

Rendezvous in Berlin

AM LETZTEN FREITAG DES DIESJÄHRIGEN OKTOBERS TRAF SICH IN DEN RÄUMEN DER DEUTSCHEN PARLAMENTARISCHEN GESELLSCHAFT IN BERLIN, WAS IN DER BACKBRANCHE RANG UND NAMEN HAT, UM DER „VERLEIHUNG DES NOBELPREISES DER BACKBRANCHE“ AN FREDY HIESTAND UND STAN CAUVAIN BEIZUWOHNEN.



++ Bild 1



++ Bild 2



++ Bild 3



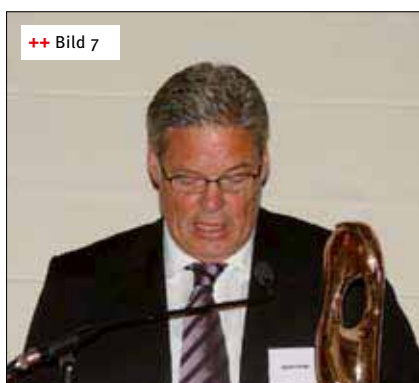
++ Bild 4



++ Bild 5



++ Bild 6



++ Bild 7



++ Bild 8



++ Bild 9

++ Bild 1+2+3

Ca. 200 geladene Persönlichkeiten der Backbranche besuchten die Eberhard Paech-Preis-Verleihung in den Räumen der Deutschen Parlamentarischen Gesellschaft in Berlin. Am 29. Oktober wurde während eines Festaktes zum 14. Mal der Eberhard Paech-Preis verliehen

++ Bild 4

Preisträger Stanley P. Cauvain

++ Bild 5

Der Schirmherr der Veranstaltung war Staatsminister Eckart von Klæden (MDB)

++ Bild 6

Günther Behringer, Präsident der Vereinigung der Backbranche e.V., begrüßte die Gäste

++ Bild 7+8

Der Unternehmer Heiner Kamps hielt die Laudatio auf Fredy Hiestand

++ Bild 9

Hartmut Grahn (links), Bernd Paech, Fredy Hiestand, Stanley P. Cauvain mit ihren Statuen

+ Der Eberhard Paech-Preis wird seit 1971 im dreijährigen Rhythmus an „Persönlichkeiten oder Personen-Gruppen verliehen, die sich besondere Verdienste um das Brot auf den Gebieten der Wissenschaft, Technologie, Qualitätsverbesserung, Brot-Marketing, aber auch in künstlerischen Genres erworben haben“, so der Wunsch des Stifters, des Berliner Bäckereiunternehmers Eberhard Paech. Bislang stammte die Schar der Ausgezeichneten bis auf eine Ausnahme aus Deutschland. In diesem Jahr wagte die Jury den Blick nach Europa und nominierte zwei sehr unterschiedliche Männer als Preisträger, die beide für ihr Lebenswerk geehrt wurden, den schweizerischen „Bäcker aus

Leidenschaft“ Fredy Hiestand und den Briten Stanley P. Cauvain, eine Koryphäe auf dem Gebiet der anwendungsbezogenen Getreide- und Backwarenforschung.

Doch bevor den Herren die Laudatio gehalten und der Preis überreicht wurde, gab es die Begrüßung durch Günther Behringer, Präsident der Vereinigung Backbranche, die heute die Eberhard Paech-Stiftung verwaltet und die Preisverleihung veranstaltet. Von ihm stammte auch die Beschreibung als „Nobelpreis der Backbranche“. Das europäische Backgewerbe verdanke den beiden Preisträgern Anregungen und Erkenntnisse, wie sich Probleme lösen lassen. Davon habe die Branche auch derzeit reichlich, so der Präsident, und erinnerte an die Debatten um Nachhaltigkeit, Ehrlichkeit gegenüber den Verbrauchern und um den Salzgehalt des Brotes. Das Grußwort der Bundesregierung überbrachte anschließend der Staatsminister bei der Bundeskanzlerin MDB Eckart von Klaeden, der Branche und Preisträgern Tradition, Qualität und Innovationsfähigkeit bescheinigte. Ähnlich äußerte sich auch der Gastredner der diesjährigen Veranstaltung, der Bundeskanzler a. D. der Republik Österreich Dr. Wolfgang Schüssel, der sich bei dieser Gelegenheit als bekennender Brotesser outete und in seinem Vortrag vornehmlich auf die wirtschaftliche und politische Situation in Europa einging. Die Rolle des Staates, so Schüssel, müsse auf den Prüfstand. Bürgerbeteiligung ja, aber dann müsse auch die Umsetzung schneller erfolgen.

Als Laudator für Fredy Hiestand trat dann Heiner Kamps ans Mikrofon und hob die entscheidenden Wesensmerkmale des Preisträgers hervor: Vielseitigkeit, Beharrlichkeit und Kompromisslosigkeit. Fredy Hiestand, so Kamps, habe sich trotz vieler Rückschläge und Probleme von niemandem seinen Traum stehlen lassen. Wie ein roter Faden ziehe sich der Wunsch nach absoluter Qualität durch das Lebenswerk des Schweizers, der gleichwohl immer wieder auch den Blick über den Tellerrand gewagt habe. Mit der „Erfindung des gegarten Tiefkühlteiglings“ habe er einen Meilenstein in der Europäischen Backwarenindustrie gesetzt.

In bemerkenswerter Offenheit schilderte der Preisträger in seiner Dankesrede, welchen Preis er über die Jahre für sein Engagement habe bezahlen müssen. Dass man ihn im von ihm selbst gegründeten Unternehmen erst an den Rand und dann aus dem Führungsgremium gedrängt habe, so Hiestand, habe ihn geschmerzt und den Mut sinken lassen. Doch schließlich seien die Visionen zurückgekommen und heute sei er mit dem kleineren, aber kompromisslos an der Qualität und am Ernährungswert der Backwaren orientierten Unternehmen, das er in Baden führt, glücklich und zufrieden. Das sichtlich bewegte Publikum dankte ihm Leistung und Ausführungen mit stehendem Applaus.

Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer vom Max Rubner Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold, hielt anschließend die Laudatio auf den Kollegen Stanley P. Cauvain.

Seit mehr als 50 Jahren arbeite dieser auf dem Gebiet der Getreideforschung, der Brot- und Backwarentechnologie, obwohl die Backbranche zunächst keineswegs sein Berufsziel gewesen sei. Mehr als 25 Jahre leitete Cauvain das international

renommierte Forschungsinstitut Flour Milling and Baking Research Association in Chorleywood, Großbritannien, und weitere zehn Jahre dessen Nachfolgeinstitut. Cauvain habe entscheidenden Anteil an der Entwicklung der Chorleywood-Knettechnologie gehabt und mit seinen mehr als 100 Veröffentlichungen zur Verbreiterung des bäckerischen Wissens in vielen Ländern dieser Erde beigetragen. Seit fünf Jahren betreibt er gemeinsam mit Linda Young Bake Tran, ein weltweit tätiges Forschungs- und Beratungsunternehmen mit Sitz in Großbritannien. Cauvain bedankte sich zunächst auf Deutsch für die Ehre, die ihm mit der Verleihung des Eberhard Paech-Preises zuteil geworden sei. In der anschließend in seiner Muttersprache gehaltenen Dankesrede ging er darauf ein, wie gerne er heute in, mit und für die Backbranche arbeite, sei diese doch nicht nur faszinierend, sondern auch eine Branche, die für ihn so etwas wie einen Familiencharakter habe und damit auch einen ganz besonderen, angenehmen Umgangstil. Er sei heute froh, Teil dieser Branche zu sein, auch wenn seine Lehrer ihm früher ins Zeugnis geschrieben hätten, dass er sich lieber einen anderen Beruf suchen solle, zum Wissenschaftler sei er nicht geboren. +++

ANZEIGE

bridssun
Lager- und Dosiersysteme
Rohstoffaufbereitung

Kleinkomponentenanlagen
Silo- und Mittelkomponentenanlagen
Tagessilos und Sackeinschüttungen
Waagen - Zielbehälter - Bandwaagen
Wasser- und Rohstoffkühlanlagen
Produktions- u. Raumabsaugsysteme
Rezeptcomputer und Steuerungstechnik
Automatisierung und Umbauten
(auch Fremdanlagen)

Tel. 05532 994214 www.bridssun.de
Fax 05532 994213 office@bridssun.de

DIOSNA Bäckerei Technik



Einer für alle Teige

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten. Der DIOSNA Spiralkneter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen.

Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.



BOKU

Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen

www.diosna.com



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.