

50 Jahre VDB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg

Ende 2006 feierte die LG Berlin-Brandenburg ihr 50-jähriges Bestehen. Die Mitglieder erfuhren während der Veranstaltung mehr über die Geschichte der Landesgruppe.

Udo Sodenkamp, VDB-Mitglied und viele Jahre Lehrer an der staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin, berichtete den Mitgliedern während der Festveranstaltung einiges über die Geschichte der Landesgruppe.

„Im Grunde genommen verdanken wir unser heutiges Beisammensein einer Reihe von glückhaften Umständen“, erklärte der Referent. Der Krieg war zu Ende. Schon ein Jahr nach dem Zusammenbruch aller Institutionen des Dritten Reiches entstand die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold.

Den Gründern ging es 1946 darum, Wissenschaftler und Forscher aus den Bereichen Getreideanbau, Getreideverarbeitung und der Zulieferindustrie zusammen zu bringen. Nicht lange danach erweiterte sich der Kreis sukzessive um Lehrer aus den Bereichen „Berufsbildende Schulen“ und Fachschulen des Handwerks sowie um Praktiker aller dazu zählenden Bereiche. Die Währungsreform 1948 führte nach und nach zu einem enormen wirtschaftlichen Aufschwung. Auch das Backgewerbe spürte diese „neue Zeit“, die Umsätze stiegen kontinuierlich, so wie auch das Interesse an Fachwissen. Die Verbände bemühten sich, Vorträge und Kurse zu speziellen Themen anzubieten sowie an Fachschulen die Ausbildung von qualifizierten Mitarbeitern sicherzustellen.

Auch die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bot sporadisch Fachinformationen und Lehrgänge an. So fand im Mai 1951 ein Lehrgang statt. Er war auf die Schulung der Betriebsleiter großer Backbetriebe abgestimmt. Bei diesem Kurs erläuterte Otto Doose von der Bäckerfachschule Hannover seine Idee zur Gründung

eines Vereins auf Bundesebene. Seiner Meinung nach sollten in regelmäßigen Treffen aktuelle Probleme der Großbäckereien mit namhaften Fachleuten diskutiert werden.

Diese Meinung teilten die Kurssteilnehmer und gründeten noch am Abend des 29. Mai 1951 die Vereinigung Deutscher Backmeister in der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Detmold, Am Schützenberg 9. Vorsitzender wurde Franz Welches, Köln, Stellvertreter und Schriftführer Otto Doose, Hannover. Insgesamt gab es 14 Gründungsmitglieder.

Am 9. September 1952 trat die VDB erstmalig in Detmold öffentlich auf.

Die Ära vor Göbler

Nur fünf Monate später, am 2. Februar 1953 entstand die Berliner Landesgruppe als erste aller Landesgruppen. Den ersten Vorsitz übernahm Produktionsleiter Karl Orlowski. Schriftführer wurde Gewerbelehrer Gerhard Weiser. Schon damals verschickte der Verein mit Unterstützung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. in Detmold monatlich einen „Fachbrief“. Er war der Vorläufer der Fachzeitschrift, die, 1959 umbenannt in „Der Industriebackmeister“ und später in „brot und backwaren“, bis heute ein wichtiges Kommunikationsorgan und Bindeglied der VDB zu den MG geblieben ist.

Nach dem Ausscheiden von Karl Orlowski übernimmt Schriftführer Gerhard Weiser den Vorsitz der Landesgruppe. Aufgrund von Einwänden anderer Landesverbände, Weiser, Dozent an der Technikerschule, sei kein Mann der Praxis, wird er im Mai 1967 von Wolfgang Göbler, Betriebsleiter der Bäckerei Grobe, als Landesgruppen-Vorsitz-

zender abgelöst. Für Udo Sodenkamp begann die Berliner Zeit im Herbst 1965 mit dem Start der Ausbildung zum „Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker, Fachrichtung Bäckereitechnik“.

Die Ära Göbler

Einige Monate nach seiner Amtsübernahme 1967 führte Wolfgang Göbler eine in der LG heftig kritisierte und vieldiskutierte, aber letztlich mehrheitlich befürwortete Neuerung ein:

Die Veranstaltungen sollten sich nicht mehr nur allein auf Fachthemen beschränken, sondern auch allgemein interessante Themen beinhalten. So wurden gesellschaftliche, wirtschaftspolitische und allgemeinbildende Themen in bestimmtem Rahmen ins Programm genommen, die etwa ein Viertel der Veranstaltungen eines Jahres ausmachten.

Auch die Außenveranstaltungen bekamen neue Impulse. Nicht zuletzt die regelmäßige Teilnahme der Technikerschüler sorgte dabei immer für eine genügend hohe Teilnehmerzahl.

Im Laufe der Jahre wurden in Berlin u.a. einige Brotfabriken, einen Dauerbackwaren- und Nudelhersteller sowie eine Brauerei und Mühle, Schokoladenfabrik und Pralinenhersteller sowie verschiedene Institute und Museen besichtigt.

Auch Studienfahrten wurden unternommen. Einige Vortrags-Lokalwechsel vom Wedding (Hochschulbrauerei) nach Steglitz (Bierseidel) und dann nach Wilmersdorf (Haus Mecklenburg) verbesserten im Laufe der Zeit die räumliche Atmosphäre der Veranstaltungen. Erstmals wurden Satzungsänderungen beschlossen, die u.a. den Beitritt von Kollegen aus dem Bäckerhandwerk ermöglichten. Der

Verein erhielt den neuen Namen „Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.“.

Die Satzungsänderungen führten auch in Berlin in Richtung „Annäherung zum Bäckerhandwerk“ und die Einladungen zu den Veranstaltungen gingen auch an die Bäckerinnung.

Die Ära nach Göbler

Im Herbst 1990 trat Hartmut Grahn an die Stelle von Göbler – bis heute.

Im Laufe der Zeit entstanden intensive Kontakte zum IGV in Bergholz – Rehbrücke. Am 12. März 1991 unternahm die VDB-Landesgruppe eine Institutsbesichtigung.

Im April 1997 fand erfolgreich das „1. Forum Backtechnik“ der LG im IGV statt. Zwei Monate später veranstaltete der Förderverein der Bäckereitechniker Ausbildung in Zusammenarbeit mit der VDB den ersten „Infotag Backwaren“.

Seit 2000 besteht eine Bindung zwischen der VDB-Landesgruppe mit Hartmut Grahn an der Spitze und der Eberhard-Peach-Brotpreis-Stiftung. Die Preisverleihung alle drei Jahre liegt im Zuständigkeitsbereich der Landesgruppe.

Im März 2005 trafen sich die Bäckerinnung Berlin und die Landesgruppe zu ihrer ersten Gemeinschaftsveranstaltung.

Gekennzeichnet sind die Jahre nach der Wende durch ein abwechslungsreiches, wieder mehr fachbezogenes Programm auf hohem Niveau. Insgesamt zeigt sich für die LG, dass das Zusammenwirken der verschiedenen Bildungseinrichtungen und die hohe Kooperationsbereitschaft der Personen, die dahinter stehen, Früchte trägt.

• Udo Sodenkamp



**LG BAYERN UND
BADEN-WÜRTTEMBERG**

**43. Brotprüfung
der VDB**

Die 43. Brotprüfung der VDB-Landesgruppen Bayern und Baden-Württemberg im Hause des Gastgebers, der BakeMark Deutschland GmbH-BIB-Ulmer Spatz in Neu-Ulm/Gerlenhofen Ende Januar war ein voller Erfolg. Für die Rekordzahl von 432 eingesandten Broten aus 72 Betrieben waren 40 Prüfer aus den beiden Landesgruppen mehrere Stunden damit beschäftigt, die anonymisierten Brotmuster neutral zu beurteilen. Mitarbeiter der Qualitätskontrolle von BIB-Ulmer Spatz waren am Vortag bis 22 Uhr und am Prüfungstag bis Mittag beschäftigt, um die analytischen Werte pH und Säuregrad der Brote zu ermitteln.

In seinem Fachvortrag zum Thema „Brotaroma – dem Geheimnis auf der Spur“ stellte Dipl.-Ing. Micha-

el Kleinert von der Fachhochschule Wädenswil, Schweiz, eigene Untersuchungsergebnisse und auch Marktforschungsergebnisse vor, die unterschiedliche Aspekte der Aromabildung bei der Herstellung von Backwaren behandelten. So wird zum Beispiel die für die Gärverzögerung bzw. das PATT-Verfahren typische Blasenbildung auf der Gebäckoberfläche in einer Konsumentenbefragung als positives Qualitätskriterium gesehen im Gegensatz zu der in der Fachwelt noch bestehenden Diskussion zu diesem Thema.

Die daran anschließende Vorstellung der Ergebnisse der Brotprüfung durch Bäckereitechniker Stefan Keller, BIB-Ulmer Spatz, führte den Vertretern der teilnehmenden Bäckereien und dem Fachpublikum einige Schwachstellen bei der geprüften Brotqualität vor Augen, zeigte aber insgesamt eine leichte Verbesserung im Vergleich zum vergangenen Jahr.

☛ Dr. Manfred Dirndorfer



INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
Abel & Schäfer	17
Bakemark	9
Boyens	19
California Raisins	37
CSB-System	3
Daub	21
FoxLogic	43
Fritsch	11
Häussler	43
Ireks	39
Jung Zeelandia	33
Kaak	52
Koenig, Werl	36
König, Graz	45
Komatec	19
Mecatherm	30/31
Messe Europain	41
Messe Interpack	23
MIWE	2
Ost-West-Partner	51
RMT Rego	29
Schapfenmühle	15
Steinhaus	35
Techno Pool	25
Unifine	5
Wiesheu	26/27

BEZUGSQUELLEN

BACKFORMEN / BACKBLECHE

BICO GMBH
Industriestr. 17, 74397 Pfaffenhofen
Telefon (0 70 46) 9 61 30
Telefax (0 70 46) 96 13 20

Buchen Sie sofort!

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
Telefax: (040) 39 90 12 29

sales@foodmultimedia.de
www.brotundbackwaren.de

KEMPF GmbH
Bäckereigeräte • Lochbleche

- ♦ Back-, Loch- und Thekenbleche
- ♦ Schnittenbleche
- ♦ Baguette- u. Anlagableche
- ♦ Kastenverbände
- ♦ Snackwellen
- ♦ Antihafbeschichtungen
- ♦ Stikken- und Frosterwägen

Carl-Benz-Straße 3
85286 Rohrbach
Tel.: 08442-96690 Fax: 7401
e Mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.

BACKÖFEN

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

Karl Heuft GmbH
Backofenbau-Backsysteme
Wehrer Straße 21 · 56745 Bell/Eifel
Tel. 0 26 52/979 10 · Fax 0 26 52/97 91 31
E-Mail: info@heuft-backofenbau.de
www.heuft-backofenbau.de

**BACKOFEN-
BESCHICKUNGS-GERÄTE**

AHLBORN
Karl Ahlborn Maschinenfabrik KG
Vor dem Scheuerchen 17 · D-37247 Großalmerode
Telefon (0 56 04) 70 33 · Fax (0 56 04) 66 51
www.karl-ahlborn.de
e-mail: info@karl-ahlborn.de

**Preiswerte Werbung im
Bezugsquellenverzeichnis
von Brot + Backwaren**

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
Telefax: (040) 39 90 12 29

sales@foodmultimedia.de
www.brotundbackwaren.de

NEU TÄGLICH AKTUELLE
NACHRICHTEN UNTER:
www.backwelt.de

@backwelt
Informationen von Profis für Profis



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.