

# Check Up

N°7 02. JULI 2024

## Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE



**Backen braucht  
Vielfalt!**

Branche setzt Zeichen für  
**TOLERANZ, ZUSAMMENHALT, WELTOFFENHEIT**

## Liebe Leserinnen und Leser,

essen Sie noch oder verzichten Sie schon? Für einige Menschen steht Verzicht gleichbedeutend mit gesunder Ernährung. Das mag in Bezug auf bestimmte Lebensmittel zutreffen, gilt aber nicht in jedem Fall. Ein aktueller Trend, der kontrovers diskutiert wird, ist das bewusste Vermeiden glutenhaltiger Nahrungsmittel. Für Menschen mit einer Unverträglichkeit besteht kein Zweifel, dass sie auf diese Weise ein gesünderes Leben führen. Für alle anderen ist das aber fraglich. Wir haben mit Experten gesprochen und für Sie unter die Lupe genommen, was es mit dem freiwilligen Verzicht auf Gluten auf sich hat. Antworten finden Sie ab Seite 4.

Eine weitere Frage, der wir für Sie auf den Grund gegangen sind, befasst sich mit dem sinnvollen Einsatz von Unternehmens-, bzw. Arbeitgebersiegeln. Wir haben mit Bäckerei Geiping aus Lüdinghausen bei Münster über das ‚Arbeitgeber der Zukunft Siegel‘ gesprochen und uns angeschaut, wie der Betrieb die Auszeichnung in der Unternehmenskommunikation einsetzt. Eine erfolgsversprechende Recruiting-Maßnahme besteht auch im Anwerben einer besonderen Zielgruppe: Quereinsteiger:innen Ü50. Charaktereigenschaften wie eine hohe Arbeitsmoral sowie Loyalität seien bei diesen Personen besonders ausgeprägt. Diese Erfahrung macht zumindest das Augsburger Coaching Unternehmen Hullimogulli. Ab Seite 22 lesen Sie, warum gerade in dieser Altersgruppe wertvolle Mitarbeitende zu finden sind und worauf beim Anwerben dieser Arbeitskräfte zu achten ist.

Wer als Führungskraft die Verantwortung für ein Unternehmen trägt, hat neben der Auswahl geeigneter Mitarbeiter:innen noch mehr zu beachten. Den Geschäftsführer:innen obliegt die Pflicht, für das Einhalten der gesetzlichen Rahmenbedingungen zu sorgen. Eine große Herausforderung angesichts zunehmender und immer komplexer werdender Vorschriften. Wer seine Pflichten fahrlässig verletzt, muss mit strafrechtlicher Ahndung rechnen. Immer häufiger leiten Staatsanwaltschaften Ermittlungsverfahren gegen Führungskräfte ein, wie die Schadensdatenbank einer Düsseldorfer Rechtsanwaltskanzlei zeigt. Wir haben Expert:innen befragt, welche Risiken bestehen



Weizenmehl ist unschlagbar in seinen Backeigenschaften. Doch die im Bäckerhandwerk geschätzte Zutat ist nicht jedem lieb. Der Grund: das enthaltene Gluten. Manche Menschen vertragen es nicht, wiederum andere wollen es nicht.

und welche Schutzmaßnahmen die Betroffenen vorsorglich ergreifen können. Erfahren Sie mehr ab Seite 16.

Jede Bäckerei verfügt über wertvolles Metall – in Gestalt von Stikkenwagen und Backblechen. Diese müssen regelmäßig ausgetauscht und entsorgt werden. Wer bei der Entsorgung bislang auf teure und unseriöse Schrotthändler angewiesen war, kann sich künftig stattdessen an die SchrottBienen von Thilo Hamm wenden. Die Bäckerei Schneider aus Elsdorf bei Köln hat dies bereits getan – von den positiven Erfahrungen der Großbäckerei berichten wir ab Seite 28.

Darüber hinaus präsentieren wir Ihnen auch in dieser Ausgabe ausgewählte Produktneuheiten (ab Seite 32), die Geschmack, Farbe und Arbeits erleichterung in jede Backstube bringen. Beispielsweise das gefrorene Fruchtpüree von Les vergers Boiron in der Sorte Kaktusfeige für innovative Kreationsmöglichkeiten.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

# Check Up

## Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0

Fax (040) 30 68 52 - 10

e-mail: info@back.business

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

„Gluten ist kein Teufelszeug“ 4



**4** **Freiwillig auf Gluten verzichten?** Aus medizinischer Sicht gibt es dafür keinen Grund. Im Gegenteil: Experten raten sogar davon ab und empfehlen: „Nur wer eine Unverträglichkeit hat, sollte auf eine glutenfreie Ernährung umsteigen.“

### GESCHÄFTSFÜHRUNG UND HAFTUNG

„Wer vor dem Richter steht, hat meistens schon verloren!“ 16

### RECRUITING

Ein Siegel muss mit Leben gefüllt werden 18  
Die Älteren rocken das! 22



**22** **Loyal, motiviert, eifrig.** Wer auf der Suche nach Mitarbeitenden mit diesen Eigenschaften ist, rekrutiert unter den Ü50-Jährigen. Warum Arbeitgebende in Zeiten des Fachkräftemangels gerade diese Zielgruppe ansprechen sollten, weiß Markus Pflüger, Geschäftsführer der Trainingsagentur Hullimogulli.

### KREISLAUFWIRTSCHAFT

Altmittel ist ab jetzt „Bienensache“ 28



**28**

**Für die Bäckerei Schneider aus Elsdorf ist die Zusammenarbeit mit den SchrottBienen eine Win-win-situation.** Das Entsorgungsunternehmen nimmt dem Betrieb die aufwendige Schrottabfuhr ab und zahlt zudem marktgerechte Preise für das abgeholte Altmittel – von Backblechen über Verkaufsaufsteller bis hin zu Stikkenwagen.

### RUBRIKEN

Editorial	2
News	8
Internationale Kurzmeldungen	24
Produktneuheiten	32
Handelsregister	34
Impressum/Fotohinweise	37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Günther Körffer, Konditor und ehemaliger UIBC-Präsident	38

**Nachhaltig und sicher:  
Weniger Pestizide  
in Ihren Rohstoffen!**



**SPECIALTY  
BROKERS**

**ÖZGÜR**

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg  
www.specialtybrokers.de/ipm

# „Gluten ist kein Teufelszeug“

Wer unter einer Glutenunverträglichkeit leidet, für den ist das Vermeiden bestimmter Lebensmittel ein notwendiges Übel, um ein beschwerdefreies Leben zu führen. Doch immer mehr Menschen entscheiden sich, freiwillig auf glutenhaltige Produkte zu verzichten und versprechen sich hiervon gesundheitliche Vorteile. Was ist dran und kann sich dieser Trend durchsetzen? Text: Sarah Francke

**F**rei von Gluten – für viele Verbraucher:innen ist diese Lebensmittelkennzeichnung zum Qualitätsmerkmal einer gesunden Ernährung geworden. Die Anzahl der Menschen, die das Klebereiweiß freiwillig aus ihrem Speiseplan streichen, ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen. Eine Entwicklung, die sich zunehmend im Sortiment der Lebensmittelhersteller widerspiegelt: Ihr Angebot an glutenfreien Produkten hat sich deutlich vergrößert. Auch im Bäckerhandwerk wächst die Anzahl der Betriebe, die auf Ersatzprodukte setzen und ein rein glutenfreies Sortiment anbieten, beispielsweise die Maisterei Backmanufaktur oder die Bäckerei Leo Glutenfrei. Für Menschen, die das Klebereiweiß aufgrund einer Unverträglichkeit vermeiden müssen, stellt der wachsende Markt eine Erleichterung im Alltag dar. Die gesundheitlichen Vorteile eines freiwilligen Verzichts sind hingegen umstritten – das wirft die Frage auf, ob sich dieser Trend dauerhaft durchsetzen wird.

## Wer Gluten meidet, lebt nicht automatisch gesünder

„Eine glutenfreie Ernährung ist nur für Personen sinnvoll, die an einer Erkrankung in Form einer Unverträglichkeit leiden. Hierzu gehören Menschen mit Zöliakie, einer Weizenallergie oder einer sogenannten Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität. Für alle anderen Personen ergibt sich aus dieser Ernährungsform kein gesundheitlicher Vorteil und

wird deswegen auch nicht empfohlen“, sagt Dr. Sebastian Stricker, Assistenzarzt der Kindergastroenterologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen.

Der Mediziner wurde im Frühjahr mit dem Wissenschaftspreis 2024 der Gesellschaft für Pädiatrische Gastroenterologie und Ernährung für seine Grundlagenforschung zur Behandlung der Zöliakie ausgezeichnet. Zöliakie ist eine chronische Autoimmunerkrankung, die bei Personen mit einer bestimmten genetischen Veranlagung durch den Verzehr von Gluten ausgelöst wird. „Diese Veranlagung ist in Mitteleuropa relativ häufig“, sagt Stricker, „sie ist bei 30 bis 40 Prozent der westlichen Weltbevölkerung vorhanden und bedeutet, dass diese Menschen grundsätzlich eine Zöliakie entwickeln können.“ Die Häufigkeit des Auftretens der Krankheit liegt nach seinen Angaben hingegen bei nur rund einem Prozent.

## Der Wissenschaft zum Trotz: Verbraucher greifen immer öfter zu Ersatzprodukten

Im Rahmen seiner Forschung verglich Stricker verschiedene Methoden einer potentiellen medikamentösen Behandlung von Zöliakiepatienten und erzielte mit einer neu eingesetzten Substanz einen deutlich stärkeren Effekt als mit anderen, bereits getesteten Medikamenten. Da es sich hierbei jedoch um reine Laborstudien handelt, bleibt es vorerst dabei: Die derzeit einzige Therapieform

bei Zöliakie besteht in einer strikt glutenfreien Ernährung.

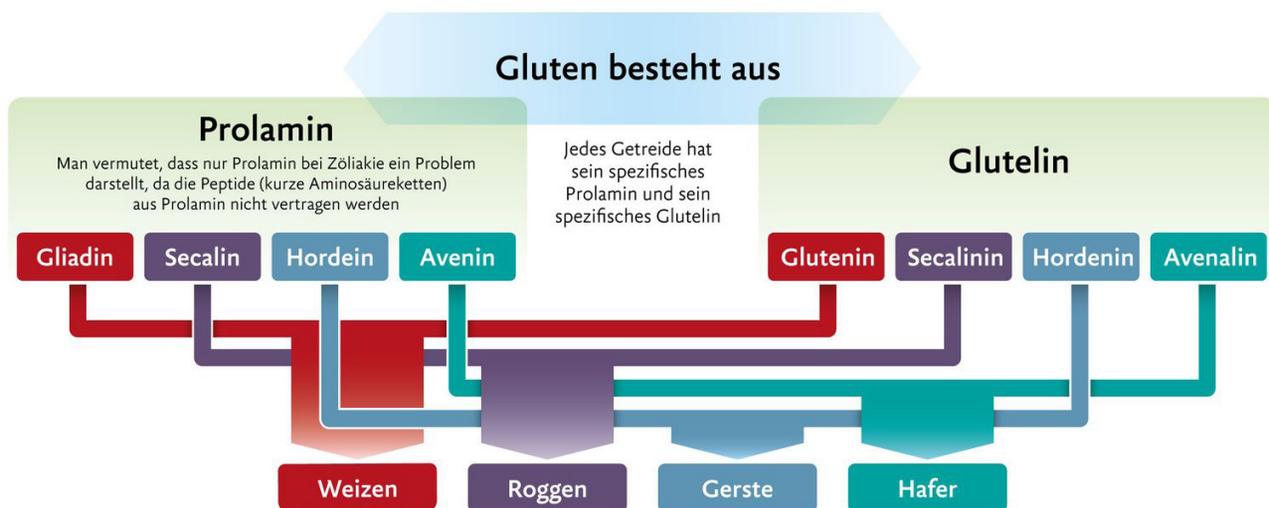
Eine Erhebung aus dem Jahr 2023 zeigt jedoch, dass deutlich mehr Menschen auf den Verzehr von Gluten verzichten, zumindest teilweise und mit steigender Tendenz. Danach kauften im vergangenen Jahr rund 2,14 Millionen Personen Deutschland innerhalb eines 14-tägigen Erhebungszeitraums glutenfreie Lebensmittel. Dies entspricht einem Anteil von drei Prozent der deutschen Gesamtbevölkerung.

Hierunter befinden sich nicht nur Verbraucher:innen, die sich aufgrund eines ärztlichen Befunds glutenfrei ernähren müssen. Auch Selbstdiagnosen oder die Annahme, durch das Vermeiden von Gluten einen gesünderen Lebensstil zu führen, spiegeln sich in den Zahlen wider. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) sieht das kritisch. Auch ihr zufolge sei ein freiwilliger Verzicht auf Gluten keine gesundheitsfördernde Ernährungsform. Für Personen, bei denen keine Unverträglichkeit vorliegt, gäbe es „keinen nachgewiesenen gesundheitlichen Nutzen“, urteilt die DGE in ihrem 13. Ernährungsbericht. Vielmehr könne das Weglassen und Ausweichen auf andere Inhaltsstoffe zu einer Veränderung der Energie- und Nährstoffzufuhr kommen – mit nachteiligen Folgen. So haben beispielsweise viele glutenfreie Ersatzprodukte einen höheren Fettgehalt, enthalten dafür aber weniger Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

## Gluten ist wichtiger Bestandteil in der Backstube

Auch Professor Dr. Thomas Vilgis, Physiker und Gruppenleiter am Max-Planck-Institut für Polymerforschung sowie Genussforscher, ist überzeugt: „Gluten ist kein Teufelszeug. Wer nicht unter einer Unverträglichkeit leidet, tut sich mit einer glutenfreien Ernährung keinen Gefallen.“ Zwar handele es sich bei dem Klebereiweiß um ein schwerverdauliches Protein, „in unseren Nahrungsmitteln gibt es aber viele weitere schwerverdauliche Proteine, über die sich jedoch niemand Gedanken macht.“ Als Auslöser für die Beschwerden von Zöliakiepatienten nennt Vilgis die im Gluten enthaltenen Prolamine. Hierbei handelt es sich um alkohollösliche Eiweißfraktionen, die einen Hauptbestandteil des Glutens bilden. Beim Weizen werden diese als Gliadine bezeichnet, beim Roggen spricht man von Secalin und bei der Gerste von Hordein.

Die zweite Hauptkomponente des Glutens bilden die Gluteline, ein Proteingemisch, das beim Weizen als Glutenin bezeichnet wird. „Dieser Bestandteil ist für Menschen mit einer Unverträglichkeit nach aktuellem Stand der Wissenschaft unproblematisch“, erläutert Vilgis. Unter Feuchtigkeit verbinden sich die beiden Hauptbestandteile Prolamin und Glutelin zu Gluten und bilden so das Klebereiweiß, das für die Backeigenschaften von Mehl von wesentlicher Bedeutung ist. Es gibt dem Teig Elastizität, macht ihn dehnbar und lässt ihn aufgehen.



Glutelin und Prolamin bilden die Hauptbestandteile von Gluten. Nach aktuellem wissenschaftlichen Kenntnisstand ist nur das Prolamin schädlich für Menschen mit Zöliakie. Glutelin ist eine für Menschen mit Glutenunverträglichkeit unbedenkliche Komponente. Beim Weizen wird es als Glutenin bezeichnet und gibt diesem seine einzigartigen Backeigenschaften.