

# Erfolgreiches VDB-Forum Ost

DIE VDB LUD ZUM 17. VDB-FORUM OST UND HOCHKARÄTIGE REFERENTEN INFORMIERTEN ÜBER DAS SPANNUNGSFELD ROHSTOFFE.



++ Bild 1

Über 110 Teilnehmer besuchten das VDB Forum

**+** Die VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg lud zum 17. VDB-Forum Ost nach Nuthetal ein. Am 30. und 31. August 2012 trafen sich rund 110 Gäste und Mitglieder, um sich über das Spannungsfeld Rohstoffe zu informieren. Dr. Dirk Hisserich, CSM Deutschland GmbH, Bingen, referierte am ersten Tag zum Thema Backmittel: „Mythen – Märchen – Mehrwert“. Am nächsten Tag hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, das IGV zu besichtigen. In der Ausbildungsbäckerei des IGV präsentierte CSM verschiedenste Backwaren und um 13 Uhr begann dann das 17. VDB-Forum Ost. Der Infotag Backwaren stand unter dem Motto: „Rohstoffe im Spannungsfeld von Technologie, Betriebswirtschaft und Markt“.

Die Moderation übernahm Prof. Friedrich Meuser. Den ersten Vortrag übernahm Rechtsanwalt Christof Crone (Der Backzutatenverband e.V., Berlin), um die Zuhörer über „Rohstoffe, Vormischungen, Fertigmischungen aus der Sicht der Gesetzgebung“ zu informieren. Anschließend sprach Prof. Dr. Bärbel Kniel (Biotask AG, Esslingen) über „Clean Label – Etikettenkosmetik oder neue Natürlichkeit“. Dann sprach Dr. Gerd Huschek (Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Bergholz-Rehbrücke) über Produktsicherheit und

moderne Analytik. Brennpunkte im Rohstoffbereich hieß das Thema von Michael Bruckner (Geschäftsführer Der Marken-Bäcker Ges.m.b.H, Tulln an der Donau, Österreich), und Prof. Dr. Meinolf Lindhauer (Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Standort Detmold) referierte über die moderne Brotgetreidequalität als Ergebnis der Züchtung und die Bedeutung für die Verarbeitung.

Zum Schluss informierte Dipl.-Ing. Volker Schneeweiß (Kampffmeyer Milling Group, Hamburg) über die Umsetzung aktueller Anforderungen an Getreideprodukte durch die Müllerei.

Während Hartmut Grahn, Vorsitzender der VDB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg, mit den einleitenden Worten die Begrüßung übernommen hatte, beendete Herbert Linster von der Staatlichen Fachschule Berlin die Veranstaltung nach über 5 Std. geballter Information.

Die Vorträge können auf der Internetseite der VDB Vereinigung der Backbranche e.V., der Techniker-Schule [www.lefa-berlin.de](http://www.lefa-berlin.de) und die Alfred Kühn Vorlesung auf der Internetseite der Berlin Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung nachgelesen und bezogen werden. +++



## **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.**