

2. Kolloquium in Zauchensee

Anfang Juni hat die Vereinigung der Backbranche, Landesgruppe Österreich in Zauchensee ein höchst interessantes Kolloquium abgehalten. Schwerpunkte dieser Veranstaltung waren die Themen Gentechnik und Altbrot.

Mehr als 100 Teilnehmer aus Österreich, Südtirol, Deutschland und Dänemark — darunter auch Schüler der HTL und Meisterschule Wels — haben am 2. Kolloquium der VDB Österreich teilgenommen. Am ersten Tag wurde das Thema Gentechnik grundlegend, ausführlich und teils sehr kontroversiell erörtert und diskutiert. Hochrangige internationale Experten aus Wissenschaft und Praxis — unter anderem Univ.-Prof. Dr. Margit Laimer

sis zu handhaben und kontrollieren ist, wie Enzyme hergestellt werden und wirken und wie sich dies alles auf die Praxis im Bäckereialltag auswirkt. Den Übergang vom einen zum anderen großen Themenkomplex machte am Abend des ersten Tages der Innsbrucker Diözesan-Bischof Dr. Manfred Scheuer, der in seinem Vortrag „Brot und Rosen“ nach- und bedenkenswert, jedoch ohne erhobenen Zeigefinger, auf ethisch-moralische Fragen sowohl der Gentechnik, besonders aber der Alt- und Restbrotproblematik einging und sich einer ausführlichen Diskussion stellte. Diesem Thema war schließlich der gesamte zweite Tag gewidmet. Zunächst wurde dargelegt, was und wieviel weggeworfen wird. Obgleich allenthalben Daten erhoben wurden



Bäckersohn und Diözesan-Bischof Dr. Manfred Scheuer behandelte ethisch-moralische Fragen im Zusammenhang mit der Gentechnik und der Altbrot-Problematik.

der VDB Österreich, präsentierte eine aktuelle Altbrot-Erhebung, Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Peter Lechner von der BOKU Wien stellte seinen Vortrag unter den Titel „Brot (k)ein Wegwerfartikel“ und Dr. Thomas Modzel vom Abfall- und Umweltmanagement, Sinzing, behandelte das Thema Retouren und damit zusammenhängende Möglichkeiten der Wertschöpfung. Ing. Andreas Pieler von Assmann-Mühlen und Dipl.-Ing. Johann Kapplmüller von der HTL Wels referierten schließlich darüber, wie die Altbrotverwertung in der Praxis erfolgt und aussieht. Wie brisant und aktuell das Thema Alt- und Restbrot ist, zeigt die Tatsache, dass neben Fachjournalisten auch Radio und Fernsehen beim VDB-Kolloquium vertreten waren und zudem einige Vertreter von Tageszeitungen ausführlich darüber berichteten. Die VDB Österreich hat damit eine wichtige standes- und gesellschaftspolitische Aufgabe wahrgenommen. „Dass daneben der freundschaftliche Austausch zwischen Branchenkollegen — das ebenso frühlings- wie zauberhafte Zauchensee gehörte an diesen beiden Tagen ausschließlich den Bäckern — nicht zu kurz kam und sich in den Pausen sowie am Abend ausführliche Gespräche und Diskussionen bis weit in die Nacht entspannen, versteht sich von selbst“, freut sich VDB Österreich-Obmann Mag. Klaus Bernhard. ◀



Rund 100 Teilnehmer beim 2. VDB-Kolloquium in Zauchensee.

Fotos: Dr. Achim Hanninger, STAMAG.

von der BOKU Wien, Dr. Gabriele Moder von der agroVet Prüf- und Zertifizierungsstelle, Enzersfeld, Ulf Brøchner Sørensen von Danisco A/S in Kopenhagen sowie Prof. Dr. Bärbel Kniel von der Biotask AG in Esslingen — beleuchteten die Frage aus unterschiedlichen Gesichtspunkten. Dabei wurde erklärt, was Gentechnik bewirken soll und wie es gemacht wird, wie es auf lebensmittelrechtlicher Ba-

und werden, kam man rasch zur Erkenntnis, dass es kein durchgängiges, schlüssiges Zahlenmaterial gibt und man einstweilen auf Schätzungen und Hochrechnungen zurückgreifen muss. In weiteren Vorträgen wurden die Möglichkeiten der Alt-/Restbrotverwertung dargelegt; etwa als Tierfutter oder auf fermentativem Weg, z. B. Biogas, Brotfermentation, Hefe usw. Mag. Klaus Bernhard, Obmann