

**35. Detmolder Studientage  
für Lehrerinnen und Lehrer an  
berufsbildenden Schulen**

**- online -**

**22. – 24. Februar 2021**

**Programm**

**Rahmenprogramm**

**Teilnehmerverzeichnis**

**Zusammenfassungen**

## Montag, 22. Februar 2021

- 14<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** mit Rückblick und Ausblick durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Ausbildung der AGF e.V., **Michael Wagner**, Nienburg
- 14<sup>30</sup> Uhr **Bastian Halecker**, Berlin  
Innovationsstrategien
- 15<sup>00</sup> Uhr **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht
- 15<sup>30</sup> Uhr **Julia Kastrup** (Münster), **Silvana Kröhn** (Berlin), **Anne Röhrig** (Berlin)  
**Michael Rothe** (Hamburg)  
Korn-Scout und NiB-Scout – zwei Projekte zu Nachhaltigkeit in der Ausbildung  
Teil 1
- Pause**
- 16<sup>30</sup> Uhr **Julia Kastrup** (Münster), **Silvana Kröhn** (Berlin), **Anne Röhrig** (Berlin)  
**Michael Rothe** (Hamburg)  
Korn-Scout und NiB-Scout – zwei Projekte zu Nachhaltigkeit in der Ausbildung  
Teil 2
- 17<sup>00</sup> Uhr **Alexander Huhn**, Hannover  
Food-Trends im neuen Jahrzehnt
- 17<sup>30</sup> Uhr **Franziska Brum**, Frankfurt  
Haus der Bäcker – Betriebsnachfolge erfolgreich gestalten
- 18<sup>00</sup> Uhr **Reinhold Sobotzick**, Düsseldorf  
UPDATE Snack Star Theke Nachwuchsförderung 2021

## Dienstag, 23. Februar 2021

- 14<sup>00</sup> Uhr **Elisabeth Scieurba**, Detmold  
Substitution von Zucker durch Kleie in Feinen Backwaren – Möglichkeiten und Grenzen
- 14<sup>30</sup> Uhr **Frank Schuhmann**, Stemwede  
Enzyme
- 15<sup>00</sup> Uhr **Julien Huen**, Bremerhaven  
Ursachenfindung für Produktfehler in Backwaren
- 15<sup>30</sup> Uhr **Sabrina Geißlitz**, Karlsruhe  
Alternative Methoden zur Bestimmung der Backqualität von Einkorn, Emmer und Dinkel

**Pause**

**Fortsetzung auf der vorletzten Seite**

# Rahmenprogramm

## Montag, 22. Februar 2021

Im Anschluss an den ersten Tagungstag werden wir die TeilnehmerInnen in sogenannte Breakout-Rooms „schieben“, um sich in Kleingruppen noch ein wenig austauschen zu können.

## Dienstag, 23. Februar 2021

Im Anschluss an den zweiten Tagungstag werden wir mit den dafür angemeldeten TeilnehmerInnen eine Online-Weinprobe **des Weinguts Hessert**, Horrweiler (Rheinhessen, [www.weingut-hessert.de](http://www.weingut-hessert.de)) durchführen.



# Teilnehmerverzeichnis

Stand 19.02.2021, 13.00 Uhr

Baustert, Ulrike	Andreas-Albert-Schule Frankenthal, Frankenthal
Becher, Jörg	Deutscher Konditorenbund, Berlin
Berghorn, Heike	Berufsbildende Schule Nienburg
Blust, Walter	Gewerbeschule Lörrach
Bräunig, Antje	BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit Chemnitz
Brinkhoff, Anina	Berufskolleg AHS Siegen
Brum, Franziska	Haus der Bäcker GmbH, Frankfurt
Colter, Frank	Berufsbildende Schulen Neustadt am Rübenberge
Diers, Beate	Elisabeth-Selbert-Schule Hameln
Döbler, Siegfried	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Mannheim
Eiche, Werner	Gewerbeschule Lörrach
Feindt, Thomas	Helene-Weber-Berufskolleg Paderborn
Fesel, Philipp, Dr.	Uniform GmbH & Co. KG, Werne
Furtner, Wolfgang	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Gadow, Martina	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule
Geißlitz, Sabrina, Dr.	Karlsruhe Institute of Technology (KIT), Karlsruhe
Götz, Steffen	Justus-von-Liebig-Schule, Mannheim
Gräber, Stefan, Dr.	Gewerbliche Schule im Hoppenlau, Stuttgart
Gust, Sarah	Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve, Geldern
Gustavus, Julia	Deutscher Konditorenbund, Berlin
Halecker, Bastian, Prof. Dr.	Nestim GmbH, Berlin
Holtz, Friedrich	Berufsbildende Schule I, Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern ttz Bremerhaven
Huen, Julien	Freund des Snacks e.V., Hannover
Huhn, Alexander	AGF e.V., Detmold
Huintjes, Norbert	BBS Papenburg
Hummerich, Katrin	FH Münster
Kastrup, Julia, Prof. Dr.	Handwerkskammer Lübeck / Berufsausbildungsstätte Travemünde
Knoop, Annett	EPIZ - Globales Lernen in Berlin
Kröhn, Silvana	Bühler AG, Uzwil (Schweiz)
Krüger, Thomas	Burgwedel
Künstler, Wilfried	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule
Letzner, Claudia	Förderverein d. Staatlichen Fachschule f. Lebensmitteltechnik (FBAB), Berlin
Linster, Herbert	Landessaatzuchtanstalt Hohenheim, Stuttgart
Longin, Friedrich, Dr.	Northern Food Tec GmbH, Bremerhaven
Lösche, Klaus, Prof. Dr.	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Meyer-Kretschmer, Alexander	AGF e.V., Detmold
Nagel, Louisa	Berufsbildende Schulen Oldenburg
Nelles, Katharina	Johannes-Gutenberg-Schule Heidelberg
Noffke, Kahtrin	Gisbert-von-Romberg-Berufskolleg, Dortmund
Oberherr, Nadine	Berufsschulzentrum am Westerberg in Osnabrück
Osterfeld, Sven	Berufskolleg AHS Siegen
Otterbach, Julia	Universität Oldenburg
Panschar, Meike	

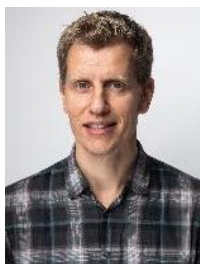
Papke, Ivonne	BBZ-Nok Rendsburg
Paschen, Florian	DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
Pfleger, Franz	AGF e.V., Detmold
Reisinger, Richeza	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Robben, Anja	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik-BS 03 - Hotelfachschule Hamburg
Röhrig, Anne	k.o.s. GmbH, Berlin
Rothe, Michael	BKV Nord e.V., Hannover
Schardt, Katrin	BSZ für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit Chemnitz
Schauerte, Bernd	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule
Schicker-Ehrl, Beate	BSZ ETW Annaberg-Buchholz
Scholle, Sabine	FH Münster
Schuhmacher, Tobias	AGF e.V., Detmold
Schuhmann, Frank	FEA enzyme application e.K., Stemwede
Schwichtenberg, Sandra	Berufskolleg AHS, Siegen
Sciurba, Elisabeth, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Sobtzick, Reinhold	Marken Partner-Agentur für Kommunikation GmbH, Düsseldorf
Steeger, Franz	Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve, Geldern
Steup, Otto	Eugen-Kaiser-Schule, Hanau
Stieberger, Uto	BSZ ETW Annaberg-Buchholz
Sießenbüttel, Jan	Albrecht Thaer Schule BBS3 Celle
Sträter, Petra	Gewerbliche Schule Im Hoppenlau, Stuttgart
Stuhlreyer, Uta	Emil-Fischer-Schule Berlin Reinickendorf
Vogt, Nils	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin
Wagner, Michael	Berufsbildende Schulen des Landkreises Nienburg/Weser, Nienburg
Wagner, Christina	BBS1 Mainz
Wulff, Katrin	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule
Zimmerli, Markus	Richemont Kompetenzzentrum, Luzern

# Zusammenfassungen

Nachstehend finden Sie eine Zusammenfassung der Vorträge der 35. Detmolder Studientage, soweit uns diese durch die einzelnen Referenten zur Verfügung gestellt wurde. Die ausführlichen Vorträge finden Sie, soweit durch die Referenten freigegeben, im geschützten Mitgliederbereich unserer Website [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de). Als Teilnehmer der Detmolder Studientage 2021 erhalten Sie Zugang zu diesen Vorträgen für die die Dauer eines Jahres (bis zu den nächsten Detmolder Studientagen).

**Bastian Halecker**, Berlin  
Innovationsstrategien

Innovationen sind eines der meist diskutierten Themen in Wirtschaft und Gesellschaft. Aber leider auch ein oft falsch verstandenes Thema und vor allem falsch praktiziertes. Welche relevanten Grundsätze es zu kennen gilt und wie sich das 1x1 relativ einfach erlernen lässt, wird in dieser Session vorgestellt und diskutiert.



***Prof. Dr. Bastian Halecker** ist Entrepreneur und Professor. Er arbeitet an der Schnittstelle zwischen etablierten Unternehmen und Startups. Neben seiner Rolle als Gründungspartner bei Hungry Ventures ist er als Business Angeln im Food Tech Bereich aktiv.*

**Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht

## 1. Neue Auswertung von Warmhaltetemperaturen des BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat neue Erkenntnisse für Warmhaltetemperaturen bei erhitzten Speisen erschlossen. Nach einer aktuellen Literaturrecherche und neuen mathematischen Simulationen hat es die empfohlene Mindesttemperatur auf 60 Grad Celsius abgesenkt. Diese Temperatur reicht aus, um eine Vermehrung der wichtigsten Keime in heißen Speisen zu verhindern. Allerdings müssen einschlägige DIN-Normen und Leitlinien diesen neuen Erkenntnissen noch angepasst werden.

## 2. Acrylamid

Im Mai 2020 hat die EU-Kommission ein Konsultationsverfahren zu Acrylamid initiiert. Der Verband Deutscher Großbäckereien hat dazu kommentiert, dass die gegenwärtigen Richtwerte zwar zum Teil niedrig sind (50 µg/kg bei Weizenbackwaren), jedoch besser als Grenzwerte geeignet sind die Situation zu adressieren. Hinsichtlich Spezialbackwaren wird betont, dass es für die in der Kommissionsempfehlung 2019/1888 genannten Produkte (u.a. Brötchen, Backwaren mit Zwiebeln, Kartoffeln etc.) aus unserer Sicht derzeit keine Richt- oder Grenzwerte gibt.

Insbesondere Kartoffelbrot, Zwiebelbrot und Oliven-Ciabatta entwickeln im Schnitt mehr Acrylamid als und andere Backwaren. Zwar sind es mengenmäßig Nischenprodukte die aber sehr wichtig für die Vielfalt des deutschen Backwarensortimentes sind. Daher hat sich der Verband Deutscher Großbäckereien dieser Kategorie in zwei Forschungsprojekten gewidmet: ein Projekt das beim IGV in Bergholz-Rehbrücke durchgeführt wurde untersuchte die Acrylamidbildung in Kartoffelbrot. Das zweite Projekt soll beim FEI als Wirtschaftsprojekt weitere Spezialprodukte untersuchen, Daten sammeln und neue Reduktionsmethoden erforschen.



Rechtsanwalt **Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut dort das Thema Lebensmittelrecht und den entsprechenden Fachausschuss des Verbandes. Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Technical Committee beim europäischen Brotverband AIBI in Brüssel und Obmann der GdCh-Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel auf Getreidebasis“ in Frankfurt

**Julia Kastrup** (Münster), **Silvana Kröhn** (Berlin), **Anne Röhrig** (Berlin)  
**Michael Rothe** (Hamburg)

Korn-Scout und NiB-Scout – zwei Projekte zu Nachhaltigkeit in der Ausbildung

Die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE) kann als Triebfeder für eine nachhaltige Wirtschaftsweise verstanden werden, denn ihr Ziel ist die Förderung von Kompetenzen, mit denen die Arbeits- und Lebenswelt nachhaltig gestaltet werden kann. Zur Umsetzung der BBNE fördert das Bundesinstitut für Berufsbildung aus Mitteln des BMBF Verbundprojekte im Modellversuchsschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung“. Die aktuelle Förderlinie zielt auf die Entwicklung von domänenspezifischen Nachhaltigkeitskompetenzen in Berufen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie. Zwei Projekte dieser Förderlinie – *Korn-Scout* und *NiB-Scout* – werden im Beitrag vorgestellt und es wird auch zum Ausprobieren bereits vorliegender Lehr-/Lernmaterialien eingeladen.

Das Projekt *Korn-Scout* nimmt die komplette Korn-Wertschöpfungskette der Korn-Handhabenden Berufe in den Blick mit einem Fokus auf die Förderung von Kommunikationskompetenz für Nachhaltigkeitsthemen, sowie generelle fachliche und überfachliche Kompetenzen, um in ihrem Berufsalltag nachhaltig handeln zu können. Das Projekt will hierbei helfen und angehende Müller\*innen, Mälzer\*innen, Brauer\*innen, Bäcker\*innen, Konditor\*innen und Fachkräfte für Lebensmitteltechnik so zu Change Agents machen, die einen Nachhaltigkeitswandel entlang der Korn-Wertschöpfungskette anstoßen.

Das Projekt *NiB-Scout* (Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk) zielt darauf ab, Nachhaltigkeit als berufsfachliches Thema in die Ausbildung von Bäcker\*innen zu integrieren. Hierzu wurde ein Kompetenzmodell entwickelt, auf dessen Grundlage ein methodisch-didaktisches Konzept erstellt wurde, wie Nachhaltigkeitsthemen integrativ aufgegriffen werden können. Entwickelt wurde dies bezogen auf die Inhalte der Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU) für alle drei Ausbildungsjahre. Und eigentlich ist es ganz einfach: Welche Themen werden in der ÜLU behandelt, wo können Nachhaltigkeitsaspekte gezielt aufgenommen werden und wie können Anlässe für eine praktische Umsetzung geschaffen werden? Zusammen mit Ausbilder\*innen der ADB Nord wurden ÜLU-Pläne ergänzt und praktisch erprobt. Begleitend wurde ein Qualifizierungskonzept für das Ausbildungspersonal von ÜLU-Stätten erarbeitet und umgesetzt. Mit der NiB-Scout App sind Lern- und Wissensinhalte für Auszubildende zugänglich. Sie orientiert sich an Gamification-Ansätzen und integriert neben Quizelementen Challenges, um auf Nachhaltigkeit orientiertes Handeln spielerisch umzusetzen.



**Julia Kastrup** ist seit 2015 Professorin am Institut für Berufliche Lehrerbildung der FH Münster für die Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Zu Ihrem Arbeitsschwerpunkt in Lehre und Forschung zählt die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung. Gemeinsam mit Kolleg\*innen der Universität Hamburg führt sie die Wissenschaftliche Begleitung der BIBB-Modellversuche der aktuellen Förderlinie „Entwicklung von domänenspezifischen Nachhaltigkeitskompetenzen in Berufen des Lebensmittelhandwerks/der Lebensmittelindustrie“ durch.





**Silvana Kröhn** hat Iranistik und Religionswissenschaft an der Freien Universität Berlin studiert. Sie ist seit 2007 im EPIZ – Zentrum für Globales Lernen tätig. Seit 2009 entwickelt sie dort im Arbeitsbereich „Globales Lernen für die berufliche Bildung“ Workshopkonzepte, Unterrichtsmaterialien und leitet Fortbildungen. Seit November 2020 ist sie zudem wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fachgebiet „Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft“ der TU Berlin im Verbundprojekt Korn-Scout.



**Anne Röhrig**, Dipl. Soziologin, ist Projektleiterin bei der k.o.s GmbH in Berlin mit den Arbeitsschwerpunkten Kompetenzentwicklung in Bildungsprozessen, Digitalisierung in Bildung und Beruf sowie Nachhaltigkeit als Bestandteil (beruflicher) Handlungskompetenz.



**Michael Rothe**, Geschäftsführer ADB Nord gGmbH, ist seit 12 Jahren in der Ausbildung im Bäckerhandwerk tätig und leitet die ADB Schulen in Hamburg und Hannover mit Schwerpunkten in der ÜLU, Meisterkursen, Seminaren sowie verschiedenen Projekten zur Nachwuchsgewinnung und Projekten zum Thema Nachhaltig im Lebensmittelhandwerk.

**Alexander Huhn**, Hannover  
Food-Trends im neuen Jahrzehnt

**FREUNDE DES  
SNACKS**

Die Ernährungsweisen und Wege des Essens unterliegen immer wieder sozialen Entwicklungen und aktuellen Strömungen in der Gesellschaft. Die Digitalisierung der letzten Jahre und die immer größere werdende vernetzte Kommunikation mit Menschen auf der ganzen Welt bringt viel neuen Input in unseren Ernährungsplan. Die Umweltschutzbewegungen der Jugend, die Corona Pandemie und Lebensmittelskandale bringen ebenfalls neue Denkweisen in die Gesellschaft, die sich dann auch in der Lebensmittelakzeptanz widerspiegeln.

### Fünf gesellschaftliche Entwicklungen, die aktuelle Food-Trends beeinflussen

#### **Corona Pandemie**



Die Ausbreitung des Corona Virus und die damit verbundenen Kontaktbeschränkungen, Schließung von Gastronomie, Reiseverzicht, vermehrte Arbeit im Home Office und fehlende Schulverpflegung haben unsere Essgewohnheiten stark verändert und werden diese auch weiterhin auf Jahre beeinflussen. Durch den Wegfall der Lunch Pausen mit Kollegen in Kantinen sind wir gezwungen, uns zuhause selbst um unser Mittagessen zu kümmern.

Kochen stand bei Vielen meist nur am Wochenende oder maximal noch zum Feierabend auf dem Programm. Während und nach Corona wird aber vermehrt auch wieder mittags gekocht, vor allem auch, um die Kinder während des Home Schoolings zu versorgen. Es darf dann dabei auch gerne schnell zugehen. Wenn man schon selbst den Löffel schwingen muss, dann bitte auch gesund und abwechslungsreich. Die Tatsache, sich jeden Tag mit der Frage zu befassen „was essen wir heute?“ wird sich so entwickeln, dass wir bewusster essen und uns mehr dafür



interessieren, was wir essen. Das zeigt sich auch zum Abendessen, das vor der Gastronomieschließung oft im Lieblingsrestaurant stattfand. Um dieses Gefühl von einem liebevoll eingedeckten Tisch mit Blumendeko und Kerzen nicht zu sehr zu vermissen, wird das „Dinner at home“ zelebriert. Bestellt wird beim Lieferservice des Restaurants, um auch „locals zu supporten“ und auch mal die Tischdecke aus dem Schrank geholt, die sonst vermeintlich zu viel Aufwand gemacht hat.

- ✓ Selbst kochen
- ✓ Zuhause essen statt Restaurantbesuche
- ✓ Bewusste Auseinandersetzung mit den Nahrungsmitteln
- ✓ „Support your local“
- ✓ Gerichte aus dem letzten Urlaub als Erinnerung nachkochen

## Digitalisierung



Die Welt wird immer digitaler und untereinander vernetzter. Etwa 3,5 Mrd. Smartphone-Nutzer sind weltweit ständig online und agieren untereinander in sozialen Netzwerken. Dort erfährt der Nutzer auch alles über Essen in anderen Ländern, neu entdeckte Lebensmittel und gehyptes Food vom anderen Ende der Welt. Dadurch fliegen Essgewohnheiten und Food-Trends in alle Ecken der Erde und werden dort von den Usern gesehen, probiert und weiterentwickelt. Ernährungsweisen bleiben nicht mehr regional begrenzt und nur bestimmten Gruppen vorbehalten. Menschen bekommen überall auf der Welt Lust auf Lebensmittel aus anderen Ländern und Kulturen und bauen diese neuen Geschmäcker in ihren täglichen Ernährungsplan mit ein. Kein Produkt bleibt mehr „geheim“, jeder möchte sich mit neuen und unbekanntem Lebensmitteln brüsten und sich im Social Media damit profilieren. Jeder will einer der ersten sein, der in seiner Bubble von dem neuen Geschmack erfahren hat und so diesen Trend maßgeblich verbreitet.

- ✓ Essen muss für Instagram tauglich sein
- ✓ Food-Entdeckungen werden in der ganzen Welt verbreitet
- ✓ Keine Scheu vor exotischen Geschmäckern

## Achtsamkeit



Selbstliebe, Self Care und ein achtsamer Umgang mit dem eigenen Körper ist schon lange nicht mehr nur Hipster und Yogis vorbehalten. Immer mehr Menschen leiden an Stresssymptomen und suchen nach neuen Wegen zur Entspannung. Maßgeblich verantwortlich für das eigene Wohlbefinden ist auch die Ernährung. So wollen immer mehr Menschen versuchen, sich bewusst und gesund(-heitsfördernd) zu ernähren. Es gilt, regelmäßig zu essen, statt immer nur Kleinigkeiten on the run. Das Trinken nimmt einen besonderen Stellenwert ein, denn klassische Softdrinks, die bisher für einen modernen Lifestyle standen, werden von individualisierten Getränken abgelöst. Achtsame Menschen mischen ihr Wasser mit natürlichen Fruchtstoffen, um zwar das Aroma, aber keinesfalls unnötig Kalorien oder Zucker zu sich zu nehmen. Infused Water wird zunehmend in allen Lebenslagen genossen. Auch der Verzicht auf Alkohol trägt zu einem bewussten Wohlfühl bei.

- ✓ Bestimmte Nahrungsmittel wählen, um Erkrankungen vorzubeugen
- ✓ Bewusstes und regelmäßiges Essen
- ✓ Vielfältiges Nahrungsmittelangebot
- ✓ Reduzierter Fleischverbrauch
- ✓ Clean Label Produkte

## Umweltschutz



Die junge Generation achtet stark auf den Schutz der Umwelt und zeigt damit auch den Älteren, was sie für die Zukunft der Welt fordert. Für viele „Fridays for Future“ Anhänger zählt dazu vor allem auch eine bewusste Ernährung mit gutem Gewissen und

einem möglichst CO2 freundlichen Fußabdruck. Der Verzicht auf fleischliche Produkte und dafür der vermehrte Verzehr von pflanzlichen Alternativen, aus der Region, biologisch angebaut und fernab von Massenproduktion, sind einige der wichtig-sten Merkmale, die zur Kaufentscheidung der Generation X, Y und Z zählen.

- ✓ Verzicht auf fleischliche Produkte und Reduzierung des Fleischkonsums
- ✓ Regional, biologisch und umweltfreundlich produziert
- ✓ Nachhaltige Lebensmittelproduktion
- ✓ Plastikfreier und verpackungsarmer Einkauf direkt beim Erzeuger
- ✓ Genussmittel aus entfernten Anbaugebieten, wie Kaffee, aus fairem Handel

## Pflanzenpower



Über ein Viertel der Deutschen ernährt sich flexitarisch und verzichtet dabei häufig auf Fleisch. Vielmehr werden die guten Inhaltsstoffe von Obst, Gemüse und anderen pflanzlichen Rohstoffquellen (wieder-)entdeckt. Exotisches Superfood wie Quinoa oder heimisches Superfood wie Dinkel erobern die Teller. Für viele Menschen ist es nicht mehr nötig, auf Rohstoffe tierischen Ursprungs zurückzugreifen, denn eine ausgewogene Ernährung auf Basis von Pflanzen bietet alle Nährstoffe, die gebraucht werden.

Diese Lebensweise kann sehr vielfältig sein und trägt so in hohem Umfang zur eigenen Food Diversity bei.

- ✓ Obst und Gemüse selbst anbauen
- ✓ Inhaltsstoffe der Pflanzen kennen und bewusst aufnehmen
- ✓ Lebensmittel selbst haltbar machen und nach alten Rezepten verwenden
- ✓ Abwechslungsreich kochen



**Alexander Huhn** (35) ist Geschäftsführer und Kopf des Vereins **FREUNDE DES SNACKS** e.V.. Er leitet das einzigartige Food-Netzwerk und bringt die kreativen Köpfe in den Backstuben des Landes zusammen. Gemeinsam mit Kooperationspartnern kämpft er für gesunde und innovative Snacks in Bäckereien und für eine moderne Marktplatzierung der Handwerksbäcker im Gastro-Sektor.

[www.freunde-des-snacks.de](http://www.freunde-des-snacks.de)

**Franziska Brum**, Frankfurt (in Vertretung für Rigbert Fischer)  
Haus der Bäcker – Betriebsnachfolge erfolgreich gestalten

Seit einigen Jahren stehen viele Inhaber mittelständischer Handwerksbetriebe vor der zunehmend wachsenden Herausforderung der geeigneten Nachfolge für das eigene Unternehmen. Traditionsreiche Bäckereibetriebe finden immer seltener einen Nachfolger innerhalb der eigenen Familie. Und auch die Nachfolgesuche außerhalb der Familie gestaltet sich häufig schwierig. Für viele Finanzinvestoren sind eine Vielzahl der Bäckereibetriebe zu klein. Für einen Nachfolger aus dem eigenen Betrieb jedoch häufig zu groß, um das Kapital für einen Erwerb der Bäckerei aufzubringen. Für Eigentümer eines Bäckereibetriebs hat eines bei der Nachfolgeregelung oberste Priorität: Die Übergabe an einen vertrauensvollen Nachfolger, der das Lebenswerk schätzt und in seiner Tradition fortführt. Das Haus der Bäcker wurde gegründet, um all jenen eine Perspektive zu bieten, die über keine geregelte Nachfolgelösung für ihr Lebenswerk verfügen. Dabei lösen wir die Nachfolgeproblematik, indem wir die Unternehmen zu 100% kaufen. Zahlreiche Handwerksbetriebe sind aufgrund diverser Gründe wie stetig steigendem Kostendruck, steigendem Wettbewerb durch Discounter oder auch fehlende Nachfolgelösungen in ihrer Existenz bedroht. In den vergangenen zehn Jahren ist die Zahl der Handwerksbäckereien in Deutschland um über 25% gesunken. Aufgrund sich verändernder Anforderungen und Herausforderungen in der Branche kommt nun eine weitere Gefährdung für die Existenz der bestehenden Betriebe hinzu, da sich nur wenig oder nicht mit

Digitalisierung auseinandergesetzt wird. Hierdurch ist die Weiterentwicklung jedes einzelnen Unternehmens, unter Wahrung der Identität und der individuellen Besonderheiten, wesentlich. Das Haus der Bäcker bereitet seine Betriebe systematisch auf die Anforderungen der Zukunft vor: technologischer und digitaler Fortschritt in Kombination mit traditionellem, charmantem Bäckerhandwerk. Prozessoptimierung, Digitalisierung, Marketing oder die Einführung modernster IT-Lösungen sind dabei nur einige Bereiche. Die Standardisierung von Hintergrundprozessen ermöglicht es den Betrieben, sich zu 100% auf die Kernkompetenzen einer Bäckerei zu konzentrieren und stellt demnach einen wesentlichen Vorteil einer Bäckerei-Gruppe dar. Größere Betriebseinheiten ermöglichen außerdem die Nutzung von Synergiepotenzialen, u.a. bei dem Einkauf von Rohstoffen und Software. Gleichermaßen bietet es den Bäckereien die Möglichkeit, sich untereinander auszutauschen und Know-how zwischen den Betrieben zu transferieren.

Zumeist wird die Bäckereibranche nicht mit der Thematik der Digitalisierung in Verbindung gebracht. Doch genau wie jede andere Branche, müssen sich auch Bäckereien dem zunehmenden Wandel hin zur Digitalisierung und Technologie stellen. Handwerk 4.0 ist ein Begriff, der sich in der Gesellschaft immer stärker durchsetzt. Angesichts der stetigen und schnellen Veränderungen ist es auch für Bäckereibetriebe unabdingbar, sich auf den digitalen und technologischen Fortschritt einzulassen, um langfristig erfolgreich zu sein und zu bleiben. Wir, als das Haus der Bäcker, stehen unseren Betrieben in diesem Wandel unterstützend zur Seite, um Arbeitsprozesse zu vereinfachen und zu optimieren, nachhaltiger zu handeln und zu wirtschaften oder auch Zettelwirtschaft zu vermeiden. Konkret bedeutet dies, dass wir in gemeinsamer Absprache mit den Bäckereien Systeme einführen, durch die eine Optimierung von Arbeitsabläufen erzielt wird. So digitalisieren wir zahlreiche Prozesse in Bereichen wie Personalmanagement, Dokumentenmanagement oder auch Buchhaltung. Unsere Betriebe organisieren sich über cloudbasierte Anwendungen, um unkompliziert und schnell auf Inhalte zugreifen zu können. Unsere Kassensysteme fungieren nicht nur als Kasse, sondern auch als Informationsquelle, so unter anderem als Datenbank für Allergene und Inhaltsstoffe. Digitale Zeiterfassungssysteme, Schichtplanungssysteme oder auch Recruiting-Software erleichtern der Verwaltung die tägliche Arbeit maßgeblich. Wir sehen die Zukunft in der Digitalisierung, weswegen wir mit unseren Bäckereien den Schritt in die Zukunft wagen und uns zusätzlich, neben klassischen Verkaufsstätten, mit alternativen Vertriebswegen wie Webshops oder digitalen Vorbestellungen beschäftigen. Seit Oktober 2020 ist das Haus der Bäcker ein klimaneutrales Unternehmen. Aus diesem Grund sind auch intelligente Maschinen ein zentrales Thema. Mithilfe intelligenter Maschinen lassen sich große Mengen Energie einsparen, woraus ein niedrigerer Ausstoß von CO<sub>2</sub>-Emissionen resultiert. Seit Ende 2020 sind wir Teil eines Pilotprojekts – ein Projekt, das eine höhere Energieeffizienz für Betriebe anstrebt. Allzu häufig wird die Bedeutung von Technologie und Digitalisierung in der Branche unterschätzt. Langfristig wird dieser Wandel alle Branchen erfassen, wodurch es schon jetzt von Bedeutung ist, sich mit der Thematik auseinanderzusetzen und sich auf die Herausforderungen der Zukunft vorzubereiten, um ein langfristiges Bestehen des Kulturguts Handwerksbäckereien zu garantieren.



**Dr. Rigbert Fischer**, Gründer und Geschäftsführer vom Haus der Bäcker sowie den Unternehmen der blueworld.group

*Dr. Rigbert Fischer ist Diplom-Wirtschaftsingenieur und hat an der Technischen Universität Darmstadt im Bereich des Ingenieurwesens promoviert. Bereits während seines Studiums begann er seine Karriere als Geschäftsführer und Inhaber der Fischer-Gruppe. Nach erfolgreicher Skalierung des Unternehmens verkaufte er seine Anteile und gründete die blueworld.group, wo er als Investor, Gründer und Manager für verschiedene Unternehmen tätig ist. Rigbert Fischer und sein Team stehen für Offenheit, Innovation, ein tief verankertes unternehmerisches Denken und eine pragmatische Hands-on-Mentalität.*

*„Unternehmer zu sein, bedeutet für mich deutlich mehr als nur wirtschaftlichen Interessen nachzugehen. Es geht um die wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung, die wir als Gestalter tragen. Mit unseren Entscheidungen beeinflussen wir nicht nur die wirtschaftliche Entwicklung unserer Unternehmen, sondern stellen auch die Weichen für die Entwicklung*



*unserer Gesellschaft und Umwelt. Mit dem Haus der Bäcker und der blueworld.group verfolgen mein Team und ich das Ziel, erfolgreiches wirtschaftliches Handeln und Nachhaltigkeit in steten Einklang zu bringen. Wir freuen uns auf den Austausch mit Gleichgesinnten, die die Welt nicht nur konsumieren, sondern auch gestalten wollen.“*

**Franziska Brum** leitet das Haus der Bäcker fachbereichsübergreifend.

**Reinhold Sobtzick**, Düsseldorf

UPDATE Snack Star Theke Nachwuchsförderung 2021

**In 2021 geht der SNACK STAR® THEKE DES JAHRES Nachwuchsförderwettbewerb für das Bäckerhandwerk in die angekündigte Verlängerung: Das Motto „Snack Legenden“ bleibt unverändert, das Kompetenz-Team hinter dem Wettbewerb bleibt unverändert, die umfassenden Schulungsmaterialien – rund um das Snack-Angebot, deren Präsentation in der Bäckereitheke, Mitnahmeverpackungen, Wirtschaftlichkeitsberechnung sowie Verkaufsförderung – wurden auf den aktuellen Stand gebracht. Das neue, spannende Siegerevent für die drei Finalteams findet im Oktober / November dieses Jahres statt.**

Teilnehmen können Nachwuchskräfte aus dem Bäckerhandwerk (Filial- und Berufsschulteams) von bis zu 4 Personen. Mindestens 2 davon müssen Bäcker- / Fachverkäufer- / Konditor-Auszubildende sein. Gerade für den Nachwuchs im Bäckereihandwerk ist das Thema „Snacking“ heute wichtiger denn je, denn mehr als 20 % des Umsatzes wird in Bäckereien mit Snacks gemacht. Um erfolgreich zu sein und sich von der Konkurrenz abzuheben, braucht es Kreativität, handwerkliches Können, Teamwork und ein ganzheitliches Verständnis. Hier kommt der HOMANN SNACK STAR® THEKE DES JAHRES Nachwuchswettbewerb für das Bäckerhandwerk ins Spiel. Die Nachwuchskräfte können sich bei der Erstellung ihres Snack-Thekenkonzeptes kreativ austoben, zeigen was wirklich in ihnen steckt und sich damit auch in ihrer privaten Community oder ihrem Betrieb profilieren. Neben dem Initiator HOMANN Foodservice und dem Medienpartner „Back Journal“ (INGER Verlag), wird das Kompetenz-Team hinter dem etablierten Wettbewerb weiterhin durch AICHINGER – Spezialist für Ladeneinrichtungen, ADDIPOS Kassensysteme und BUNZL Verpackungen verstärkt. Diese geballte Fachkompetenz ist auch die Quelle für **das neue, erweiterte Schulungsmaterial, das Ausbilden und Berufsfachschullehrern kostenlos für die Umsetzung des Wettbewerbs und Gestaltung des Unterrichts zur Verfügung steht.** Das als offene PowerPoint angelegte Material umfasst die 5 Bereiche, die auch als Bewertungskriterien für die Siegerauswahl gelten: 1. Theken- & Snackartikel-Konzept, 2. Snack-Präsentation & Mitnahme-Verpackung, 3. Idee & Name der Snack-Theke, 4. Kalkulation & Wirtschaftlichkeit sowie 5. Der Wettbewerb mit allen Details. Das Material steht ab Ende Februar 2021 online unter [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de) zum Download zur Verfügung. Berufsfachschullehrer und Ausbilder erhalten den passwortgeschützten Zugang und können das Material nutzen, nach ihren Vorstellungen neu zusammenstellen oder auch mit Kollegen teilen. Das benötigte Passwort lautet „SnackStar2021“. Das Motto „Snack Legenden – Klassiker neu interpretiert“ bleibt auch in der Verlängerung bestehen. Alle Teilnehmer können selbst entscheiden, ob sie ihre eigene „Snack Legende“ (in verschiedenen Variationen) in den Mittelpunkt ihres Thekenkonzeptes stellen oder eine „Legenden-Theke“ mit unterschiedlichen, neuinterpretierten Klassikern konzipieren. **Einsendeschluss ist der 23.07.2021.** Ein Online-Voting für alle Beteiligten und ihre Unterstützer ist für Ende August geplant. Das Finale findet im Oktober / November 2021 statt. **Neben den Bewerbungsbögen und Produktmustern von HOMANN für die Snack-Zubereitung gibt es für Berufsfachschulen auch weiterhin das kostenlose Paket mit nachhaltigen Verpackungsmaterialien von BUNZL, den Schulungsgutschein für eine ADDIPOS Bäckerkasse sowie Lizenzen zur Demonstration eines ADDIPOS Kassensystems für Bäckerei-Fachgeschäfte. Zudem bekommen die drei Finalteams die Möglichkeit, ihre eigene Theke zusammen mit den Auszubildenden von AICHINGER zu entwickeln und dann auch herzustellen – kostenlos! Nach dem Wettbewerbsfinale kann die Theke von den Berufsfachschulen oder der Ausbildungsbetriebe weiter genutzt werden.**

Detaillierte Informationen zum Wettbewerb, eine hilfreiche Checkliste für die Bewerbung, das umfangreiche Schulungsmaterial inkl. hilfreicher Kalkulationstipps von ADDIPOS, Do's & Don'ts sowie Informationen zu nachhaltigen Verpackungen von BUNZL, den kostenlosen HOMANN

Foodservice Warenkorb und die Möglichkeit der Online-Bewerbung finden Interessierte unter [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de).

Auskünfte erteilen bei der MARKENPARTNER GmbH Reinhold Sobotzick, Vanessa Meurers, Colin Sobotzick und Jasmin Sanchez, E-Mail: [snackstar@markenpartner.com](mailto:snackstar@markenpartner.com), Telefon: 0203 – 73 82 15 0.

Anregungen, Inspirationen, Tipps & Tricks sowie alles rund um den Wettbewerb finden Interessierte auch auf den

Social-Media-Kanälen:

Facebook.de/ThekedesJahres

Instagram.com/snackstar\_theke



### **Reinhold Sobotzick**

*Geschäftsführender Gesellschafter der Markenpartner GmbH*

*Mit meiner Agentur berate ich Markenartikler, Handwerk und Systemgastronomen in allen Bereichen der Foodservice Kommunikation und setze diese von der Ideenfindung bis zur Veröffentlichung ganzheitlich um. Das gilt für Print-, Video- und Internet-Lösungen. Zu unseren Kernkompetenzen gehört die Entwicklung und Umsetzung neuer Produkt-, Vermarktungs- und Schulungskonzepte, Positionierung, Corporate-, Packungs- und Web-Design. Wir sind in Düsseldorf zuhause, 12 Leute und*

*Ausbildungsbetrieb. Mehr Details unter [www.markenpartner.com](http://www.markenpartner.com).*

### **Elisabeth Sciorba, Detmold**

Substitution von Zucker durch Kleie in Feinen Backwaren – Möglichkeiten und Grenzen

In Feinen Backwaren wird Zucker (Saccharose) nicht nur eingesetzt, um die Süße zu erzeugen. Vielmehr ist Saccharose auch unter technologischen Aspekten ein wichtiger Bestandteil der Rezepturen, da dieser Rohstoff Einfluss auf die Charakteristik der verschiedenen Gebäcke hat. Saccharose ist ein Massegeber in Teigen und Massen und bindet aufgrund seiner Hygroskopie Wasser. Dies führt zu einem Anstieg der Verkleisterungstemperatur der Stärke und zu einem Anstieg der Denaturierungstemperatur der Proteine. Porenbild und Textur der Gebäcke erhalten dadurch ihre charakteristischen Eigenschaften. Saccharose hat ebenfalls Einfluss auf die während des Backvorgangs stattfindende Maillard-Reaktion und damit auf die Bräunung der Gebäcke. Schließlich beeinflusst Saccharose die Haltbarkeit der Gebäcke.

Es sollte jedoch nicht außer Acht gelassen werden, dass ein zu hoher Konsum von sogenanntem freiem Zucker mit verantwortlich ist für Zivilisationskrankheiten (Übergewicht/Adipositas mit Folgen, Karies). Daher ist es von Interesse, den Saccharosegehalt auch in Feinen Backwaren zu reduzieren. Hierfür stehen unterschiedliche Substanzklassen zur Verfügung. Verbreitet ist die Verwendung von Fruktosesirup sowie Saftkonzentraten wie Agavendicksaft. Diese haben allerdings einen ebenso hohen Brennwert wie Saccharose und stehen im Verdacht, die nichtalkoholische Fettleber zu fördern. In zahlreichen Studien wurden Ansätze entwickelt, in denen statt Saccharose eine Kombination aus Zuckeraustauschstoffen (bulk sweetener) und Süßungsmitteln eingesetzt wurden. Die Qualität dieser Produkte ist unter Umständen beeinträchtigt.

Nur wenige Untersuchungen haben sich mit der Verwendung von Pflanzenfasern oder Kleie als Substitutionsrohstoff für Saccharose befasst. Festgestellt wurden Viskositätsveränderungen der Teige/Massen, ein geringeres Gebäckvolumen bzw. eine veränderte Bruchfestigkeit sowie Farbveränderungen von Kruste und Krume.

Eine von der WHO geförderte Studie kam zu dem Ergebnis, dass bereits eine geringe Verminderung der Aufnahme von freien Zuckern langfristig positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Bevölkerung hat. In dem hier vorgestellten Projekt ist daher untersucht worden, wie sich eine partielle Substitution von Saccharose durch verschiedene Kleien auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften auswirkt.

Als Modellgebäck wurden Sandkuchen nach einem standardisierten Verfahren hergestellt. Die Menge an Saccharose wurde um 10%, 20% und 30% reduziert und durch Kleien von Weizen und Durum, jeweils mit unterschiedlichen Mühlen vermahlen, ersetzt. Die Kleien wiesen verschiedene Partikelgrößenverteilungen und unterschiedliche Wasserbindungsvermögen auf.

Da eine Erhöhung der Viskosität der Massen zu erwarten war, wurde eine zweite Versuchsreihe durchgeführt, in der die Schüttwassermenge individuell auf die jeweilige verwendete Kleie in den Gebäcken angepasst worden ist. Jeder Backversuch wurde zweifach durchgeführt.

Untersucht wurden die Dichte der Masse, das Fließverhalten, die Konsistenz der Masse, die Volumenausbeute des Gebäcks, die Textur der Krume sowie Veränderungen der Farbe von Kruste und Krume mittels  $L^*a^*b^*$ -Farbwertmessungen. Weiterhin wurden alle Gebäcke durch ein dreiköpfiges geschultes Sensorikpanel hinsichtlich Form/Aussehen, Bräunung, Krumenfarbe, Porung, Geruch, Geschmack und Textur beurteilt.

Die Ergebnisse werden in der Präsentation vorgestellt. Zusammenfassend können folgende Schlüsse gezogen werden: Durumkleie zeigte im Vergleich zu Weizenkleie häufig einen geringeren Einfluss auf die jeweiligen Messgrößen. Besonders deutlich waren die Unterschiede in der Krumenfarbe. Bei der sensorischen Beurteilung schnitten die Gebäcke mit Durumkleie besser ab als die entsprechenden Gebäcke mit Weizenkleie. Die Anpassung des Schüttwassers an die jeweilige Rezeptur hatte keinen positiven Einfluss auf die Qualität der Gebäcke. Eine Substitution von bis zu 20% der verwendeten Menge an Saccharose durch Durumkleie ist möglich.

Auf der Basis dieser Ergebnisse sind weitere Optimierungsversuche unter Verwendung von Durumkleie in Arbeit.



***Dr. Elisabeth Scieurba**, Studium und Promotion an der Universität Bielefeld (Fakultät für Chemie), seit 2008 Tätigkeit am Max Rubner-Institut mit unterschiedlichen Aufgaben, seit 2014 wissenschaftliche Leitung der Arbeitsgruppe Lebensmittel aus Getreide.*

### **Frank Schuhmann**, Stemwede Enzyme

Seit den 70er Jahren werden verschiedene Emulgatoren in der Backwarenherstellung eingesetzt. Durch deren Einsatz sind erst diverse Verfahren möglich geworden, wie z.B. die Gärverzögerung oder das „all-in-one“ Verfahren bei Biskuitmassen. In den letzten Jahren verlangt allerdings der Markt weniger Rohstoffe die „E-Nr.“ behaftete oder chemisch hergestellt wurden. In der Überschrift wird ein Problem recht deutlich. Aufgrund der langen und unverständlichen Deklaration wollen immer mehr Endverbraucher keine Emulgatoren mehr in ihren Lebensmitteln. Ebenso hat die Lebensmittelindustrie versäumt dem Endverbraucher klar zu machen, was eigentlich E-Nr. sind.

Der erste Teil der Präsentation kümmert sich um die Gründe des Einsatzes von Emulgatoren bei der Herstellung von hefegelockerten Backwaren. Dabei wird auf die Eigenschaften und Funktionsweisen des Diacetylweinsäureester's (DATEM) eingegangen.

DATEM wird hauptsächlich in Kleinebackwaren eingesetzt und hier ist Deutschland unübertroffen in der Produktvielfalt und den Herstellungsvarianten.

Der zweite Teil stellt Enzyme aus den Bereichen Xylanase, Phospholipasen und Oxidasen vor. Die backtechnologische Wirkungsweise der einzelnen Enzyme und des DATEM's werden einander gegenübergestellt.

Der Dritte Teil kümmert sich um die anwendungstechnischen Bereiche und nimmt den Hauptteil des Vortrages ein.

Folgende Backprozesse werden dargestellt:

- Gärverzögerung Schnittbrötchen
- Herstellung von halbgebackenen Brötchen und Baguette auf Großanlagen

- Siedegebäcke mit kleinem Ausflug zum Natriumstearoyl-2-lactylat.
- Laminierte Tiefkühlteiglinge wie Croissants.

Effekte und Wirkungsweise der Enzyme im Vergleich zum DATEM werden veranschaulicht.

Die Themen Lebensmittelrecht und Deklaration werden nur am Rande erwähnt und können bei Interesse im Internet, z.B. bei der EFSA, nachgelesen werden.



**Frank Schuhmann**, echter Lipper und auch in Lippe Bäcker gelernt und Lebensmitteltechnologie studiert. Gründer der Firma FEA enzyme application e.K, mit der Passion für gutes Brot. Langjährige Erfahrung in der Backmittel- und Enzymentwicklung bei internationalen Großkonzernen wie DuPont, AB enzymes und csm Bakery Solutions.

### **Julien Huen, Dennis Fehner und Imke Matullat**, Bremerhaven Ursachenfindung für Produktfehler in Backwaren

Trotz umfassender Qualitätsmanagement-Maßnahmen kommt es in Backbetrieben immer wieder vor, dass unerwartete Produktfehler in den Gebäcken auftreten. Auch Produkte mit jahrelanger erfolgreicher Produktionshistorie können davon betroffen sein.

Die Identifikation und die Behebung der Ursache(n) ist in manchen Fällen schwierig, da die Endproduktqualität sowohl rohwaren- als auch prozesseitig von einer Vielzahl von Einflussgrößen abhängt, die auch miteinander in Wechselwirkung stehen können.

Das ttz Bremerhaven wird bei solchen Fragestellungen regelmäßig von Unternehmen zu Rate gezogen und hat in den letzten Jahren einen wertvollen Erfahrungsschatz bei der Behebung von Produktfehlern aufgebaut.

Im Webinar werden eine systematische Vorgehensweise zur Problemanalyse sowie praktische Möglichkeiten zur Ursachenidentifikation vorgestellt.

Dabei wird das Thema von den drei Referenten anhand des Beispiels ‚Lochbildung in Brot/Brötchen‘ sukzessiv unter den Aspekten der Analytik, der Prozesstechnik und der Sensorik beleuchtet.

Das Webinar richtet sich nicht nur an Backbetriebe, sondern an alle Akteure der Wertschöpfungskette wie Saatzüchter, Müllereibetriebe, Hersteller von Hilfsstoffen und Anlagenbauer, da sie alle die Qualität der Endprodukte maßgeblich beeinflussen.



*Dr. Julien Huen, Dennis Fehner und Imke Matullat leiten am ttz Bremerhaven die Kompetenzfelder Analytik, Lebensmitteltechnologie und Sensorik.*

**Julien Huen** studierte Lebensmittelwissenschaft und -technologie an der Universität Dijon und promovierte an der Universität Bonn. Vor seiner Tätigkeit am ttz Bremerhaven war er Process Development Engineer bei CSM Bakery Solutions in Delmenhorst und Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung in Stuttgart.



**Dennis Fehner** hat Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven studiert. Als gelernter Bäcker arbeitete er vor seinem Studium in Betrieben der handwerklichen und industriellen Herstellung von Backwaren. Durch diese Stationen erlangte er einen sehr guten Einblick in prozessspezifische Fragestellungen, womit er Probleme einer täglichen Produktion realistisch einschätzen und effizient lösen kann.

**Imke Matullat** studierte Ökotrophologie an der Universität Kiel und ist seit 2006 am ttz Bremerhaven tätig. Die Schwerpunkte ihrer Arbeit sind die Lebensmittelsensorik und Konsumentenforschung. In sensorischen Untersuchungen mit geschulten Prüfern und/oder mit Verbrauchern untersucht sie im Detail den Produktkern, um Aussagen darüber machen zu können wie ein Produkt in den sensorischen Eigenschaften ausgeprägt ist und wie diese Ausprägungen vom Konsumenten wahrgenommen werden.

### **Sabrina Geißlitz, Karlsruhe**

Alternative Methoden zur Bestimmung der Backqualität von Einkorn, Emmer und Dinkel

Die Backqualität von Weizen wird vor allem durch das Speicherprotein Gluten, das sich aus den Gliadinen und Gluteninen zusammensetzt, beeinflusst. Wichtig für eine gute Backqualität ist jedoch nicht nur ein hoher Glutengehalt, sondern viel mehr die Glutenzusammensetzung. Im Gegensatz zu der sehr guten Backqualität von Weizen haben die alten Weizenarten Einkorn, Emmer und Dinkel deutlich schlechtere Backeigenschaften. Schlechtere Backqualität, geringere Erträge (37 – 62 % weniger als Weizen) und ungünstigere agronomische Eigenschaften (z. B. Lagerneigung) sind Gründe für den geringeren Anbau der alten Weizenarten. Dennoch steigt die Nachfrage nach den alten Arten, da Verbraucher gesundheitliche und sensorische Vorteile mit diesen verbinden. Das Ziel der Studie war, schnelle und einfache Methoden zur Vorhersage der Backqualität von Weizen auf Dinkel, Emmer und Einkorn zu erweitern.

Die Backqualität kann entweder durch Backversuche direkt bestimmt oder durch analytische Methoden indirekt vorhergesagt werden. Als erste Alternative kann die Aggregationsfähigkeit des Glutens mittels des GlutoPeak Tests (GPT) bestimmt werden. Als zweite Möglichkeit eignet sich die Extraktion der Gliadine und Glutenine anhand der modifizierten Osborne-Fraktionierung mit anschließender Quantifizierung mittels HPLC oder Photometrie.

Die Backqualität wurde von je acht Sorten Weizen, Dinkel, Emmer und Einkorn, die am gleichen Standort in Deutschland angebaut wurden, mittels Backversuchen im 10 g-Maßstab bestimmt. Anschließend wurde die Aggregationsfähigkeit mittels des GPT charakterisiert und die Glutenzusammensetzung mittels HPLC analysiert.

Korrelationsanalysen zeigten, dass die GPT-Parameter, ausgedrückt als Aggregationszeit und maximales Drehmoment zur Vorhersage der Backqualität von Weizen, Dinkel, Emmer und Einkorn geeignet waren. Insbesondere die Vorhersage des Brotvolumens ist mit dem GPT schnell und einfach möglich. Eine Dreifachbestimmung mit dem GPT dauert ca. 30 min. Im Vergleich dazu müssen bei Backversuchen zunächst die Wasseraufnahme (Zeitbedarf mindestens 20 min) bestimmt und anschließend drei Brote gebacken werden, was mit Abkühlen ca. drei Stunden in Anspruch nimmt.

Weiterhin zeigte sich, dass der Gehalt an Gluteninen und das Verhältnis zwischen Gliadinen und Gluteninen zur Vorhersage der Backqualität herangezogen werden können. Jedoch werden für die Analyse ein HPLC-System benötigt und es muss mit relativ langen Analysenzeiten gerechnet werden. Daher wurde als schnellere und einfachere Alternative der für Weizen etablierte photometrische Bradford-Assay auf Dinkel, Emmer und Einkorn erweitert. Die deutlich schnellere Analysenzeit der Gliadin- und Gluteninextrakte mittels Photometrie ermöglichte es, das Probensortiment zu vergrößern. So wurde in einer Studie die Glutenzusammensetzung von je 15 Sorten Weizen, Dinkel, Emmer und Einkorn, die an vier Standorten in Deutschland angebaut wurden, untersucht.

Die Bestimmung der Glutenzusammensetzung zeigte, dass sich die Weizenarten sowohl im Glutengehalt als auch in der Glutenzusammensetzung unterschieden. Weizen enthielt im Vergleich zu Dinkel, Emmer und Einkorn am wenigsten Gluten. Jedoch war das Verhältnis zwischen Gliadinen und Gluteninen in den alten Weizenarten deutlich höher als im modernen Weizen. Dies ist für die Backqualität besonders von Bedeutung, da die Gliadine und Glutenine unterschiedliche Effekte haben. Ein zu hoher Gliadin- und zu niedrigerer Gluteningehalt führen zu sehr weichen Teigen und niedrigen Brotvolumina. Die Ergebnisse dieser Studie können dazu

beitragen, die Anzahl der lizenzierten Sorten der alten Weizenarten mit verbesserter Backqualität zu erhöhen und neue, innovative Produkte aus den alten Weizenarten herzustellen.

Zusammenfassend ist der GPT vor allem für getreideverarbeitende Betriebe zur einfachen Vorhersage und Kontrolle der Backqualität von Dinkel, Emmer und Einkorn mit relativ geringem instrumentellen und zeitlichen Aufwand geeignet. Die Bestimmung der Glutenzusammensetzung mittels HPLC und/oder Photometrie ist dagegen vor allem dann die Methode der Wahl, wenn über die Vorhersage der Backqualität hinaus genaue Informationen über den Gliadin- und Gluteningehalt zur Aufklärung weiterer Forschungsfragen, wie beispielsweise dem Einfluss von Anbaubedingungen, gewünscht sind.



**Dr. Sabrina Geißlitz** studierte Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München (TUM) und promovierte dort bei Prof. Dr. Peter Köhler zu *Proteinen in alten Weizenarten (Einkorn, Emmer und Dinkel)*. Ihre Doktorarbeit wurde 2020 mit dem Wissenschaftlichen Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V. ausgezeichnet. Von 2015 bis 2019 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TUM in Freising. Seit 2020 forscht sie in der Abteilung für Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) bei Prof. Dr. Katharina Scherf zu Getreideproteinen.

## **Philipp Fesel, Werne** Faszination Hefe

Backhefe, oder wissenschaftlich *Saccharomyces cerevisiae*, ist ein Lebewesen, und zwar ein sehr kleines: Der einzellige Pilz misst gerade einmal einen Durchmesser von fünf bis zehn Mikrometern.

Trotz ihrer einzigartigen Eigenschaften ist Backhefe in ihrer Anwendung gar nicht besonders anspruchsvoll: Ist es ihr zu kalt, dann ruht sie einfach. Bekommt die Backhefe dagegen ein wenig Zucker, hält man sie warm und wartet ein wenig, so wird sie aktiv, der Stoffwechsel wird schneller, es bilden sich hefetyrische Aromastoffe und der Teig „geht“. Im Laufe der letzten 200 Jahre haben sich die wissenschaftlichen Erkenntnisse und damit auch die biotechnologischen Verfahren zur Herstellung von Backhefe stetig weiterentwickelt. Backhefe ist heutzutage ein modernes Hochleistungsprodukt und erfüllt damit ein umfangreiches Anforderungsspektrum: Sie garantiert vom Haushalt bis zur Großbäckerei eine optimale Gebäckqualität durch gleichmäßige Triebkraft, hervorragende Haltbarkeit und höchste Reinheit. Zudem verleiht sie Backwaren das charakteristische, wohlschmeckende Aroma eines Hefengebäckes. Backhefe darf mit Fug und Recht als ein wertvolles Lebensmittel bezeichnet werden, denn sie enthält u.a. Vitamine des B-Komplexes, hochwertiges Eiweiß sowie Mineralstoffe und Spurenelemente. Trotz aller Optimierungen ist Backhefe ein natürliches, wertvolles und traditionelles Lebensmittel geblieben und darf in keinem Haushalt, in keiner handwerklichen Backstube und in keiner industriellen Großbäckerei fehlen.

Doch was macht eine gute Hefe aus? Welche Hefe passt zu welcher Anwendung? Ist Flüssighefe genauso triebkraftstark wie Pressehefe? - Diese Fragen und mehr beantwortet Ihnen das Online-Seminar „Faszination Hefe“. Sie erfahren spannende Fakten über das Wunderwerk Hefezelle und was für eine natürliche Teigfermentation wichtig ist. Erhalten Sie Einblicke in die nachhaltige Kultivierung einer reinen Hefe und Hintergrundwissen über die Triebkrafteigenschaften bei den Anforderungen verschiedener Teige. Wertvolle Tipps im Umgang mit dem natürlichsten Triebmittel für Ihre Praxis runden das Seminar ab.



**Dr. Philipp Fesel** ist Produktmanager Fermentation bei UNIFERM. Nach dem Studium der Biotechnologie und molekularen Mikrobiologie in Senftenberg, Barcelona und Marburg folgte die Promotion an der Universität zu Köln. Im Anschluss war Philipp Fesel als Projektleiter in der angewandten Forschung mit dem Schwerpunkt Hygienetechnologie tätig. Seit 2019 ist Philipp Fesel bei UNIFERM als Produktmanager für den Bereich Fermentation zuständig.

**Thomas Krüger**, Uzwil (CH)

Hülsenfrüchte, die vergessene Proteinquelle - welcher Mehrwert kann generiert werden?

Mit dem Aufkommen von Fragen zur Nachhaltigkeit und Gesundheit von tierischen Lebensmitteln, haben sich Hülsenfrüchte in den letzten Jahren erfolgreich als pflanzlicher Proteinlieferant platziert. Hülsenfrüchte sind nichtmehr ein „Arme-Leute-Essen“ - sie entsprechen modernen Konsumentenwünschen für Regionalität, gesunden Nährwerten und minimaler Umweltbelastung.

Zurzeit werden aus Hülsenfrüchten auch vermehrt Zutaten für proteinreiche Fleisch- und Milchalternativen gewonnen. Die Beliebtheit dieser Produkte zeigt, dass das „Nischen“-Image nicht mehr lange haften wird. Wachstum ist nämlich nicht nur im Markt für den traditionellen Hülsenfrüchte-Verzehr (+ 4% jährlich) zu sehen, sondern auch im Markt für Zutaten aus Hülsenfrüchten (+10% jährlich).

Mit Bezug auf die wichtigsten Sorten und auf gewinnbringende Lösungen für Produzenten, wird in diesem Vortrag erklärt, wie die Prozesskette von Hülsenfrüchten aussehen kann.



**Thomas Krüger**, Müllereitechniker, geboren 1972 in Österreich. Er ist Absolvent der Fachschule für Getreidewirtschaft, Wels und Müllerei und der Schweizer Müllereifachschule, St. Gallen. Seit 1996 lebt und arbeitet er in Bereich der Müllerei in der Schweiz. Als Dozent der Schweizer Müllereifachschule war er für den Bereich Maschinenkunde und Diagrammkunde von 2009 bis 2018 tätig. Seit 2018 ist er nun bei der Bühler AG, Uzwil im der Business-Unit Spezial Grains und Pulses, für den technischen Bereich im Business-Segment Pulses & Local Grains (Spezialmüllerei) zuständig.

**Friedrich Longin**, Hohenheim

Dinkel, Emmer, Einkorn - viel im Gespräch, aber was steckt dahinter?

Dinkel erfreut sich in und außerhalb Deutschlands immer größerer Beliebtheit. So wird Dinkel nicht nur auf knapp 100.000ha in Deutschland angebaut, sondern immer mehr auch in anderen europäischen Ländern sowie den USA und Australien, Tendenz immer noch steigend. Bei Emmer und Einkorn ist dies noch nicht der Fall, hier gehen grobe Schätzungen von ca. 5.000ha Anbau in Deutschland aus. Aber beide Arten sind immer mehr im Gespräch insbesondere bei kleineren und mittleren Landwirten, Müllern und Bäckern, für die diese Arten eine interessante Nische darstellen, um sich vom Mainstream abzusetzen.

Dinkel, Emmer und Einkorn gehören zur großen Weizenfamilie, wobei Familie hier größer gefasst ist als im klassischen Sinne. Dinkel und Weizen sind noch relativ eng verwandt, man kann sich das vielleicht so vorstellen wie ein Mensch (Weizen) und der Neanderthaler (Dinkel). Emmer stellt dahingegen vielleicht einen Gorilla dar und Einkorn einen Uraffen. Beim Weizen erntet man direkt Körner mit dem Mähdrescher auf dem Feld, bei Dinkel, Emmer und Einkorn sogenannte Vesen, das sind die Körner fest umhüllt mit den Hüllspelzen. Erst in einem weiteren Arbeitsschritt in der Mühle, dem sog. Gerbgang, können diese Körner freigelegt werden - mehr Arbeit aber gleichzeitig auch ein natürlicher Schutz gegenüber Schadstoffen aus der Luft.

Im Vergleich zu Weizen hat Dinkel ca. 90%, Emmer 60% und Einkorn 40% Ertrag pro Hektar. Zudem werden vor allem Emmer und Einkorn sehr lang, der Landwirt muss also sehr auf die Standfestigkeit achten. Umgekehrt wird bei diesen Arten dann auch weniger Dünger eingesetzt und so können diese Arten auch gut in Wasserschutzgebieten angebaut werden.

In der Verarbeitung verhalten sich die Arten etwas anders als Weizen. Dies liegt an einer anderen Zusammensetzung des Glutens. Dinkel, Emmer und Einkorn haben zwar mehr Gluten als Weizen, dafür aber auch mehr Gliadine als Glutenine und dies führt in der Tendenz zu fließenderen Teigen als Weizen. Der Bäcker kann darauf aber mit Handwerklichem Können reagieren und absolute Premiumprodukte schaffen. Aber eines ist klar anhand dieser Aufzählung, diese Produkte müssen etwas teurer sein als klassische Weizenprodukte.

Warum dann überhaupt diese Arten nutzen? Zum einen steigert dies die Vielfalt im Feld und auf unserem Teller. Auch kann weniger gedüngt werden und regionale Wertschöpfungsketten vor allem für kleinere Betriebe geschaffen werden. Und insbesondere Einkorn überzeugt mit einer Vielzahl positiver Inhaltsstoffe, so hat er 4fach so viel Mineralstoffe wie Weizen und einen hohen Luteingehalt, der die Produkte attraktiv gelb färbt. Und geschmackliche Vielfalt bringen alle drei Arten auf den Tisch.



**Prof. Dr. Friedrich Longin** hat an der Universität Hohenheim Agrarbiologie mit der Vertiefung auf Biotechnologie und Pflanzenzüchtung studiert. Er promovierte in einem deutsch-chinesischen Graduiertenkolleg der Universität Hohenheim und der China Agricultural University in Peking über optimierte Zuchtverfahren bei Mais. Nach einer kurzen Post-Doc und Elternzeit war Friedrich Longin Maiszüchter für Limagrain Europe in Frankreich und Spanien. Seit 2010 leitet er die Geschicke der Arbeitsgruppe Weizen an der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim. 2016 habilitierte er für das Fach Pflanzenzüchtung an der Universität Hohenheim und bekam 2019 den Titel "außerplanmäßiger Professor" verliehen. Er hält Vorlesungen auch an der Universität Montpellier und der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim und engagiert sich ehrenamtlich in einigen Fachgremien.

### **Richeza Reisinger, Berlin**

Hafer: Die Alleskörner- 10 Jahre Kommunikation und Perspektiven für den Haferanbau in Deutschland

*Hafer Die Alleskörner* ist eine Gemeinschaftsinitiative mehrerer deutscher Schälmühlen im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V. Sie hat das Ziel, Image und Wissen über die gesundheitsfördernden Wirkungen des Hafers bei relevanten Zielgruppen, wie Ernährungsberatern, Medien sowie Verbrauchern, zu festigen.

Das Nährstoffprofil des Hafers ist besonders: komplexe Kohlenhydrate, biologisch hochwertiges Protein mit essenziellen Aminosäuren, ungesättigte Fettsäuren, wichtige Ballaststoffe, darunter das lösliche Hafer-Beta-Glucan, sowie zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Alle diese Inhaltsstoffe wirken auf vielfältige Weise im Stoffwechsel und haben unterschiedliche gesundheitsfördernde Effekte. Insbesondere das haferspezifische Beta-Glucan steht im Fokus und ist inzwischen in seinen Wirkungen auf Herz-Kreislauf-System und Magen-Darm-Trakt gut erforscht.

### **Themen- und Aktions-Highlights**

Lebensmittel aus Hafer sind für zahlreiche Verbrauchergruppen geeignet, daher ist das Spektrum an Themen und Aktionen rund um dieses Getreide äußerst vielfältig und wurde seit dem Start der Initiative Ende 2008 kontinuierlich weiterentwickelt.

Nachdem in den ersten Jahren eine thematische Basis für die Kampagne geschaffen und die Kinder- und Sporternährung eingehender behandelt wurde, stand von 2011 bis 2013 der Einsatz der diätetischen Intervention *Hafertage bei Diabetes mellitus Typ 2* im Vordergrund. Diese Therapie gewinnt in der Fachwelt zunehmend praxisrelevante Bedeutung. Mit der EU-weiten Zulassung von *nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben*, der sogenannten *Health Claims*, zur Senkung und Aufrechterhaltung des Cholesterinspiegels durch das Hafer-Beta-Glucan im Jahr 2012 begann eine intensive Befassung mit den Ballaststoffen im Hafer und ihren verschiedenartigen Wirkungen.

In den Jahren 2014 bis 2016 war die Ernährungsbildung ein Schwerpunktthema. Zwei Lernposter für die Primarstufe, begleitende Informationen für Lehrkräfte sowie der Leitfaden *Gesundes Frühstück mit Getreide im Kindergarten* für die Elementarstufe wurden in diesen drei Jahren auch auf der didacta, der weltweit größten Fachmesse im Bildungswesen, vorgestellt.



Mit einer facebook-Fanpage startete *Hafer Die Alleskörner* 2013 in die Sozialen Medien. Etwas später kamen die Blogger Relations hinzu, dabei kooperiert *Hafer Die Alleskörner* mit kreativen Bloggerinnen und Bloggern, die auf ihren eigenen Social-Media-Kanälen über Hafer schreiben und ihren Followern Haferprodukte empfehlen.

In den Jahren 2017 und 2018 wurde thematisch die präbiotische Wirkung der Hafer-Ballaststoffe auf die intestinale Mikrobiota herausgestellt. Im Aktionsplan hatte ein Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler, die die dreijährige Ausbildung zur Diätassistentin bzw. zum Diätassistenten absolvieren, einen wichtigen Platz. Die anspruchsvolle Aufgabe bei dem mit 1.800 Euro dotierten Wettbewerb bestand in der Ausarbeitung eines Ernährungsplans und der Aufnahme eines Beratungsgesprächs.

Im Jahr 2019 lag der Fokus auf den Sozialen Medien: Mit dem *HaferSnackLab* wurde das erste Blogger-Event veranstaltet, das über facebook und Instagram intensiv begleitet wurde. Fünfzehn Food-Bloggerinnen und -Blogger waren eingeladen, acht innovative Haferrezepte für den Snack zwischendurch selbst zuzubereiten und gemeinsam zu genießen!

Der Ausfall der Fachkongresse im Jahr 2020 wurde mit einer Verstärkung der Präsenz durch Sonderbeiträge in den Ernährungsfachmedien kompensiert. Auch die Sozialen Medien gewannen in diesem Jahr durch den zunehmenden Austausch der Menschen auf digitalen Plattformen an Bedeutung, so dass auch hier das Engagement ausgeweitet wurde. Das Jahr 2021 beginnt mit einer weiteren Aktion für den Nachwuchs in Diätetik und Ernährungsberatung: Zusammen mit der Juniorenorganisation des Verbands der Diätassistenten (VDD) veranstaltet *Hafer Die Alleskörner* eine Hafer-Challenge auf Instagram. Darüber hinaus stehen der Umbau der Website sowie weitere Aktionen online wie offline auf dem Jahresprogramm.

### **Informationsangebot und Kommunikationskanäle**

Folgende Online-Medien stehen als Informations- und Inspirationsquellen zur Verfügung: die Website [www.alleskoerner.de](http://www.alleskoerner.de), die facebook-Fanpage [www.facebook.com/haferdiealleskoerner](https://www.facebook.com/haferdiealleskoerner) und das Instagram-Account [www.instagram.com/hafer.diealleskoerner](https://www.instagram.com/hafer.diealleskoerner).

Alle Informationsbroschüren können heruntergeladen und auch kostenfrei bestellt werden. Eine Übersicht über das gesamte Angebot ist hier zu finden:

<https://www.alleskoerner.de/service/ernaehrungsberatung/einzelberatung-hafer>.

Für Fachleute werden auch fertige Powerpoint-Präsentationen für Seminare und Schulungen angeboten, die kostenfrei heruntergeladen werden können:

<https://www.alleskoerner.de/service/ernaehrungsberatung/presentationen-hafer>.

Unter den drei angebotenen Präsentationen wurde eine Warenkunde-Präsentation speziell für Fachleute aus Lebensmittelhandel, Backgewerbe und Gastronomie konzipiert. Neben allgemeinen Informationen über Hafer sind dort relevante Fakten für die jeweiligen Branchen aufbereitet, jedes Kapitel schließt mit einem kurzen Wissenstest ab.

### **Ergebnisse**

In den vergangenen zwölf Jahren sind der Absatz von Haferflocken und weiteren Haferprodukten sowie das Angebot an Müslis mit Haferflocken signifikant gestiegen. Darüber hinaus sind neue Produktkategorien auf Haferbasis entstanden, wie zum Beispiel Haferporridge-Mischungen und Haferdrinks. Zudem haben sich Frühstücksvarianten, wie Overnight Oats und Porridge, gerade bei jungen Verbrauchern fest etabliert. *Hafer Die Alleskörner* ist in Ernährungsberatung und Gesundheitsförderung als Anbieter fundierter und zielgruppengerechter Informationen fest etabliert, die Nachfrage nach den Materialien erhöht sich stetig.

### **Initiative zur Förderung des Haferanbaus in Deutschland**

Der Markt von Lebensmitteln auf Haferbasis hat sich im vergangenen Jahrzehnt überaus positiv entwickelt. Die Hafermühlen in Deutschland verarbeiten heute rund 550.000 Tonnen Qualitätshafer pro Jahr – eine Steigerung der Verarbeitungsmenge um 70 Prozent in 10 Jahren. Im Zeitraum 2009 bis 2019 ging dagegen die Anbaufläche für Hafer in Deutschland um 22 und die Haferernte um 35 Prozent zurück. Dies macht eine Rohstoffversorgung ausschließlich aus dem heimischen Markt nicht möglich. Um langfristig wieder mehr Hafer aus Deutschland zu verarbeiten und auch Risiken durch mögliche Liefereinschränkungen aus dem Ausland zu reduzieren, haben die Hafermühlen im Herbst 2019 die *Initiative Haferanbau* gestartet.

Sie hat im Rahmen der anvisierten Ausdehnung der Anbauflächen für Schälmmühlen-Hafer in Deutschland das konkrete Ziel, mit den Partnern im Wertschöpfungsnetzwerk Wissen über die

Getreideart Hafer auszutauschen, den Know-how-Transfer in die Landwirtschaft zu sichern und gemeinsam Hafer als Feldfrucht zu etablieren, denn die Vermarktungsmöglichkeiten steigen weiter.

Schwerpunkt der Initiative Haferanbau liegt auf Aktivitäten auf regionaler Ebene. Dazu zählen Gespräche mit den Landesbauernverbänden, Beteiligungen an Feldtagen sowie in Kooperation mit den regionalen Partnern initiierte Haferforen für Landwirte und Landhandel – zielgruppenorientierte Veranstaltungen mit Fachvorträgen und viel Gelegenheit zu Gesprächen. Der direkte Austausch mit den Akteuren entlang der Wertschöpfungskette ist den Hafermühlen besonders wichtig.

#### *Hafer Die Alleskörner*

*“Hafer Die Alleskörner“ ist eine Gemeinschaftskampagne von deutschen Hafermühlen im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V. (<https://www.alleskoerner.de/verband/mitglieder>). Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.*



**Richeza Reisinger** hat die Kampagne Hafer Die Alleskörner von Beginn an aufgebaut und betreut sie seit 2008. Seitdem hat sie zeitweise PR-Projekte für andere Branchen übernommen, zunächst im Getreidenährmittelverband, dann im Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller VDGS und seit 2017 im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS. Die Diplom-Übersetzerin ist seit über zwanzig Jahren in Marketing sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für Lebens- und Genussmittel engagiert.

#### **Markus Zimmerli, Luzern**

Schweizer Ausbildung für Bäcker-Confiseure

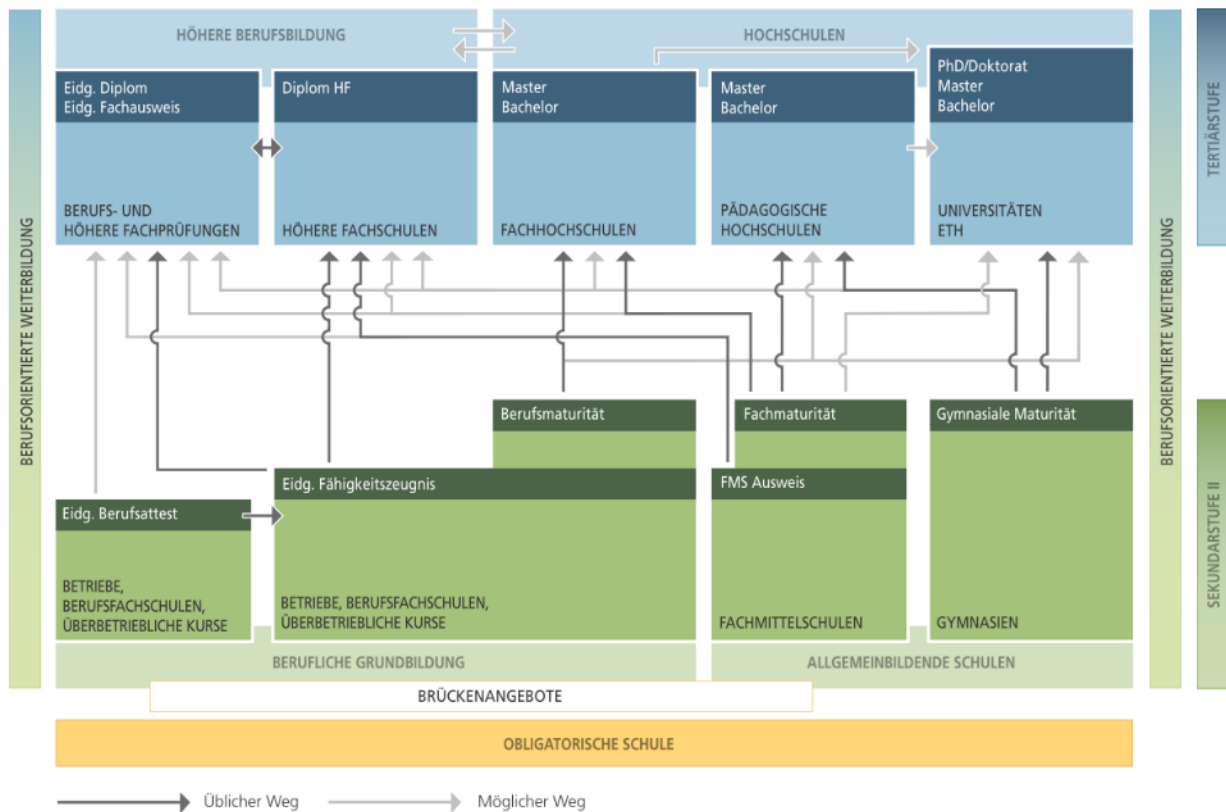


Es freut mich sehr, dass ich die Gelegenheit erhalten habe, Ihnen einen Überblick über die Schweizer Ausbildung unserer Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie zu geben.

Wir haben sowohl eine Ausbildung in der Produktion wie auch eine Ausbildung im Detailhandel. Denn ohne gut ausgebildeten Verkauf, werden Produkte zwar verkauft, mehr aber auch nicht.

Heute verlangen die Kunden in einem Fachgeschäft neben guten Fachkenntnissen, eine gute Beratung und ein Verkaufserlebnis. Zudem erhalten sie zu den Produkten auch eine Geschichte erzählt, was zum Kaufen animiert und den Verkauf aufwertet.

Hier ein kurzer Überblick über das Schweizer Bildungssystem



## Die Ausbildung in der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Sowohl im Detailhandel wie auch in der Produktion, haben wir zwei Berufe. Eine zweijährige Ausbildung für lernschwächere Lernende, wie eine dreijährige Ausbildung für die guten Schulabgänger.

Die Hauptherausforderungen liegen bei den Deutschkenntnissen, wie im Bereich Mathematik.

Die Ausbildung im Detailhandel erfährt zurzeit eine Totalrevision und startet 2022. Deshalb werde ich mich bei der heutigen Präsentation der Produktion widmen, sie erhalten aber einen [Link](#), der Sie zu den neuesten Informationen zum Projekt bringt. Da das Mengengerüst für eine eigenständige Ausbildung zu klein ist, haben sich 24 Branchen zusammengetan und eine einheitliche Ausbildung im Detailhandel erarbeitet.

Die branchenspezifischen Ausbildungen werden in Überbetrieblichen Kursen (ÜK) bei uns im Richemont Kompetenzzentrum (ganze Schweiz) unterrichtet.



Die Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder zum Bäcker-Konditor-Confiseur wurde zwischen 2007 und 2011 neugestaltet und startete 2011. Der Prozess war deshalb so lange, da 1. zwei Berufsverbände bestanden und 2. zwei Berufe in einen zusammengeführt wurden.

Die Lösung fanden wir am Ende darin, dass wir eine dreijährige Ausbildung mit zwei Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie erarbeitet haben. Dies ermöglichte uns eine Zusatzausbildung, in welcher die fehlende Fachrichtung in einem Jahr erlernt werden kann. Die Ausbildung ist in drei Bereiche aufgeteilt: Betrieb (4 Tage in der



Woche), Berufsfachschule (1 Tag in der Woche) und Überbetriebliche Kurse (ÜK) 10 Tage in drei Jahren (3/3/4).

Bei der zweijährigen Ausbildung wurden die Ausbildungsinhalte im Betrieb wie in der Berufsfachschule angepasst, im ÜK hingegen nicht. Die Devise ist klar, was produziert wird, muss 100 % korrekt sein. Die Menge an Produktgruppen und Techniken, welche erlernt werden müssen, sind aber reduziert.

Die Ausbildungsziele sind alle schriftlich festgehalten und in einem Bildungsplan abgebildet.

Alle Dokumente und Informationen sind auf [www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch) aufgeschaltet.

Wir haben für die Unterstützung der Ausbildung eine digitale Lerndokumentation erarbeitet. Diese wurde überarbeitet, von Grund auf erneuert und steht der Branche seit Oktober 2020 zur Verfügung. Die Lerndokumentation ist vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Darin hält der Lernende laufend seine Erfahrungen fest. Der Berufsbildner/die Berufsbildnerin kontrolliert diese und erstellt am Ende von jedem Semester einen Bildungsbericht, in dem der Bildungsstand festgehalten wird.

Informationen zum Tool finden Sie hier: <https://support.richemont.swiss/de/learndoc-de>

**Markus Zimmerli**  
Lernender  
Beruf: Produktion BKC EFZ  
Semester: 2. Semester  
Berufsbildner: Markus Learndoc (admin)

**Ausbildungsplan Februar 2021**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5 Hygiene	6	
8 Berufsfachschule	9	10	11	12	13	14
15	16 ÜK Modul 1	17 ÜK Modul 1	18 ÜK Modul 1	19	20	21
22	23	24	25	26 Brot und Torturen	27	28

**Neuste Meldungen**

- Markus Learndoc (admin) hat den Arbeitsauftrag "Stückli oder Konfekt" dir zugewiesen. vor 5 Minuten
- Markus Learndoc (admin) hat den Arbeitsauftrag "Torten-Cakes-Törtchen" dir zugewiesen. vor 5 Minuten
- Markus Learndoc (admin) hat den Arbeitsauftrag "Hygienekonzept" dir zugewiesen. vor 5 Minuten
- Markus Learndoc (admin) hat den Arbeitsauftrag "Cremen" dir zugewiesen. vor 5 Minuten
- Markus Learndoc (admin) hat den Arbeitsauftrag "Arbeitssicherheit" dir zugewiesen. vor 5 Minuten

**Die nächsten Arbeitsaufträge**

- Hygiene
- Markus Zimmerli
- 05. Feb.
- Berufsfachschule

**Blätterteigmandelgipfel**  
Konditorei, Blätterteiggebäck

**Butterzopf**  
Bäckerei, Spezialbrote

**Butterzopf QV**  
Bäckerei, Fantasie- und Dekorartikel

**Creme Bavaoise**  
Konditorei, Halbfabrikat

**Eierstreich**  
Bäckerei, Halbfabrikat

**Fermentierter Teig**  
Bäckerei, Halbfabrikat

**Formenpraline**  
Confiserie, Praliné

**Halbweissbrot mit Fermentiertem Teig**  
Bäckerei, Normalbrote

Mit diesem Tool können die Berufsbildner/innen einen Ausbildungsplan erstellen, Aufträge terminieren und am Ende auch kontrollieren. Dazu beinhaltet es ein Rezept-Tool, Bildungsbericht-Tool und eine Dokumentenablage.

Rezepte und Dokumente können mit dem Lernenden oder mit dem Betreib geteilt werden, so entsteht ein interaktiver Austausch. Da dieses Tool auch als App verfügbar ist, haben die Berufsbildner/innen wie auch die Lernenden überall und jederzeit Zugriff auf Ihre Lerndokumentation.

Der Unterricht in der Berufsfachschule wird immer digitaler, deshalb sind sämtliche Lehrmittel in allen Berufen in unserer Branche digitalisiert. Die Lehrmittel sind nicht einfach PDF's, sondern können in der App bearbeitet und ergänzt werden. Zudem ist ein Lerntool integriert, in dem die Lernenden den Stoff selbständig repetieren können.



Am Ende der Ausbildung steht bei uns ein umfangreiches Qualifikationsverfahren an. Dies dauert in der Produktion sechs Stunden für die zweijährige Ausbildung und 12 Stunden an zwei aneinander folgenden Tagen für die dreijährige Ausbildung. Dort arbeiten die Lernenden an Hand einer Wegleitung die vorgegebenen Aufgaben ab und werden in dieser Zeit von zwei Prüfungsexperten beurteilt. Dies tun die Experten auch mit einem digitalen Tool, was den grossen Vorteil hat, dass die Experten nur die Arbeiten beurteilen, dabei aber keine Noten geben und nach der Prüfung der administrative Aufwand für die Experten minim ist.

Nach der Grundbildung ist vor der höheren beruflichen Grundbildung. Diese wurde 2015 ebenfalls neu erarbeitet. Nach einer Bedarfsanalyse bei der Branche wurde eine zukunftsgerichtete und intensive Ausbildung erstellt. Die Vorbereitung zur Berufsprüfung (1. Teil der Meisterprüfung) dauert 18 Monate, wobei neben den 45 Tagen Präsenzunterricht, sehr viel Arbeit im Betrieb und in der Selbstarbeit anstehen. Während der Ausbildung sind vier Modulprüfungen zu absolvieren und zu bestehen, welche als Zulassungsbedingung für die Schlussprüfung gelten. Danach gibt es eine theoretische wie eine praktische Prüfung, welche wie folgt aufgebaut ist:

Prüfungsteil	praktisch	schriftlich	mündlich	Gewichtung
1 Praktische Arbeiten	16,5 Std.		-	4
2 Berufskennntnisse			60 Min.	2
3 Fallstudie		180 Min.	-	2
4 Mitarbeiterführung			30 Min.	1
5 Betriebsorganisation und Warenwirtschaft			30 Min.	1
<b>Total 21,5 Std.</b>	<b>16,5 Std.</b>	<b>180 Min.</b>	<b>120 Min.</b>	

Neben der beruflichen Grundbildung und der Höheren Berufsbildung gibt es die nicht zu vernachlässigende berufsorientierte Weiterbildung. Wir von der Richemont Fachschule, als Kompetenzzentrum der Branche, bieten auch in diesem Bereich ein umfassendes Weiterbildungsangebot an. Wir freuen uns sehr, wenn wir wieder Teilnehmende aus der ganzen Welt bei uns in Luzern oder weltweit vor Ort im Betrieb begrüßen dürfen. Sämtliche Informationen zur Richemont Fachschule und unserem Wirken finden Sie auf [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss).





**Markus Zimmerli**, bei der Richemont Fachschule in Luzern, geb. 5. Mai 1966, verheiratet und zwei Töchter, Hobbys: Gartne, Holzbackofen und Grill, beruflicher Werdegang: 1983-1986 Ausbildung zum Bäcker-Konditor, 1986-1992 Militär und berufliche Wanderjahre, 1992 Eintritt im Richemont als Bäcker-Konditor, 1993 Erfolgreicher Abschluss der Berufsprüfung zum Chef Bäcker-Konditor, 1995 Erfolgreicher Abschluss der Höheren Fachprüfung (Meisterprüfung), 2006 Leiter Bildung, Richemont Fachschule, 2013 Stv. Direktor & Leiter Bildung, Richemont Fachschule, 2014 Erfolgreicher Abschluss des Leadership-Zertifikates, Ständige Weiterbildungen im Bereich

Expertentätigkeit, Anwenden von digitalen Medien im Unterricht usw. beim Eidgenössischen Hochschulinstitut für Berufsbildung

## **Nils Vogt, Berlin**

Aktuelles zum Thema Berufsbildung

Pandemiebedingt nahmen die Schwierigkeiten im letzten Jahr weiter zu, das Ausbildungsangebot der Betriebe und die Nachfrage der Jugendlichen zusammenzuführen. Bei nahezu allen Branchen waren Rückgänge bei den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen zu beobachten. Das Ausbildungsplatzangebot sank 2020 im Vergleich zum Vorjahr um 8,8 %, und die Zahl der jungen Menschen, die sich auf einen Ausbildungsplatz bewarben, verringerte sich ebenfalls um 8,9 %. Diese und weitere Ergebnisse lassen sich der Ausbildungsbilanz 2020 entnehmen, die vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) im Dezember vorgestellt wurde.

Die Zahl der Neuverträge im Handwerk ist dem Bildungsbericht nach um 7,5 % zurückgegangen. Für die Gesamtwirtschaft belief sich der Neuvertragsrückgang auf 11 %. Bei den Ausbildungsverträgen wurde für Bäcker/-in ein Minus von 6,9 % und bei der Ausbildung zum Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk ein Minus von 9 % ermittelt. Die Ausbildungsberufe im Bäckerhandwerk stehen demnach noch vergleichsweise gut da.

Das Bäckerhandwerk bietet trotz Corona-Pandemie eine stabil hohe Zahl an Ausbildungsplätzen an - die Mehrheit der Ausbildungsbetriebe hält am hohen Ausbildungsengagement fest. Für das bevorstehende Ausbildungsjahr 2021/22 liegen erneut pandemiebedingt hohe Herausforderungen bei der Gewinnung von Jugendlichen für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk vor. Wichtiger denn je wird die frühzeitige und digitale Ansprache der Jugendlichen. Denn pandemiebedingt fehlt die Präsenz der Berufsberatung an den Schulen und die eingeschränkten persönlichen Zugangsmöglichkeiten zur Berufsberatung/Ausbildungsvermittlung machen das Matching zu einer besonderen Herausforderung. Doch auch in digitalen Kommunikations-Formaten, die Einblicke in das Bäckerhandwerk geben, oder auf virtuellen Berufsorientierungs-Messen können Jugendliche für eine Ausbildung gewonnen werden. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks führt die im letzten Jahr gestartete digitale Ausbildungsoffensive auch in 2021 weiter fort, um die Betriebe mit verschiedenen Maßnahmen gezielt bei der Nachwuchsgewinnung zu unterstützen. Die wichtigste Botschaft – „Das Bäckerhandwerk bildet aus – Bewerbungen sind willkommen!“ – denn trotz Corona-Pandemie sind die Chancen junger Menschen auf einen Ausbildungsplatz im Bäckerhandwerk weiterhin gut. Auszubildende im Bäckerhandwerk haben seit Beginn des letzten Ausbildungsjahres die Möglichkeit, das Berichtsheft digital zu führen. Die BDDZ-Azubi-App des Zentralverbandes wurde als herausragendes und vorbildliches digitales Bildungsmedium mit dem begehrten Comenius-EduMedia-Siegel ausgezeichnet. Bei der Berufswahl spielt für viele neben dem inhaltlichen Interesse auch die Ausbildungsvergütung eine wichtige Rolle: Im Dezember 2020 wurde ein neuer Tarifvertrag für die rund 14.800 (Stand 2019) Auszubildende des Bäckerhandwerks abgeschlossen. Die Vergütungen steigen ab 1. März 2021 für alle Ausbildungsjahre.



**Nils Vogt**, Jahrgang 1984, hat langjährige Erfahrungen im Bereich Aus- und Weiterbildung. Seit Herbst 2018 arbeitet er als Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Zuvor machte der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann und Betriebswirt (M.A.) Stationen als Arbeits- und Ausbildungsvermittler im Jugendteam der Bundesagentur für Arbeit, war für die Planung und Durchführung von verschiedenen Berufsorientierungsprojekten an Schulen

*verantwortlich und arbeitete zuletzt in der Ausbildungsberatung der Industrie- und Handelskammer.*

## **Siegfried Döbler, Mannheim**

Arbeits- und Gesundheitsschutz im Backgewerbe – was Bäcker\*innen wissen sollten

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ist die gesetzliche Unfallversicherung für rund 3,9 Millionen Versicherte in knapp 400.000 Betrieben der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, des Hotel- und Gaststättengewerbes, des Bäcker- und Konditorenhandwerks, der Fleischwirtschaft, der Tabakindustrie und von Schausteller- und Zirkusbetrieben.

Alle Beschäftigten in diesen Unternehmen sind kraft Gesetzes bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten bei der BGN versichert. Unternehmer und ihre im Unternehmen ohne Arbeitsvertrag mitarbeitenden Ehegatten können sich freiwillig versichern.

Die BGN ist ein bewährter Bestandteil des Systems der sozialen Sicherung in Deutschland.

Im Gegensatz zu den vier anderen Sozialversicherungen, wird der Beitrag zur gesetzlichen Unfallversicherung zu 100% von den Unternehmen getragen. Grund dafür ist die Haftungsablösung des Unternehmers, somit eine zentrale Leistung der BGN: Dadurch wird für Rechtssicherheit und betrieblichen Frieden gesorgt. Als Mitglied der BGN muss ein Unternehmen keine Schadensersatzansprüche fürchten, die im schlimmsten Fall existenzbedrohend sein können. Der finanzielle Aufwand bleibt für die Unternehmen kalkulierbar. Sofern im Unternehmen nach dem SGB VII (7. Sozialgesetzbuch) versicherte Personen tätig werden, erhalten sie durch die gesetzliche Unfallversicherung eine Haftpflichtversicherung gegen die Risiken eines Personenschadens bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten Ihrer Mitarbeiter. Nur im Falle des § 104 SGB VII – also bei einem vorsätzlichen oder im allgemeinen Straßenverkehr bei Wegen zur oder von der Arbeit durch den Unternehmer herbeigeführten Unfall – besteht eine Haftung des Unternehmers für Personenschäden gegenüber dem Versicherten und ggf. dessen Angehörige und Hinterbliebene. Ebenso besteht eine Haftung des Unternehmers gegenüber der BGN nur im Falle einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Herbeiführung eines Versicherungsfalles.

Die BGN sichert ihre Kunden mit einem modernen, effektiven Leistungssystem ab (vgl. SGB VII). Bei Arbeitsunfall und Berufskrankheit hilft die BGN den Betroffenen mit allen geeigneten Mitteln, ihre Gesundheit und Arbeitskraft wiederherzustellen. Sie übernimmt die ärztliche Behandlung, Versorgung mit Hilfsmitteln, Hilfen zur Erhaltung/Erlangung eines Arbeitsplatzes. Darüber hinaus ist auch für die finanzielle Absicherung gesorgt. So zahlt die BGN z. B. während der unfallbedingten Arbeitsunfähigkeit das so genannte Verletztengeld (Lohnfortzahlung).

Ein Arbeitsunfall liegt vor, wenn ein Versicherter bei einer versicherten Tätigkeit verunglückt. D. h. während der Arbeit im Betrieb, auf Dienstwegen, auf dem Weg von und zur Arbeit. Ein Arbeitsunfall ist definiert durch ein plötzliches, von außen auf den Körper einwirkendes Ereignis, das einen Gesundheitsschaden oder den Tod zur Folge hat bei einer versicherten Person.

Nicht jede Krankheit, die scheinbar mit der beruflichen Tätigkeit in Verbindung steht, ist automatisch eine Berufskrankheit. Eine Berufskrankheit (BK) liegt nur unter bestimmten Bedingungen vor: Die Krankheit muss in der Liste der anerkannten Berufskrankheiten (Berufskrankheitenverordnung -BKV) stehen. Diese Liste gibt die Bundesregierung vor.

Eine Berufskrankheit wird durch einen unabhängigen Gutachter festgestellt.

Die wohl bekannteste Berufskrankheit im Bäckerhandwerk ist die vor allem durch Mehlstaub verursachte BK 4301 obstruktive Atemwegserkrankungen, umgangssprachlich als „Bäckerasthma“ bezeichnet.

Krankheiten die mit der Arbeitswelt in irgendeine sachliche, logische Verbindung gebracht werden können, werden als arbeitsbedingte Erkrankungen bezeichnet. Entschädigungsleistungen gibt es für diese Erkrankungen von der BGN nicht.

Mehlstaub und Feuchtarbeit belasten die Gesundheit von Beschäftigten in Bäckereien und Konditoreien am meisten.

Der Weg vom Mehl zum Brot am Verkaufstresen ist lang. Entsprechend vielseitig sind die Tätigkeiten der Beschäftigten in Bäckereien und Konditoreien. Überall, wo handwerklich gebacken wird, sind gesundheitliche Belastungen durch Mehlstaub oder Feuchtarbeit eine größere Herausforderung als das Unfallgeschehen selbst. Mehlstaub kann



Atemwegserkrankungen wie Bäckerasthma auslösen. Häufiges Händewaschen, Feuchtarbeit sowie der Umgang mit Lauge und Reinigungsmitteln belasten die Haut und können zu beruflich bedingten Hauterkrankungen führen.

Zwar ereignen sich viele Unfälle bei der „manuellen Handhabung von Gegenständen“, damit sind gemeint z. B. Verbrennungen an den Armen durch herausnehmen heißer Bleche aus dem Ofen, Handverletzungen beim Schieben von Stikkenwagen usw., doch sind diese Unfälle meist ohne größere Folgen und schon gar nicht mit hohen Entschädigungsleistungen verbunden.

Anders sieht das bei SRS-Unfällen (stolpern-rutschen-stürzen) aus. Häufige Ursache von schweren und teuren Unfällen ist das Tragen von nicht geeignetem Schuhwerk wie Badelatschen, FlipFlops und dergleichen.

Eine umfassende Präventionskultur ist essenziell, was mit dem Tragen von geeignetem Schuhwerk beginnt. Dazu gehört beispielsweise auch die Organisation der Ersten Hilfe, Umgang mit Feuerlöschern, Verhalten und Maßnahmen bei Notfällen.

Je größer der Backbetrieb, desto mehr Prozesse laufen automatisiert ab. Der Einsatz von Maschinen kann einerseits die Mehlstaubbelastung reduzieren. Andererseits rückt der technische Arbeitsschutz mehr in den Fokus. Ein Unfallschwerpunkt sind Teigteilmaschinen (Abwieger, Kopfmaschinen), an denen sich Beschäftigte immer wieder schwer verletzen können. Hier muss sichergestellt werden, dass Beschäftigte nicht bei laufender Maschine in die Teigteilereinrichtung greifen können.



**Siegfried Döbler**, vor dem Studium der Betriebs- und Lebensmittelhygiene hatte Siegfried Döbler beide Ausbildungen zum Bäcker und Konditor abgeschlossen. Seit 2003 ist er bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Bei der BGN ist er Branchenkoordinator für das Backgewerbe und stellvertretender Leiter des Sachgebietes Backbetriebe im Fachbereich Nahrungsmittel bei der DGUV.

**Herbert Linster**, Berlin

Geschafft! Endlich Facharbeiter\*in! Wie geht es weiter? - Weiterbildungsmöglichkeiten in der Backbranche

Verfolgt man die Medien der letzten Jahrzehnte, so trifft man auf die sich wiederholende Rüge der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD), dass Deutschland im internationalen Vergleich zu wenig Akademiker ausbildet. Haben wir in der beruflichen Bildung im internationalen Vergleich tatsächlich einen großen Aufholbedarf? Aus dem langjährigen Erfolg der deutschen Wirtschaft lässt sich jedoch kein Aufholbedarf ableiten.

Die berufliche Bildung (Aus- und Weiterbildung) in Deutschland - abgesehen von wenigen Ausnahmen - ist international nicht vergleichbar. Sie zeichnet sich durch einen sehr großen Praxisbezug und Durchlässigkeit aus. An den sehr vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten der Backbranche wird gezeigt, was das Besondere an der beruflichen Bildung für Arbeitnehmer aber auch Arbeitgeber ausmacht.

Anhand der zahlreichen Angeboten zur beruflichen Weiterbildung in der Backbranche wird gezeigt, wie punktgenau diese auf die betriebliche Nachfrage ausgerichtet ist. Mitarbeiter können jederzeit nach ihren persönlichen Interessen ihren Berufsweg (Karriere) verändern, so dass ein einmal eingeschlagener Weg nicht zur Sackgasse wird, sondern gemachte Erfahrungen und erworbene Kenntnisse im Rahmen von Weiterbildungsangeboten genutzt und ausgebaut werden können.



**Herbert Linster**, Lehrer an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin (Emil-Fischer-Schule Berlin)

Herbert Linster hat in einer kleinen Handwerksbäckerei Bäcker gelernt und dann im Handwerk sowie in der Brotindustrie Berufserfahrung gesammelt. In Berlin hat er die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik absolviert. Nach der Fachschule studierte er an der Beuth Hochschule Lebensmitteltechnologie (Dipl.-Ing. FH) und dann an der TU Berlin Lehramt mit den Fächern

(Lebensmitteltechnologie/Politik). Herr Linster arbeitet seit über 25 Jahren an der Emil-Fischer-Schule in Berlin und ist dort neben seiner Tätigkeit als Berufsschullehrer vor allem als Lehrer an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik tätig. In der Fachschule betreut er die Fachschüler bei ihren Abschlussarbeiten und in der Projektphase in Unternehmen der Backbranche. Herr Linster betreut u.a. die Durchführung der jährlichen DLG-Qualitätsprüfungen für „Feine Backwaren“ und „Brot und Kleingebäck“ an der Emil-Fischer-Schule. Als Vorsitzender des Fördervereins der Bäckereitechniker-Ausbildung-Berlin (FBAB) setzt sich er sich für die Interessen der Fachschüler ein. Herr Linster engagiert sich im Vorstand der Vereinigung der Backbranche (VDB) Berlin-Brandenburg bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen wie z.B. dem jährlich stattfindenden Forum Ost.

**Meike Panschar** (Universität Oldenburg) und **Sabine Scholle** (FH Münster)

mach.werk – eine Zusatzqualifikation zu nachhaltigem Wirtschaften für Auszubildende im Bäcker- und Konditorenhandwerk



### Projektidee und Zielsetzung

Das Bäcker- und Konditorenhandwerk steht im Zuge der Entwicklungen der Berufsausbildung und des veränderten Ernährungs- und Konsumverhaltens verbunden mit neuen Anbieterstrukturen (z. B. Billigprodukten in den Supermärkten und Backshops) vor großen Herausforderungen. Das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderte Verbundprojekt „Nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk – Zusatzqualifikation für Auszubildende im Bäckerei- und Konditorenhandwerk“ (kurz: NaWiL) des Instituts für Berufliche Lehrerbildung der FH Münster und dem Fachgebiet Berufs- und Wirtschaftspädagogik der Universität Oldenburg will diesen Herausforderungen konstruktiv begegnen und hat die Entwicklung, Erprobung, Evaluierung und Etablierung einer Zusatzqualifikation für nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk zum Ziel (Laufzeit: 07/2019 – 12/2021).

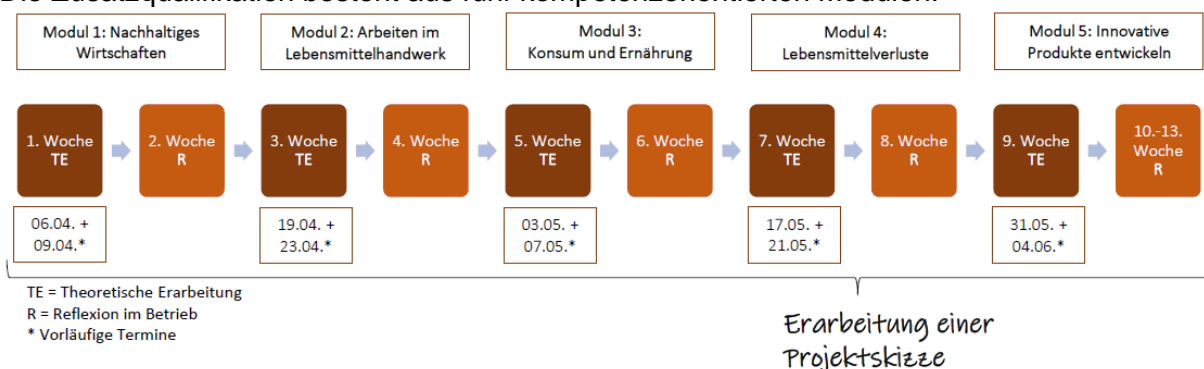
Die Zusatzqualifikation führt die bereits bestehenden Bestrebungen zur Attraktivitätssteigerung im Bäcker- und Konditorenhandwerk weiter und verbindet sich mit der gesellschaftlichen Forderung einer nachhaltigen Entwicklung. Eine Ausrichtung der Zusatzqualifikation am Leitgedanken nachhaltigen Wirtschaftens greift den Trend zu einem verantwortungsbewussten Konsum qualitativ hochwertiger Produkte auf und versucht ihn durch die Entwicklung neuartiger Produkte zu stärken und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Anknüpfungspunkte werden dabei entlang der betrieblichen Handlungssituationen bzw. Arbeits- und Geschäftsprozesse der Praxispartner erarbeitet.

### Zielgruppe

Die Zusatzqualifikation richtet sich an Auszubildende zu Bäcker:innen, Konditor:innen und Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk. Durch die Weiterbildung vertiefen die Auszubildenden ihre Kompetenzen hinsichtlich nachhaltigen Wirtschaftens und tragen hierdurch einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung auf betrieblicher sowie persönlicher Ebene. Das ausbildende Personal soll die Auszubildenden bei der Zusatzqualifikation aktiv unterstützen.

### Das Konzept

Die Zusatzqualifikation besteht aus fünf kompetenzorientierten Modulen:



**mach.werk** ist zum Namen der Zusatzqualifikation geworden. Sie verbindet Theorie und Praxis, indem der Betrieb als Lernort einbezogen wird. Im Wechsel erfolgt die gemeinsame Erarbeitung und der Austausch zu einem Themenschwerpunkt mit der individuellen Reflexion und Bewertung im eigenen Betrieb. So können die Inhalte aus den Modulen bedarfsgerecht vertieft werden. Die wechselseitige Bezugnahme aus Inhalt und Reflexion/Bewertung im eigenen Betrieb mündet in einer Projektskizze, welche die Abschlussprüfung für die Zertifizierung darstellt. Ausgezeichnet werden die teilnehmenden Auszubildenden mit einem Zertifikat. Zur Förderung der Wirksamkeit der Zusatzqualifikation, wird das ausbildende Personal zur Identifizierung der Handlungsfelder aktiv eingebunden und begleitet die Fortbildung darüber hinaus als Promotoren und Coaches.

## Mehrwert und Nutzen der Zusatzqualifikation für Betriebe und Auszubildende

### Betriebe

- Wissenserwerb und Erweiterung der Innovationsfähigkeit
- Ermittlung von Anknüpfungspunkten für eine nachhaltigkeitsorientierte Unternehmensentwicklung durch Analyse der Geschäftsprozesse und Wertschöpfungskette
- Krisenbeständigkeit gegenüber bevorstehenden Herausforderungen (veränderte Ernährungs- und Konsumgewohnheiten, Attraktivitätssteigerung, Forderung nach Transparenz ...)
- Attraktivitätssteigerung auf dem Ausbildungsmarkt

### Auszubildende

- Förderung des unternehmerischen Denkens
- Perspektivenwechsel
- Austausch mit anderen Auszubildenden
- Zusammenarbeit mit ausbildendem Fachpersonal
- Freiraum als „kreativer Problemlöser“ tätig zu sein
- Karrieremöglichkeiten (durch Zertifizierung)
- Zwischenschritt für Aufstiegsfortbildung

Nachdem ein Konzept erarbeitet worden ist, mit dem mach.werk nun sowohl am Standort Münster als auch in Oldenburg erfolgreich durchgeführt worden ist, konnten bereits 17 Auszubildende zertifiziert werden. Zum jetzigen Zeitpunkt arbeitet das Projektteam an der Ausgestaltung eines Online-Konzepts, welches an dem Erfolg des ersten Durchlaufs in Präsenzform anknüpft und den Anforderungen einer attraktiven, abwechslungsreichen und zielführenden Zusatzqualifikation entspricht. Basierend auf den fünf Modulen, werden die Auszubildenden in der Erarbeitung der Inhalte intensiv durch synchrone Videokonferenzen und einem Workbook begleitet und unterstützt.



**Sabine Scholle** ist seit 2020 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Berufliche Lehrerbildung in Münster. Ihr Arbeitsgebiet umfasst die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Im Projekt NaWiL erarbeitet sie die Online-Variante der Zusatzqualifikation mach.werk.

Sabine Scholle, Jahrgang 1996, absolvierte im Jahr 2017 den B. Sc. Oecotrophologie an der HS Niederrhein. Daran anschließend absolvierte sie im Jahr 2019 den Bachelor für das Lehramt an Berufskollegs (Biologie und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften). Derzeit befindet sie sich im Master of Education.



**Meike Panschar** ist seit 2018 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet der Berufs- und Wirtschaftspädagogik der Universität Oldenburg. Ihre Arbeitsschwerpunkte und -interessen liegen in der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung.

Frau Panschar studierte Angewandte Volkswirtschaftslehre an der Hochschule Osnabrück mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit. 2017 absolvierte sie ihr Masterstudium der Politik und Nachhaltigkeit an der Hochschule Bremen. Nach dem Studium war Frau Panschar als Lehrbeauftragte an der HS Osnabrück tätig.



Seit 2019 arbeitet sie an dem Projekt "Nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk". Hier steht die Erarbeitung und Erprobung Zusatzqualifikation mach.werk für Auszubildende im Bäcker- und Konditorenhandwerk im Mittelpunkt des Projekts.

**Steffen Götz**, Mannheim

Online Angebot [www.baecker-know-how.de](http://www.baecker-know-how.de)

Im ersten Lockdown drehte Steffen Götz eigene Lernvideos für seine Schülerinnen und Schüler. Diese stellte er dann über einen youtube-Kanal und die Webseite [www.baecker-know-how.de](http://www.baecker-know-how.de) auch anderen Schüler/-innen und Lehrer/-innen zur Verfügung. Zusätzlich stellt er den Kolleginnen und Kollegen darüber auch seine Fotosammlung zur Verwendung auf Arbeitsblättern zur Verfügung. In dem Vortrag stellt er die Seite kurz vor und beantwortet Fragen von Kolleginnen und Kollegen.



**Steffen Götz** stammt aus einer kleinen Familienbäckerei und hat nach dem Abitur und dem Zivildienst zuerst im Jahr 2000 eine Bäckerlehre und dann im Jahr 2002 eine Konditorenlehre abgeschlossen.

2003 hat er dann seinen Bäckermeister erworben und war dann im Familienbetrieb tätig

2008 wurde er Technischer Lehrer an der Justus-von-Liebig-Schule in Mannheim und unterrichtet dort unter anderem in den Berufsschulklassen für Bäcker und im Bäckermeisterkurs.

2019 wurde er Fachbetreuer und stellvertretender Abteilungsleiter Nahrung an der JvLS und startete 2020 den Aufstiegslehrgang zum Wissenschaftlichen Lehrer.

Zusätzlich ist er DLG-Sachverständiger für Brot und Kleingebäck und als Prüfer im Gesellenprüfungsausschuss Bäcker und dem Prüfungsausschuss für Brotsommeliers tätig.

Nach 10-jähriger Tätigkeit als Prüfer im Meisterprüfungsausschuss für Bäcker steht er diesem seit 2020 als Vorsitzender vor.

**Wilfried Künstler**, Peine

Statistische Auswertung der 34. Detmolder Studientage 2020

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. –











- 16<sup>30</sup> Uhr **Philipp Fesel, Werne**  
Faszination Hefe
- 17<sup>00</sup> Uhr **Thomas Krüger, Uzwil (CH)**  
Hülsenfrüchte, die vergessene Proteinquelle - welcher Mehrwert kann generiert werden?
- 17<sup>30</sup> Uhr **Friedrich Longin, Hohenheim**  
Dinkel, Emmer, Einkorn - viel im Gespräch, aber was steckt dahinter?

## Mittwoch, 24. Februar 2021

- 14<sup>00</sup> Uhr **Richeza Reisinger, Berlin**  
Hafer: Die Alleskörner- 10 Jahre Kommunikation und Perspektiven für den Haferanbau in Deutschland
- 14<sup>30</sup>Uhr **Markus Zimmerli, Luzern**  
Schweizer Ausbildung für Bäcker-Confiseure
- 15<sup>00</sup>Uhr **Nils Vogt, Berlin**  
Aktuelles zum Thema Berufsbildung
- 15<sup>30</sup> Uhr **Siegfried Döbler, Mannheim**  
Arbeits- und Gesundheitsschutz im Backgewerbe – was Bäcker\*innen wissen sollten

### Pause

- 16<sup>30</sup>Uhr **Herbert Linster, Berlin**  
Geschafft! Endlich Facharbeiter\*in! Wie geht es weiter? - Weiterbildungsmöglichkeiten in der Backbranche
- 17<sup>00</sup> Uhr **Meike Panschar (Universität Oldenburg) und Sabine Scholle (FH Münster)**  
mach.werk – eine Zusatzqualifikation zu nachhaltigem Wirtschaften für Auszubildende im Bäcker- und Konditorenhandwerk
- 17<sup>30</sup> Uhr **Steffen Götz, Mannheim**  
Online Angebot [www.baecker-know-how.de](http://www.baecker-know-how.de)
- 18<sup>00</sup> Uhr **Wilfried Künstler, Peine**  
Statistische Auswertung der 34. Detmolder Studientage 2020
- 18<sup>15</sup> Uhr **Michael Wagner, Nienburg**  
Verabschiedung

# AGF



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus  
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und  
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse  
werden vergünstigt angeboten.**

**Weitere Informationen unter [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)**