

# 5. Weinheimer Brotforum

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

Hybrid-Veranstaltung: Teilnahme live in Weinheim **oder online** möglich



## Montagabend 6. September 2021

ab 19 Uhr Vorabendtreff bei **Brot & Wein** für die Live-Gäste, natürlich mit Abstand  
(Brotbuffet und Getränke sind im Tagungspreis enthalten)

## Dienstag 7. September 2021

### Block 1: Brotmarkt und Keynote



- 9.00 Uhr **Begrüßung durch den Moderator**  
**Prof. Michael Kleinert**, Schweiz
- 9.05 Uhr **Aktuelle Marktzahlen und Entwicklungen im Brotmarkt**  
**Bernd Kütscher**, Bundesakademie Weinheim
- 9.15 Uhr **Keynote / Dino trifft Einhorn: Was etablierte Bäckereien  
von Startups lernen können**  
**Prof. Dr. Bastian Halecker**, Hungry Ventures, Berlin
- 10.00 Uhr **Rückfragen, anschließend Pause mit der Möglichkeit von virtuellen  
Bäckereibesichtigungen mittels VR (für Teilnehmer in Weinheim)**

### Block 2: Nachhaltigkeit



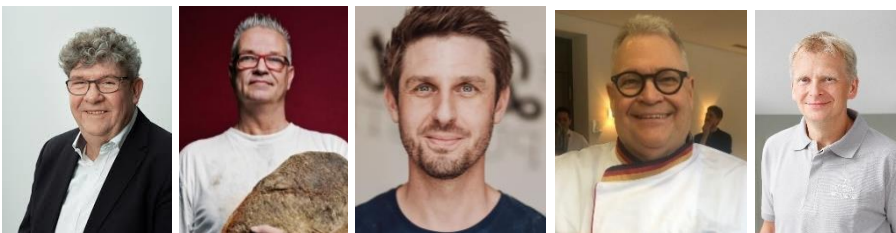
- 10.45 Uhr **Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingt**  
**Volker Schmidt-Skories**, Kaiser Biobäckerei, Mainz-Kastel
- 11.15 Uhr **Energie und Nachhaltigkeit: Brotherstellung in Zeiten des Klimawandels**  
**Dirk-Siegfried Hübner (M.A.)**, Unternehmensberater, Ahrweiler
- 11.45 Uhr **Diskussion, anschließend Mittagspause**

### Block 3: Erfahrungen



- 12.45 Uhr** Vom Scheitern und Aufstehen: Was ich vom Leben gelernt habe  
**Jochen Gaues**, Der echte Gaues, Hamburg
- 13.15 Uhr** Sortiment, Zutaten, Kommunikation: neue Wege für Brotbäcker  
**Sebastian Däuwel**, Die Brotpuristen, Speyer
- 13.45 Uhr** Meine Erfahrungen vom Brotverkauf in der SB-Station bei ALDI  
**Hans-Günther Mack**, Handwerksbäckerei Mack GmbH & CO. KG
- 14.15 Uhr** Diskussion, anschließend **Pause** mit Brot-Degustation (in Weinheim)

### Block 4: Diskussion



- 14.45 Uhr** Brotbäckerei im Spannungsfeld von Betriebsgrößen, Absatzkanälen, Betriebsphilosophien und Zutaten: Wie entsteht das beste Brot?  
**Volker Schmidt-Skories**, Kaiser Biobäckerei, Mainz-Kastel  
**Jochen Gaues**, Der echte Gaues, Hannover  
**Sebastian Däuwel**, Die Brotpuristen, Speyer  
**Hans-Günther Mack**, Handwerksbäckerei Mack GmbH & CO. KG  
**Markus Hombach**, IREKS GmbH, Kulmbach  
und **alle Tagungsgäste**, online und live in Weinheim
- 15.45 Uhr** Preisvergabe zum #brotforum2021 Gewinnspiel und **Abschluss**.  
Für die Tagungsgäste in Weinheim Ausklang bei Kaffee & Kuchen.



*Bilder vom 4. Brotforum im Februar 2020. Das Brotforum im Jahr 2021 findet mit deutlich weniger Gästen im Raum, viel Abstand und der optionalen Möglichkeit einer Teilnahme via Internet statt.*