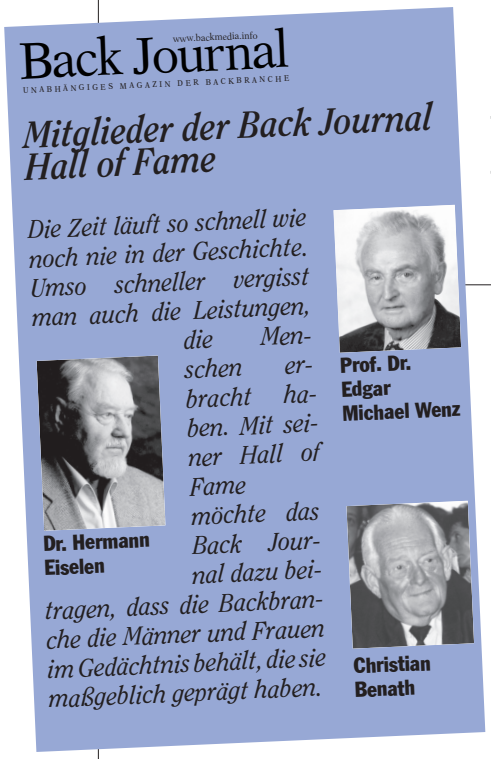

Back Journal
www.backmedia.info
UNABHÄNGIGES MAGAZIN DER BACKBRANCHE

Mitglieder der Back Journal Hall of Fame

Die Zeit läuft so schnell wie noch nie in der Geschichte. Umso schneller vergisst man auch die Leistungen, die Menschen erbracht haben. Mit seiner Hall of Fame möchte das Back Journal dazu beitragen, dass die Backbranche die Männer und Frauen im Gedächtnis behält, die sie maßgeblich geprägt haben.

Prof. Dr. Edgar Michael Wenz

Dr. Hermann Eiselen

Christian Benath

Ein Forscher für die Praxis: Dr. Wilfried Seibel

Dirk Waclawek, Tel. (0 23 4) 9 01 99-37, waclawek@backmedia.info

Viele Handwerksbäcker werden heute auf das Thema nicht mehr so gerne angesprochen: vor nicht allzu langer Zeit war in vielen Backstuben der eigene Sauerteig vom Aussterben bedroht – scheinbar zu kompliziert und durch Industriehelferlein angeblich auch leicht zu ersetzen. Anders sah es bei den Industriebäckern aus, die hatten ihren Sauerteig immer gepflegt und schickten sich an, den alten Qualitätswettbewerb mit dem Handwerk zu gewinnen. Dass der Sauerteig in den Handwerksbäckereien eine Renaissance erlebte, hat die Branche zu einem guten Teil der Bundesforschungsanstalt in Detmold und ihrem damaligen Leiter, Dr. Wilfried Seibel, zu verdanken. Dort entwickelten die Forscher die „Detmolder Einstufenführung" als Erleichterung für die Handwerksbäcker und Seibel nutzte seinen Einfluss, den Sauerteig wieder zum Thema zu machen.

Eine Frage des Selbstverständnisses. Sicherlich können sich Seibel und die Bundesforschungsanstalt die Wiederentdeckung des Sauerteigs nicht allein auf die Fahne schreiben. Das Beispiel zeigt aber viel von dem Selbstverständnis eines Mannes, der als Staatsdiener immer bereit war, sich weit über das normale Maß für die Belange des Mittelstandes einzusetzen und dem die Backbranche viel zu verdanken hat – deshalb auch die Aufnahme in die Hall of Fame des Back Journals. Seibel verstand sich als Dienstleister: „Egal ob Handwerksbäcker, kleiner Müller oder Nudelhersteller: Bei Problemen konnten sie mit einer seriösen und praxisnahen Auskunft aus Detmold rechnen." Die Bundesforschungsanstalt spielte eine Rolle bei der Einführung der Kältetechnologie, kümmerte sich um den Vollkornbereich, Ballaststoffanreicherung oder Extruderprodukte – alles treu nach Seibels Definition: „Die Bundesanstalten sind für die angewandte Forschung zuständig, es sei denn deutsche Universitäten und Hochschulen betreiben auf einem Gebiet der Getreidetechnologie keine Grundlagenforschung."

Ehrlicher Makler. Der Fleiß Seibels, seine 65- bis 70-Stundenwoche, war ein Glücksfall für alle Branchen, die mit der Bundesanstalt in Detmold zu tun hatten. Dabei hatte er immer im Blick zu halten, dass sein Brötchengeber, die Bundesrepublik Deutsch-

Fotos: Back Journal, Miwe, Eiselen

LEBENSLAUF

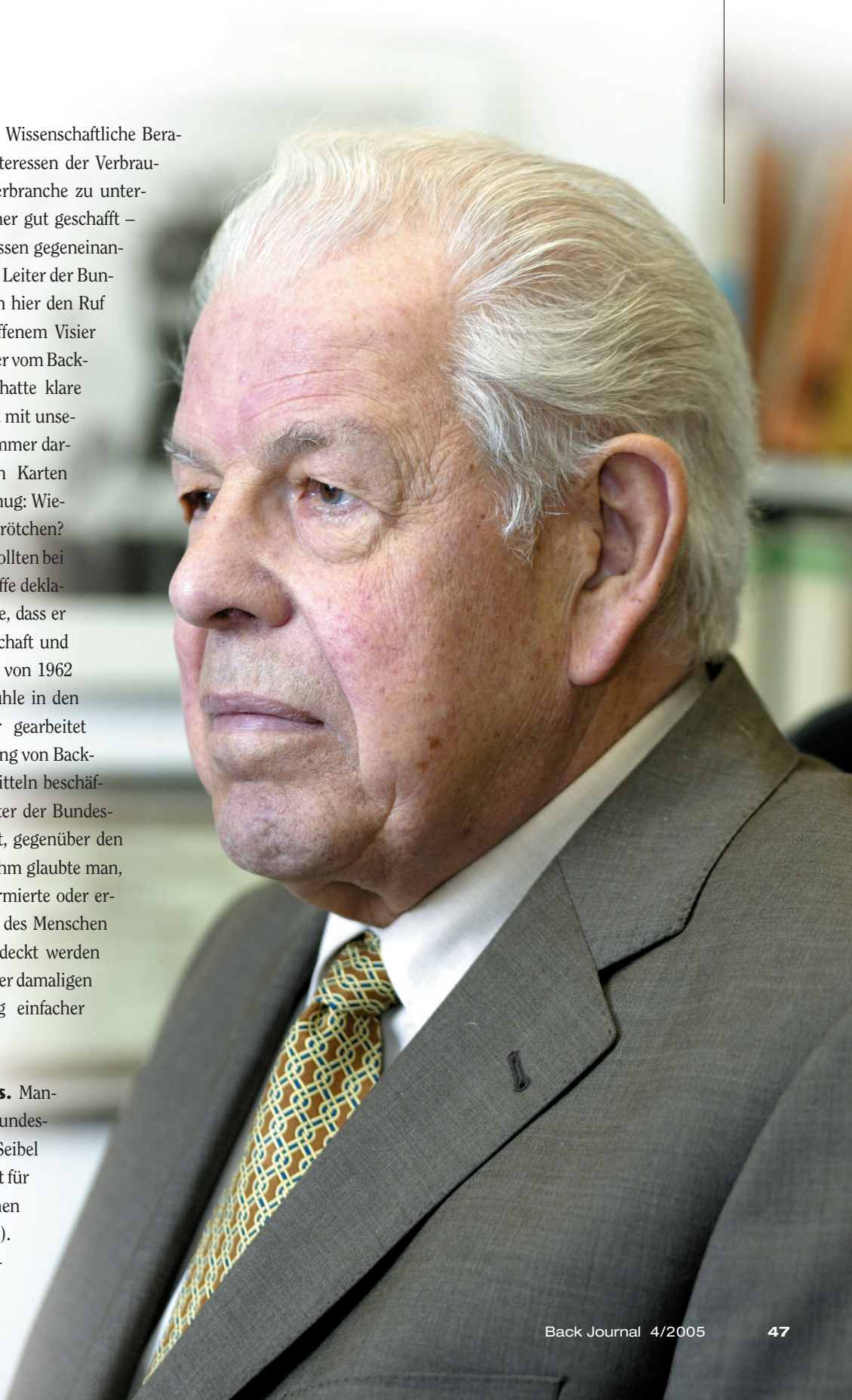
Dr. Wilfried Seibel,

leitender Direktor und Professor a. D.

- *06.02.1930 in Dalwigsthal (Nordhessen) geboren.*
- *1949 bis1950: Landwirtschaftslehre in Strothe (Kreis Waldeck) – Landwirtschaftlicher Gehilfe.*
- *1950-1954: Studium der Landwirtschaft an der Justus-Liebig-Universität, Gießen – Diplom-Landwirt.*
- *1954 bis 1956: Promotion am Agrikulturchemischen Institut, Justus-Liebig-Universität, Gießen, Dr. agr.*
- *1956 bis 1962: Mitarbeiter der Getreideabteilung der Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung, Detmold und Berlin.*
- *1962 bis 1968 Meneba, Rotterdam: Produktionsleiter Mühle. Beratung konzerneigener Firmen für Getreidehandel, Getreidelagerung und die Herstellung von Backmitteln, Brot, Kuchen und Futtermitteln.*

- *1968 bis 1977 und 1989 bis 1995 Leiter der Bundesforschungsanstalt für Getreide- und Kartoffelverarbeitung, Detmold und Berlin (Präsidialverfassung) bzw. Leiter der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, Detmold und Münster.*
- *1968 bis 1995 Vizepräsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), Detmold.*
- *1968 bis 1995 weitere Funktionen: Leiter der Getreideabteilung, Leiter der Abteilung Backwaren und Teigwarenherstellung, Leiter des Instituts für Bäckereitechnologie, Leiter des Instituts für Müllerei- und Bäckereitechnologie.*
- *1988 bis 1995 Technischer Direktor der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie, Wien/Österreich (ICC).*

Das Back Journal nimmt den ehemaligen Leiter der Bundesforschungsanstalt für Getreide- Kartoffel- und Fettforschung, Dr. Wilfried Seibel, in die Hall of Fame der Backbranche auf.



land, drei Dinge von ihm verlangte: Wissenschaftliche Beratung der Bundesministerien, die Interessen der Verbraucher wahrzunehmen und die Bäckerbranche zu unterstützen. Den Spagat hat Seibel immer gut geschafft – auch wenn die verschiedenen Interessen gegeneinander abgewogen werden mussten. Der Leiter der Bundesforschungsanstalt erarbeitete sich hier den Ruf eines ehrlichen Maklers, der mit offenem Visier auftrat, wie es ihm heute Amin Werner vom Backmittelverband bescheinigt: „Seibel hatte klare Positionen, die sich manchmal nicht mit unseren deckten. Man konnte sich aber immer darauf verlassen, dass er mit offenen Karten spielte." Und Streitpunkte gab es genug: Wieviel Roggenmehl gehört ins Roggenbrötchen? Wieviel Butter ins Buttertoastbrot? Sollten bei verpackten Backwaren die Inhaltsstoffe deklariert werden? Seibel kam hier zugute, dass er beide Seiten kannte – die der Wirtschaft und die der Behörde. Immerhin hatte er von 1962 bis 1968 bei einer Rotterdamer Mühle in den Niederlanden als Produktionsleiter gearbeitet und sich hier auch mit der Herstellung von Backmitteln, Brot, Kuchen und Futtermitteln beschäftigt. Diese Kompetenz gab dem Leiter der Bundesforschungsanstalt auch die Autorität, gegenüber den Medien als Fachmann aufzutreten. Ihm glaubte man, wenn er über Brötchenqualität informierte oder erklärte, warum der Ballaststoffbedarf des Menschen nicht über Obst und Gemüse abgedeckt werden konnte – wobei Seibel es angesichts der damaligen Medienlandschaft sicher ein wenig einfacher hatte als die Nachfolger heute.

Jenseits des Elfenbeinturms. Manche wären ja mit der Leitung einer Bundesforschungsanstalt ausgelastet – Seibel nicht. Da ist zum Beispiel seine Arbeit für die Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Die gibt es schon lange, vor 1970 er-

DAS EUROPÄISCHE BROTMUSEUM

Wenn Sie einmal tief in die Geschichte der Brotkultur eintauchen wollen, empfehlen wir Ihnen den Besuch des ausgezeichneten Museums der Brotkultur in Ulm. Wenn Sie aber zum Beispiel ein Ziel für den Schulausflug des Sprösslings suchen, dann nichts wie hin zum Europäischen Brotmuseum nach Ebergötzen. Museum mag trocken klingen, in Ebergötzen geht es aber alles andere als langweilig zu: Neben den Exponaten gibt es einen Getreidegarten, Mühlen oder auch einen Bäcker in Aktion zu bewundern. Seibel steht dem Verein Europäisches Brotmuseum seit 1969 vor, weitere Informationen beim Europäischen Brotmuseum, Göttinger Straße 7, 37136 Ebergötzen, Tel. (0 55 07) 99 94 98, Fax (0 55 07) 99 95 94.

reichten sie aber bei weitem nicht das professionelle Niveau der Prüfungen von heute. Seibel war es, der als wissenschaftlicher Leiter für Qualitätsprüfungen von Backwaren und Getreidenährmitteln klare Prüfbestimmungen definierte. 1968 wurde in der Bundesforschungsanstalt das erste Sensorikseminar für DLG-Prüfer durchgeführt, die Backwarenprüfungen waren Vorbild für andere Qualitätswettbewerbe der DLG. Dazu kommt Seibels Engagement für die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. in Detmold oder seine Arbeit als Schriftleiter des einzigen Fachtitels auf dem Gebiet „Getreide, Mehl & Brot", heute „Getreidetechnologie – Cereal Technology." Exemplarisch auch die Arbeit für das Europäische Brotmuseum. Der Verein, dem Seibel vorsteht, betreibt mit vergleichsweise bescheidenen Mitteln ein Museum, das in seinen besten Zeiten 100.000 Besucher im Jahr hatte. Und man ist auf dem Weg, an diese guten Zeiten wieder anzuknüpfen. Wenn alles gut geht, werden in diesem Jahr 70.000 Menschen den Weg zum neuen Standort Ebergötzen finden und sich überzeugen können, dass das Museum den inzwischen fünf Jahre zurückliegenden Verlust des alten Geländes sowie eines Großteils der Ausstellungsstücke in Mollenfelde bewältigt hat. Das Museum ist nah an den Menschen. In Getreidegarten, in der Mühlen- oder Schaubäckerei erleben die Besucher, wie die Herstellung des wichtigsten Lebensmittels funktioniert. All diese Beispiele zeigen, dass der gelernte Landwirt nie in den wissenschaftlichen Elfenbeinturm entwichen war. Seine Arbeit war praxisorientiert und doch alles andere als provinziell. Rund zwei Dutzend Doktoranden hat Seibel ebenso betreut wie viele ausländische Gastwissenschaftler. Detmold hatte einen Stellenwert, der über Deutschland hinaus reichte. Für die mittelständische Wirtschaft wie für die Qualität und das Ansehen des Grundnahrungsmittels Brot hat Seibel in seinem Leben viel geleistet – nicht mit einzelnen spektakulären Erfolgen, aber mit vielen kleinen Beiträgen, die noch lange nachwirken werden.

LAUDATIO

Dr. Meinolf Georg Lindhauer (BFEL)

Es ist wohl eher nicht die typische Erwartung, die man nach landwirtschaftlicher Lehre, dem Absolvieren eines klassischen Landwirtschaftsstudiums und erfolgreicher Promotion zum Dr. agr. an sein zukünftiges Wirkungsfeld gerichtet hatte, wenn man sich, rückblickend auf ein fast vierzigjähriges Berufsleben, am Ende als einer der herausragendsten Sachkenner, um nicht den Begriff „Päpste" bemühen zu müssen, der Getreideverarbeitung, insbesondere der Backwaren-, Teigwaren- und Frühstückscerealien-Herstellung identifizieren darf. Genau das trifft aber auf Dr. Seibel zu. Ausgestattet mit dem mehr auf die Urproduktion von Nahrungsmitteln ausgerichteten Rüstzeug eines Diplom-Landwirts hatte er sich mit Eintritt in die damalige Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung in Detmold am 01.04.1956 um die Verarbeitung eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Rohstoffe, des Getreides, zu kümmern und tat dieses mit dem in der Fachwelt und darüber hinaus allseits bekannten Erfolg.

Auch, wenn die Schwergerichte seines beruflichen Engagements mehr auf der Seite der Verarbeitung des Getreides zu tischfertigen Lebensmitteln konzentriert war, so verlor Dr. Seibel nie die Prozesskette als Ganzes mit ihren ineinander greifenden Gliedern von der Züchtung über den Anbau, die (Verarbeitungs-)Qualität der Rohstoffe bis zur sensorischen Qualität der Endprodukte aus dem Auge. Neben dieser Maxime war und ist er der tiefen Überzeugung, dass erfolgreiche produktorientierte Forschung nicht ohne die relevante verarbeitende Wirtschaft betrieben werden kann und unter Wahrung klar abgegrenzter Interessensfelder aus einer vertrauensvollen Zusammenarbeit letztendlich Erfolg für unser gesamtes Gemeinwesen resultiert. Diese Grundüberzeugung mag verstärkt worden sein während des privatwirtschaftlichen Interims von 1962 - 1968 bei einem großen Mühlenunternehmen in den Niederlanden, bevor Dr. Seibel dann zum 01.03.1968 in den Bundesdienst zurückkehrte.

In verschiedenen Funktionen gestaltete er maßgeblich die Geschicke der Detmolder Bundesforschungsanstalt, so als Leiter des Institutes für Bäckereitechnologie, später für Müllerei- und Bäckereitechnologie sowie als Leiter der gesamten Anstalt. Unter seiner Ägide konnte 1975 die Forschung um den Bereich Kartoffelverarbeitung erweitert werden und aus dem Jahre 1991 datiert der Zusammenschluss mit der ehemaligen Bundesanstalt für Fettforschung in Münster.

Die Qualitätsverbesserung von Backwaren, die Herstellung bedarfsgerechter Getreideprodukte, Ballaststoffanreicherungen, Fragen des Nährwertes, der Teigwarenproduktion und vor allem Rechtsetzungen und die Erarbeitung von Standards (z.B. in Leitsätzen) mögen als Auswahl des so reichhaltigen Schaffens von Dr. Seibel Erwähnung finden, das in über 850 Vorträgen, ca. 980 Publikationen und der Mitarbeit an 35 Büchern seinen Niederschlag fand.

Besonders am Herzen lagen ihm Vernetzungen mit der Fachwelt, wie über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. in Detmold oder über die Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie (ICC) mit Sitz in Wien.

Wenn man so will, findet das wissenschaftliche Wirken Dr. Seibels seine Fortsetzung in der Getreidewelt in seinen zahlreichen Schülern, Diplomanden und Doktoranden, und nicht unerwähnt bleiben sollte sein Einsatz für die Fachhochschule Lippe und Höxter, die die Schaffung des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie nicht zuletzt Dr. Seibels nachhaltigem Einsatz verdankt.

Es ist naheliegend, dass das umrissene so erfolgreiche Wirken Dr. Seibels Anerkennung durch diverse Ehrungen erfahren hat, von denen nur die Verleihung des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse und die Ehrenpräsidentschaft der ICC genannt seien.

Die Aufnahme einer Persönlichkeit, von der man lernen konnte und lernen kann, an der man sich messen und auch reiben konnte und kann, in die Hall of Fame erscheint als seine fällige Konsequenz.