

# Sauerteigführungen in der Praxis

**+** Sauerteigführungen in der Praxis, so das Thema der Landesgruppe Rheinland. 24 Teilnehmer besuchten diesen Vortrag von Referent Alexander Veit, Bäckereitechniker und Bäckermeister. Der Referent ist bei der IREKS GmbH, Kulmbach, für den Kundendienst und das Rezeptwesen zuständig. In dem Vortrag ging es speziell um Sauerteigführungen, wie sie heute in der Praxis angewendet werden. Was ist Sauerteig überhaupt? Welche Historie hat er und welcher Grundgedanke steht dahinter? Dies waren die Fragen, die es zu klären galt. Danach wurde das Thema Enzyme und deren Wirkung aufgezeigt. Die Vorgänge und der Einfluss der Enzyme während des Backprozesses und die notwendige Hemmung über Hitze, Alkohol und Säure wurden exemplarisch dargestellt.

Anhand von einigen Schaubildern wurde den Teilnehmern aufgezeigt, wie ein Brot mit fehlerhafter Versäuerung und mit optimaler Säuremenge im Backversuch aussieht. Des Weiteren ging Veit auf Brotfehler ein, deren Ursachen auch durch Säurefehler verursacht werden können. Wie sagt er so schön: „Ein Fehler allein ist es nie, oft kommt ein zweiter und dritter hinzu, um solch ein Fehlerbild zu erreichen.“

Nach Klärung der Herkunft der Säure wurde eine Einteilung der Laktobazillen in Homofermentative LB & Heterofermentative LB vorgenommen. Die Unterschiede der Milch- und Essigsäure und deren Wirkung wurden ebenfalls erklärt. Die Parameter für die Charakterisierung der Säure pH-Wert und Säuregrad wurden an praktischen Schaubildern erläutert. Zu guter Letzt stellte der

Referent den Teilnehmern viele Möglichkeiten der Sauerteigführung und deren Steuerung vor. Zu diesem Thema gab es dann auch reichlich Diskussionsbedarf und Wortmeldungen, was für einen gesunden Erfahrungsaustausch sorgte. +++

Günther Bröckl

ANZEIGE

**Tradition.  
Innovation.  
Leidenschaft.**  
Die iba 2012 –  
Ihr Weltmarkt  
des Backens.

Wir



Tickets jetzt  
online kaufen:  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

## Pflichttermin für alle Bäcker.

Deutschland ist als „Land des Brotes“ nicht umsonst Sitz der wichtigsten Bäckerei-Fachmesse. Entdecken Sie auf der iba 2012 alles rund um Ihre Leidenschaft – die Kunst des Backens: Ob Holzöfen, Zutaten zur Teigführung oder umsatzsteigernde Außerhaus-Produkte wie Kaffee, Feingebäck, Snacks und Eis. Selbst aktuelle Ladeneinrichtungen entdecken Sie bei uns. Aus- und Weiterbildungsangebote, Expertentipps sowie weitere interessante Themen unterstützen Sie bei Ihrer Betriebsführung.



GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH  
Willy-Brandt-Allee 1 · 81829 München · Germany  
T + 49 (0)201 3101-445 · [besucher@iba-online.de](mailto:besucher@iba-online.de) · [www.ghm.de](http://www.ghm.de)

2012  
**iba**  
München  
16.–21.9.  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

## VDB lädt zum 17. VDB-Forum Ost in der Praxis

Die VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg lädt zum 17. VDB-Forum Ost nach Nuthetal ein. Am 30. und 31. August 2012 treffen sich Gäste und Mitglieder, um sich über das Spannungsfeld Rohstoffe zu informieren. Die Veranstaltung beginnt am 30. August um 17 Uhr mit der Alfred-Kühn-Vorlesung 2012 im Konferenzsaal des IGV, Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Arthur-Scheunert-Allee 40-41, 14558 Nuthetal, OT Bergholz-Rehrbrücke. Dr. Dirk Hisserich, CSM Deutschland GmbH, Bingen, referiert zum Thema Backmittel: „Mythen – Märchen – Mehrwert“. Im Anschluss findet ein kleiner Empfang statt. Am Freitag, 31. August 2012 um 9 Uhr, haben die Teilnehmer die Möglichkeit, das IGV zu besichtigen. Das IGV zeigt seine Abteilungen wie das Prüflabor, die Analytik, den Bereich Biotechnologie, nachwachsende Rohstoffe sowie die Lebensmittel- und Backwarentechnologie. In der Ausbildungsbäckerei des IGV präsentiert CSM um 10:30 Uhr verschiedenste Backwaren. Um 13 Uhr beginnt dann im Konferenzsaal des IGV das 17. VDB-Forum Ost. Der Infotag Backwaren steht unter dem Motto: „Rohstoffe im Spannungsfeld von Technologie, Betriebswirtschaft und Markt“. Die Moderation übernimmt Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser. RA Cristoph Crone vom Backzutatenverband e.V., Berlin, referiert zuerst über Rohstoffe, Vormischungen und Fertigmischungen aus der Sicht der Gesetzgebung. Anschließend spricht Prof. Dr. Bärbel Kniel, biotask AG, Esslingen, über „Clean Label – Etikettenkosmetik oder neue Natürlichkeit?“. Das Thema Produktsicherheit durch moderne Analytik erklärt Dr. Gerd Huschek, IGV GmbH. Nach der Kaffeepause spricht Michael Bruckner, Der Marken-Bäcker GmbH, Kematen, Österreich, über Brennpunkte im Rohstoffbereich. Danach geht Prof. Dr. Meinolf Lindhauer, Max Rubner Institut, Detmold, auf die aktuelle Brotgetreidequalität als Ergebnis der Züchtung und auf ihre Bedeutung für die Verarbeitung ein. Anschließend sprechen Volker Schneeweiß und Ulf Müller, Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg, über die Umsetzung aktueller

Anforderungen an Getreideprodukte durch die Müllerei. Das Schlusswort hat um 17 Uhr Hartmut Grahn, Vorsitzender der Landesgruppe. Anschließend treffen sich die Teilnehmer zum Sommerfest am Holzbackofen. Bei Fragen melden Sie sich bitte bei Herbert Linster, Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, Tel.: (0)178-3 47 45 36, E-Mail: h.linster@berlin.de oder bei Hartmut Grahn, VDB LG Berlin-Brandenburg, Tel.: (030) 20 23 95 64, (0)171-2 70 86 76, E-Mail: gfb@baking-technic.com. Ein weiterer Ansprechpartner ist Dr. Heinz Kaiser, VDB LG Berlin-Brandenburg, Tel.: (030) 32 00-89-179 oder -172, E-Mail: kaiser@ilu-ev.de. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es in folgenden Hotels:

NH Voltaire Potsdam, Friedrich-Ebert-Straße 88, 14467 Potsdam, Tel.: (0331) 23 17 0, Fax: (0331)23 17 100, nhvoltaire@nh-hotels.com oder bei der Apart Pension Babelsberg, August-Bier-Straße 9, 14482 Potsdam, Tel.: (0331) 74 75 70, Fax: (0331) 74 75 766, apart@potsdam.de sowie im Mercure Hotel Potsdam, Lange Brücke, 14467 Potsdam, Tel.: (0331)27 22, Fax: (0331) 2 72 02 33, H1582@accor.com, www.mercure.com/Potsdam.

Die Tagungsgebühr für Mitglieder der VDB e.V., des Fördervereins FBAB und der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. beträgt 30 EUR. Nichtmitglieder der Vereine zahlen 80 EUR und Studierende von Fachschulen, Hochschulen und Universitäten können kostenfrei an der Veranstaltung teilnehmen. Die Anmeldung zum VDB-Forum läuft bis zum 15. August 2012 durch Zahlung der Tagungsgebühr auf das Konto der VDB e.V., Konto 1005471535 bei der Sparkasse Düsseldorf, BLZ 300 501 10 unter dem Stichwort: Forum Ost. Auf Wunsch wird von der Geschäftsstelle der VDB, Frau Beisner, eine Anmeldebestätigung zugestellt. Weitere Infos unter: E-Mail info@vdb-ev.net, Tel. (0)50 33-9 80 67 23. Das Programm zum Herunterladen finden Sie unter: [www.backereitechniker.de](http://www.backereitechniker.de), [www.getreideforschung.de](http://www.getreideforschung.de), [www.vdb-deutschland.net](http://www.vdb-deutschland.net) oder [www.igv-gmbh.de](http://www.igv-gmbh.de). +++

## Österreich: VDB Erntegespräch 2012

Die VDB Landesgruppe Österreich lädt zum traditionellen Erntegespräch am 5. September 2012 ein. Um 13 Uhr treffen sich die Mitglieder und Gäste bei der BÄKO Österreich, Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling. DI Christian Kummer, Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Wien, wird über die Getreideernte 2012 referieren. Danach wird Dipl.-LM-Ing. Mario Jekle, Leiter der Forschungsabteilung für Getreideverfahrenstechnik am Lehrstuhl für Brau- und Getränke-technologie, TU München, Weihenstephan, zum Thema „Brauchen wir neue Mehlkennzahlen?“ sprechen. Anschließend folgt der Vortrag von Prok. Harald Gärtner, BÄKO Österreich, Linz, zur Preisentwicklung wichtiger Bäckereirohstoffe. Der Zutritt erfolgt nur für VDB-Mitglieder nach Anmeldung. Die Teilnahmegebühr ist durch den Mitgliedsbeitrag gedeckt. Anmeldungen bitte bis zum 31. August 2012 per E-Mail an [office@vdb-a.at](mailto:office@vdb-a.at). +++

## 2. Unternehmertag



© Brockl

**+** Die VDB Landesgruppe Rheinland und Westfalen Lippe veranstaltete den 2. Unternehmertag bei der Bäko West. Über 38 Teilnehmer haben sich zu dieser Veranstaltung eingefunden und wurden vom Bäko-Geschäftsführer Alfons Wendling begrüßt. Drei Experten, Dipl.-Ing. Martina Gemein, BACKTREND, Steuerberater Josef Bünger, OBIC Steuerrecht

Bünger & Partner, und Karl Heinz Schwieren, PROCON-ZEPT, referierten zum Thema: „Ohne Fleiß keinen Preis“. Martina Gemein sprach über das Thema: „Begeisterung – Doping für Herz und Verstand“. Die Referentin stellte die Vorteile von begeisternder Mitarbeiterführung heraus. Nur 13 % der Arbeitnehmer in Deutschland sind hoch motiviert,

ANZEIGE

Besuchen Sie unsere Internetseite [www.bakon-technik.de](http://www.bakon-technik.de)



### Top-Qualität beim Dosieren



#### Verschiedene Ausführungen:

- Multidepositor als Ein-Kolben-Dosiereinrichtung
- Zahnadressiermaschine für vielfältige Dosier- und Dressiervariationen
- Inlineversionen für die industrielle Fertigung
- Noch mehr Flexibilität durch neue Steuerung

**BAKON**<sup>®</sup>  
FOOD EQUIPMENT

Weltweit führend beim Sprühen, Schneiden und Dosieren

Grüne Str. 106 • 46446 Emmerich am Rhein • Tel. 02822-8157 • Fax 02822-8279 • E-mail: [van-gemmern@t-online.de](mailto:van-gemmern@t-online.de) • [www.bakon-technik.de](http://www.bakon-technik.de)



66 % der Deutschen machen nur „Dienst nach Vorschrift“ und 21 % arbeiten sogar aktiv gegen die Interessen des Unternehmens. Umso erschreckender ist die Praxis: Enorme Summen werden investiert für die Gestaltung von Prozessen, Abläufen, Produktentwicklungen, für Maschinen und Computer. Die Investition in den Faktor Mensch wird dagegen oft vernachlässigt. Noch nie war die Anforderung an die soziale Kompetenz beim Führen von Mitarbeitern so hoch

wie heute, erklärte die Expertin. Führung heißt, andere begeisternd zu überzeugen. Mitarbeiter wollen heute: Mitwissen, Mitdenken, Mitlernen, Mitverantwortung, aber auch Mitgenießen, Mitbesitzen und mit Werten unterwegs sein. Es gibt eine einfache Formel, die heißt:

$$\text{Leistungsfähigkeit} + \text{Arbeitsbegeisterung} = \text{Arbeitsleistung.}$$

Martina Gemein zeigte einige Beispiele:

„Be-GEIST-erte“ Unternehmen	„GEIST-lose“ Unternehmen
trauen ihren Mitarbeitern etwas zu	trauen ihren Mitarbeitern nicht über den Weg
fördern internen Austausch und Kommunikation	haben Angst, dass „zu viel gequatscht“ wird
arbeiten feste und feiern Feste, lachen miteinander	Devise „Dienst ist Dienst, Schnaps ist Schnaps“
informieren möglichst umfassend	glauben, Wissen sei Macht
haben klare Unternehmensziele, die jeder kennt	meinen, Ziele seien Chefsache
wollen gemeinsam etwas bewegen	wollen Gewinne maximieren und Kosten drücken
wollen ihre Kunden glücklich machen	wollen Abläufe optimieren
nehmen das Klima im Unternehmen wichtig	halten Klima für etwas für Weicheier

Anschließend referierte Josef Bünger zum Thema: „Wie steigere ich kurzfristig meinen betriebswirtschaftlichen

Gewinn?“ Bünger sagte, dass der Bäcker heute alles im Angebot haben muss, was seine Zielgruppe braucht. Bei einigen Kunden müsse alles kalt und warm zu essen sein und zu jeder Tageszeit. Es müssen Sitzmöglichkeiten vorhanden sein und Toiletten ebenfalls. Zudem müsse der Kunde schnell bedient werden und ein Parkplatz vorhanden sein. Karl Heinz Schwierien begann mit zwei Übungen zum Start seines Seminars: „Gute Kommunikation ist hervorragende Konfliktprävention“. Hier sollte jeder Teilnehmer seinem Gegenüber drei Minuten lang erzählen, was für ihn „Führen“ bedeutet. Die zweite Übung hieß: „Bessere Kommunikation bedeutet für mich ...“.

Schwierien fragte, was beim Gegenüber von der Kommunikation ankommt; 55 % über die Körpersprache, 38 % über das Sprechen und nur 7 % vom Inhalt, so das Fazit. Wichtig sei nach vorne reden, nicht aus der Vergangenheit. Wie sieht die Zukunft aus? Wichtig bei der Kommunikation ist das Anerkennen, Klären, Verständnis sicherstellen, konstruktiv kritisieren und die Meinungsverschiedenheiten behandeln. +++

Günther Bröckl

**STELLENANGEBOT**



**Bakken** ist eines der bekanntesten deutschen Familienunternehmen. Mit Top-Marken wie Bakken und Leibniz sind wir die Nummer 1 auf dem deutschen Süßgebäckmarkt und führend, wenn es um erstklassige Qualität geht. Pioniergeist, ausgeprägte Leistungsorientierung, ein familiäres Betriebsklima, spannende Aufgaben und viele Gestaltungsfreiräume – das sind die Zutaten, die das Arbeiten bei Bakken so besonders machen. Und das schon seit mehr als 120 Jahren.

Für den Bereich Forschung und Entwicklung am Standort Hannover suchen wir Sie als

## Anwendungstechniker (m/w)

**Ihr Profil:**

- Sie haben fundierte Kenntnisse in der Herstellung von Back- oder Süßwaren, eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Bäcker, Koch o. ä. sowie idealerweise ein abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie.
- Die Fähigkeit, ziel- und lösungsorientiert zu denken und zu handeln bringen Sie mit.
- Zudem haben Sie Spaß daran, im Team zu arbeiten und aktiv eigene Ideen einzubringen.
- Sie haben das gewisse Fingerspitzengefühl im Umgang mit Rohstoffen sowie eine Vorliebe für innovatives und kreatives Arbeiten.
- Sie zeichnen sich durch sehr gute schriftliche und mündliche Englischkenntnisse aus und sind bereit, im Rahmen der Projektbetreuung zu reisen.
- Ebenso besitzen Sie Erfahrung im Umgang mit unterschiedlicher Anwendungssoftware.

**Ihre Aufgaben:**

- In Einklang mit der Unternehmensstrategie setzen Sie Produktideen aus den Bereichen Neuprodukt- und Produktweiterentwicklung sowie Prozessoptimierung stofflich um.
- Sie begleiten Entwicklungsprojekte von der Prototypenphase im Anwendungstechnikum bis zur Serienreife in der Produktion.
- Ebenso erarbeiten Sie Rohstoff-, Rezeptur-, und Herstellparameter analog der Bakken-Qualitätspolitik.
- Die Produkt- und Testmuster nach festgelegten Rezepturen und Verfahren entwickeln und stellen Sie bereit.
- Zudem bringen Sie sich proaktiv in die Ideenfindung für das Produktportfolio der Zukunft der Marken Bakken und Leibniz mit ein.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann bewerben Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Entgeltvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins auf unserer Karriereseite [www.bakken.jobs](http://www.bakken.jobs).

Bakken – HR Hannover – Christin Müller  
[www.bakken.jobs](http://www.bakken.jobs)



**INSERENTEN-VERZEICHNIS**

Firma	Seite	Firma	Seite
Backaldrin .....	19	Heuft .....	47
Bakon .....	69	Ireks .....	59
Böcker .....	45	Kaak .....	76
Boyens .....	39	Kitzinger .....	53
Burford .....	8/9	Kolb Kälte .....	53
Capway .....	39	Komatec .....	43
CSB-System .....	3	Koenig, Graz .....	55
CSM .....	25	Koenig, Werl .....	10
DHW .....	63	Kwik Lok .....	23
Diosna .....	11	Miwe .....	37
Dübör .....	13	Opelka .....	45
Ecolab .....	51	Rademaker .....	65
Fox Logic .....	6+11	Siemens .....	5
Fritsch .....	31	Tate & Lyle .....	27
GHM/IBA .....	67	Technopool .....	75
Gilde .....	61	Tromp .....	41
Hanseloy .....	57	Unifine .....	15
Hartmann .....	35	Wiesheu .....	21
		WP .....	2

# Besichtigung bei Mercedes Benz

**+** Die Mitglieder der VDB Landesgruppe Rheinland besichtigten das Mercedes Benz Werk in Düsseldorf. Die Teilnehmer besuchten zuerst den Präsentationsraum, wo der 1. Transporter und ein Jubiläumstransporter bestaunt werden konnten. Danach präsentierte Georg Thomann den Teilnehmern Zahlen und Fakten aus der Geschichte des Unternehmens. Am Tag laufen in Düsseldorf 725 Sprinter-Transporter vom Band. Davon verbleiben nur 20 % in Deutschland. Der Rest wird quer über die Erdkugel geliefert. Der Bau eines Sprinters dauert 38,5 Stunden. Beim Rundgang konnten sich die VDB-Mitglieder die laufende Produktion anschauen. Sie staunten nicht schlecht, wie modern der Sprinter produziert wird. Die Firmenfläche beläuft sich auf 688.000 m<sup>2</sup>. Täglich bringen 280 Lkw Ware, 310 Lkw & 11 Bahnwaggons fahren täglich mit fertigen Sprintern vom Gelände. Mercedes Benz beschäftigt 52.000 Mitarbeiter, davon 7.000 in Düsseldorf. Nach der Werksführung

sahen die Teilnehmer noch einen als Bäckerei-Verkaufsfahrzeug umgebauten Sprinter von der Firma BSK Verkaufsmobile. Der Chef des Unternehmens, Dominik Bornhorst, erklärte die Vorteile des Verkaufsmobiles. +++

*Günther Bröckl*

## STELLENANGEBOT

**W**ir sind ein erfolgreiches Unternehmen der Food-Industrie. Als führender Anbieter innovativer Spezialprodukte und bevorzugter Partner namhafter Markenartikelhersteller sind wir weltweit im business to business-Bereich tätig. Wir expandieren und investieren regelmäßig in die Erweiterung unserer Produktionsanlagen.



### Für die Business Unit Bakery & More suchen wir einen Bäckermeister (m/w)

#### IHRE AUFGABEN:

- Entwicklung von Rezepturen und Erschließung neuer Anwendungsgebiete für unsere Produkte,
- Anwendungstechnische Beratung unserer Kunden weltweit,
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Produkte im Bereich unseres Sauerteigsortiments,
- Betreuung anwendungstechnischer Projekte,
- Vorbereitung, Durchführung und Dokumentation von Backtests,
- Marktbeobachtung.

#### IHR PROFIL:

- Sie haben Ihre Ausbildung als Bäckermeister sehr erfolgreich abgeschlossen,
- Sie verfügen über erste Berufserfahrung in vergleichbarer Position,
- Sie sprechen gutes Englisch und beherrschen die gängigen EDV-Anwenderprogramme.

Sie erwartet eine anspruchsvolle Aufgabe, die Initiative, Kreativität und Systematik erfordert. Sie verfolgen in einem kompetenten Team klare Ziele für ein erfolgreiches Unternehmen.

Am Standort Billerbeck, reizvoll vor den Toren Münsters gelegen, bieten wir unseren Mitarbeitern ein interessantes und herausforderndes Arbeitsumfeld.

**Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an die Personalabteilung.**

DR. OTTO SUWELACK Nachf. GmbH & Co. KG  
Josef-Suwelack-Str., 48727 Billerbeck  
Telefon 02543/72-0, [www.suwelack.de](http://www.suwelack.de)



© fzm

### Österreich: VDB spendet für Ausbildungsbäckerei in Indien

Der Vorstand der VDB-Landesgruppe Österreich überreichte während des Kolloquiums am 11. und 12. Juni 2012 in Schladming einen Scheck von 10.000 EUR an den Verein ZUKI – Zukunft für Kinder, Klosterneuburg. Mit dem Geld wird eine Ausbildungsbäckerei in Indien gebaut. Dort können dann Straßen- und Waisenkinder ausgebildet und die Heime mit Backwaren versorgt werden. Aus dem Erlös des Backwarenverkaufes sollen zudem Mittel für verschiedene Kinderheime generiert werden. Obfrau Claudia Stöckl nahm die Spende entgegen und freute sich, dass das Leben der Kinder durch den Neubau des Berufs-Ausbildungs-Centers nachhaltig verbessert wird. Weitere Infos unter: [www.zuki-zukunft-fuerkinder.at](http://www.zuki-zukunft-fuerkinder.at). +++



## **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](http://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](mailto: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.**