

Starker Auftritt für die Backbranche

Die diesjährige Internationale Grüne Woche (IGW) in Berlin sah das deutsche Bäcker- und Konditorenhandwerk mitten im Geschehen. Zahlreiche Betriebe des backenden Gewerbes waren mit ihren Angeboten vor Ort. Auch gab es zahlreiche öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen, welche die Branche ins rechte Licht rückten.

An erster Stelle stand die Verleihung der Goldenen Brezel für die Jahre 2016/17 an 18 Berliner Handwerksbäckereien. Sie fand gleich zum Messeauftakt am 15. Januar in der Halle des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz statt. Der zuständige Bundesminister Christian Schmidt und der Regierende Bürgermeister von Berlin, Michael Müller, machten beim Eröffnungsrundgang Halt bei der Bäckerinnung. Sie schüttelten viele Hände und verliehen die begehrten Urkunden an die Prämierten. Von Vorteil war die große Aufmerksamkeit in der öffentlichen Berichterstattung. Kleiner Wermutstropfen: Alles ereignete sich vor dem offiziellen Einlass für Besucher – Publikum war daher diesmal nicht zugegen.

Brot – für die ganze Welt

Ebenfalls noch am ersten Messetag fiel der Startschuss für die Neuaufgabe der Aktion

„5 000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, und Cornelia Füllkrug-Weitzel, Präsidentin Brot für die Welt, ließen es sich nicht nehmen, in der Gläsernen Backstube die ersten Brote selbst zu backen. Sie bekamen Unterstützung von Konfirmanden aus der evangelischen Kirchengemeinde St. Markus in Berlin-Friedrichshain. Die Verantwortlichen erhoffen sich eine ähnliche Resonanz wie zuletzt. Bei der ersten Auflage sorgten 18 000 Konfirmandinnen und Konfirmanden mit 70 000 Broten für einen Reinerlös von 300 000 Euro, der Ausbildungsprojekten in Ghana, El Salvador und Albanien zugute kam.

ZV-Präsident Michael Wippler, in dieser Funktion erstmals der erste Botschafter des deutschen Bäckerhandwerks auf der IGW, nutzte die Gunst der Stunde, um die Bedeutung des Gewerbes einer breiten Öffentlichkeit näher zu

bringen. Auf der Bühne des Erlebnisbauernhofs gab er den Messebesuchern selbstsicher inhaltliche Erläuterungen, als hätte er nie etwas anderes getan. „Die Internationale Grüne Woche ist ein bedeutender Treffpunkt für die Lebensmittelbranche, das Bäckerhandwerk ein wesentlicher Bestandteil davon“, unterstrich Wippler im Gespräch mit dem BÄKO-magazin. Wichtig für ihn auch der Umstand, dass die weltgrößte Verbraucherschau für Land- und Ernährungswirtschaft keine Fachveranstaltung, sondern eine Publikumsmesse ist: „Wir können hier dem Endverbraucher unser Handwerk demonstrieren“, zeigte Wippler auf.

Ein weiteres Highlight bekam ein Teil der besagten Endverbraucher einen Tag später zu sehen und zu schmecken: In der Fortsetzung eines Gemeinschaftsprojekts verschiedener Institutionen aus dem Jahr 2014 präsentierten deutsche und französische Bäcker- und Konditorenlehrlinge



1 Neuheiten einer breiten Öffentlichkeit präsentiert: Die Bäckerei Krause aus Dresden (hier Sebastian Moertl) war erstmals dabei. **2** „Paris grüßt Berlin“: Die deutsch-französischen Koproduktionen erfreuten sich großer Beliebtheit. **3** Nationalmannschafts-Bäcker und ADB-Fachleute vereint: Das Team in der Gläsernen Backstube gab „Vollgas“. **4** Sie zeigten auf, wie man Brotqualität erkennt: Holger Schüren (l.) und Michael Isensee bei der Brotprüfung.

ihr bilaterales Backwerk, das sie im November 2015 auf dem Campus der Handwerksschule in Bobigny bei Paris kreierten. Jetzt wurden auf der IGW aus sieben Teams die Gewinner ermittelt. In der Fachjury waren u. a. der erste Brandenburger Brotsommelier Holger Schüren und der Obermeister der Berliner Konditoreninnung, Joachim Soltmann. Im Bereich Bäcker gab es zwei erste Plätze, das „Zip-Zap-Baguette“ mit typisch französischer langer Teigführung sowie ein Plunder-Brioche mit Pistazien. Bei den Konditoren gewann die „Geschmacksexplosion“, eine Mousse au Chocolat mit Himbeeren. Die anschließende öffentliche Verkostung mundete den Probanden sichtlich – es blieben nicht viel mehr als einige Krümel von den Wettbewerbsbeiträgen übrig.

Transparente Herstellung

Als Schaufenster des Bäckerhandwerks, im wahrsten Sinne des Wortes, tat sich einmal mehr die Gläserne Backstube in der Halle des Erlebnisbauernhofs hervor. Wie in den Jahren zuvor hatten hier Wolfgang Weber, Leiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin/Brandenburg, und seine Kollegen das Zepter in der Hand. Frisch aus dem Ofen gab es „Schwarzbierstangen“, „Bratkartoffelschnecken“, klassische Hefezöpfe, Butterkuchen und bunte Amerikaner für die Kinder.

Die ADB-Backprofis erhielten dabei tatkräftige Unterstützung von der Bäcker-Nationalmannschaft und von Lehrlingen aus der Region. Auch Auszubildende des Modellprojektes EGA (Erwachsenengerechte Ausbildung), hauptsächlich ehemalige Langzeitarbeitslose, halfen fleißig mit. Über den Besucherzuspruch zeigte sich Standleiter Weber zufrieden. „Alles, was wir

backen, wird auch verkauft“, lautete sein Resümee.

An der Backstube machten viele Kinder auf ihrer Wissensrallye über den Erlebnisbauernhof einen Zwischenstopp. Brotprüfer Manfred Stiefel nahm sich die Zeit für die Jüngsten und stellte ihnen Fragen rund ums Brot. So staunten die Kinder nicht schlecht, als sie die Zahl von 3 000 unterschiedlichen Brotsorten in Deutschland hörten. Informationen zum Thema gab es auch für die Erwachsenen, und zwar an einer weiteren Backstube in Halle 23a. Ernährungsberater Michael Steege, der stellvertretende ADB-Schulleiter Marian Kalliske und der zertifizierte Brotqualitätsprüfer Michael Isensee sowie weitere Kollegen berieten die Verbraucher und reichten unzählige Kostproben.

Probieren lautete die Devise auf Besucherseite, Ausprobieren auf der Ausstellerseite. Die auf der IGW präsenten Backbetriebe testeten etliche neue Produkte auf deren Kundenakzeptanz. So stellte die Bäckerei Plentz aus dem brandenburgischen Schwante, seit vielen Jahren Stammaussteller, erstmals „Hedwig Bollhagens Knappkuchen“ vor, einen Butter-Zuckerkuchen, dessen Originalrezept der bekannten Keramikünstlerin erst vor kurzem in einem Tagebuch entdeckt wurde.

Die Bäckerei Exner, Beelitz, bewarb ihr in Kooperation mit einem regionalen Milchproduzenten erdachtes Buttermilchbrot. Bäckermeister Jörg Reichau vom Stettiner Haff hatte diesmal Roggen- und Weizenvollkornbrot mit Chiasamen dabei. Die Bäckerei Dreißig, Guben, gab sich gleichfalls innovativ, präsentierte neue Backkreationen mit Emmer-Urkorn. Hier am Stand machte sogar eine Kundenbefragung zum neuen Sortiment die Runde, als kleines

Dankeschön erhielt jeder Proband gratis Brötchen auf die Hand.

Viel frischer Wind

Nicht nur neue Produkte, auch neue Aussteller fanden Beachtung. Einer der Neuzugänge war die Dresdener Bäckerei Krause, die eine umfangreiche Palette sächsischer Backwaren offerierte. Mohnstriezel, Dresdener Eierschecke und verschiedene Stollensorten sorgten für Geschmackserlebnisse. Wer Herzhafteres bevorzugte, der verlangte „Herzbrot“, „Feuerkruste“ oder eine Bierstange mit Gouda. Den passenden Gerstensaft dazu gab es gleich nebenan. Die Altenburger Bäckerinnung, die ebenfalls Premiere feierte, vermarktete offensiv das „Lumpziger Mühlenbrot“ zugunsten des Aufbaus der Bockwindmühle im gleichnamigen Ort. Außerdem avancierte der „Thüringer Festkuchen“ zum Verkaufsschlager mit verschiedenen aufgeschnittenen Kuchenstücken auf einer Platte, wie sie in der dortigen Region gerne zu Festen gereicht werden.

In Sachen Resonanz zeigten sich die Aussteller nur bedingt zufrieden, gab es doch im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang an Besuchern. Die Zahl sank im 90. Jahr des Bestehens erstmals seit langem wieder knapp unter die 400 000-Marke. Es war weniger los, hörte man unisono an den Ständen. Trotzdem wollte sich niemand so recht beschweren. „Das wäre Jammern auf hohem Niveau“, so der Originalton eines Ausstellers. Es konnten sogar die Prokopf-Ausgaben leicht gesteigert werden. Im Schnitt ließ jeder Besucher 121 Euro auf der IGW (2014 waren es noch 117 Euro). Dies bedeutete für die Aussteller einen Gesamtumsatz von 47 Mio. Euro. [sk](#)

Exklusiv auf der Internorga 2016 präsentieren wir die neue Generation der **WABÄMA R-MODELLE**

R-Standmodelle.
Überzeugende Rundmesser-Schneidemaschinen für den harten Dauereinsatz.

R-Einbaumodelle.
Innovative Rundmesser-Schneidemaschinen für den Einbau in Verkaufstheken.

Die neue Generation verfügt über zahlreiche Innovationen: z. B. noch höhere Geschwindigkeit, optimale Ausnutzung des Schnittkanals, optimierte Scheibenstütze, verbesserte Hauben der Einbaumodelle, integriertes Ersatzmesser und vieles mehr...

Besuchen Sie uns.
Wir freuen uns auf Sie!

www.wabaema.de

INTERNORGA
Hamburg
11.-16.03.16
Halle B6,
Stand 403

NEU!



WABÄMA
The cutting company