Die riesige Brot-Community im Web

LEARNINGS FÜR PROFIS

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Wer ist die Brot-Community?

»Bread-Heads«

Menschen, die sich entweder professionell, als Enthusiasten oder als Beginner mit der Herstellung von Brot beschäftigen,

UND

über das Brot und dessen Herstellung im Web kommunizieren wollen.

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Geschichte der Brot-Community im Web

Vor 2000

- Digitale Steinzeit / Bronzezeit

2000 bis 2010

- Blogs, Foren

2010 bis 2020

- Mobile Kommunikation / Soziale Medien

2020 bis 2030

- *?*

Die Brot-Community im Web

1. Brot-Blogs
2. Brotback-Foren
3. Soziale Medien
(z.B. Facebook, Instagram)
4. Informationsseiten

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

1. Brot-Blogs

- Rezepte
- Anleitungen
- Reiseberichte
- Fotografien
- Meinungsartikel

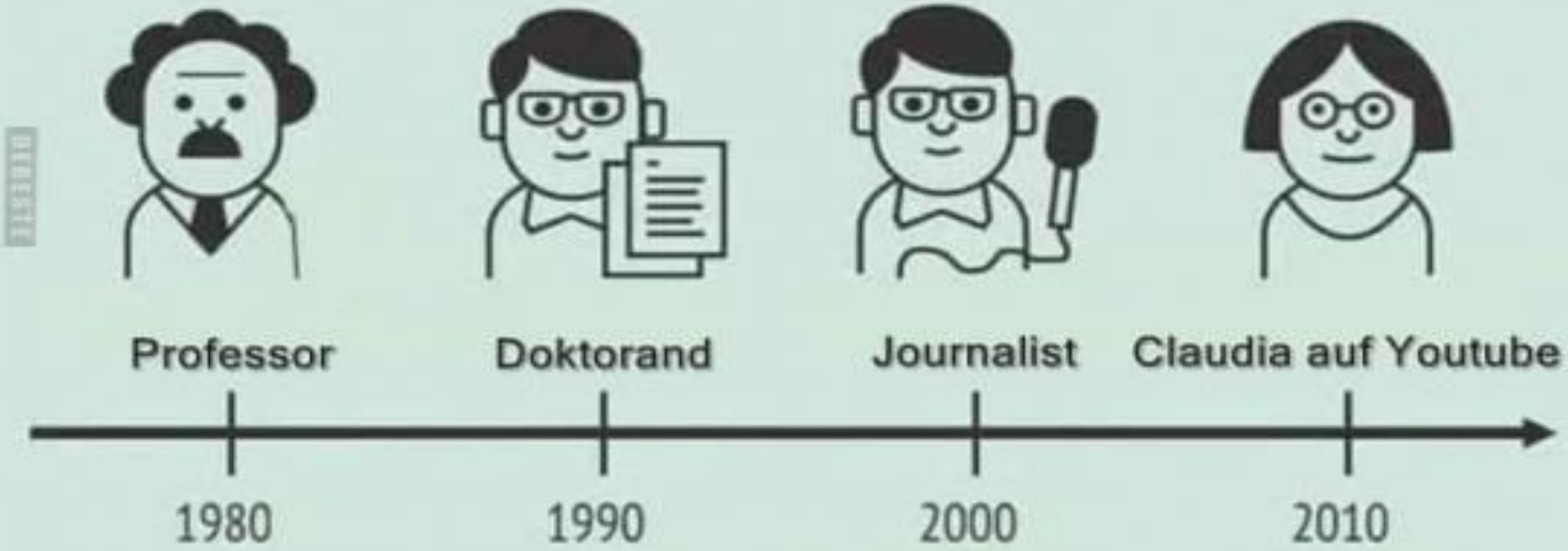
AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Gründe fürs Brot-Bloggen?

- Anlegen eines Rezept-Archivs
- Altruismus
- Wunsch nach Anerkennung / Psychohygiene
- Schlechte Brotqualität / Zusatzstoffe vermeiden
- Sendungsbewusstsein
- Geschäftliche Motive »Influencer«

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Experten im Wandel der Zeit



-DEBESTE-

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Brot-Blogs

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Interessante Brot-Blogs (Auswahl)

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Hefe und mehr

PLÖTZBLOG
SELBST GUTES BROT BACKEN

Chili und Ciabatta

der brotdoc
Gesundes Brot aus meinem Ofen ...

HOME BAKING BLOG

Ketex
KETEX - DER HOBBYBROTBÄCKER
Gutes Brot braucht seine Zeit

Interessante Brot-Blogs (Auswahl)

- »Chili und Ciabatta« (2002) – Petra Holzapfel
- »1 x umrühren aka Kochtopf« (2004) – »Zorra«
- »Hefe und mehr« (2008) – Dr. Stefanie Herberth
- »Ketex – der Hobbybrotbäcker« (2009) – Gerhard Kellner
- »Plötzblog« (2009) – Lutz Geißler
- »der brotdoc« (2011) – Dr. Björn Hollensteiner

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Blogger-Brote

Sonja Bauer (Rustikales Baguette)

Alexander Melanidis (Moulin Ruch)

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

Interessante Brot-Blogs (Auswahl)

- »KochTrotz (2010) – Steffi Grauer
- »Schelli kocht« (2011) – Manfred Schellin
- »Homebaking Blog« (2013) – Dietmar Kappl
- »Brotbackliebe… und mehr« (2015) – Valesa Schell
- »BesondersGut« (2016) – Katharina Arrigoni
- »Cookie und Co« (2016) – Sonja Bauer
- »Brotokoll« (2018) – Alexander Melanidis

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Learnings für Profis

Blogs dienen als

- Ideenquelle / Inspiration für neue Rezepte.
- Kommunikationsplattform
- Keimzelle einer unternehmerischen Tätigkeit
- Seriöse Webpräsenz / Authentizität

Eigener Blog?

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

2. Brotbackforen

»Der Sauerteig«

»Brotbackforum – Die Hobbybäckerei«

- Rezeptarchive
- Gemütliche Kommunikation
- Kompetenz!

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim

3. Soziale Medien

- **Facebook-Gruppen (Auswahl)**

»brotbackliebeundmehr«	16.500 Mitglieder
»Angebacken«	13.000 Mitglieder
»BROT-Forum«	5.000 Mitglieder
»ADB-Forum«	4.200 Mitglieder
»Breadmania«	3.600 Mitglieder
»Mipano«	2.000 Mitglieder
»Artisan Bread Bakers«	27.000 Mitglieder
»Perfect Sourdough«	65.300 Mitglieder

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

16:56

Angebacken...

[redacted]
24. Januar um 22:52 ·

Angelehnt an das Rezept für Seelen vom Brotdoc habe ich Kümmelstangen gebacken.

Ich habe einen Teil des Weizenmehls durch Kamut und Dinkel ersetzt.

Mit TA 194 der feuchteste Teig... Mehr anzeigen

54

Als du selbst interagieren

16:59

Angebacken...

[redacted]
Conversation Starter · 25. Januar um 14:29 ·

Was stimmt hier nicht? Pizzateig. Er reißt beim gehen so auf. Siege Bild.
500g Mehl, 250gr Wasser, 2 EL Öl, 4 g Hefe.
Das ist das Original Rezept. Ich hatte es mit der Hälfte Hartweizengriess gemacht und etwas mehr Wasser. 10 min geknetet , danach das Öl dazu. Anspringen lassen und ü... Mehr anzeigen

Als du selbst interagieren

17:02

Angebacken...

[redacted]
Conversation Starter · Sonntag um 09:09 ·

Wir haben Brot gebacken, das für eine Spende an Freunde abgegeben wurde. Der Lions Club nutzte die Gelegenheit, um ebenfalls eine Spende an den Vorsitzenden des Krabatmühlenvereins zu übergeben! Unterstützt wird die Finanzierung des Projektes Backhaus an der Krabatmühle in Schwarzkollm!

https://www.krabat-muehle.de/

Als du selbst interagieren

AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim

Facebook-Gruppen Lichtseiten

- Große Teilnehmerzahlen!
- Treffpunkt Profi / Amateur.
- Teilnahme überall und allzeit (Smartphone).
- Enorme Interaktivität.
- Live-Kommunikation / Live-Sprechstunden.

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Facebook-Gruppen Schattenseiten

- »Präsenzbedürfnis« → Stress, Vernachlässigung wichtigerer Dinge.
- Umgangsformen…
- Drama / Stürme im Wasserglas

Learnings für Profis

- Kontaktmöglichkeit Profi → Amateur
- Rezeptsammlungen / Video-Lektionen.
- »Netzwerken«.
- Selbstdarstellung / Werbung
- CAVE: Mitwirkung gewünscht!!

Interaktionsbeispiel Profi ↔ Gruppe

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Interaktionsbeispiel Profi ↔ Gruppe

- Gelungene Markt-Platzierung eines neuen Produkts
- Einbindung der Brot-Community
- »Tu Gutes und rede darüber«

→ Profit für beide Seiten!

Internationale Gruppen

- Voraussetzung:
- Kaum Distanz zwischen Enthusiasten und Profis!!
- Internationale Kontakte.
- Internationale Trends / Rezeptideen.
- Internationale Rohstoffe / Mehle.

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim

Weitere Soziale Medien

INSTAGRAM

Videos und Bilder / *»Hashtags«*

- #brot: 455.000 Beiträge
- #brotbacken: 72.200 Beiträge
- #sauerteig: 78.600 Beiträge
- #bread: 12.500.000 Beiträge

4. Informationsseiten

»Bäckerlatein«

- Brotbacklexikon

»Mipano«

- Meta-Suchmaschine
- Rezeptsammlung
- Shop-Finder.

Online – Videoseminare

Beispiel:

brot.tv

»Masterclass Roggensauerteig«

mit Manfred Schellin

Profiniveau

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BROT.TV • ESTD 2019 • ALLES ÜBER BROT

Online Videoseminare

Beispiel: Claudio Perrando

»CP Methode«

Bild: Claudio Perrando

Fazit für Profis

Die Brotcommunity bietet

- Interaktion Amateur – Profi.
- Riesiger Informationsschatz.
- Geschäftliche Chancen.
- Kaum Gefahren.

Machen Sie mit!

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim