

12

Eberhard-Paech-Preis

Ein Allrounder, ein Teamworker und ein Mann, der sein ganzes Leben lang die Chancen, etwas zu lernen und zu entwickeln, als Glück empfunden hat. Mit Johann Berchtold, Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH aus Schenefeld, wird am 29. Oktober in Berlin einer der kreativen Köpfe der Branche mit dem Eberhard-Paech-Preis ausgezeichnet.

14

Des Kaisers neue Kleider

Die Barbarossa-Bäckerei aus Kaiserslautern machte einst Furore mit „Barbos Urbrot“, einem der ersten Markenbrote aus einem Filialbetrieb. Der spätere Marktkieker hat jetzt 11 Mio. € in die Hand genommen und sich eine neue Produktion gebaut.

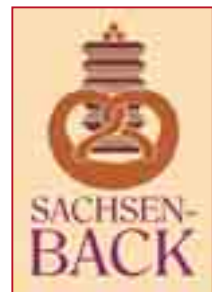


24

Pizza

Diese Scheibe ist ein Hit – und das weltweit. Die Pizza gewinnt im Außer-Haus-Markt weiterhin an

Bedeutung und die Variationsmöglichkeiten dieses „Bäckerei-nahen“ Snacks sind einfach gigantisch. Technik für vollautomatische Pizzalinien macht die Produktion rationell und rentabel.



36

Tor zum Osten

In Leipzig ist heute Sachsenback – das gilt zumindest vom 30. Oktober bis 1. November. Im iba-losen-Jahr 2004 hoffen Aussteller wie Besucher auf eine rundherum interessante Ausstellung. Gastland ist Europaneuling Polen.

44

Trendsetter in St. Pete

St. Petersburg ist nicht nur geographisch eine der westlichsten Städte Russlands. Auch der Backwarenmarkt orientiert sich an westlichen Maßstäben, ohne russische Traditionen zu vernachlässigen. Neuester Hit sind aus dem Teigband geschnittene Brötchen. Einer der profitiertesten Anbieter ist die Karaway AG.



54

Punktsieg für Leuconostoc

Einige Arten von Leuconostoc sp, ein heterofermentatives Milchsäurebakterium, sind sehr angenehme Zeitgenossen, zumindest für Bäcker und Brotliebhaber. Das einst im Panettone-Sauerteig gefundene Bakterium ist in der Lage, Dextrane herzustellen, und die verbessern nicht nur Teigstabilität und Gashaltvermögen, sondern auch das Aroma von Roggen- wie Weizenteigen.

47

Wider den großen Knall

Die Europäische Union ist in Backstuben vor allem mit ihren Richtlinien und Verordnungen präsent. Eine davon ist die Pflicht zur Umsetzung des Explosionsschutzdokuments. Deutschland hat diese Pflicht auf den 1. Januar 2006 vorgezogen. brot+backwaren sprach mit dem Silospezialisten Otto Engelmann darüber, wie gut die deutsche Backbranche darauf vorbereitet ist.



Porträt →

- Barbarossa:
- Des Kaisers neue Kleider 14

Messe →

- IBIE: Small is Beautiful 18/42
- Sachsenback: Tor zum Osten 36

Logistik →

- Warenverteilung: Wenn dann richtig 21

Pizza →

- Markt: Pizza universale 24
- Pizza germanica 30
- Kommentar:
- Der Fladen für den Laden 31
- make-up-lines: Schlüsselfertig 26
- Ofentechnik: Pizzaöfen
- eine Frage der Philosophie 32

Markt →

- St. Petersburg:
- Trendsetter in St. Pete 44
- Außer-Haus-Verzehr:
- Neue ZMP/CMA-Studie 63

Explosionsschutz →

- ATEX:
- Wider den großen Knall 47

Technik →

- Öfen:
- Schmaler Riese 52

Forschung + Entwicklung →

- Sauerteig:
- Punktsieg für Leuconostoc 54

Unternehmensführung →

- Krisenmanagement 60

VDB →

- Eberhard-Paech-Preis 12
- Sauerteigforum I:
- Forschungsergebnisse
- für Praktiker 66
- Berichte aus den Landesgruppen 67

Rubriken →

- Editorial 3
- Nachrichten 6 – 10
- Personalien 6/10
- Termine 20
- Stellenanzeigen 69 – 71
- Inserenten-Verzeichnis 71
- An- und Verkauf 71
- Statistik: Konzentration im LEH 74



MIWE macht das Bäckerleben einfacher: www.miwe.com

Thermoöltechnik: Sanfte Wärme für anhaltende Frische.

Hoher Durchsatz und optimale Produktqualität sind keine unvereinbaren Gegensätze mehr. Endlich können Sie exzellente Qualität und höchste Effizienz in Harmonie erleben. Die Zeit der Kompromisse ist endgültig vorbei: Mit den ausgereiften Thermoölsystemen von MIWE schaffen Sie sanfteste Wärme-



MIWE thermo-express

besseren Ofentrieb und eine hervorragende Krumenstruktur.

Sie profitieren von geringerem Feuchtigkeitsverlust und einer lang anhaltenden Frische. Sengende Hitze gehört der Vergangenheit an. Auch Ihre Energiekosten sinken deut-



MIWE thermo-static

lich, da Thermoöl als bislang effizientester Wärmeträger gilt. Und weil der Brenner nicht im Ofen integriert ist, sondern – wie bei einer Zentralheizung – überall untergebracht werden kann, sparen Sie obendrein noch kostbare Produktionsfläche. Denken Sie darüber nach.