



## Eberhard Paech-Preisträger 2010

Fredy Hiestand, Fredy's AG, Schweiz  
Stanley P. Cauvain, BakeTran, Grossbritannien

Im Abstand von jeweils drei Jahren wird der Eberhard Paech-Preis an Persönlichkeiten oder Personengruppen verliehen, die sich durch besondere Leistungen im Bereich von Brot und Backwaren auf den Gebieten der Wissenschaft, Technologie, Qualitätsverbesserung, Marketing, aber auch in künstlerischen Genres verdient gemacht haben. Dabei fanden bisher insbesondere außerordentliche Lebensleistungen eine Berücksichtigung.

Mit dem 1970 von Eberhard Paech gestifteten Preis sollen immer wieder Impulse für das Grundnahrungsmittel Nr. 1 „das Brot“ gegeben werden. Der Preis ist mit 10.000,- € dotiert und wird bei zwei Preisträgern geteilt. Als äußeres Zeichen erhalten die Preisträger eine von einem Künstler geschaffene neue Bronzeskulptur.

Eine vom Kuratorium der Eberhard Paech-Preis-Stiftung berufene und unabhängige Jury von Fachleuten der Branche hatte die Preisträger für das Jahr 2010 ermittelt.

Herr Fredy Hiestand hat sich sein Leben lang für die Herstellung qualitativ hochwertiger vor allem Schweizer Backwaren besonders eingesetzt. Mit der Umsetzung dieser Idee der Backwarenqualität in den Bereich der Tiefkühlprodukte hat er Meilensteine gesetzt. Resultierend daraus ist aus einer handwerklichen Backwarenerstellung ein sehr erfolgreiches, börsennotiertes, internationales Unternehmen entstanden. Auch heute noch stehen bei Fredy Hiestand in seinem Unternehmen Fredy's AG die besonderen Rohstoffqualitäten, die Regionalität und die damit verbundene Backwarenqualität im Vordergrund.

Herr Stanley P. Cauvain arbeitet seit fast 50 Jahren auf dem Gebiet der Müllerei- und Backwarentechnologie. Eine sehr lange Zeit davon hat er die Arbeit der Flour Milling and Baking Research Association in Chorleywood, die sich neben vielen anderen Themen mit der Knettechnik, insbesondere der Vakuumknettechnik beschäftigt hat, entscheidend geprägt.

Damit hat er entscheidenden Anteil am weltweiten Erfolg dieses Knetverfahrens zur Herstellung von Toast- Sandwich- und Bunteigen. Im Zusammenhang damit wurden von ihm eine Vielzahl von Publikationen und Büchern zu diesem Thema veröffentlicht. Er arbeitet bis heute in vielen internationalen Organisationen der Getreide und Mehlerarbeitung maßgeblich und leitend mit.

Der Preis wurde mit einem Festakt am 29.10.2010, im Zentrum von Berlin unter Teilnahme der maßgeblichen Persönlichkeiten der Backbranche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Großbritannien und Frankreich und dem benachbarten Ausland übergeben.

Eberhard Paech-Preis-Stiftung GmbH  
Hartmut Grahn

