

# 7. Weinheimer Brotforum

zur Zukunft des Brotes: Austausch, Netzwerk  
und Weiterbildung für die Brotfamilie



**Montagabend 19. Februar 2024**

Ab 18:30 Uhr      Geselliger Vorabendtreff bei **Brot & Wein**

**Dienstag, 20. Februar 2024**

**Block 1: Brotmarkt und Brotmarketing**



- 7.30 Uhr      Frühstück steht bereit
- 8.30 Uhr      Begrüßung, Marktzahlen, neuste Entwicklungen im Brotmarkt  
**Bernd Kütscher**, Bundesakademie Weinheim
- 9.00 Uhr      Betriebsschließung in 4. Generation und Neugründung: Erfahrungen  
**Michael Kress**, Michael Kress Brot.Hand.Werk, Weinheim
- 9.30 Uhr      Branding: Was kann die Brotbranche von den großen Marken lernen?  
**Annette Mützel**, foodservice solutions, Wiesbaden
- 10.00 Uhr    Kommunikationspause mit Brot-Präsentation und Degustation

**Block 2: Backen mit Passion**



- 10.30 Uhr    Backen für die Kamera: Erfahrungen eines Bäckermeisters auf YouTube  
**Marcel Paa**, Einfach Backen, Schweiz
- 11.00 Uhr    Einblicke in Sallys Welt  
**Sally und Murat Özcan**, Sallycon Valley, Waghäusel
- 11.40 Uhr    Diskussion: Was können wir von passionierten Quereinsteigern lernen?  
**Prof. Michael Kleinert**, Schweiz (Moderator des Brotforums)
- 12.00 Uhr    Mittagspause



## Block 3: Talk und Diskussion, unter Einbeziehung der Tagungsgäste



**13.00 Uhr** Zukunft gestalten, von Ausbildung bis Zutaten: Was ist der richtige Weg?

**Roland Ermer**, Bäckerei Ermer, Bernsdorf  
„Klare Kante zeigen und mutig neu denken“

**Celestina Brandt**, Brot-Sommelière, Buttstädter Vollkornbäckerei  
„Das Handwerk braucht Emotionen, Innovationen und viel Herz“

**Dr. Lutz Popper**, Mühlenchemie GmbH & Co KG, Ahrensburg  
„Umstritten und doch unverzichtbar: Enzyme im Brot“

**Hans-Peter Rauen**, Brot-Sommelier, Bäckerei Rauen, Heppenheim  
„Mein Brot verkaufe ich auch beim Discounter“

**Prof. Michael Kleinert**, Schweiz (Moderator des Brotforums)

**14.00 Uhr** Kommunikationspause mit **Brot-Präsentation und Degustation**

## Block 4: Wissenschaft und Nachhaltigkeit



**14.30 Uhr** Neues aus der Wissenschaft zur Zukunft des Brotes

**Prof. Dr. Thomas Becker**, TU München, School of Life Sciences, Freising

**15.00 Uhr** Getreideanbau im Klimawandel: Was kommt auf die Brotbranche zu?

**Prof. Dr. Friedrich Longin**, Universität Hohenheim, Stuttgart

**15.30 Uhr** Nachhaltigkeit in der Praxis: eigener Anspruch und gesetzliche Pflicht

**Christian Scherpel**, Malzers Backstube, Gelsenkirchen

**16.00 Uhr** Verlosung wertiger Preise, Abschluss und Ausklang bei Kaffee & Kuchen.

