



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

PRESSEMITTEILUNG

Wissensforum Backwaren e.V. relaucht Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“

Verband setzt grafische und inhaltliche Überarbeitung seiner Publikationen fort

Berlin, 01. Dezember 2021 - Nach dem Relaunch der Broschüren „WAS SIND BACKMITTEL?“ (2019) und „BACKHEFE - NATÜRLICH REIN“ (2020) hat das Wissensforum Backwaren eine weitere seiner Fachbroschüren überarbeitet: „FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT“. Die aktualisierte Fassung steht ab sofort auf der Webseite <http://www.wissensforum-backwaren.de> zum kostenlosen Download zur Verfügung und richtet sich vor allem an Bäcker, Berufsschüler des Bäckerhandwerks und Fachlehrer.

Backen ist eine Kunst, bei der viel schiefgehen kann. So kann es etwa zu unerwünschten Abweichungen in Form und Volumen, Farbe und Textur oder im Aroma und Geschmack kommen. Ist das Ergebnis nicht wie gewünscht, ist es wichtig zu wissen, woran es gelegen hat und wie sich Fehler beseitigen lassen. Systematisch und ausführlich bebildert geht die Broschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“ den Ursachen auf den Grund und zeigt Möglichkeiten zur Abhilfe auf. Pro Gebäckart werden typische Fehler mit Foto dargestellt – von Weizenkleingebäck (Ausbund, Form & Kruste, Krume, Kälteführungen & Halbgebackene, Roggen- & Spezialkleingebäck) bis Brot (Weißbrot, Baguette & Toast, Weizenmischbrot & Roggenmischbrot, Roggenbrot & Roggenschrotbrot). Unter jedem Fehlerbild wird aufgelistet, was die Ursachen sein können und wie sie sich beheben lassen. Über 50 Fehler werden auf diese Weise in der Broschüre analysiert. Das ideale Nachschlagewerk für alle, die perfekte Backwaren produzieren möchten.

„Tritt ein Gebäckfehler auf, ist es wichtig, schnell zu reagieren und so einen drohenden Umsatzrückgang zu vermeiden“, schreibt Markus Hombach, Leitung der IREKS Backakademie, im Vorwort. Er sowie das ganze Team der IREKS Backakademie waren als Autoren für die Broschüre tätig und haben jeden Fehler und seine Beseitigung auf Herz und Nieren geprüft. „Oftmals resultieren Gebäckfehler aus einer Kombination verschiedener Faktoren“, so Hombach weiter. „Die Basis für die Herstellung von qualitativ einwandfreien



Wissensforum Backwaren Berlin · Wien

Backwaren bilden der Einsatz hochwertiger Rohstoffe und die genaue Beachtung von Rezeptur und Prozessparametern.“

Die erstmals 2006 erschienene Broschüre – damals unter dem Titel „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung“ – wurde im Zuge des Relaunches komplett überarbeitet, neben der Prüfung und Überarbeitung der Texte wurden auch das Layout erneuert und das Bildmaterial vollständig ausgetauscht.

„Fehler bei der Herstellung von Gebäck zu vermeiden ist ein essenzielles Thema unserer Branche, die entsprechenden Broschüren gehörten schon immer zu denen, die am häufigsten bei uns nachgefragt wurden, ganz besonders die zu Brot und Kleingebäck. Daher freue ich mich sehr, dass wir diese nun auch wieder in einer zeitgemäßen und ansprechenden Form zu Verfügung stellen können“, kommentiert Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren e.V., der zeitgleich als Herausgeber dieser und weiterer Fachbroschüren fungiert. „Die Broschüre ist eigentlich ein Must-have für jeden, der Backwaren herstellt. Die übersichtliche Darstellung und die detaillierte Bebilderung machen es ganz einfach, Gebäckfehler zu identifizieren und zu beheben.“ Und mit einem Blick in die Zukunft: „Wir werden den Relaunch unserer Broschüren auf jeden Fall weiter fortsetzen, um weiterhin ein breites Themenspektrum zeitgemäß abzudecken.“

Auf der Webseite des Wissensforum Backwaren e.V. können alle Broschüren kostenfrei eingesehen und heruntergeladen werden: <https://wissensforum-backwaren.de/publikationen/fachbroschueren/>



Bildmaterial



FEHLER BEI KLEINGEBÄCK & BROT MARKUS HOMBACH



Bildunterschrift: Cover der frisch relaunchten Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“

Dateiname: WFB_Fachbroschuere_Gebaeckfehler_Cover (2,5 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: IREKS GmbH

Bildunterschrift: Innenseite Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, Kapitel Weißbrot, Baguette & Toast

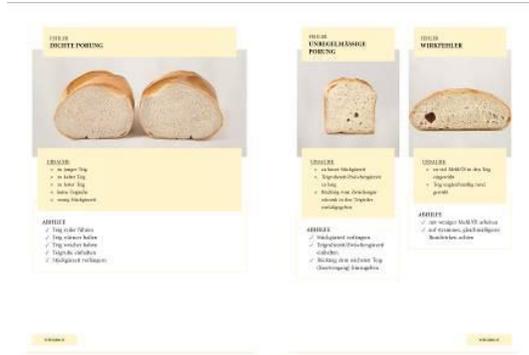
Dateiname: WFB_Fachbroschuere_Gebaeckfehler_S32-33 (3,8 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: IREKS GmbH



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien



Bildunterschrift: Innenseite Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, Kapitel Weißbrot, Baguette & Toast

Dateiname: WFB_Fachbroschuere_Gebaeckfehler_S34-35 (3,1 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: IREKS GmbH



Bildunterschrift: Innenseite Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, Kapitel Weizen- und Roggenmischbrot

Dateiname: WFB_Fachbroschuere_Gebaeckfehler_S50-51 (3,2 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: IREKS GmbH



Bildunterschrift: Innenseite Fachbroschüre „Fehler bei Kleingebäck & Brot“, Kapitel Roggen- und Roggenschrotbrot

Dateiname: WFB_Fachbroschuere_Gebaeckfehler_S56-57 (3,9 MB)

Copyright: Wissensforum Backwaren e.V./Foto: IREKS GmbH



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien



Bildunterschrift: Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer, Wissensforum Backwaren e.V.

Dateiname: Christof Crone_Copyright_Steffen_Höft_kl
(504 KB)

Copyright: Steffen Höft



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

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 Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“.

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.

Christof Crone

Neustädtische Kirchstr. 7 A

10117 Berlin

Tel. +49-(0)30/680 7223-20

Fax +49-(0)30/680 7223-29

www.wissensforum-backwaren.de

crone@wissensforum-backwaren.de