



Pressemitteilung

vom 19.01.2009

38. Wissenschaftliche Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Gentechnik und Energietechnik: Was wird morgen sein?

Berlin – Über 190 Experten des deutschen **Getreide-** und **Backgewerbes** sowie der **Wissenschaft** und **Zulieferindustrie** treffen sich zu Beginn der **Grünen Woche**, am 15. und 16. Januar 2009, zur 38. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V., um aktuelle, die Branche betreffende Entwicklungen zu diskutieren.

Der erste Veranstaltungstag setzt den besonderen Schwerpunkt der Tagung: „**Gentechnik, Warenströme** und der geltende **Rechtsrahmen**“ bilden das Spannungsfeld, in das Hersteller und Verbraucher in Deutschland und Europa gestellt sind. Eine brisante Thematik, die jeden betrifft!

Welche Risiken der Gentechnik ergeben sich für die Ernährung? Welche Bedeutung hat das für die Backbranche? Werden Warenströme von Eiweißfuttermitteln zum Problem für die Lebensmittelversorgung? Prominente Vertreter aus Wirtschaft und Wissenschaft diskutieren und erläutern dazu die Herausforderungen und Ansätze neuer Techniken in der Züchtungsforschung und ihre Anwendung in der Weizenzüchtung. Mit der Thematik Risiko und Sicherheit der Gentechnik werden widerstreitende Interessen deutlich gemacht, die auf europäischer und nationaler Ebene im geltenden Rechtsrahmen in den Bereichen Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit ihre Befriedung finden sollen.

Der zweite Veranstaltungstag ist technischen und wissenschaftlichen Neuentwicklungen gewidmet. Innovationen im **Backofenbau**, die Auswahl von Backöfen unter dem Gesichtspunkt des Einflusses des Wärmeträgers auf die Qualität der Backwaren sowie die Möglichkeiten der **Energierückgewinnung** und der Einsatz von **erneuerbaren Energieträgern** an und für Backofenanlagen stehen im Fokus energietechnischer Betrachtungen. Weitere Themen sind die Anwendung der **statistischen Versuchsplanung** auf die Entwicklung von Gebäcken und die thermische Inaktivierung von **Bakteriophagen**.

Die diesjährigen **Preise** des **Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.**, der **Bäcker-Innung Berlin** und der **Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung** werden am ersten Veranstaltungstag verliehen.

Den **Förderpreis 2009** des **Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.** erhält Frau Dr. Carola **Funk**. Ausgezeichnet wird sie für ihre herausragende Dissertation „Einfluss von Lignin und Ferulasäurederivaten auf die Adsorptionseigenschaften von Ballaststoffen und den fermentativen Abbau durch die menschliche Darmflora“. Mit dieser Arbeit ist die Strukturaufklärung von Ballaststoffkomponenten vorangetrieben und Struktur-Wirkungs-Beziehungen aufgestellt worden. Danach können Getreideballaststoffe aufgrund ihrer Eigenschaften einen wesentlichen Beitrag zur Entfernung cancerogen wirkender Substanzen aus dem Magen-Darm-Trakt leisten.



RA Armin Juncker, Geschäftsführer vom Verband Deutscher Großbäckereien e.V., hält die Laudatio auf Frau Dr. Carola Funk



Helmut Klemme, Präsident des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V., Preisträgerin Dr. Carola Funk, RA Armin Juncker, Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser(v.l.n.r.)



Preisträgerin Förderpreis 2009: Frau Dr. Carola Funk

Die diesjährigen **Förderpreise** für den wissenschaftlichen Nachwuchs der **Bäcker-Innung Berlin** erhalten Herr Martin **Hageböck** (Technische Fachhochschule Berlin) und Frau Katharina **Schössler** (Technische Universität Berlin) als Auszeichnung für ihre hervorragenden Diplomarbeiten auf dem Gebiet der Mikrobiologie und der Lebensmitteltechnologie. Herr Hageböck und Frau Schössler haben wichtige Voraussetzungen für die optimierte Herstellung von Starterkulturen für Sauerteige geschaffen, die gegenüber bekannten leistungsfähiger sind.



Obermeister Hans-Joachim Blauert, Bäcker-Innung Berlin, hält die Laudatio auf die beiden Preisträger



Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, Prof. Dr. Rudolf Klingler, Preisträgerin Katharina Schössler, Preisträger Martin Hageböck, Obermeister Hans-Joachim Blauert (v.l.n.r.)

Preisträgerin 2009: Katharina Schössler (TUB) bedankt sich für den von der Bäcker-Innung Berlin erhaltenen Preis



Preisträger 2009: Martin Hageböck (TFH) bedankt sich für den von der Bäcker-Innung Berlin erhaltenen Preis



linkes Bild:

Prof. Dr.-Ing. Dietrich Knorr (TUB), Preisträgerin Katharina Schössler (TUB), Prof. Dr. Milan Popović (TFH), Preisträger Martin Hageböck (TFH), Prof. Dr.-Ing. Ulf Stahl (TUB) (v.l.n.r.)

Der **Preis der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung** für eine öffentlich bekannt gewordene Leistung in Wissenschaft, Forschung und Entwicklung zur Backwarenherstellung, die für die praktische Bäckerei Bedeutung hat, wird in diesem Jahr an Bäckermeister Karl-Dietmar **Plentz** aus Oberkrämer/OT Schwante verliehen. Herr Plentz wird für seine Leistungen in der Entwicklung und Herstellung von Backwaren auf der Basis des regionalen Rohstoffaufkommens, die wissenschaftlich begleitete Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Bäckerei und die öffentlichkeitswirksame Darstellung der Leistungsfähigkeit des handwerklichen Backgewerbes im Bundesland Brandenburg ausgezeichnet.



Dipl. Leb.Chem. Hans-Ulrich Jaenecke vom Auswahlgremium der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung hält die Laudatio auf den Preisträger Karl-Dietmar Plentz



Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser, Obermeister Hans-Joachim Blauert, Preisträger Bäckermeister Karl-Dietmar Plentz, Dipl. Leb.Chem. Hans-Ulrich Jaenecke (v.l.n.r.)



Preisträger 2009: Bäckermeister Karl-Dietmar Plentz bedankt sich für den erhaltenen Preis

Fotos: Gabriele Gölz

668 Wörter

Kontakt:

Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Telefon: 030 / 314 27 550

Telefax: 030 / 314 27 557

e-Mail: info@getreideforschung.de