

# Gründer-**Generation**

Das **Back Journal** nimmt **Prof. Michael Kleinert** und **Michael Bruckner** in die **Hall of Fame** auf.



Foto: BJ / Dirk Wodlawek 2026

Michael Bruckner und Prof. Michael Kleinert auf der Jahrestagung der VDB Deutschland in Mainz.

**V**ereine, Vereinigungen und Verbände sind heute – neudeutsch gesagt – total „old school“. Sie existieren, weil sie vor 50 oder 100 Jahren mal modern waren und seitdem die Tradition gepflegt wird. Okay, das ist jetzt etwas überspitzt formuliert, aber wir können uns in der jüngeren Vergangenheit nicht an viele Gründungen von erfolgreichen Branchenvereinigungen erinnern. Zum Glück teilten Michael Bruckner und Prof. Michael Kleinert diese pessimistische Einschätzung nicht, als sie sich vor rund 20 Jahren zusammen mit Mitstreitern und Ideengebern – namentlich genannt seien hier insbesondere Günther Behringer und der viel zu früh verstorbene Dr. Klaus Bernhard – an die Gründung einer Vereinigung der Backbranche für ihre Länder machten. Vorbild war sicher die deutsche VDB mit ihrer Idee einer Interessengemeinschaft auf Augenhöhe, in der sich Mitarbeiter wie Unternehmer zum Aufbau eines Netzwerks und zur eigenen Weiterbildung treffen. In beiden Ländern schufen sie aber nicht einfach eine

Kopie der deutschen Vereinigung, sondern analysierten strategisch die Bedürfnisse der Branche. So sind dann zwei sehr erfolgreiche, aber auch sehr unterschiedliche Vereinigungen entstanden. Wer in Österreich heute die führenden Bäcker und ihre Mitarbeiter treffen möchte, muss das VDB-Kolloquium in Schladming besuchen. In der Schweiz sind es vor allem junge Nachwuchskräfte aus Wissenschaft, Produktion und Zulieferbranche, die die Vereinigung prägen. Kleinert wie Bruckner haben dabei die Arbeit in der VDB immer als Teamaufgabe verstanden – mit dem klaren Auftrag, das Angebot immer wieder an die wechselnden Anforderungen der Mitglieder in Einklang zu bringen. Prof. Michael Kleinert brachte es bei seiner Verabschiedung auf den Punkt, indem er das Programm der ersten Tagung der VDB Schweiz mit dem einer aktuellen Herbsttagung verglich. Standen damals Knetverfahren auf dem Programm, ist das Angebot heute deutlich vielfältiger und auf eine größere Zielgruppe ausgerichtet. Das fällt den Österreichern



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2026



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2026

Oben: Prof. Michael Kleinert bei seiner Verabschiedung durch die VDB Schweiz mit der neuen Präsidentin Stefanie Hardtmann. Unten: Michael Bruckner auf einer Veranstaltung der VDB Deutschland. Wie Kleinert hielt er immer den Kontakt zu den anderen Vereinigungen der Backbranche.

und den Schweizern vielleicht deshalb leichter, weil sie keine lange Geschichte als „Vereinigung der Industriebackmeister“ beziehungsweise „Vereinigung Deutsche Backtechnik“ mit sich herumtragen. So ist es Bruckner und Kleinert zusammen mit den Mitstreitern gelungen, die VDB in ihren Ländern für Frauen attraktiv zu machen – und die stellen bekanntlich fast die Hälfte der Familienunternehmer und wahrscheinlich rund zwei Drittel der Mitarbeiter. Insofern sind ihre Nachfolgerinnen – Eva Pfahnl für Österreich und Stefanie Hardtmann für die Schweiz – am richtigen Platz. So kann man davon ausgehen, dass beide quicklebendige Vereinigungen zurücklassen, die sich den Herausforderungen auch in der Zukunft stellen werden.

**Ehrenamtliches Engagement.** Beide Michaels, wie sie vereinigungsintern genannt werden, sind aber nicht nur als erfolgreiche Vereinsmanager Vorbild. Sowohl Kleinert wie Bruckner gingen immer klaglos und buchstäblich die Extrameile, indem sie reisten und die Veranstaltungen der VDB-Familie besuchten. Beide taten das wohl in dem Wissen, dass die dankbare Backbranche für den, der ihr etwas gibt, auch immer ein Geschenk im Gegenzug bereithält. So haben beide die ja durchaus vorhandenen Belastungen immer gesehen. Wirklich „old school“ sind Vereinigungen damit auch für lange Zeit nicht.

Dirk Waclawek

## Mitglieder der **Hall of Fame**

### Der Visionär

*Prof. Dr. Edgar Michael Wenz (seit 2002)*

### Regisseur der Einheit

*Christian Benath (seit 2003)*

### Bewahrer der Geschichte des Brotes

*Dr. Hermann Eiselen (seit 2003)*

### Ein streitbarer Präsident

*Hans Bolten (seit 2006)*

### Ein Bäcker als Weltstar

*Lionel Poilâne (seit 2007)*

### Die wissenschaftliche Instanz

*Prof. Dr. Dr. e. h. Friedrich Meuser (seit 2008)*

### Forscher mit Bezug zur Praxis

*Dr. Wilfried Seibel (seit 2005)*

### Wegbereiter des Backens im Laden

*Karlheinz und Marga Wiesheu (seit 2013)*

### Der Löwe aus Brandenburg

*Dr. Peter Kretschmer (seit 2017)*

### Erfinder des Marktkiekers

*Fridjof Olms (seit 2017)*

### Der Traditionsbewahrer

*Heinrich Traublinger (seit 2021)*

### Der Integrator

*Helmut Grahm (seit 2023)*

### Stiller Revolutionär

*Michael Wippler (seit 2023)*

### Erfinder der Systembäckerei

*Ulrich Karcisky (seit 2024)*

## DER MANN, DER DEM BROT DIE SPRACHE GAB

### Laudatio auf Prof. Michael Kleinert. Von Günther Behringer.

Meine sehr verehrten Damen und Herren,  
 lieber Michael Kleinert,  
 lieber Brot-Professor,  
 lieber Michael,

es ist mir eine besondere Freude und Ehre zugleich, diese Laudatio unter Einbeziehung vieler Menschen, die Michael Kleinert kennen und schätzen, schreiben zu dürfen. Der „Duft des Brotes“ wurde ihm im wahrsten Sinne des Wortes in die Wiege gelegt. Die Familie war in mehreren Generationen Bäcker – und da ist Michael groß geworden, und es war klar: Michael wird nach dem Abitur im elterlichen Betrieb die Ausbildung zum Bäcker machen.

**Besonderheiten fachlicher Natur: „Der Mann, der dem Brot die Sprache gab!“** Michael ist eine Koryphäe. Er ist nicht nur einer der bedeutendsten Professoren und Wissenschaftler, wenn es um die Zukunft von guten Backwaren geht. In seinem Herzen ist er immer noch Bäcker, der dies, wo immer es möglich ist, beweist und sein Handwerk liebt.

Zum Abschluss seines Studiums entwickelte er bereits die berühmten Tiefkühl-Goldstückchen und setzte neue Maßstäbe in Qualität und Ofenfrische für den Haushalt. Vom Bäcker über den Produktentwickler zum Hochschulprofessor, Buchautor und gefragten Referenten: Wo immer er wieder zur Höchstform aufläuft – er hat eine einzigartige Karriere in der deutschsprachigen Backwarenbranche zurückgelegt.

Seine Fähigkeit zum ganzheitlichen Denken und der Umgang mit Menschen, Material und Methoden, kurz: diese unglaubliche Breite in seiner kompetenten beruflichen Welt ermöglichte es ihm, immer wieder mit neuen Impulsen und Innovationen zu überzeugen. Das Brotaromadar – weiterentwickelt in der „Sprache des Brotes“ und der „Weinheimer Brotsprache“ ist ein Beweis dafür. Seine Ideen, seine Teamfähigkeit – verbunden mit seiner fachlichen und wissenschaftlichen Kompetenz – waren und sind in allen Instituten, Ausschüssen und Branchenorganisationen gefragt und sehr geschätzt. Mit der Gründung der VDB Schweiz hat er ein Wissensforum geschaffen, das alle bedeutenden Protagonisten der Schweizer Backwarenbranche zusammenbringt und zukunftsorientiert über die Herausforderungen und Entwicklungen sachlich-kolligial diskutieren lässt. Er besitzt „Handschlagqualität“, also sagt, was er macht, und macht, was er sagt. Er hat die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften zum Kompetenzzentrum für Brottechnologie gemacht. Er ist der „Schweizer Brotpapst“, an dem nicht nur in der Schweiz kein Weg vorbeiführt, wenn man über die Qualität von Brot spricht.

**Besonderheiten fachlicher Natur.** Wenn es einen Menschen gibt (auch Bäcker), der von sich behaupten kann und davon überzeugt ist: „Michael ist nicht nur deshalb mein bester und langjähriger Freund, weil er ein feiner Mensch ist“, so ist das nicht alles. Sondern Michael ist in jeder Situation verständnisvoll, ein aufmerksamer Zuhörer, ein Idealist und Visionär, der durch seine Lebenserfahrung für viele Herausforderungen im Alltag pragmatische Lösungsansätze sieht und damit den Menschen in seinem Umfeld hilft. Schöpferisch und praxisrelevant wie er ist, hat Prof. Michael Kleinert die für die Menschheit so wichtige und komplexe Welt des Backens von Brot und Backwaren maßgeblich mitgestaltet. Sein innovativer und pragmatischer Know-how-Transfer bringt Handwerks- und Industriebäckern Erträge in vielfältiger Qualität. **Meinen Respekt, lieber Michael!**

„Der Schweizer Brotpapst,  
 an dem nicht nur in der  
 Schweiz kein Weg vorbeiführt.“

**Eine Geschichte zum Lernen.** Sein Freund war beim Weinheimer Brotforum eingeladen worden, um dort als Industrievertreter an einer Diskussion teilzunehmen. Natürlich waren auf der handwerklichen Seite auch zwei absolute Kultbäcker eingeladen und als Moderator Michael. Es war uns klar, wie die Diskussion laufen würde. Es begann alles, wie erwartet und geplant, ich konnte mich als Bäcker ganz gut verkaufen. Aber auf einmal kippte die Diskussion gegen einen unserer Kultbäcker, und wir beide mussten ihm ständig in den Aussagen zur Seite stehen. Später mussten wir lachen und feststellen, „dass nicht immer alles so läuft, wie man es im Vorhinein glaubt“ – eine besondere „Lessons-learned-Geschichte“.

Freunde, die wesentlich zu dieser Laudatio beigetragen haben: Jochen, Michael, Bernd, Norbert, Markus, Martin, Ingo, Andreas, Alexander, Freddy, Susanne, Ulrike, Tobias

Mit bestem Dank  
 Günther



Foto: privat 2026