



Eberhard Paech-Preis

## **Eberhard Paech-Preisträger**

- 1971 wurden Dr. h.c. Max Währen für seine brotarchäologischen Arbeiten ausgezeichnet und Hans Stephan für seine Leistungen bei der Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in die Praxis.
- 1974 wurde Otto A. Kunkel, Gründer des Europäischen Brotmuseums Mollenfelde als alleiniger Preisträger ausgewählt.
- 1977 wurden Prof. Dr. Erich Menden für die Entwicklung der "Brot-Diät" und Dr. Gottfried Spicher für seine Arbeiten auf dem Gebiet der Schimmelverhütung beim Brot als Preisträger gewürdigt.
- 1980 war der Preisträger Otto Doose. Seine Leistungen in der Ausbildung des Bäckernachwuchses, sowie als Fachautor fanden dabei Berücksichtigung. Weiterhin erhielt Alfred Riesen den Paech-Preis für seine Entwicklung der Herstellung von Spezial-Brotten, -Gebäcken und -Nährmitteln für Cöliakie-Kranke.
- 1983 teilten sich Dipl.-Ing. Richard Steiger und Dr. Hans Huber den Paech-Preis für ihre besonderen Verdienste auf biologischem und chemischen Gebiet zur Verbesserung der Mehl- und Brotqualität, sowie für ihre diesbezügliche Lehr- und Vortragstätigkeit.
- 1986 erhielten den Paech-Preis Ingo Walter Schnee für seine besonderen Leistungen auf technischem Gebiet zur Verbesserung der Brotqualität und Franz Welches für seine Leistungen bei der Vermittlung von Kenntnissen, die dem Brot und seiner Bedeutung als Grundnahrungsmittel dienen.
- 1989 wurden Klaus Stendebach für seine besonderen Leistungen auf dem Gebiet des Brotmarketing zur Steigerung des Brotverzehrs und Helmut Wasmer für die Vermittlung von Kenntnissen, die dem Brot und seiner Bedeutung insbesondere neuer Brotsorten dienen, geehrt. Sein Einsatz für die Ausbildung des Nachwuchses wurde dabei gewürdigt.



## Eberhard Paech-Preis

- 2 -

- 1992 teilten sich den Preis Han Klisser für die besonderen Verdienste auf dem Gebiet des Brotmarketings zur Steigerung des Brotverzehr durch die Verbreitung von Vollkornbrot in Neuseeland und Dr. Peter Kriems für seine besonderen Leistungen auf technischem Gebiet zur Verbesserung der Brotqualität durch seine Untersuchungen zum Mikroklima im Backraum im Hinblick auf die Verbesserung des Backvorgangs.
- 1995 wurde der Eberhard Paech-Preis an zwei Preisträger vergeben: Zygmunt Ambroziak erhielt die Auszeichnung für hervorragende wissenschaftliche Leistungen auf dem gesamten Gebiet der Bäckerei-technologie und für sein erfolgreiches Wirken zur Verbesserung der Brotqualität in Polen während der letzten Jahrzehnte. Günter Morgenstern wurde für seine hervorragenden Leistungen auf bäckereitechnologischem Gebiet zur Verbesserung der Brotqualität und seinen langjährigen Einsatz in der Lehre, Aus- und Weiterbildung von Praktikern ausgezeichnet.
- 1998 wurden Dr. Heiko Zentgraf für seine herausragenden Leistungen für das Brot im Bereich der ernährungsphysiologischen und – pädagogischen Forschung sowie der Verbraucheraufklärung zur Steigerung des Brotverzehr sowie Dieter Böttger wurde für seine hervorragenden Leistungen bei der Verbesserung der Brotqualität, der Fortentwicklung der Bäckereitechnologie und der Produktinnovation ausgezeichnet.
- 2001 wurde Prof. Dr. Jürgen – Michael Brümmer für seine umfassenden und richtungsweisenden Leistungen, insbesondere zur Technologie der Brot- und Backwarenherstellung, sowie der wissenschaftlichen und praktischen Behandlung der Problemstellungen der Vor- und Sauerteigführungen und der Roggenverwendung geehrt.
- 2004 wurde Johann Berchtold für seine besonderen Leistungen bei der Entwicklung innovativer technologischer Lösungen zur Backwarenherstellung, der Qualitätssicherung in Backwarenbetrieben und neuer Wege zur Mitarbeiterführung und Mitarbeiterqualifizierung in Backwarenbetrieben, sowie für seinen jahrelangen Einsatz in wesentlichen Gremien und Organisationen der Backbranche ausgezeichnet.



## Eberhard Paech-Preis

- 3 -

- 2007 bekam Dr. Peter Kretschmer für die Ausrichtung des Instituts für Getreideverarbeitung IGV GmbH auf verfahrenstechnische Neuentwicklungen in der Bäckereitechnologie und seinen Einsatz für die Ausbildung des bäckerischen Nachwuchses, besonders in den neuen Bundesländern den Paech-Preis. Als zweiter Preisträger wurde Dr. Bernd Meyer geehrt. Dieser hat seine Verdienste durch die Entwicklung vieler neuer Produkte zur Backwarenherstellung erworben. Seine umfassenden Kenntnisse des Lebensmittelrechts der Backwaren haben über die Grenzen Deutschlands hinaus Würdigung erfahren.
- 2010 in diesem Jahr wurde Fredy Hiestand für seine besonderen Verdienste um hochwertige Schweizer Backwaren und die Umsetzung dieser Idee der Backwarenqualität in die Tiefkühlproduktion geehrt. Resultierend aus der konsequenten Umsetzung dieser Idee ist aus einer handwerklichen Backwarenherstellung ein bekanntes, das erste börsennotierte Unternehmen der Backwarenbranche, entstanden. Stanley Couvain hat sein Leben dem Gebiet der Müllerei- und Backwarentechnologie gewidmet. Dabei hat er über einen langen Zeitraum die weltweit erfolgreiche Arbeit der Flour Milling and Baking Research Association in Chorleywood geprägt. Besondere Arbeitsgebiete waren dabei die unterschiedlichen Herstellungsverfahren zur Toast- und Sandwich- und Bun-Teigherstellung und hier insbesondere die Entwicklung und Umsetzung von Knetverfahren.
- 2013 wurde der Paech-Preis an Hans Bolten, ehemaliger Präsident des Zentralverbandes des Bäckerhandwerks und Helmut Martell, ehemaliger Hauptgeschäftsführer des Verbandes der Deutschen Großbäckereien, vergeben. Beide Preisträger waren einander über die Vertretung der Interessen Ihrer Verbände, besonders in den Jahren nach der Wiedervereinigung Deutschlands eng verbunden. Sie haben die seinerzeit erfolgten Veränderungen des Backgewerbes und der von diesen bedienten Märkten durch ihr wirken entscheidend mitgestaltet und vorangetragen. Sie haben eine Vielzahl von Herausforderungen mit viel Augenmaß, Sachverstand und Weitsicht interessenübergreifend im Sinne des Deutschen Brotes hervorragend gelöst.