


**LANDESGRUPPE
PFALZ-SAAR**

Betriebsbesichtigung in Werner's Backstube

Zur Betriebsbesichtigung von Werner's Backstube traf sich die VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar in Mainz-Hechtsheim. Begrüßt wurden rund 50 Kollegen vom Inhaber, Manfred Werner, der persönlich allen Gästen seinen Betrieb und die Produktion vorstellte. Das Familienunternehmen Werner's Backstube wurde 1954 gegründet und ist vor 15 Jahren in die Produktionsräume ein Mainz-Hechtsheim umgezogen. Insgesamt stehen hier über 2.500 m² Büro- und Produktionsfläche zur Verfügung. Mit 29 Filialen, davon drei Sitzcafés, ist Werner's Backstube Marktführer in der Mainzer Region. Insgesamt sind 280 Mitarbeiter beschäftigt, davon in der Produktion 55 Bäcker und Bäckermeister.

Das Leitmotiv der Bäckerei „zu Werner geh' ich gerne“ begründet sich zum einen in der anspruchsvollen Philosophie des Unternehmens, die sich durch besondere Kundenfreundlichkeit und höchste Qualität der Backwaren auszeichnet. Zum anderen wird jedoch auch der Einklang von Mensch und Natur in Werner's Backstube sehr hoch bewertet. Als Vertragspartner von Bioland sind viele Grundregeln zu dem Thema schon obligatorisch, jedoch geht das Engagement von Manfred Werner noch weiter, so dass er schon den Umweltpreis der Stadt Mainz für bewussten Umgang mit Energie erhalten hat. Zusätzlich zu der eigentlichen Betriebsbesichtigung hatte Manfred Werner in Zusammenarbeit mit der Seewer Rondo GmbH & Co. aus Burbach noch eine praktische Vorführung der Feingebäcklinie „Jumbolino“ in seinen Produktionshallen vorbereitet. 

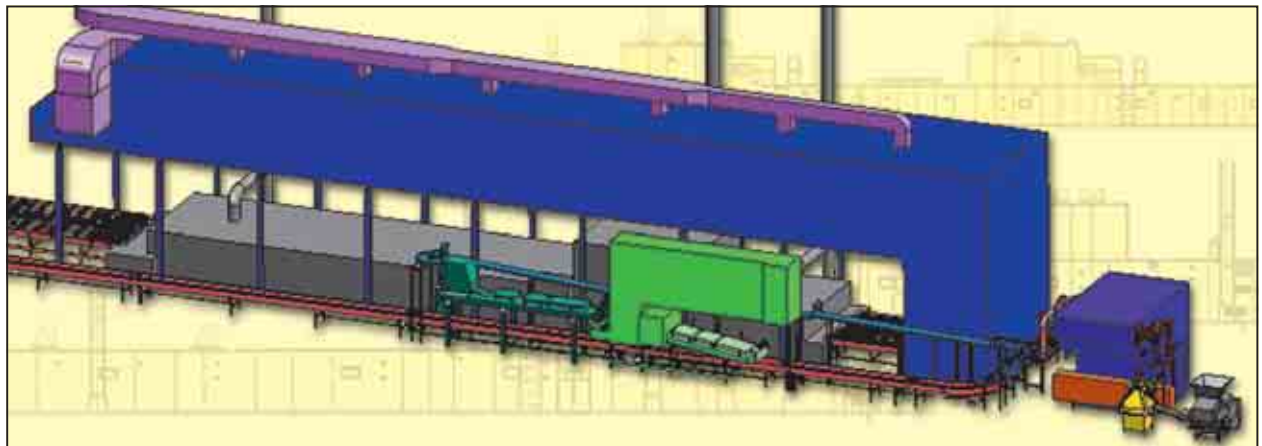


Inhaber Manfred Werner beim Rundgang durch die Produktionsräume



Fachgespräche bei der Vorführung der Feingebäcklinie „Jumbolino“

Anzeige



Innovative Lösungen ...

... ganz individuell.

IHR SPEZIALIST FÜR:

- ENGINEERING UND PLANUNG
- BROTRANLAGEN
- BAGUETTE-ANLAGEN
- SONDER-ANLAGEN FÜR CIABATTA, PIZZA
- TUNNELÖFEN
- SERVICE UND WARTUNG VON INDUSTRIELLEN BACKANLAGEN

G/BT-Anlagen sind so individuell wie Ihre Anforderungen.

Sie stellen uns die Aufgabe – wir lösen sie maßgeschneidert mit innovativen Ideen und bewährten Komponenten.

Für höchste Backwarenqualität. Fragen Sie an – wir haben immer ein offenes Ohr für Ihre Aufgaben und nennen Ihnen gerne Referenzen.

G/BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

G/BT GmbH Bäckerei Technologie · Gottlieb-Daimler-Str. 2 · D-78048 VS-Villingen · Tel. 0 77 21 / 9 97 63-50 · Fax -33 · www.gbtgmbh.de

Versuch: Backen mit STIR

Bringt das Backen mit der STIR-Technologie Vorteile? Diese Frage beantwortete die VDB-Landesgruppe Niedersachsen/Bremen zusammen mit Bäckermeister Harald Schön während eines Backversuchs.



Die VDB-Mitglieder vergleichen die Backergebnisse.



Links ein mit STIR gebackenes Ciabatta, rechts ein herkömmliches nach der selben Backzeit



Zwei gleiche Gebäcke nach identischer Backzeit: rechts das mit STIR-Technologie gebackene Brot

Knapp 50 Gäste besuchten die VDB-Veranstaltung der Landesgruppe Niedersachsen-Bremen. Bäckermeister und Unternehmensberater Harald Schön referierte zuerst über die theoretischen Hintergründe des STIR-Backens. STIR steht für Selektives Transformiertes Infrarot. Bei der Technologie wird durch eine spezielle keramische Beschichtung des Radiators im Innern der Backkammer das Verhältnis zwischen Infrarotstrahlung, die zu 20 – 40% vorhanden ist, und der Strahlungs-, Konvektions- und Kontaktwärmeübertragung umgekehrt. Da die Infrarotstrahlung in das Backgut eindringt und den Teig von innen nach außen erwärmt und nicht, wie sonst üblich, von außen nach innen, kann die Backzeit reduziert werden. „Die Strahlen dringen etwa 12 bis 15 mm in das Gebäck ein“, erklärte Schön. So erreicht der Teigling bereits nach 5 Minuten eine Kerntemperatur von 93 bis 95 °C. Er bleibt durch den Einsatz von STIR länger elastisch und das Volumen bzw. der Ofentrieb ist bei den Gebäcken ausgeprägter. Der Referent betonte, dass sich durch das Backen mit STIR nicht nur die Backzeit verkürze, sondern sich die Qualität der Backwaren verbessern könne. Bei Versuchen stellte der Bäckermeister fest, dass sich bei einem Roggenbrot mit 850 g die Backzeit um 17% reduziert. Bei Brioche konnte Schön die Backzeit durch den Einsatz von STIR um 67% verringern.

Die Technik lasse sich aber nicht für sämtliche Backwaren einsetzen, erklärte der Referent. So schirmen z.B. Formverbände, Bleche und Kästen für Toastbrot die Infrarotstrahlen ab bzw. reflektieren die Strahlen. Auch wirken sich die Strahlen negativ auf Laugengebäck aus. Die Backwaren erhalten eine

zähe, dünne Kruste. „Der Bäcker sollte sich bewusst sein, dass der Umgang mit der Technik neu gelernt und ausprobiert werden muss“, erklärte der Referent. Bevor es für den Backversuch in das Technikum ging, erklärte Schön den Versuchsaufbau. Verglichen wurden ein Ciabatta-Brot mit einer Teigeinlage von 350 g und ein Roggenmischbrot (70/30). Dabei stellte Schön die Backwaren einmal mit und einmal ohne STIR-Technologie her.

In der Praxis

Nach einer Backzeit von 5 Minuten konnten sich die Teilnehmer von der Wirkung von STIR überzeugen. Immer wieder holte Harald Schön Gebäcke aus dem Ofen und schnitt sie auf. Dabei konnten die VDB-Mitglieder deutlich erkennen, dass sich die Krume der Gebäcke deutlich schneller verfestigte und ausbildete, wenn die Backwaren mit STIR gebacken wurden. Die Backzeit verkürzte sich beim Ciabatta von 35 (konventionell gebacken) auf 26 Minuten. Beim Roggenmischbrot konnte die Backzeit um 17% verkürzt werden. Bei der anschließenden sensorischen Prüfung und der Diskussion stellten die Teilnehmer deutliche Unterschiede zwischen den Gebäcken fest. So zeigte das Ciabatta aus dem STIR-Ofen zwar ein etwas größeres Volumen, aber auch eine Blasenbildung besonders im Randbereich des Gebäcks. Dies kann leicht zum Abplatzen der Kruste führen. Auch das Porenbild wies Unterschiede auf. Das STIR-Gebäck neigte eher zur Bildung von Querporen. Vorteile ließen sich durch die Technik besonders bei der Herstellung von Halbgebackenen erzielen, so das Fazit der Besucher. ■

**LANDESGRUPPE
MECKLENBURG-VORPOMMERN**
**Innovative
Roggengebäcke**

Die Mitglieder der VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern haben sich einen Vortrag zum Thema „Roggengebäcke“ von Dipl.-Ing. Olaf Bauermann vom Institut für Getreideverarbeitung (IGV), Rehbrücke, angehört. Zunächst erläuterte Bauermann das Verbraucherverhalten. Laut dem Referenten liegt der Anteil von Roggen im Brotbereich bei ca. 50%, bei den Kleingebäcken bei 20% und bei Feingebäcken ist Roggen gar nicht zu verzeichnen. Er ging auf die traditionelle Herstellung von Roggenbackwaren ein, bevor er auf den Zusatz von Rogginello zu sprechen kam. Laut IGV ist Rogginello ein Zusatz, der den Einsatz von Sauerteig überflüssig macht. Am Ende des Vortrags konnten sich die Teilnehmer bei einer Verkostung von Rogginelloprodukten von der Qualität (Geschmack, Aussehen, Krumenelastizität, Frischhaltung) überzeugen. ● *Lutz Lütt*

Verdünnung der Teige mit Wasser sei beim Rezept auf genug Zutaten zu achten, sonst könne das Gebäck schnell fade und leer schmecken. Bei der Teigreifung solle man auf eine zu große Beschleunigung wie warme Teige, zuviel Hefe oder zu warme Garräume verzichten. Nur ein Teig mit langer Fermentation könne das gewünschte Aroma erreichen. Auch zuviel Volumen gehe zu Lasten des Brotaromas.

● *Christoph Harries*



Prof. Dr. Michael Brümmer

**LANDESGRUPPE
MECKLENBURG-VORPOMMERN**
**Besichtigung der
Bäckerei Peters**

Zu Beginn des Betriebsrundgangs erläuterte Bäckermeister Nils Peters den VDB-Mitgliedern die Geschichte des Unternehmens. Die Bäckerei Peters wurde 1964 in Saßnitz auf Rügen gegründet, zog 1989 im Zuge der Wiedervereinigung in das Gebäude der ehemaligen PGH

Anzeige

An AB Mauri Company



DIE ZUKUNFT DES BACKENS

Innovative Verfahren, schlanke Prozesse, schnelle Rezepturwechsel – das ist die Zukunft des Backens.

Moderne Großbäckereien vertrauen auf unsere flüssigen Backmittel auf Wasserbasis und unsere intelligenten Produkte.

Das hat uns zum Marktführer in Großbritannien gemacht.

Jetzt sind wir auch in Ihrem Land aktiv.

In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickeln wir maßgeschneiderte Konzepte für die automatisierte industrielle Fertigung aller Brot- und Brötchensorten. Nutzen auch Sie die Vorteile einer revolutionären Backtechnologie.

Interessiert? Rufen Sie uns an: +49 (0) 911 / 99 345 99

**BORN
TO
BAKE**
cereform



Die Besucher informierten sich in der Produktion über die Geschichte der Bäckerei Peters auf Rügen.

Backwaren und hat seither kräftig expandiert: Konditoreien, Cafés und Verkaufsstellen mit dem Signum „Peters“ findet man nicht nur im benachbarten Badeort Binz, sondern überall auf der Insel. Längst war die Produktion an die Grenzen der Belastbarkeit gelangt, als man sich zu einem Befreiungsschlag entschloss. Nils Peters entschied sich für einen Neubau rund fünf Kilometer außerhalb von Saßnitz – in unmittelbarer Nachbarschaft zum neuen Fährhafen Mukran. Im teils zweigeschossig genutzten, rund 26 x 60 m großen und rund 7 Meter hohen Riegel ist Platz für die Bäckerei, Verwaltung und für ein großzügiges Café. Das hölzerne Tragrost des allseitig weit austragenden Dachs liegt wie eine dünne Tischplatte auf schlanken Stahlrohrstützen. Vom Café hat man einen Panoramablick auf die Ostsee. **Lutz Lütt**

LANDESGRUPPE
PFALZ-SAAR

Sauerteig und Brotqualität

Sauerteig – Spiegelbild der Brotqualität? Das war die Frage, die Bäckermeister Martin Seiffert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, den VDB-Mitgliedern der LG Pfalz-Saar stellte. Sauerteig im Wandel der Zeit brachte den Referenten schnell zu der Frage, warum Sauerteige aus vielen Backstuben verschwunden sind. Die Sauerteigqualität hat großen Einfluss auf die Qualität der Pro-

dukte. Die Seiffertsche Dokumentation über Brotfehler und deren Ursprung in Zusammenhang mit Sauerteigqualität zeigte deutlich, wie viele Fehler hier zu vermeiden sind. Aus diesem Fachthema entwickelte sich eine sehr rege Diskussion über die Frage um die Qualität der Mitarbeiter, Ausbildung und Pflege der Beschäftigten durch den Betrieb und die Berufsschule. Zu diesem Thema soll demnächst eine Podiumsdiskussion veranstaltet werden.

Heinrich Ackermann

LANDESGRUPPE
RHEINLAND

Trends & Technologien für Naturgenuss

Jürgen Ellerkamp und Helmut Stollhofen aus dem Hause BIB-Ulmer Spatz, Bingen, haben einen Vortrag zum Thema „Trends & Technologien für puren Naturgenuss“ vor den Mitglieder der VDB-Landesgruppe Rheinland gehalten. Zu Beginn des Referates wurde das Konsumverhalten seitens der Endverbraucher beleuchtet. Dabei ist festzustellen, dass bewusste Ernährung bei den Verbrauchern hoch im Kurs steht. Auf diesen Trend habe BIB-Ulmer Spatz reagiert, erklärten die Referenten. Mit der Produktlinie „allesgute“ bieten die Binger die Möglichkeit, deklarationsfreundliche Backwaren herzustellen. Dieses Sortiment an Backmitteln gibt es sowohl mit konventionellen Rohstoffen als auch in Bio-Qualität, die letztend-

lich den Bäckereien ermöglicht, qualitativ hochwertige Bio-Backwaren nach der EG-Ökoverordnung anzubieten. Am Ende der Veranstaltung, bei der 50 Zuhörer die Thematik verfolgten, gab es eine Gebäckpräsentation mit Verkostungsmöglichkeit, die das Qualitätsniveau der allesgute-Produktlinie unterstreichen sollte.

Günther Bröck

Neue Erkenntnisse zur Wasseraufnahme

32 Teilnehmer der Landesgruppe Rheinland haben sich einen Vortrag von Dipl.-Ing. und Bäckermeister Martin Seiffert von der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, zum Thema „Neue Erkenntnisse zur Wasseraufnahme von Quell-, Brüh- und Aromastücken“ angehört. Schon in der Mitte des vorigen Jahrhunderts wurden von Fachleuten über die Vorteile von Quell- und Brühstücken geschrieben. Den Produkten waren hier allerdings teilweise noch andere Funktionen zugeordnet, z.B. die der spontanen Säuerung (Quellstück). Eine Abwandlung des Brühstücks war der Brandsauer, der aus aufgeweichtem Brot zur spontanen Säuerung bei Schrotbroten eingesetzt wurde. Sowohl Quellstück als auch Brühstück wurden mit einem Teil des Mehls (20 – 50%) gemacht. Derartige Brühstücke mit Roggenmehlen sind auch aus anderen europäischen Ländern bekannt wie Finnland, Schweden, Lettland. Selbst in Frankreich wurden in der Vergangenheit damit Roggenbrote herge-

stellt. Die Eigenschaften der Roggenmehle und Roggenschrote haben sich in den letzten zwei Jahrzehnten verändert: erhöhte Fallzahlen und Amylogrammtemperaturen im Verkleisterungsmaximum, geringere Volumenausbeuten aufgrund geringerer Lockerung, erklärte der Referent. Dies zeigt sich auch vielfach in den festgestellten Brotfehlern bei Brotprüfungen. Der Fehler „trockene Krume“ ist seit nahezu 10 Jahren konstant im Bereich 2 – 4%. Eine „geringe Lockerung“ wurde bei bis zu 9% der Brote festgestellt. Auch ein verstärkter Einsatz von Frischhaltemitteln scheint hier nicht wirklich Abhilfe geschaffen zu haben. Quellstücke und Brühstücke sind seit vielen Jahren in den Bäckereien gute Möglichkeiten, die Wasseraufnahme insbesondere von Schrotten im Roggenbereich zu beeinflussen und damit zu einer guten Gebäckqualität wesentlich beizutragen. Vielfach wird in der Praxis in diesem Bereich immer noch mit TA 200 (gleiche Schrot- und Wasseranteile) gearbeitet. Durch Erhöhung der Temperatur (Brühstück) lassen sich insbesondere bei groben Schrotten und ganzen Körnern die Wasseraufnahme deutlich steigern, so Seiffert. In ähnlicher Weise ist eine Steigerung der Wasseraufnahme durch Temperaturerhöhung bei manchen Ölsaaten festzustellen. Von großer Bedeutung bei Quellstücken ist für die Praxis vielfach im Sommer die Frage der mikrobiologischen Stabilität. Diese Spontansäuerung wurde untersucht und kann ganz wesentlich durch zwei Maßnahmen unterdrückt werden: erhöhte Salzzugabe (5%) zum Quellstück oder Kühlung auf 4 – 8 °C. Eine besonders gute Wasserbindung gelingt durch eine Temperaturerhöhung in den Bereich kurz unterhalb der Kochtemperatur. Dies hat vor vielen Jahren schon zu der Bezeichnung „Kochstück“ geführt. Ein Kochstück besonderer Art ist das Aromastück. Hierbei wird mittels besonderer Anlagentechnologie in Kombination mit einem natürlichen Starter nicht



Intensive Arbeit: Brotprüfer nehmen die eingesandten Laibe genau unter die Lupe und beurteilen sie nach verschiedenen Kriterien.



nur eine sehr gute Wasseraufnahme erzielt, sondern darüber hinaus werden aromawirksame Verbindungen gebildet, die dem Gebäck eine malzig-süße Note verleihen. **☛ Günther Bröckl**

Wege zur Schädlingsbekämpfung

Thomas Nachtigall von Nachtigall Hygiene-Technik, Solingen, hat bei der VDB-Landesgruppe Rheinland einen Vortrag zum Thema „Neue Wege der Schädlingsbekämpfung“ gehalten. Dabei ging er einerseits auf die gesetzlichen Vorgaben, andererseits auch auf Alternativmöglichkeiten innerhalb der Schädlingsbekämpfung ein. Eine Neuheit ist die Entwicklung eines Roboter-Prototyps, der zur Schabenbekämpfung in Zukunft eingesetzt werden kann. Er imitiert das Verhalten von Schaben und lockt diese so aus ihrem Versteck. **☛ Dieter Rips**

LANDESGRUPPE
WESTFALEN-LIPPE

Vortrag zur „Bio-Zertifizierung“

In Werne nahmen 14 Personen an einem Vortrag von Dieter Rips, Vizepräsident der VDB, zum Thema Bio-Zertifizierung teil. Nachdem der Vorsitzende der Landesgruppe Westfalen-Lippe, Gerald Fischer, die Teilnehmer begrüßt hatte, erklärte Rips einige Details zur aktuellen Bio-Marktsituation. Er führte aus, wie der Werdegang hin zum Biosiegel aussieht, begin-

nend mit einer Anmeldung im Landwirtschaftsministerium mit der Willenserklärung, Bioprodukte herstellen zu wollen. Mit der Zusendung eines Vertrags und gleichzeitiger Auskunft über Betriebsfakten – wie Größe, Lagerkapazitäten etc. – beginnt der organisatorische Teil. Die zu beachtenden Vorschriften sind eine getrennte Lagerung von konventioneller und Bio-Rohware sowie die getrennte Produktion. Des Weiteren sind die Kennzeichnung der Bio-Roh- und Bio-Backware innerhalb des Betriebs sowie Sonderkennzeichnungen der Lieferscheine usw. zu beachten. Zunächst findet dann eine Erstkontrolle durch eine Zertifizierungsstelle statt. Sollte die Zertifizierung nicht auf Anhieb gelingen, würden Nachbesserungsvorschläge gemacht, so der Referent weiter. Ist der Betrieb dann zertifiziert, fügen sich jährliche Kontrollen an. Für alle, die zukünftig auch Bio-Ware im eigenen Betrieb herstellen wollen, verwies Rips mehrmals auf die Internetseite www.biosiegel.de. **☛ Beate Pech**

LANDESGRUPPEN
RHEIN-MAIN UND PFALZ-SAAR

Brotprüfung bei BIB-Ulmer Spatz

Gemeinsam mit BIB-Ulmer Spatz, Bingen, haben die VDB-Landesgruppen Rhein-Main und Pfalz-Saar in Bingen die 43. Brotprüfung veranstaltet. Dabei wurden 85 Brote mit dem „Großen Preis“ ausgezeichnet. Damit hatten 11,7%

(gegenüber 10,7 in 2006) der eingereichten Proben die höchste Auszeichnung erhalten. Neben dem Prüfungsleiter Udo Sodenkamp, (langjähriger Fachlehrer an der staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin) und seinen Assistenten Bernhard Vetter (Brezelbäckerei Ditsch, Mainz) sowie Karl Pfalz (Glockenbrot, Frankfurt) haben 69 Brotprüfer geholfen, die 728 eingesendeten

Brote zu bewerten. Jeder Laib wurde im Labor von BIB-Ulmer Spatz auf seinen pH-Wert und Säuregrad untersucht. Mit einer durchschnittlichen Punktzahl von 4,54 wurde ein gutes Gesamtergebnis erzielt. Brotmuster, die sowohl positiv als auch negativ auffielen, wurden als Lehrbeispiele gesondert vorgestellt und die Beurteilungen gemeinsam mit dem Fachpublikum diskutiert. **☛**

Anzeige

GELEE-SPRÜHMASCHINEN

SAUBERE ARBEIT **boyens** backservice

Ideal zum sauberen Gelieren, Aprikotieren und Abglänzen. Für Klein- und Großbetriebe.

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0 · www.boyensbackservice.de

Forum-Nord



Besucher des Forum-Nord beurteilen die hergestellten Backwaren.

In Berlin feiert die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik am 15. Juni den Abschluss ihres 40. Studiengangs. Aus diesem Anlass laden die Landesgruppen Berlin/Brandenburg, Sachsen/Thüringen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen/Bremen und Hamburg/Schleswig-Holstein in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin zum 12. VDB-Forum Nord ein. Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser von der Technischen Universität Berlin übernimmt die Moderation der Veranstaltung. Oberstudienrat Axel Juretko von der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, gibt einen Überblick über die letzten 40 Jahre der Bäckereitechniker Ausbildung. Dipl.-Ing. Johann Berchtold von der Harry-Brot GmbH, Schenefeld, geht auf die Anforderungen der industriellen Bäckerei an die Techniker Ausbildung ein. Prof. Dr.-Ing. i.R. Hans-Albert Kurzhals von der Hochschule Bremerhaven führt in die Grundlagen des Kühlens und Tiefgefrierens von Backwaren ein. Dipl.-Ing. Reiner Kauf von der Heinen Freezing GmbH, Varel, referiert zum Thema „Entscheidungskriterien bei Investitionen im Bereich der Kühl- und Gefriersysteme für Praktiker aus dem Backwarenbereich“. Dipl. Kfm. Jörg Ungermann von Ungermann Systemkälte, Wetter, hat die Technologie MicroTec zum Thema. Mitglieder der VDB und des Fördervereins FBAB e.V. zahlen einen Kostenbeitrag von 30 €, Studenten zahlen nicht und alle anderen sind mit 70 € dabei. Die Anmeldung erfolgt durch die Zahlung der Tagungsgebühr auf das Konto der VDB e.V. 207 014 554 bei der Augusta-Bank/Raiffeisen-Volksbank Augsburg, BLZ 7209 0000, unter dem Stichwort „Forum Nord/Ost“.

Forum-Süd



Gut besucht war das Forum im Süden im vergangenen Jahr.

Das VDB Forum-Süd am 23. Juni 2007 steht unter dem Motto „Wie backen wir in Zukunft und mit welcher Ofentechnik?“ Dr. Martin Pittroff, Leiter Forschung bei der Miwe Michael Wenz GmbH, Arnstein, spricht über das „Zeitgemäße Backen mit unterschiedlichen Ofensystemen“. Andreas Torbecke, Marketing-Leiter bei der Wachtel GmbH & Co., Hilden, hält einen Vortrag über die „Energie heute und morgen, Backen mit Infrarot“. Dipl.-Ing. Dieter Knost, Geschäftsführer bei der Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl, referiert über das Thema „Großöfen: Heizgasumwälzung oder Thermoöl-Technik – ein Vergleich“. Karl Heinz Wiesheu, Geschäftsführer der Wiesheu GmbH, Affalterbach, und Dominik Scharf, Key Accounter bei Wiesheu, sprechen über „Die Inszenierung Ihrer Backwaren mit dem Dibas Power“. Prof. Dr. Jürgen Michael Brümmer erklärt die Bedeutung des Backprozesses zur Entwicklung des Brotaromas. Dipl.-Ing. Michael Kleinert, Hochschule Wädenswil, Schweiz, übernimmt die Moderation und Diskussionsleitung. Das Forum findet an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks – Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim, statt. Der Kostenbeitrag beträgt 20 € für VDB-Mitglieder und 35 € für Nicht-Mitglieder.

Anmeldungen bis zum 14. Juni erfolgen per Überweisung an die VDB-Bundesgeschäftsstelle, Delmenhorst, Stichwort „VDB Forum-Süd“ an die Augusta-Bank/Raiffeisen-VB Augsburg, Kontonummer 207 014 554, BLZ 7209 0000.

Weitere Informationen bei Ulrich Bernotat unter der Rufnummer 0178/5527753.

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

„einfach kernig!“

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate,
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de

Ihr Infodienst unter:
www.backwelt.de

@backwelt
Informationen von Profis für Profis

Aufwärtstrend

Eine positive Mitgliederentwicklung und der Start zweier neuer Landesgruppen in der Schweiz und Österreich geben der in Vereinigung der Backbranche umbenannten VDB neuen Auftrieb.

Die Gesamtvorstandssitzung der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. in Potsdam am 21. April stand ganz im Zeichen einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit. In Österreich und der Schweiz sind zur Zeit neue Landesgruppen in der Entstehungsphase. In Österreich haben bereits mehr als 30 Firmen und Einzelpersonen die Mitgliedschaft beantragt, die immerhin mehr als zwei Drittel des österreichischen Backwaren-Produktionsvolumens repräsentieren. Die offizielle Gründungsversammlung findet am 18. Juni in Rauris statt. Die zweite Jahresveranstaltung der österreichischen VDB wird die Mitglieder in der zweiten Jahreshälfte auf einer Studienreise nach Deutschland führen. Ähnlich erfolgreich sind die Gründer einer VDB-Landesgruppe in der Schweiz. Auch hier kündigten große Teile des Backgewerbes ihr Interesse an einer Mitgliedschaft an. Die offizielle Gründung wird Ende Mai vollzogen. Die erste Veranstaltung der Landesgruppe zum Thema Teigherstellung und Garen soll voraussichtlich am 2. und 3. September in der Hochschule Wädenswil stattfinden. Beide neuen Landesgruppen können aus juristischen Gründen zwar nicht als


offizielle Mitglieder der deutschen VDB auftreten, werden als eigenständige Zusammenschlüsse aber de facto eine enge Zusammenarbeit praktizieren.

In Würdigung dieser Zusammenarbeit hat die VDB sich grenzüberschreitend auf eine neue Interpretation des Namens Kürzels geeinigt. VDB wird künftig für „Vereinigung der Backbranche“ stehen, und das in Deutschland ebenso wie in Österreich und der Schweiz.

Die Mitgliederentwicklung der DB in der Bundesrepublik zeigte 2007 bislang mit einem Nettozuwachs von neun Mitgliedern positive Tendenzen. Dazu dürften auch die verstärkten Bemühungen um ein differenziertes Informationsangebot beigetragen haben. Parallel zu den Veranstaltungen der regionalen Landesgruppen und den bereits sehr gut besuchten Fachforen in Nord- und Süddeutschland fanden 2006 erstmals auch Fachtagungen für bestimmte Berufsgruppen statt. Insbesondere die Seminarreihe speziell für Betriebsleiter stieß auf große Resonanz und soll künftig ausgebaut werden.

Zur Unterstützung des Eberhard-Paech-Preises, der alle drei Jahre von der VDB für besondere Ver-

dienste um die Backbranche verliehen wird, so beschloss der Vorstand in Potsdam, soll ein „Förderkreis für gutes Brot“ gegründet werden. Die nächste Preisverleihung wird am 26. Ok-

tober dieses Jahres in Berlin stattfinden. Zum Anmeldeschluss lagen insgesamt 12 Bewerbungen vor, aus denen die Jury bis Ende Juni den Preisträger 2007 auswählen wird. 

Neuer Name, neues Logo



Mit der Gründung der beiden Landesgruppen Österreich und Schweiz wird die VDB ihren Namen ändern. Künftig steht das Kürzel VDB für „Vereinigung Der Backbranche“. Der umfassende Ansatz soll den Anspruch der VDB an sich selber dokumentieren, die ganze Branche in ihrem Facettenreichtum zu integrieren. Das modern gestaltete Kürzel erinnert in den Buchstaben D und B dabei in seiner abstrakten Form an eine Brezel, das V mit dem roten I-Tüpfelchen, das sich gleichermaßen in die Flaggen von Österreich und der Schweiz verwandeln lässt, soll Dynamik und eine positive Einstellung zur Branche signalisieren.



Anzeige



KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittenbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
Fon 0461 95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de