

- [Slow Baking lanciert neues Kundenmagazin "Brot & Genuss ...](#)

„Brot & Genuss“ heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking – Backen mit Zeit für Geschmack e.V. Anfang Oktober auf den Markt bringt. ...

[www.feinschmeckerblog.de/.../slow\\_baking\\_lanciert\\_neues\\_kundenmagazin\\_brot\\_genuss.php](http://www.feinschmeckerblog.de/.../slow_baking_lanciert_neues_kundenmagazin_brot_genuss.php)  
- [Im Cache](#) - [Ähnlich](#)

6

## [Slow Baking lanciert neues Kundenmagazin "Brot & Genuss"](#)

Oktober 6, 2009 |

**Es gibt nicht nur Slow Food sondern auch Slow Baking. Das meint eine traditionelle und qualitativ hochwertige Herstellung von Brot. Dazu gibt es jetzt ein Kundemagazin, wie man aus dieser Presseinformation erfahren kann.**

*„Wir wollen die Kunden für gutes Brot begeistern“*

„Brot & Genuss“ heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking – Backen mit Zeit für Geschmack e.V. Anfang Oktober auf den Markt bringt. Es erscheint mit einer Startauflage von 50.000 Exemplaren, liegt in den Mitgliedsbäckereien aus und wird an die Kunden verteilt.

„Mehr Zeit für Geschmack“, unter diesem Slogan haben sich seit 2003 Bäcker aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Belgien, Italien und der Schweiz zusammengeschlossen. Ihr Konzept: Beste natürliche Zutaten, innovative Rezepte und die auf langer Teigführung und Teigruhe basierende traditionelle Backweise. „Für uns stehen Geschmack, Aroma und Frische der Backwaren im Mittelpunkt des Schaffens,“ betont Ingo Rasche, erster Vorsitzender des Vereins. Ein guter Rotwein oder ein herzhafter Käse müssen reifen - das ist bekannt. Dass es sich beim Brotbacken nicht anders verhält, wissen aber nur wenige. Erst die richtige Lagerung bringt den Geschmack, denn je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Baguette, Ciabatta, Brötchen oder Brot.



„Wir wollen aufklären und die Kunden für gutes Brot begeistern. Mit dem Magazin vermitteln wir, wie genussvoll SlowBaking ist,“ beschreibt Ralf Frenzel, Genussexperte und Inhaber der CPA! Communications und Projektagentur, die das Kundenmagazin gemeinsam mit dfv corporate media realisiert, das Engagement für SlowBaking.

Auf 36 Seiten wechseln sich kurzweilige Beiträge zu kulinarischen Themen mit spannenden Porträts ab. Begeisterte Köche finden wertvolle Produkttipps und leckere Rezeptvorschläge. Eltern bietet „Brot & Genuss“ interessante Anregungen für die Freizeitgestaltung mit und ohne Kinder. Und die Kids können auf mehreren Seiten ihr Wissen überprüfen und spielerisch dazulernen. „Brot & Genuss wendet sich an die ganze Familie und bietet einen spannenden Themenmix für Jung und Alt“, bringt Peter Schneider, Verlagsleiter dfv corporate media beim Deutschen Fachverlag das redaktionelle Konzept auf den Punkt.

## **Über den Verein slow baking – Backen mit Zeit für Geschmack e.V.**

Der 2003 gegründete Verein “SlowBaking - Backen mit Zeit für Geschmack e. V.” mit Sitz in Oldenburg macht sich stark für Brot mit Geschmack und die Qualität der Backwaren. Sein Ziel ist die Förderung einer auf der Basis langer Teigführung und -ruhe basierenden Backweise. Dem Verein haben sich bisher bundesweit über 390 Mitglieder angeschlossen, Bäckermeister, die sich intensiv mit diesem Thema beschäftigen. 38 von ihnen haben sich bereits den umfassenden Prüfungen durch eine unabhängige Instanz unterzogen und sind teilzertifiziert (Teilzertifizierung einzelner Produkte) oder haben sogar die Vollzertifizierung des Betriebes.

### • **“Brot & Genuss” heißt ein neues Kundenmagazin des Vereins ...**

1. Okt. 2009 ... Backen mit Zeit für Geschmack “Brot & Genuss” heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking – Backen mit Zeit.  
[www.food-monitor.de/2009/10/.../kommunikation/](http://www.food-monitor.de/2009/10/.../kommunikation/) - [Im Cache](#)

food-monitor | 1. Oktober 2009, 8:00 Uhr | Rubrik: [Ernährung und Gesundheit](#) -> [Kommunikation](#)

### **Backen mit Zeit für Geschmack**

“Brot & Genuss” heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking – Backen mit Zeit für Geschmack e.V. Anfang Oktober auf den Markt bringt. Es erscheint mit einer Startauflage von 50.000 Exemplaren, liegt in den Mitgliedsbäckereien aus und wird an die Kunden verteilt.

“Mehr Zeit für Geschmack”, unter diesem Slogan haben sich seit 2003 Bäcker aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Belgien, Italien und der Schweiz zusammengeschlossen. Ihr Konzept: Beste natürliche Zutaten, innovative Rezepte und die auf langer Teigführung und Teigruhe basierende traditionelle Backweise. “Für uns stehen Geschmack, Aroma und Frische der Backwaren im Mittelpunkt des Schaffens,” betont Ingo Rasche, erster Vorsitzender des Vereins.

“Wir wollen aufklären und die Kunden für gutes Brot begeistern. Mit dem Magazin vermitteln wir, wie genussvoll SlowBaking ist,” beschreibt Ralf Frenzel, Genussexperte und Inhaber der CPA! Communications und Projektagentur, die das Kundenmagazin gemeinsam mit dfv corporate media realisiert, das Engagement für SlowBaking.

Auf 36 Seiten wechseln sich kurzweilige Beiträge zu kulinarischen Themen mit spannenden Porträts ab. Begeisterte Köche finden wertvolle Produkttipps und leckere Rezeptvorschläge. Eltern bietet “Brot & Genuss” interessante Anregungen für die Freizeitgestaltung mit und ohne Kinder. Und die Kids können auf mehreren Seiten ihr Wissen überprüfen und spielerisch dazulernen. “Brot & Genuss wendet sich an die ganze Familie und bietet einen spannenden Themenmix für Jung und Alt”, bringt Peter Schneider, Verlagsleiter dfv corporate media beim Deutschen Fachverlag, Frankfurt am Main, das redaktionelle Konzept auf den Punkt.

Über den Verein slow baking – Backen mit Zeit für Geschmack e.V. Ein guter Rotwein oder ein herzhafter Käse müssen reifen – das ist bekannt. Dass es sich beim Brotbacken nicht anders verhält, wissen aber nur wenige. Erst die richtige Lagerung bringt den Geschmack, denn je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Baguette, Ciabatta, Brötchen oder Brot.

Zur Verbreitung der SlowBaking Idee wurde im Jahr 2003 der Verein “SlowBaking – Backen mit Zeit für Geschmack e. V.” gegründet. Zweck des Vereins mit Sitz in Oldenburg ist die Einführung und Förderung einer auf der Basis langer Teigführung und -ruhe basierenden Backweise, mit dem Ziel, den Geschmack und die Qualität von Backwaren zu verbessern. Dem Verein haben sich bisher bundesweit über 390 Mitglieder angeschlossen, Bäckermeister, die sich intensiv mit diesem Thema beschäftigen. SlowBaking vermittelt seinen Mitgliedern das Wissen um diese Herstellungsverfahren in Workshops, Seminaren und mittels Erfahrungsaustausch. 38 von ihnen haben sich bereits den umfassenden Prüfungen durch eine unabhängige Instanz unterzogen und sind teilzertifiziert (Teilzertifizierung einzelner Produkte) oder haben sogar die Vollzertifizierung des Betriebes.

Über CPA! Communications- und Projektagentur GmbH Die CPA! Communications- und Projektagentur GmbH mit Sitz in Wiesbaden ist eines der führenden Agentur- und Beratungsunternehmen im Bereich Essen und Trinken. Das Unternehmen bietet ein umfangreiches Spektrum an Aktivitäten zum Thema Genuss und Kulinarik: Buchproduktion, Food-Fotografie, Grafikdesign, Dienstleistungen wie Marketingaktivitäten, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Produkt- und Rezeptentwicklung und Kooperationen mit Fernsehsendern. Für SlowBaking hat das Unternehmen sowohl die Kommunikation als auch die Entwicklung des Kundenmagazins mit der dfv corporate media übernommen.

Über dfv corporate media

Die Deutscher Fachverlag GmbH mit Sitz in Frankfurt am Main gehört zu den größten konzernunabhängigen Fachmedienunternehmen in Deutschland und Europa. Mit seinen Tochtergesellschaften publiziert er rund 90 Titel und erreicht eine jährliche Auflage von fast 18 Millionen Exemplaren. Im europäischen Raum werden elf Wochentitel verlegt. Viele Zeitschriften gehören in ihren Branchen zu den führenden Publikationen. Darunter sind die Lebensmittel Zeitung, die TextilWirtschaft und HORIZONT. Ein weitreichendes Angebot an Online-Fachmedien, Job-Portalen, sozialen Netzwerken sowie der Fachbuchverlag ergänzen das Angebot. Und im Geschäftsbereich dfv corporate media bündelt der Deutsche Fachverlag seine bestehenden Aktivitäten für exklusive Kunden- und Mitarbeiterkommunikation.

Kontakt: Peter Schneider, Verlagsleiter dfv corporate media  
Telefon 069 7595-3051, [Peter.Schneider@dfv.de](mailto:Peter.Schneider@dfv.de)

Pressekontakt:  
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag  
dfv Unternehmenskommunikation  
Birgit Clemens  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt/Main  
Telefon: 069 / 7595 – 2051  
Fax: 069 / 7595 – 2055  
E-Mail: [presse@dfv.de](mailto:presse@dfv.de)

Quelle: dfv corporate media

- **"Brot & Genuss" - SlowBaking (Archiv)**

*Brot & Genuss* heißt ein neues Kundenmagazin das der Verein SlowBaking Backen mit Zeit für Geschmack Anfang Oktober auf den Markt bringt Mehr Zeit für ...

[www.kochmesser.de/.../Brot-Genuss-SlowBaking\\_31764.html](http://www.kochmesser.de/.../Brot-Genuss-SlowBaking_31764.html) - [Im Cache](#)

- **openPR.de - Pressemitteilung - SlowBaking - „Wir wollen die Kunden ...**

Eltern bietet „*Brot & Genuss*“ interessante Anregungen für die ... „*Brot & Genuss*“ wendet sich an die ganze Familie und bietet einen spannenden Themenmix für ...

[www.openpr.de/.../Wir-wollen-die-Kunden-fuer-gutes-Brot-begeistern.html](http://www.openpr.de/.../Wir-wollen-die-Kunden-fuer-gutes-Brot-begeistern.html) - [Im Cache](#) - [Ähnlich](#)

- **Gastrosophie » Blog Archive » Brot-Genuss**

11. Nov. 2009 ... Seit Oktober wird diese Idee durch die Zeitschrift „*Brot & Genuss*“ begleitet, die für die Kunden in den Mitgliedsbäckereien verteilt wird. ...

[gastrosophie.eu/2009/11/11/brot-genuss/](http://gastrosophie.eu/2009/11/11/brot-genuss/) - [Im Cache](#)

- **Presseportal: dfv corporate media - "Wir wollen die Kunden für ...**

30. Sept. 2009 ... dfv corporate media: Frankfurt (ots) - "*Brot & Genuss*" heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking - Backen mit Zeit für ...

[www.presseportal.de/pm/.../dfv\\_corporate\\_media](http://www.presseportal.de/pm/.../dfv_corporate_media) - [Im Cache](#) - [Ähnlich](#)

- **Noch besser Kochen » Blog Archive » „Wir wollen die Kunden für ...**

„*brot & Genuss*“ heißt ein neues Kundenmagazin, das der Verein SlowBaking – Backen mit ... „*Brot & Genuss*“ wendet sich an die ganze Familie und bietet einen ...

[www.noch-besser-kochen.de/.../„wir-wollen-die-kunden-fur-gutes-brot-begeistern“/](http://www.noch-besser-kochen.de/.../„wir-wollen-die-kunden-fur-gutes-brot-begeistern“/) - [Im Cache](#)

- **Baking Monsterhausen Cake Kirsch Muffin Mandel Balls Rezept ...**

Slow Baking lanciert neues Kundenmagazin "*Brot & Genuss*" ... „Wir wollen die Kunden für gutes Brot begeistern“, "*Brot & Genuss*" heißt ein neues Kundenmagazin, ...

[rss.germanblogs.de/tag/baking](http://rss.germanblogs.de/tag/baking) - [Im Cache](#)

- **SlowBaking - dfv corporate media**

Eltern bietet „*Brot & Genuss*“ interessante Anregungen für die Freizeitgestaltung mit und ohne Kinder. Und die Kids können auf mehreren Seiten ihr Wissen ...

[www.dfv-cm.de/referenzen/slowbaking.php](http://www.dfv-cm.de/referenzen/slowbaking.php)