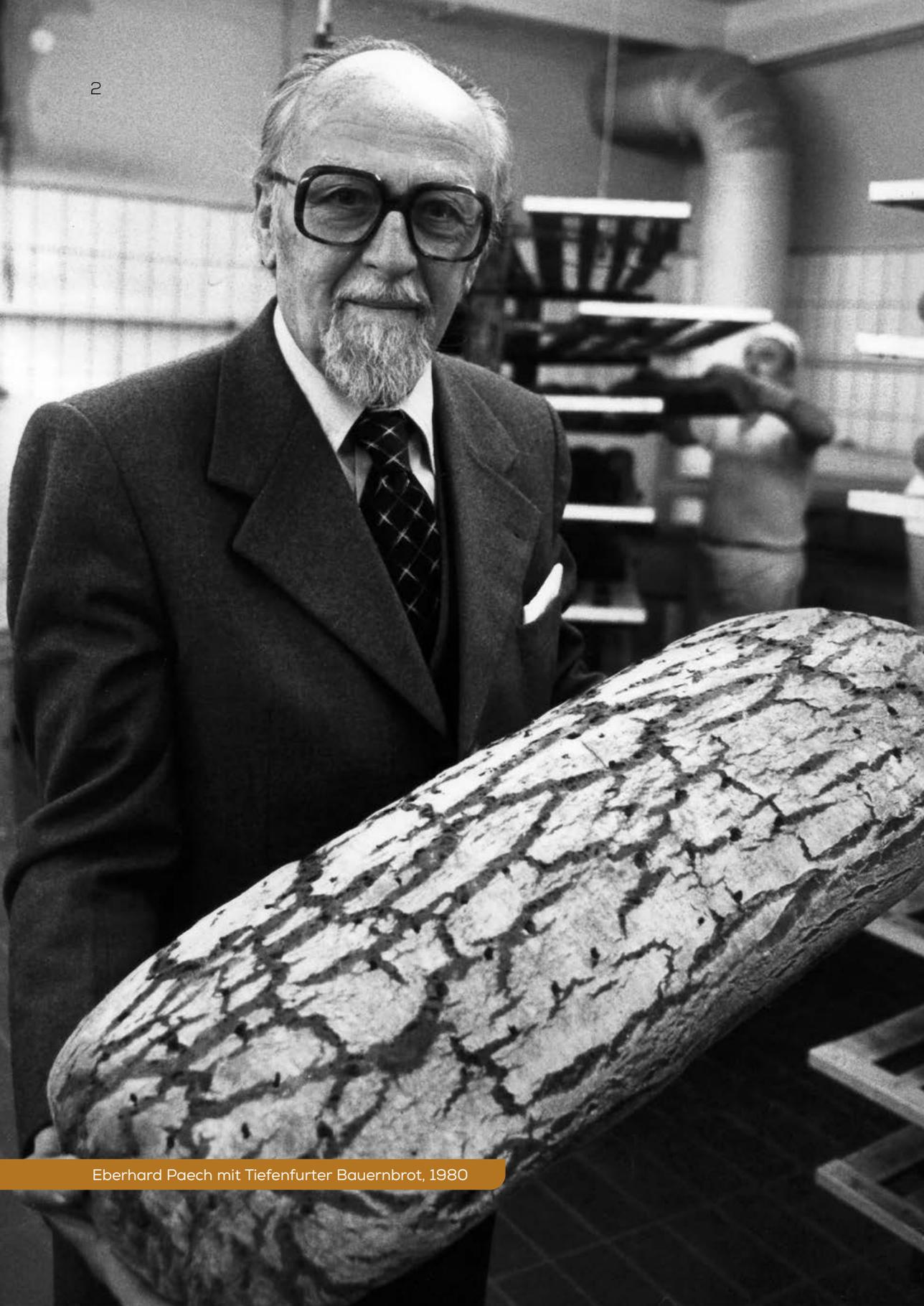


Oliver Seifert
Friedrich Meuser

Transformation des Backens

50 Jahre Eberhard Paech-Preis





Eberhard Paech mit Tiefenfurter Bauernbrot, 1980

Oliver Seifert

Friedrich Meuser

Transformation des Backens

50 Jahre Eberhard Paech-Preis

Mit Beiträgen von

Ulrike Detmers

Wilko Quante

Michael Wippler

nebst einem Geleitwort von Horst-Bernd Paech,
einem Vorwort von Hartmut Grahn sowie
einem Schlusswort von Friedrich Meuser und Karl Schubert.

Herausgegeben von der Eberhard Paech-Preis-Stiftung gGmbH

Impressum

Herausgeber: Eberhard Paech-Preis-Stiftung gGmbH

Gestaltung: Regina Kramer, www.skaadoosh.de

Idee und Organisation: Hartmut Grahn

Lektorat: Vera Udodenko

Vorabdruck, 2021

Inhalt

Geleitwort

von Horst-Bernd Paech 9

Vorwort

von Hartmut Grahn.....11

1 Eberhard Paech – ein Leben für das Brot 15

1.1 Der Unternehmer..... 16

Schlesische Anfänge – Qualität und Vertrieb – Zweiter Weltkrieg:
Zerstörung und Wiederaufbau – Tiefenfurter Bauernbrot –
Steinöfen und Paech-Brot-Sprüche – USA – ein Blick in die Zukunft –
Marktkonzentration und Firmenexpansion – Toastbrot, Technik,
Markenqualität – Buns, Baguettes und Pizzabrote – Nach 1980 –
Paech-Preis – Kulturelles Engagement

1.2 Die Stiftung 48

Preise in der Backbranche – Der Eberhard Paech-Preis –
Kuratorium – Jury – Der Preis

2	Der Paech-Preis – Spiegel einer Branche (1970–2020)	57
2.1	Kunst und Kultur	57
	Max Währen, 1971	58
	Otto Kunkel, 1974	60
2.2	Forschung und Lehre	62
2.2.1	In Forschungsinstituten und -organisationen	62
	Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer, 2001	66
	Dr. Peter Kretschmer, 2007	69
	Dipl.-Ing. Richard Steiger, 1983	72
2.2.2	An Berufsfachschulen	73
	Otto Doose, 1980	73
	Helmut Wassmer, 1989	74
2.2.3	In Unternehmen	75
	Dr. Hans Huber, 1983	76
	Dr. Bernd Meyer, 2007	80
2.3	Technik	83
2.3.1	Ingenieure: Backen, Kneten, Wirken	85
	Dr. Peter Kriems, 1992	85
	Prof. Stanley P. Cauvain, 2010	87
	Ing. Walter Schnee, 1986	90
	Dipl.-Ing. Johann Berchtold, 2004	93
2.3.2	Unternehmer: Tiefkühlung, Großproduktion, Backmischungen . . .	95
	Fredy Hiestand, 2010	95
	Hans-Jochen Holthausen, 2020 (Preisverleihung 2021)	97
	Peter Augendopler, 2020 (Preisverleihung 2021)	99
2.4	Qualität	103
	Dr. Gottfried Spicher, 1977	104
	Hans Stephan und Günter Morgenstern	105
	Hans Stephan, 1971	107
	Günter Morgenstern, 1995	109

Prof. Dr. habil. Zygmunt Ambroziak, 1995	111
Dieter Böttger, 1998	112
Han Klisser, 1992	115
2.5 Ernährungswissenschaft	117
Prof. Dr. Erich Menden, 1977	118
Alfred Riesen, 1980	121
Dr. Heiko Zentgraf, 1998	123
2.6 Brot und Gesellschaft	127
Franz Welches, 1986	128
Klaus Stendebach, 1989	131
Hans Bolten und Helmut Martell	134
Hans Bolten, 2013	135
Helmut Martell, 2013	138
Peter Becker, 2016	141
3 Der Blick nach vorne	146
3.1 Zukunft des Handwerks	
von Michael Wippler	146
3.2 Die Zukunft der Großbäckereien	
von Prof. Ulrike Detmers	152
3.3 Die Zukunft der Backzutaten	
von Wilko Quante	157
Schlusswort – Gedanken zur Entwicklung des Preises	
von Friedrich Meuser und Karl Schubert	162
Liste der Preisträger chronologisch	168
Zu den Autoren	170
Literatur	172
Bildrechte und Abbildungsnachweis	178

Geleitwort

Mein Vater Eberhard Paech war ein Idealist und Visionär mit Leidenschaft, Emotion, Fleiß und Disziplin. Er war in einem konservativ-patriarchalischen Elternhaus aufgewachsen, das er, bedingt durch die familiäre Entwicklung in der wirtschaftlichen Notsituation im Ersten Weltkrieg, schon mit sechs Jahren verlassen musste, um bei Verwandten zu leben. Dadurch lernte er schon sehr früh, auf eigenen Beinen zu stehen und seine eigene Persönlichkeit zu entwickeln.



Horst-Bernd Paech

Sein Leben wurde durch die tiefgreifenden Umbrüche des 20. Jahrhunderts geprägt: Es waren der Erste Weltkrieg, die Weimarer Republik, die Währungsreform, der Schwarze Freitag des Jahres 1929, das Dritte Reich, der Zweite Weltkrieg, der Zusammenbruch, der Wiederaufbau, die Teilung und die Wiedervereinigung des Vaterlandes, die seinen Lebensweg in schicksalhafter Weise prägten. Es war ihm aber vergönnt, an der Überwindung der Teilung und am friedvollen Zusammenwachsen der beiden Teile Deutschlands aktiv teilhaben zu können.

In all diesen geschichtlichen Turbulenzen und Verwerfungen ruhte die Kraft seines Handelns auf seinem unbesiegbaren Optimismus, dem Glauben an sich selbst und seiner Fähigkeit, das für unmöglich Gehaltene möglich zu machen. Darüber hinaus besaß er ein großes Talent dafür, auf Menschen zuzugehen, sie für seine Ideen zu begeistern und mitzunehmen. Dies legte das Fundament für unzählige Freundschaften in Deutschland und in der ganzen Welt.

Er konnte begeistern, war aber auch selber in hohem Maße begeisterungsfähig. Eine Idee, ein Projekt, das bei ihm auf Erwidern und Bestätigung traf, wurde mit aller Verve und allen zur Verfügung stehenden Kräften von ihm weiterverfolgt und durchgesetzt, als wäre es sein eigenes Gedankengut gewesen. War er von einer guten Sache überzeugt, machte er sie zu seinem persönlichen Anliegen und focht sie mit allen Beteiligten bis zum guten Abschluss durch.

Jederzeit war er sich, neben seinem Hauptanliegen, „Botschafter des guten Brotes“ zu sein, seiner politischen und gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. In der Gesellschaft war er ein verlässlicher Anker, an dem sich seine Umwelt festhalten und orientieren konnte.

Deutschland mit Berlin als Hauptstadt war seine politische Heimat und die Welt war sein Zuhause. Weltoffenheit, globales Denken und Handeln waren ihm Bedürfnis und Herzensanliegen. Das Tiefenfurter Bauernbrot, gebacken und verkauft in allen fünf Kontinenten unserer Erde, ist Ausdruck und symbolhafter Beleg dafür.

Wenn die deutsche Brotkultur hoffentlich bald zum Weltkulturerbe erklärt werden sollte, dann hat sicherlich das Wirken meines Vaters für das gute deutsche Brot in der Welt einen bedeutenden Beitrag dazu geleistet.

Persönlichkeiten wie Eberhard Paech haben das 20. Jahrhundert geprägt. Ich bin sicher, dass sein Leben und Wirken nicht vergessen wird, dies allein schon deshalb nicht, weil er mit seinem Vermächtnis, dem nach ihm benannten Preis, kommenden Generationen in Erinnerung bleiben wird.

Horst-Bernd Paech

Vorwort

Im Jahr 2020 ist der Eberhard Paech-Preis fünfzig Jahre alt geworden. Die Corona-Pandemie hat verhindert, dass die Preisverleihung und die Jubiläumsfeier planmäßig stattfinden und der Preis in diesem Jahr selbst an den neunundzwanzigsten und den dreißigsten Preisträger vergeben werden konnte. Stattdessen findet beides nun 2021, genau fünfzig Jahre nach der ersten Preisverleihung im Jahr 1971, statt. Unberührt von den Unwägbarkeiten der Terminplanung bleibt aber die Idee des

Jubiläums: innezuhalten und zurückzuschauen auf das bisher Erreichte und nach Möglichkeit zu ermessen, wohin die weitere Entwicklung führen wird.

Als Eberhard Paech (1910–2000) den Preis 1970 stiftete, verstand er ihn zu einem guten Teil als Summe und Vermächtnis seiner eigenen Lebensleistung. Damals blickte er selber zurück auf ein halbes Jahrhundert Arbeit im Dienste des Brotes. Noch vor dem Ersten Weltkrieg hatte sein Vater eine kleine Brotfabrik in Berlin-Moabit gekauft. In den schwierigen 1920er Jahren hatte Eberhard Paech dort begonnen, die neu gegründete Firma durch Weltwirtschaftskrise und Inflation, später durch den Zweiten Weltkrieg zu bringen, und mit dem „Tiefenfurter Bauernbrot“ und mit „Golden Toast“ hat er dann den Wiederaufbau und den Aufstieg zum Branchenführer geschafft. Eine wesentliche Maxime seines Lebensweges war dabei immer der Satz: „Die Qualität eines Sauerteiges entsteht jeden Tag neu!“ Über Jahrzehnte ging es ihm, wie jedem guten Bäcker, um die grundsätzlichen Fragen: Was macht den guten Geschmack aus? Wie fördert Brot die Gesundheit? Wie ist der Herstellungsprozess zu optimieren? Welche Parameter üben welchen Einfluss aus? Wie



Hartmut Grahn

lassen sich die Ergebnisse zuverlässig reproduzieren? Darüber hinaus trieben ihn die konkreten Probleme: Wie gewährleistet man die Auswahl guter, definierter Rohstoffe? Wie löst man die besonderen Anforderungen der Logistik beim Ausliefern der Backwaren? Wie wird Werbung gemacht? Woher kommen die geeigneten Mitarbeiter? Diese Fragen ließen ihn beständig Kontakt halten zu Kollegen in Forschungsinstituten, Schulen und Hochschulen, zu Lebensmitteltechnologern, Ernährungswissenschaftlern und Berufsverbänden. Die Summe seiner Erfahrungen ist bei der Gründung der Stiftung in die Statuten des Eberhard Paech-Preises eingeflossen, so dass sich gewissermaßen in den Leistungen der Laureaten die Handlungsmaximen Eberhard Paechs widerspiegeln. Und zusammengenommen lässt die Reihe der ausgezeichneten Leistungen wiederum das große Gefüge des fortschreitenden Prozesses der Transformation des Backens erkennen.

Daraus ergibt sich die Gliederung dieses Buches: Der erste Teil ist dem Lebensweg des Stifters und der Schaffung seiner Stiftung gewidmet. Im zweiten Teil werden dann die Leistungen der bisherigen dreißig Preisträger dargestellt. Hier konnte es nicht darum gehen, lediglich eine Reihe von Kurzbiographien zu geben, sondern Aufgabe war es, den Zusammenhang der jeweiligen Einzelleistung mit der Idee des Preises darzustellen. Die Statuten des Paech-Preises legen fest, dass Personen geehrt werden sollen, die entscheidende Beiträge auf den Gebieten (1) Kunst und (Back-) Kultur, (2) Forschung und Lehre, (3) Technologie, (4) Qualität, (5) Ernährungswissenschaft und (6) Brot und Gesellschaft geleistet haben. Auch wenn im Einzelnen strittig sein mag, wie etwa die Backtechnologie von der Brotqualität getrennt werden kann oder werden sollte, vordringlich wichtig war es, die verschiedenen Felder in ihrer Funktion innerhalb der übergeordneten Entwicklung der Transformation des Backens zu dokumentieren.

Je länger die Liste der Preisträger im Laufe der Zeit geworden ist, desto deutlicher ist eine weitere Dimension des Preises hervorgetreten. Der Preis ist nämlich nicht nur ein Vermächtnis mit einer auf vergangenes Wirken gerichteten Ehrung herausragender Leistungen für das Brot, sondern auch ein in die Zukunft gerichteter Auftrag, den in modernen Bäckereien erreichten Stand der Technologie und der Technik im Sinne einer beständigen Transformation des Backens jeweils an die Gegebenheiten einer sich immer schneller

wandelnden Welt anzupassen. Bezogen auf diese Aufgabe äußern sich zum Abschluss im dritten Teil die Präsidentin des Verbandes deutscher Großbäckereien e.V., der Präsident des Zentralverbandes des deutschen Bäckerhandwerks und der Vorsitzende des Backzutatenverbandes zum aktuellen Stand und den gegenwärtigen Herausforderungen der Backbranche.

Über Jahrtausende hingen Wohl und Wehe ganzer Gesellschaften am Brot. Preis und Qualität des Brotes, des wichtigsten Grundnahrungsmittels der breiten Bevölkerung, standen deshalb stets unter strenger Aufsicht der jeweiligen Obrigkeit. Heute scheinen diese Zeiten vor allem in den hochzivilisierten Gesellschaften lange vorbei zu sein. Es sind vor allem die Überflussgesellschaften, in denen Fleisch und eine große Anzahl alternativer Lebensmittel das Brot aus seiner vorherrschenden Stellung in der Ernährung verdrängt haben. Dadurch ist Überernährung zu einem viel größeren Problem als Mangelernährung geworden. Doch das derzeit pandemisch grassierende Corona-Virus hat uns alle daran erinnert, wie fragil allein schon die scheinbare Selbstverständlichkeit der Grundversorgung mit Lebensmitteln ist. Das sollte ein Weckruf für uns alle sein, denn die globale Bevölkerungsentwicklung und der Klimawandel werden in Zukunft noch weit ernstere Herausforderungen an die Lebensmittelversorgung und auch an die Backbranche stellen und die Transformation des Backens unaufhaltsam weiter vorantreiben.

Es ist mir, als dem Präsidenten der VDB Vereinigung Der Backbranche e.V., die seit dem Jahr 2000 die Trägerschaft der Paech-Preis-Stiftung innehat, ein großes Anliegen, mit diesem Buch einer breiten Öffentlichkeit ein Bild davon zu geben, wie die Backbranche in ihrem eigenen Bereich einen Beitrag zum Allgemeinwohl leistet, der sich – sichtbar und schmeckbar für jeden – in der allgemein hohen Qualität der Backwaren manifestiert. Freilich ist dieser Beitrag ein komplexer Prozess; viele Menschen sind auf den unterschiedlichsten Ebenen daran beteiligt und jeder Einzelne ist an seiner Stelle unverzichtbar. Dieses Gefüge ist es, auf dem die Relevanz für das wirtschaftliche Gesamtgeschehen beruht und für diese „Systemrelevanz“ sieht sich die gesamte Branche verantwortungsbewusst in die Pflicht genommen.

Es versteht sich von selbst, dass in den einzelnen Kapiteln nur umrisshaft auf die insgesamt zu lösenden Aufgaben eingegangen werden kann. Die

schlaglichtartige Darstellung des Wirkens Eberhard Paechs und der bisherigen Paech-Preisträger vermittelt aber dennoch spannende und aufschlussreiche Eindrücke von dem beständigen und oft leidenschaftlichen Bemühen um das tägliche Brot und seine Qualität, von dem viele glauben, dass in der auf Jahrtausenden aufbauenden Entwicklung in Zukunft noch viele außerordentliche Beiträge geleistet werden müssen. – Und diese Zukunft hat schon begonnen!

Hartmut Grahn

Paech Preis-Stiftung, Vereinigung Der Backbranche e.V.