110°C und 200°C, bis es nach drei bis sechs Tagen die optimale Feuchtigkeitsmenge erreicht hat. Durch Auswaschen des Rohmaterials wird der Restzucker während der Fäulung in andere Zuckerarten umgewandelt. Wasser, das im Getreide enthalten ist, wird durch die Fäulung entfernt. Das fertige Getreide wird getrocknet (= Darrmalz) und anschließend getrieben (= Kollern) oder in der Regel in Form von Malzextrakt und dann karamellisiert (= Karamellmalz). Wird das Getreide vor dem Darrmalz während der Fäulung getrocknet, entstehen durch den fortgeschrittenen Abbau der Kohlenhydrate und Proteine ein aromatisches Süßholz, das während der Fäulung zu bestimmten aromatischen Malzen wie dem Kollernmalz, durch das gewöhnliche Temperaturprofil der Darrmalz verschiedene Geschmacksprofile und Eigenschaften erzielt werden. Auch die Farbe kann sovar hergestellt werden, die durch die Darrmalz hergestellt werden.



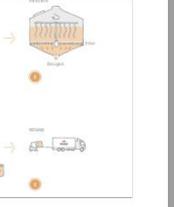
Quelle: | Herstellung von Malzextrakt, Ausgabe 1/2019

Produkt	Prozent
Phosphor Malz	3-4
Weizen Malz	8-12
Maltose Malz	10-15
Karamellmalz	3-5%
Maltodextrin	10-20
Backmalz	100-1000

Quelle: | Lebensmittel | Lebensmittelbrief, Ausgabe 1/2019

Die Herstellung von Malz ist ein Prozess, der die Gewinnung, Backmittelherstellung und die Gewinnung von Backmitteln zu einem und die Vorgänge beim Malzen zu verstehen!

Wird man einen Blick auf die aktuellen 500 besten Bäckereien, wird man sehen, dass die Anforderungen der Verbraucher an das, was



Quelle: | Herstellung von Malzextrakt, Ausgabe 1/2019

## Pressebüro & AMKA

Im **Pressebüro** sind u.a. Anfragen vom DBZ Magazin und Check Up Back.Business eingegangen. Hier ging es um Statements zur Corona-Krise. Entsprechende Texte wurden erstellt, abgestimmt und den Medien zur Verfügung gestellt.

Im Rahmen der **aktiven Medienkotaktarbeit** wurde ein Themenplan erstellt, auf dessen Basis zunächst vor allem Publikumsmedien geeignete Texte zugesendet wurden.

WFB --- Medienstatus und Themenplan 2020

Datum	Presse- ausgabe	Medien- kontakt- status	Medien	Angabe Nr	Themenbereich	AS	ET	Ansprechpartner	Auftrag	Aktion
13.01.	x		Der Lebensmittelbrief Ernährung aktuell					Oregor Simon, gregor.simon@alphapublic.de	redaktionelle Partnerschaft	28.01. Kontaktaufnahme und Vereinbarung von VO von zwei Artikeln in der Januar Ausgabe (Bäckmittel & Mätk) und einem in der Oktoberausgabe (Vakuumkühlung) (sf) 27.01. Mail an M. Brocker, dass Kooperation nicht sinnvoll und Absage nicht notwendig, da scheitert ein Rundschreiben (sf)
24.01.	x		RFI REAL FICTION FILMVERLEIH					Henri Kierlein, publi@realfictionfilme.de	Kooperationsmöglichkeiten zum Dokumentarfilm "Brot"	Abdruckgenehmigung für Artikel "Lebensprodukte - Über die Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis" aus backwaren aktuell 02/19 18.02. Artikel aus Layout Dubai in Word übertragen und per Mail an K. Wolf geschickt (sf)
14.02.	x		Dr. Neumaier Verlag, Landhandel & Mätken					Thomas Thelau, media@neumaier-verlag.de		18.02. Artikel aus Layout Dubai in Word übertragen und per Mail an K. Wolf geschickt (sf)
26.03.	x		Check Up Back Business					Paula Bensch, rentsch@back.business	Umfrage unter Herstellern und Zulieferern der Backwaren-Branche, was sie auf die Corona-Krise reagieren	03.03. Abgestimmte Antworten geschickt (sf)
02.04.	x		DBZ Magazin					Benedikt Falz, falz@gesackweit.de	Statements aus der Branche zum Thema Corona	07.04. Abgestimmte Statements geschickt
		x	KOCCA			21.04.	15.05.			
		x	Allgemeine Backzeitung		Rezepte, Backkatalin: Backrezepte und Backkatalin	27.05.	06.06.			
		x	back intern		Backkatalin 1. Rohstoffe & Ernährungstrends Backkatalin 2. Backmittel und Convenience	29.05.	23.06.			
		x	BAKMagazin			04.08.	25.08.			
<b>Publikumspresse</b>										
			Digitto woman		Backen mit Erdbeeren	18.02.	01.04.	Digitto Huber huber.bright@gbj.de		18.02. Mail an Herrn Hacker mit Dokument "Wissen Backkatalin" Thema Hele
		x	Falstaff Deutschland		Kulinarik: Brodkultur - die besten Backen in D.A.C.H	19.02.	18.03.	Herbert Hacker redaktion@falstaff.at		18.02. Mail an Herrn Brofokum mit Dokument "Wissen Backkatalin" Thema Hele
18.02.		x	TV direkt		Ostern mit Genuss: Backen zu Ostern / Schokoladen & Co. Lockenrezepte für das Osterfest	25.02.	02.04.	Carsten Hoffmann kontakt@tvdirekt.de		18.02. Mail an Herrn Heilmann mit Dokument "Wissen Backkatalin" Thema Hele
18.02.		x	TV digital		Ostern mit Genuss: Backen zu Ostern / Schokoladen & Co. Leckereien für das Osterfest	25.02.	02.04.	Christian Heilmann bdigital-leserservice@funke-zeitschriften.de		18.02. Mail an Herrn Heilmann mit Dokument "Wissen Backkatalin" Thema Hele

Erstellt von kommunikation.pur GmbH, München

kommunikation.pur

## Pressespiegel (1 von 4)



## Pressespiegel, qualitativ & quantitativ

- ✓ Buchung Medienausschittendienst
- ✓ Quantitative und qualitative Auswertung der Veröffentlichungen in Form einer Evaluationstabelle
- ✓ Erstellen und Versand eines regelmäßigen digitalen Pressespiegels pro Quartal

## Pressespiegel

Durch die aktive Medienkontaktarbeit („Ofenfrisch“ und „Wissen Backzutaten“) wurden zahlreiche Veröffentlichungen in der Publikumspresse erreicht. Insgesamt sind es bereits im ersten Quartal 99 VÖs mit einer verbreiteten **Auflage von 8.691.412** und **29.564.332 page visits**. So konnte das Wissensforum Backwaren e.V. als glaubwürdiger Experte präsentiert und auch der Nutzen der Produkte aufgezeigt werden.

**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 ruhen sollte?  
Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit...

**Warum wiegen Hefewürfel genau 42 Gramm?**  
Die Maße des typischen kleinen Hefewürfels aus dem Kühlregal gehen laut dem Wissensforum Backwaren auf historische Gegebenheiten zurück: Früher kaufte man Hefe beim Bäcker. Ein 42-Gramm-Block ist in zwölf Stücke geteilt. Zwölf etwa 42 g ergeben die für den Hausgebrauch übliche Menge, um ein Brot zu backen.

**Mehl verrät Antwort: So lange muss ein Hefevorteig ruhen**  
BERLIN (dpa) Ob Zopf, Schneck oder Pizza – es gibt Backwerke, die funktionieren nur mit Hefe. In vielen Rezepten ist von einem Vorteig die Rede, in dem die Hefeschmalm 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 geruht hat? Das kann man mit einem Trick herausfinden.  
Dazu bestreut man den Vorteig mit einem bisschen Mehl, erklärt das Wissensforum Backwaren des Bäcker- und Konditorenverbands. Wenn die Mehlrisse zeigt, ist der Vorteig fertig.  
Die Idealtemperatur zum Gehen...

**Clean Label: Sinn oder Unsinn?**  
Was halten Sie vom Clean-Label-Trend? Das hat das Wissensforum Backwaren seine Mitglieder befragt – also die Backwarenliebhaber – gefragt. Ihre Argumente für und wider Clean Label sind wohl überlegt – und könnten ebenso gut für Bäcker gelten:  
Der Verbraucher wünscht sich Produkte mit weniger Zusatzstoffen. Dem sollte in den Lebensmittelbescheinigungen berücksichtigt. Diese Texte sollten die auch auf gute Kenntnisse.  
Zusatzstoffe werden aufgrund von der EUSA geprüft. Kann es sich nach neueren Belegungen ergibt werden und sind in der erlaubten Anwendung nachweislich gesundheitlich völlig unbedenklich.  
Der Trend zu natürlichen Zutaten ist ein gutes Zeichen. Die meisten sind besser für natürliche Zutaten als für synthetische.  
Clean Label ist kein gesetzlich definierter Ausdruck und wird unterschiedlich zum Clean Label genutzt.  
Viele Inhaltsstoffe, vor allem der Weizen, sind allergen. Die Hefe ist ein Allergen. Das bedeutet, dass bestimmte Menschen Allergien haben können.  
Wichtig ist, dass man sich für die Qualität der Zutaten interessiert.

**HEFETEIG**  
**Wann die Ruhezeit ausreichend ist**  
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 sollte?  
Ein Hefevorteig kommt immer dann ins Spiel, wenn das Gebäck zusätzlich mit...

**Internetseite der Woche: Wissensforum Backwaren e.V.**  
Der Verband informiert fundiert über Backmittel und andere funktionale Backzutaten

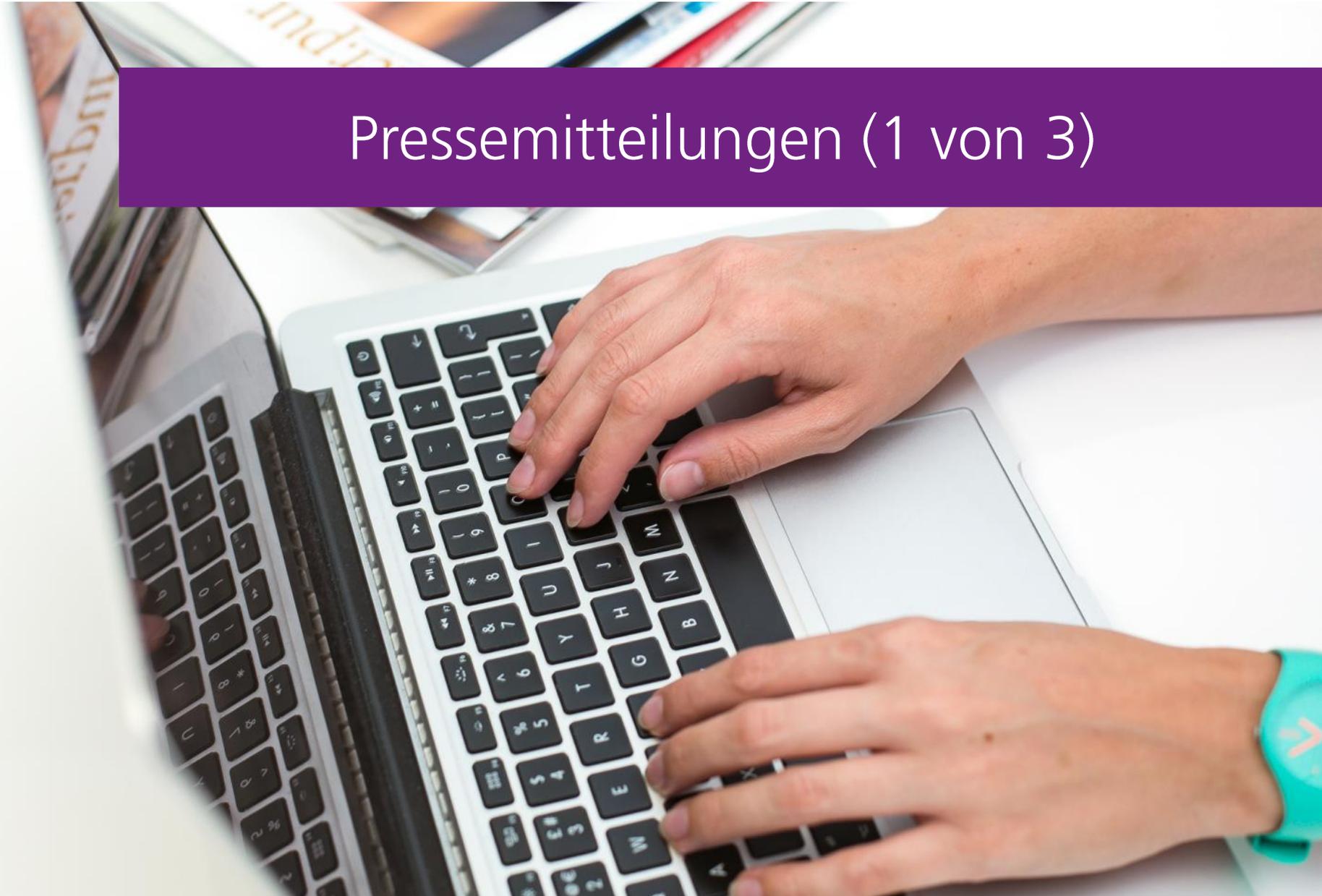
**Wissensforum Backwaren**  
Berlin · Wien

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

# PR Fachpresse Q1/2020

Umgesetzte Maßnahmen

## Pressemitteilungen (1 von 3)



## PM zur neuen Kolumne

Erstellung Pressemitteilung zur neuen Kolumne der meyer.rechtsanwälte in der *backwaren aktuell* und personalisierter Versand an die Fachpresse am 16.03.



Wissensforum Backwaren  
Berlin - Wien

### PRESSEMITTEILUNG

#### Neue Kolumne in der *backwaren aktuell*

Das Wissensforum Backwaren e.V. informiert in Zusammenarbeit mit der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH über Aktuelles zum Thema Lebensmittelrecht

Berlin, 16. März 2020 - Das Fachmagazin des Wissensforum Backwaren e.V. hat eine neue Kolumne: Die Rubrik „Neues aus der Welt des Lebensmittelrechts“ wird von nun an regelmäßig die letzten zwei Seiten der *backwaren aktuell* füllen. Fachkundige Anwälte der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft beleuchten hier verschiedene Aspekte lebensmittelrechtlicher Fragestellungen.

Im Dezember 2019 erschien erstmals ein Beitrag der „meyer.rechtsanwälte“ in der *backwaren aktuell*. Bärbel Ines Hintermeier, Rechtsanwältin im Lebensmittelrecht mit dem Schwerpunkt Werbung und Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung sowie Risk Assessment und Krisenmanagement, beleuchtete hier das Thema Deoxynivalenol (DON) in Getreideflocken. Die meyer.rechtsanwalts-gesellschaft ist eine im Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikrecht renommierte und spezialisierte Kanzlei mit Sitz in München. Geschäftsführer ist Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer.

„Wir freuen uns, dass die Kolumne mit den Experten der meyer.rechtsanwalts-gesellschaft 2020 fortgeführt werden kann und nun dauerhaft den Abschluss in der *backwaren aktuell* bildet“, so Herausgeber Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V. „Die hier behandelten Themen sind für unsere Leserschaft absolut relevant und werden dazu beitragen, durch fundierte Informationen zu schwierigen lebensmittelrechtlichen Fragen Unklarheiten zu beseitigen und beispielsweise versehentlicher Falschkennzeichnung bzw. unzulässiger Werbung vorzubeugen.“

In der kommenden Ausgabe 01/2020 der *backwaren aktuell* dreht es sich in der Kolumne um die Aussage „low-carb“ und darum, ob die Bewerbung eines Produktes mit dieser Aussage zulässig ist oder nicht. Diese Frage hat in den letzten Jahren bereits einige Gerichte beschäftigt. Die Ausgabe mit diesem Thema wird Anfang April erscheinen.

Die Print-Ausgabe der *backwaren aktuell* kann kostenfrei per Mail ([info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden. Die Online-Version ist unter <https://wissensforum-backwaren.de> bestellt werden.



Christof Crone, 1. Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.  
Dateiname: Christof Crone\_Copyright\_Steffen\_Höft\_kl (504 KB)

Copyright: Steffen Höft

Blitzumfrage (1 in Arbeit)



## Blitzumfrage

- ✓ Erstellung und Abstimmung Fragebogen
- ✓ Auswahl und Erstellung Verteiler
- Durchführung über Online-Tool
- Koordination und Erfassung Rücklauf
- Auswertung & Aufbereitung Umfrageergebnisse

Die Blitzumfrage für das Jahr 2020 zum Thema „Digitalisierung“ wurde mit elf Fragen fertiggestellt und bereits in das Online-Tool „easy feedback“ eingepflegt. Aufgrund der aktuellen Lage wird mit dem Versand an die Mitgliedsunternehmen noch gewartet.

## Mitgliedschaften (3)



## VÖ in der VDOe-Position

Erste Veröffentlichung in der VDOe-Position 01/2020 zum Thema Kennzeichnung von Dinkelprodukten

Wissensforum Backwaren

### Kennzeichnung von Dinkelprodukten

Manche Hersteller von Dinkelprodukten gehen dazu über, im Zutatenverzeichnis zum Beispiel „Dinkel-Weizen“ zu schreiben. Grund ist eine rechtlich nicht bindende Bekanntmachung der EU-Kommission. Der dort zum Ausdruck gekommenen Rechtsauffassung hat sich mittlerweile auch der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) angeschlossen. Unternehmen, die im Zutatenverzeichnis nicht darauf hinweisen, dass es sich bei Dinkel um eine Weizenart handelt, droht deshalb seitens der Überwachungsbehörde die Beanstandung. Allerdings wollen mehrere Hersteller die Frage der Kennzeichnung gerichtlich prüfen lassen. Erst danach wird Rechtssicherheit herrschen. Vorerst ist es ausreichend bei Dinkelprodukten im Zutatenverzeichnis allein „Dinkel“ aufzuführen und dieses Wort durch eine abweichende Schrifttype, Fettdruck etc. hervorzuheben, damit es als Allergen erkennbar ist.

## backwaren aktuell (1 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 01/20*

Veröffentlichung der ersten  
Ausgabe der *backwaren aktuell*  
2020 Ende März



## Pflege Webseiten (laufend)



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



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 the 'BLOG' section with wooden blocks spelling 'BLOG'. The middle screenshot shows the 'FACHWISSEN BÄCKER' section with a loaf of bread. The bottom screenshot shows the 'PRESSEMELDUNGEN' section with a microphone and a group photo.

**Wissensforum Backwaren**

HOME ÜBER UNS LEXIKON FACHWISSEN PUBLIKATIONEN SEMINARE PRESSEMELDUNGEN BLOG KONTAKT

LOGIN

Wissensforum Backwaren

HOME ÜBER UNS LEXIKON FACHWISSEN PUBLIKATIONEN SEMINARE PRESSEMELDUNGEN BLOG KONTAKT

LOGIN

Wissensforum Backwaren

HOME ÜBER UNS LEXIKON FACHWISSEN PUBLIKATIONEN SEMINARE PRESSEMELDUNGEN BLOG KONTAKT

LOGIN

Suche

**PRESSEMELDUNGEN**

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“

News

# PR Publikumspressse Q1/2020

Umgesetzte Maßnahmen

## Pressemitteilung (1 von 1)



## PM Vorstellung Verband

Erstellung Pressemitteilung zur Vorstellung des Wissensforum Backwaren e.V. und seiner Arbeit und personalisierter Versand an die Publikumspresse am 20.02.



Wissensforum Backwaren  
Berlin - Wien

### PRESSEMITTEILUNG

#### Wissensforum Backwaren e.V. setzt sich ein für mehr Transparenz

Der Verband Wissensforum Backwaren e.V. informiert fundiert über Backmittel und andere funktionale Backzutaten

Berlin, 20. Februar 2020 - Das Wissensforum Backwaren e.V. ist die Informationszentrale für Backmittel und Backgroundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren. Unabhängige Wissenschaftler und Fachpersonen der Mitgliedsunternehmen bündeln hier ihre Expertise und geben sie an Interessierte weiter, um mit gängigen Mythen und Vorurteilen gegenüber Backzutaten aufzuräumen.

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und anderen funktionalen Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Im Vordergrund stehen dabei die sachliche und wissenschaftlich fundierte Aufklärung und Information über Backmittel und Backzutaten und ihre Bedeutung bei der Herstellung von Backwaren.

Der Verband nimmt Stellung zu lebensmittelrechtlichen und ernährungsphysiologischen Fragen, liefert Informationen über Backmittel und andere Backzutaten sowie deren Zusammensetzung und Wirkungsweise und erstellt Lehrinformationen für die Aus- und Weiterbildung von Bäckern, Konditoren und Fachverkäufern. Hierzu gehören Fachbroschüren zu unterschiedlichen Themen sowie das Fachmagazin *backwaren aktuell*, das dreimal im Jahr erscheint. Alle Publikationen des Verbandes können kostenfrei unter [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) heruntergeladen werden.

Speziell für Endverbraucher betreibt das Wissensforum Backwaren e.V. auf seiner Webseite einen Blog (<http://www.wissensforum-backwaren.de/category/blog/>), in dem verschiedene Themen unterhaltsam aufbereitet aufgegriffen werden. Inhaltsstoffe, die häufig in der Diskussion stehen, wie Weizen, Salz, Zucker und Aromen, werden hier einmal von einer anderen Seite beleuchtet. Denn Verbraucher sind heute sensibler, wenn es um das Thema Ernährung geht. Sie möchten wissen, was in ihren Backwaren drin ist und welche Zutaten bei der Herstellung verwendet werden.

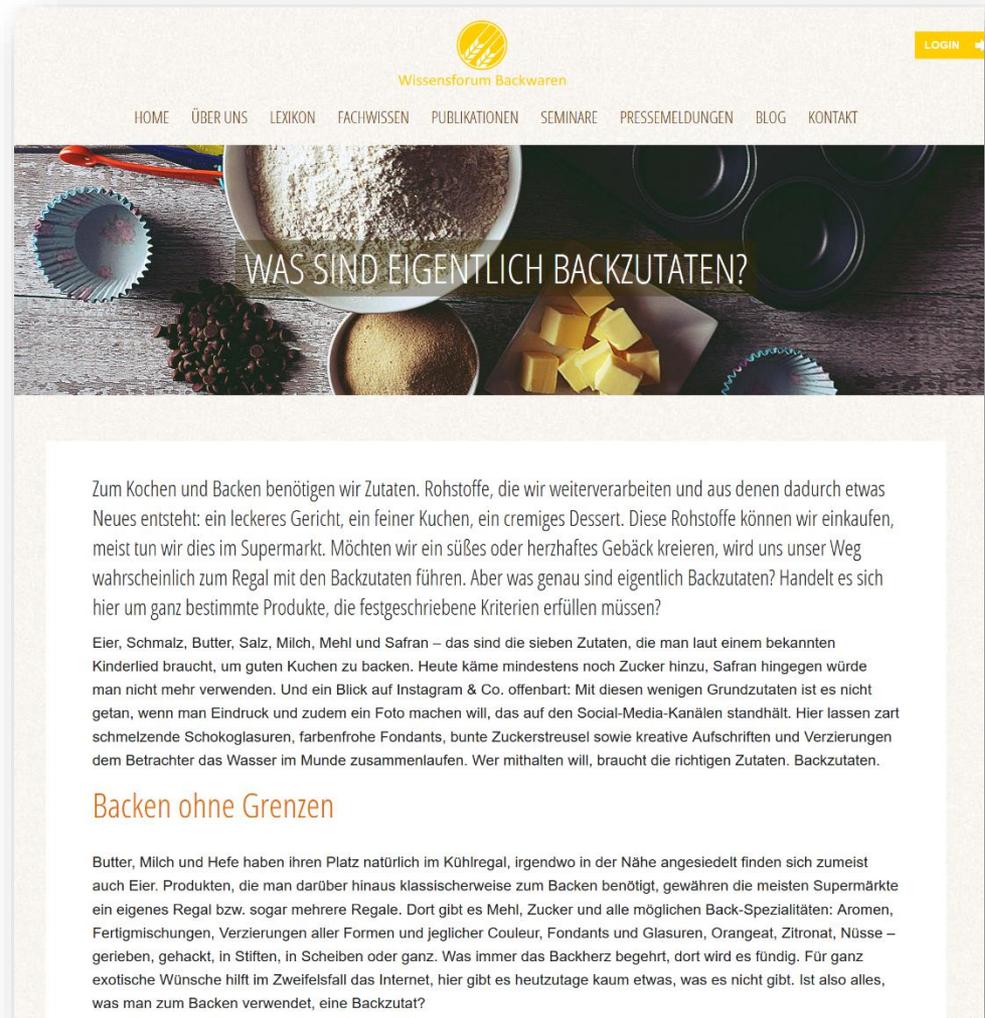
„Unsere Branche hat die Zeichen der Zeit erkannt und tut viel dafür, den Gesundheitswert der Produkte bei gleichbleibender Geschmacksqualität zu steigern und dem Wunsch der Verbraucher nach weniger Zusatzstoffen nachzukommen“, so Crone. „Eine Umfrage unter unseren Mitgliedsunternehmen im letzten Jahr hat gezeigt, dass Maßnahmen wie der Beschluss der Bundesregierung und auch das allgemein gestiegene Ernährungs- und



Blogbeiträge (1 von 5)

## Backzutaten

Erstellung und Abstimmung  
Text zum Thema Backzutaten,  
Veröffentlichung auf  
[www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de)



Wissensforum Backwaren

HOME ÜBER UNS LEXIKON FACHWISSEN PUBLIKATIONEN SEMINARE PRESSEMELDUNGEN BLOG KONTAKT

LOGIN

### WAS SIND EIGENTLICH BACKZUTATEN?

Zum Kochen und Backen benötigen wir Zutaten. Rohstoffe, die wir weiterverarbeiten und aus denen dadurch etwas Neues entsteht: ein leckeres Gericht, ein feiner Kuchen, ein cremiges Dessert. Diese Rohstoffe können wir einkaufen, meist tun wir dies im Supermarkt. Möchten wir ein süßes oder herzhaftes Gebäck kreieren, wird uns unser Weg wahrscheinlich zum Regal mit den Backzutaten führen. Aber was genau sind eigentlich Backzutaten? Handelt es sich hier um ganz bestimmte Produkte, die festgeschriebene Kriterien erfüllen müssen?

Eier, Schmalz, Butter, Salz, Milch, Mehl und Safran – das sind die sieben Zutaten, die man laut einem bekannten Kinderlied braucht, um guten Kuchen zu backen. Heute käme mindestens noch Zucker hinzu, Safran hingegen würde man nicht mehr verwenden. Und ein Blick auf Instagram & Co. offenbart: Mit diesen wenigen Grundzutaten ist es nicht getan, wenn man Eindruck und zudem ein Foto machen will, das auf den Social-Media-Kanälen standhält. Hier lassen zart schmelzende Schokoglasuren, farbenfrohe Fondants, bunte Zuckerstreusel sowie kreative Aufschriften und Verzierungen dem Betrachter das Wasser im Munde zusammenlaufen. Wer mithalten will, braucht die richtigen Zutaten. Backzutaten.

### Backen ohne Grenzen

Butter, Milch und Hefe haben ihren Platz natürlich im Kühlregal, irgendwo in der Nähe angesiedelt finden sich zumeist auch Eier. Produkten, die man darüber hinaus klassischerweise zum Backen benötigt, gewähren die meisten Supermärkte ein eigenes Regal bzw. sogar mehrere Regale. Dort gibt es Mehl, Zucker und alle möglichen Back-Spezialitäten: Aromen, Fertigmischungen, Verzierungen aller Formen und jeglicher Couleur, Fondants und Glasuren, Orangeat, Zitronat, Nüsse – gerieben, gehackt, in Stiften, in Scheiben oder ganz. Was immer das Backherz begehrt, dort wird es fündig. Für ganz exotische Wünsche hilft im Zweifelsfall das Internet, hier gibt es heutzutage kaum etwas, was es nicht gibt. Ist also alles, was man zum Backen verwendet, eine Backzutat?

## Presseservice "Wissen Backzutaten" (1 von 4)



## Alles rund um Hefe

Mit dem Presseservice „Wissen Backzutaten“ werden Redaktionen der Publikumspresseservice mit wissenswerten, lustigen und manchmal auch skurrilen Infohäppchen zu Themen aus der Welt der Backzutaten bestückt. Im ersten Quartal 2020 ging es – als Vorbereitung auf Ostern – um das Thema Hefe. Die personalisierte Aussendung erfolgte am 18.02..

**WISSEN BACKZUTATEN - EIN PRESSESERVICE DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. | INFODOKUMENT FÜR IHRE REDAKTION**

**Wissenforum Backwaren**  
Info: 030 25 35 35 35

**ALLES RUND UM HEFE**

**Ziele**  
„Jenseits von Brot ist es fast nicht möglich, komplett ohne Hefe zu backen, da sie als „ultra Hefe“ überall vorkommt und sogar in der Luft herumwirbelt. Sie hat also auch schon in der ganzen Menschheitsgeschichte beim Backen ein bisschen mitgeholfen. Nur werden nun lange Zeit nicht mehr, das ist inzwischen zum Glück anders.“  
Christof Crane, Vorsitzender sowie Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V.

**Gesundheit**  
Hefe ist reich an Nährstoffen. Und obwohl Hefe nur in geringen Mengen beim Backen eingesetzt wird, spendet sie doch bis zu 10 Prozent vom Rohprotein, beeinflusst sie den Säuregehalt von Brot und Backwaren wesentlich. In einem

**42 GRAMM**  
So viel wiegt ein klassischer Würfel Frischhefe. Das ist die Hälfte eines 84 Gramm Wiegens. Bei einem historischen Grand Pâtier gibt es Hefe in einem 100 Gramm Block, der heute eher selten zu finden ist. Das Ergebnis waren (bis) 42 Gramm schwere Würfel – eine ausreichende Menge, um etwa 3 Kilogramm Hefe zu verbacken.

**10 MILLIARDEN...**  
Auf so vielen lebenden Zellen besteht 1 g Backhefe. Die Backhefe gibt es als Frische Hefe, wie sie den Bäcker verwendet, und als Trockenhefe, wie sie häufig in den privaten Küchen

**WISSEN BACKZUTATEN - EIN PRESSESERVICE DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. | INFODOKUMENT FÜR IHRE REDAKTION**

**Wissenforum Backwaren**  
Info: 030 25 35 35 35

**ALLES RUND UM HEFE**

**Wer? Wie? Was? Wieso? Warum? Wer nicht fragt...**

Warum verwenden wir Hefe zum Backen?  
Hefe ist unverzichtbar für den Fermentationsprozess im Brot. Sie lockert den Teig und gibt Backwaren einen luftigen, lockeren Charakter. Das geschieht, indem die Hefe während der Fermentation den Zucker in Kohlendioxid und Alkohol umwandelt. Das dabei entstehende Gas verleiht sich im Hefe-Brotbacken für geruhten Teig und dabei ist es aus. Der Teig geht auf, Hefe gibt frisches Brot, eine typische Aroma und einen einzigartigen Geschmack.

Kann man ohne Hefe Brot backen?  
Es ist ein sehr beliebter Irrglaube, dass man ein Brot nur mit Sauerteig backen kann und Hefe dabei dann keine Rolle spielt. Denn ein Sauerteig enthält schon Milchsäurebakterien, immer auch Hefe. Die Milchsäurebakterien ebenso wie Hefe von Natur aus überall vorkommen, lässt sich ein Sauerteigpräparat einfach dadurch herstellen, dass man die gleiche Menge Mehl und Wasser vermischt und zwei Tage stehen lässt. Die wilden Milchsäurebakterien und Hefe tun dann ihre Arbeit – versäuern, sie haben sich gegen die anderen Mikroorganismen und die Temperatur stimmen. Das ist auch ein bisschen Glückssache. Darauf können sich Bäcker natürlich nicht verlassen. Deshalb verwenden die für den meisten Einsatz in der Regel Starterkulturen. Diese wandern sicherheitsvoller Milchsäurebakterien und Hefe zugesetzt, Sauerteig muss meist länger ruhen als reiner Hefeteig, da die abtötende Fermentation hier komplexer ist und die Hefe ihre Tätigkeit erst wieder aufnehmen, sobald sie in den Umgebung zu Hause wird.

Eignet sich Hefe für vegetarische und vegane Ernährung?  
Hefe gilt biologisch als Pilz. Weil Pilze nicht zu den tierischen Lebewesen zählen, eignet sich Hefe für die vegetarische und vegane Ernährung. Auch bei der Herstellung (Vermehrung) der Hefe werden keine Stoffe tierischen Ursprungs verwendet.

Was ist die ideale Backpulver setzt bei aufgeben. Dies ist ein Teiglockerungsmittel geeignet zum Back

**Was ist der Unterschied zwischen Hefe und Sauerteig?**  
Im Teig wirkt Hefe als biologisches Teiglockerungsmittel. Dabei wird Zucker abgebaut und in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Das entstehende Gas lässt den Teig aufgehen. Er wird locker, sauerstoff enthält ebenfalls Hefe. Um ihn herzustellen, Sauerteig muss eine Mischung aus Mehl, Wasser und Milchsäurebakterien. Hefe dient als Starter für die Fermentation. Die Milchsäurebakterien erzeugen das sauerliche Geschmack. Weil die im Sauerteig ablaufende Fermentation komplexer ist, muss Sauerteig meist länger ruhen als Hefeteig.

**Was ist der Vorteil von Trockenhefe?**  
Trockenhefe hat den Vorteil, dass sie länger haltbar ist. Bis zu einem Jahr kann man sie für optimale Backergebnisse im Vorratsschrank aufbewahren. Frische Hefe hat sich dagegen nur zwei Wochen. Die sieben Gramm in einem handelsüblichen Packchen Trockenhefe entsprechen etwa dem Teighalt der Würfel 42 Gramm Frische Hefe.

**Was ist der Vorteil von Hefe in der Backwaren?**  
Backhefe unterstützt die Fermentation des Teiges. Der Teig geht auf, entwickelt Aroma, Geschmack und den typischen Hefegeruch. Das lockern, kaffeeigen Hefegeruch und viele andere Spezialstoffe geben es ohne Hefe nicht.

**WISSEN BACKZUTATEN - EIN PRESSESERVICE DES WISSENSFORUM BACKWAREN E.V. | INFODOKUMENT FÜR IHRE REDAKTION**

**Wissenforum Backwaren**  
Info: 030 25 35 35 35

**ALLES RUND UM HEFE**

**5 Experten Tipps für Hefeteig**

1. Mit einem Hefeteig die Zusammenstellung des Teigs vermeiden  
Kann man zu einem sauren oder süßigen Teig folgen wie Butter, Nüsse oder Frische Hefe, kann diese Menge nicht mehr gelassen werden. Die Lösung ist ein Hefeteig, dem so können sich die Zellen dann vertragen vermehren und zu einem lockeren Gebäck entwickeln. Hierzu Zuckern zum Vorformen erst nach der Ruhezeit unter dem Teig mischen aber nicht mehr kochen. Das Vorform sorgt für den Gebäck, dass sie ein stabiles Gerüst. Der Hefeteig wird durch Nüsse, Mandeln, Mandeln, Mandeln, die für ein lockeres Gebäck sorgen.
2. Die richtige Temperatur  
Die Mostertemperatur zum Gehen des Hefeteigs liegt bei 22 Grad. So kann er seinen typischen Geschmack am besten entfalten. Bei zu hoher oder niedriger Wärme ist es mindestens genauso wichtig, die zureichende Zeit zu sorgen. Denn bei der richtigen Temperatur kann der Teig aufgehen und macht sich endlich ausbreiten.
3. Den Teig Zeit geben  
Wie bei vielen Dingen kommt das Gelingen mit der Zeit und die der Geschmack der Hefeteig ist aus dem Mehl entwickelt, benötigt ein gutes Geduld mit Zeit und Ruhe.
4. Die richtige Ruhezeit beachten  
Hefeteig verhält sich je nach Jahreszeit und Außentemperatur unterschiedlich. Das heißt im Sommer geht er schneller auf als im Winter. Je kühler der Teig ruhen muss, wenn der Teig am liebsten geht hat. Den Vorzug vor dem Ruhen mit ein bisschen Mehl bestreuen. Geht er auf, sodass das Mehl vermischt und eine stabile Kruste, ist der Teig fertig.
5. Frische Hefe ist die beste Wahl  
Frische Hefe ruhen man am besten. Sind die Backzutaten maulbeifertig, ist die Hefe frisch.

**Top 5 der Hefe-Rezepte**

1. Hefeteig
2. Milchbrot
3. Hefe-Schnecken
4. Hefebrot
5. Pizzateig

Frische Hefe lässt sich an ihrem Aussehen erkennen, muss glänzen

**Über das Wissensforum Backwaren**  
Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backrezepten und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Themen informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite [www.wissensforum-backwaren.de](http://www.wissensforum-backwaren.de) kostenlos zur Verfügung. Gerne die Fachpublikation „Backwaren aktuell“. Die Preis-Verweise kann kostenfrei per Mail ([info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)) bestellt werden.

**Weitere Informationen**  
Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:  
Kommunikationspartner: Christof Crane, Geschäftsführer, Sandberger Straße 31, 10253 Berlin, Tel.: 030 25 35 35 35, [info@wissensforum-backwaren.de](mailto:info@wissensforum-backwaren.de)

# Timing 2020

Alle Maßnahmen im Überblick

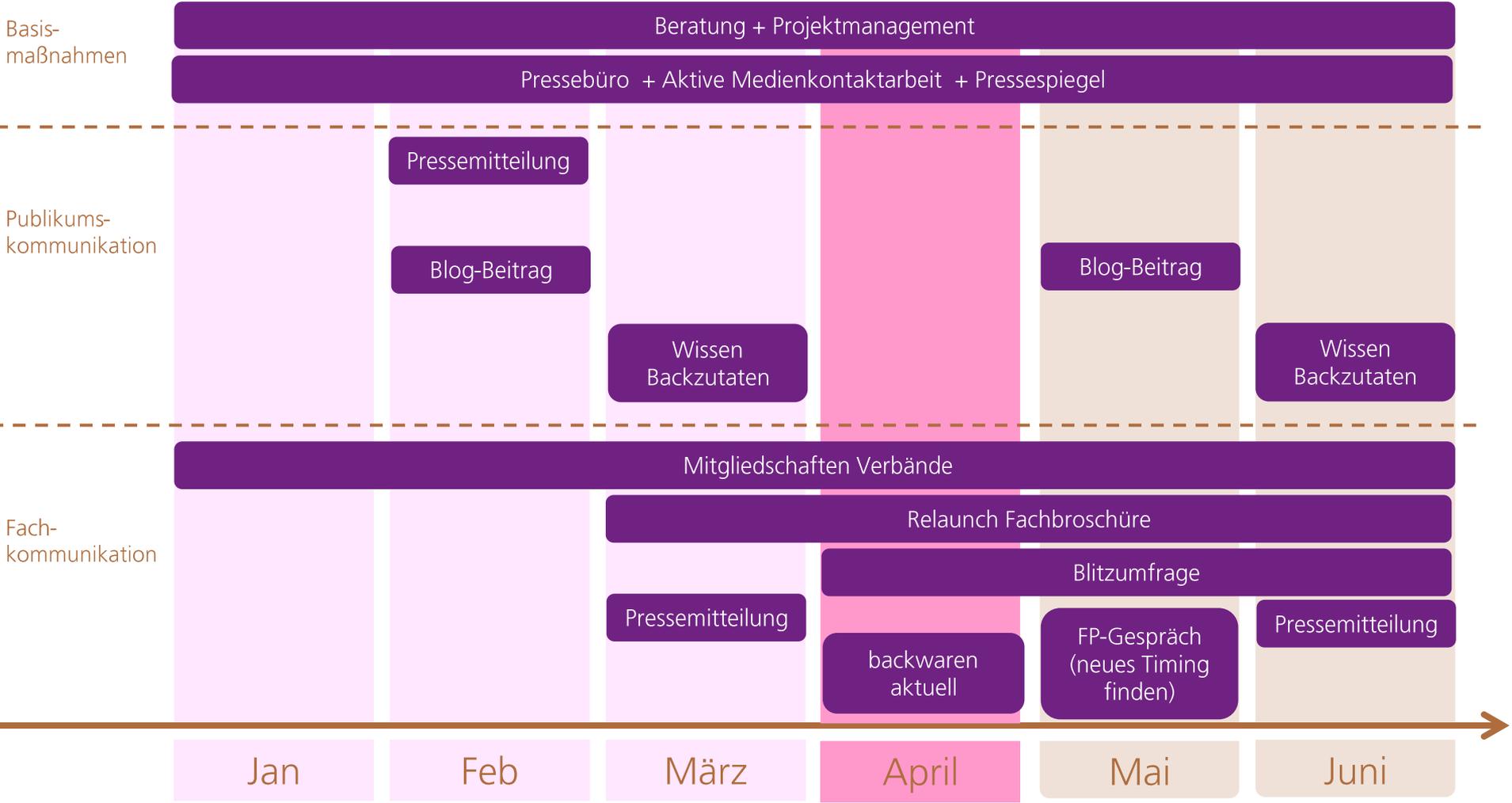
## On hold

---

Folgende Projekte werden derzeit so weit wie möglich im Hintergrund vorbereitet. Das genaue Timing der Durchführung musste aufgrund der aktuellen Lage jedoch verschoben werden:

- **Blitzumfrage** → fertiggestellt → auf passenden Versandzeitpunkt warten
- **Fachpresse-Gespräch** → sollte eigentlich im Rahmen der OMV stattfinden. Derzeit wird über eine Online-Lösung nachgedacht. Grundlage des Gesprächs sind die Ergebnisse der Blitzumfrage
- **Kleine Redaktionstour** → ebenfalls aufgrund der aktuellen Lage vorerst verschoben

# Zeitplan 2020



# Zeitplan 2020

