

# **Grußwort**

## **zum 60. Jubiläum und zur 40. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.**

Sehr geehrter Herr Präsident,  
sehr geehrte Damen und Herren,

ich folge gerne dem Wunsch von Herrn Prof. Meuser, ein Grußwort zum 60. Jahrestag der Gesellschaft für Getreideforschung zu sagen.

Ich tue es als letzter Spross einer alteingesessenen Brotbäckerfamilie, die es in vielen Generationen als Lebensaufgabe betrachtet hat, für die Menschen gutes Brot zu backen.

Die 60 Jahre des Bestehens der Gesellschaft für Getreideforschung in Berlin sind gekennzeichnet von einem rasanten Wandel und Fortschritt in Herstellung und Vermarktung von Brot und Backwaren in unserem Land. An dieser Entwicklung hat die Gesellschaft einen unschätzbaren Anteil durch ihre Beiträge wissenschaftlicher Forschung und Entwicklung von Lösungen für die mit dem Fortschritt verbundenen Probleme und Anforderungen an Qualität und Ertrag der benötigten Getreidesorten und deren Einflüsse auf die Produktionsabläufe der großen und kleinen Bäckereibetriebe.

Die Getreideforschung kann heute voller Stolz zurückblicken auf hervorragende und vielseitige Resultate ihrer Forschungs- und Entwicklungsarbeiten, die ihren Niederschlag gefunden haben in Umsetzung und Anwendung sowohl im Bäckerhandwerk wie in der Brotindustrie. Ihre Anwendungen gehen über Deutschland hinaus und finden Anerkennung und Anwendung auch im Ausland.

Diese Erfolge sind nur zu erklären aus der engen zielorientierten Zusammenarbeit und Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis durch enge Kontakte in den Betrieben oder im Institut. Besondere Bedeutung und Wirkung erzielen die jährlichen Informationsveranstaltungen der Gesellschaft für Getreideforschung. Heute erleben wir das Jubiläum der 40. Veranstaltung. Ein unschätzbares Potenzial an Wissen und Können ist in den Jahren ausgetauscht, vermittelt und zur Anwendung gebracht worden. Nur so ist der rasante Fortschritt zu erklären, der nach wie vor die weite Spanne abdeckt zwischen handwerklich orientierten Bäckereibetrieben mit modernen Produktionsmethoden und vollautomatischen Produktionsanlagen in Industriebetrieben.

Aus der Fülle der 60-jährigen Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis möchte ich Ihnen beispielhaft Projekte nennen, an denen ich als Juniorpartner in unserem Paech-Unternehmen selber beteiligt war.

1. Als Ende der 50-iger Jahre Toastbrot eine wachsende Bedeutung im deutschen Brotmarkt bekam, wurden für die Premiummarke GOLDEN TOAST 50% teurerer Great Plain Wheat mit hohem Klebergehalt aus den USA eingesetzt, weil die gewünschten hohen Qualitätsanforderungen mit den schwächeren deutschen Weizenmehlen nicht zu erzielen waren. In Zusammenarbeit mit der Getreideforschung ist es damals innerhalb relativ kurzer Zeit gelungen, die deutschen Weizenqualitäten so zu verbessern, dass wir auf den Einsatz von US-Weizen verzichten konnten.
2. Beeindruckend war und ist das hohe Engagement bei der Entwicklung automatischer Anlagen für die kontinuierliche Verwendung der qualitativ hochwertigen Dreistufen-Sauerführung.
3. Das Engagement von Prof. Meuser und seinem Team, im Sinne gesunder Ernährung für die ausreichende Ballaststoffzufuhr zu werben und dafür entsprechende Produkte zu entwickeln.
4. Wissenschaftliche und praktische Zusammenarbeit bei der Suche nach Lösungen für keimfreie Schnittbrotherstellung und Schimmelverhütung.
5. Optimierung der Restbrotverwertung.

Letztlich ist es bei allen Beispielen der Mensch, der durch sein Wissen, Können und Handeln über Erfolg oder Misserfolg der gewollten Leistungen entscheidet. Deshalb ist die Aus- und Weiterbildung von Fach- und Führungskräften für Leitung und Steuerung der Backproduktion die entscheidende dritte Komponente in dem Aufgabenkatalog der Wissenschaft: Forschung, Entwicklung und Lehre. Die dafür geschaffenen Ausbildungsstätten am Lehrstuhl für Getreidetechnologie an der Technischen Universität Berlin, an der Beuth-Hochschule für Technik Berlin waren und sind genauso wie die Fachschulen des Bäckerhandwerkes eine große Errungenschaft für den Erfolg. Es ist eine unabdingbare Aufgabe des Staates, die notwendigen Mittel für die Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung der Ausbildung und Förderung der Lehre als Investition in die Zukunft ohne Einschränkungen zur Verfügung zu stellen.

Ein abschließendes Wort und Wunsch zur Wertschätzung des Brotes im Leben: Die Faszination des Brotes ist für mich in der Bibel eindrucksvoll umfassend und einfach beschrieben: „Brot aus der Erde“ (Ps 104,14). In vier Worten ist alles beschrieben, was Brot als „Lebensmittel“ bedeutet in der Verbindung der Schöpfung, in der Natur und der Schaffenskraft des Menschen.

Ich wünsche Ihnen und der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung viel Glück und Erfolg bei dem gemeinsamen Bemühen, die Menschen allezeit mit gutem Brot zu versorgen, damit die Bitte im „Vaterunser“ für die Menschen Erfüllung findet: „Unser täglich Brot gib uns heute“.

Ich danke Ihnen.

Berlin, 20.01.2011

Klaus Dahm