



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# DATEN UND

# FAKTEN

# 2015

DAS DEUTSCHE  
BÄCKERHANDWERK



# DEUTSCHLAND – LAND DES BROTES, LAND DES BÄCKERHANDWERKS

Brot zählt zu den ältesten und beliebtesten Grundnahrungsmitteln der Welt. In Deutschland hat sich daraus mit mehr als 3.000 Brotspezialitäten und 1.200 Sorten Kleingebäck eine weltweit einzigartige Backwarenviefalt und Brotkultur entwickelt.

Regionale Spezialitäten von der Schwäbischen Seele bis zum Christstollen aus dem Erzgebirge sind fester Bestandteil der Esskultur in Deutschland. Dazu kommt ein reichhaltiges Sortiment feiner Backwaren wie Torten, Blechkuchen, Plunder- und Blätterteiggebäck, das auf keiner Kaffeetafel fehlen darf. Deshalb ist Deutschland nicht nur das Land des Brotes. Es ist das Land des kreativen und innovativen, gleichzeitig modernen wie traditionellen Bäckerhandwerks.

## DER DEUTSCHE BROTKORB



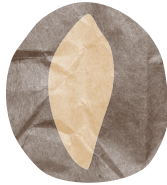
Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  
nach Angaben des GfK ConsumerScans, Berlin 2016

# AUFTEILUNG DER BROTSPEZIALITÄTEN NACH GETREIDEART, BROTFORM UND GRÖSSE



24,2 %

Roggenmischbrote



17,3 %

Vollkornbrote



17,3 %

Weizenmischbrote



11,8 %

Roggenbrote

andere Getreidearten: 29,4 %



30,3 %

Kasten- und  
Toastbrote



28,7 %

runde Brote,  
frei gebacken



12,9 %

längliche Brote,  
frei gebacken



12,9 %

ovale Brote,  
frei gebacken

andere Formen: 15,2 %



30,4 %

kleine Brote bis 500 g



62,1 %

Brote von 500 g – 1.500 g



7,5 %

Großbrote > 1.500 g

Quelle: [www.brotkultur.de](http://www.brotkultur.de), 2016

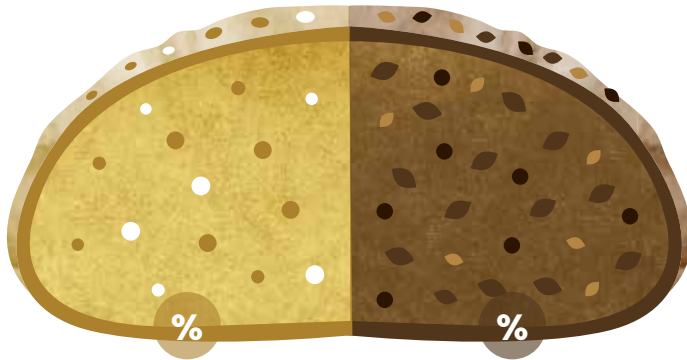
# BROT – GRUNDNAHRUNGSMITTEL FÜR GENIESSER

Brot – insbesondere Vollkornbrot – trägt maßgeblich zu einer ausgewogenen Ernährung bei und fördert das körperliche Wohlbefinden. Doch was steckt eigentlich im knusprigen Laib? Brot enthält wertvolles pflanzliches Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Fettarm, kohlenhydrat- und ballaststoffreich sorgt es dafür, dass unser Körper über einen längeren Zeitraum gleichmäßig mit Energie versorgt wird, und beugt dem Leistungstief zwischendurch vor. Und eine frische Scheibe Brot lässt auch das Herz des Genießers höherschlagen: Längst zählt das Grundnahrungsmittel Brot auch zu den Genussmitteln für Feinschmecker. Kein Wunder also, dass der Pro-Kopf-Konsum von Brot und Gebäck seit vielen Jahren konstant ist.



# WAS IST DRIN IM WEISS- UND VOLLKORNBROT?

## ANTEIL AM TAGESBEDARF IN %



48,8 g	19	Kohlenhydrate	15	38,7 g
8,2 g	11	Eiweiß	10	7,3 g
3,2 g	11	Ballaststoffe	27	8,1 g
1,2 g	2	Fett	2	1,2 g
0,54 g	18	Natrium	18	0,53 g
88 mg	11	Phosphor	25	201 mg
0,7 mg	5	Zink	10	1,5 mg
0,6 mg		Mangan		1,5 mg
0,2 mg	20	Kupfer	20	0,2 mg
0,1 mg	9	Vitamin B1	18	0,2 mg

### 100 G WEISSBROT

#### ENTHÄLT:

1.015 kJ

242 kcal

### 100 G VOLLKORNBROT

#### ENTHÄLT:

828 kJ

198 kcal

Der durchschnittliche Energiebedarf eines Erwachsenen liegt bei 2.000 kcal am Tag

# ENTWICKLUNG DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

Brot backen ist mehr als Mehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Teig zu kneten und anschließend zu warten, bis der leckere Duft aus dem Ofen steigt. Bäckermeister zu sein, bedeutet ein Unternehmen zu leiten, effizient zu wirtschaften und dabei stets den handwerklichen Traditionen treu zu bleiben. Wer mit Leib und Seele Bäcker ist, arbeitet gerne im Team, ist kreativ, engagiert und will Leistung bringen. Auch das Verkaufsteam leistet dazu seinen entscheidenden Beitrag. Als Gesicht des Unternehmens bestimmt es das Erscheinungsbild der Bäckerei mit. Denn kompetente Beratung und freundliches Auftreten werden für den anspruchsvollen Kunden immer wichtiger. Mit 12.155 Meisterbetrieben, einem Gesamtumsatz von 13,99 Mrd. € und im Jahresdurchschnitt 275.200 Mitarbeitern zählt das deutsche Bäckerhandwerk heute zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Landes – insbesondere auch bei der Ausbildung: In deutschen Backstuben absolvieren zurzeit rund 18.811 junge Menschen ihre Ausbildung zum/zur Bäcker/-in oder Bäckereifachverkäufer/-in. Das sind etwas weniger als 10% der Beschäftigten im Bäckerhandwerk!

## ENTWICKLUNG DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

### BETRIEBE

15.337



2008

12.155



2015



### BESCHÄFTIGTE

287.800



2008

275.200



2015



### GESAMTUMSATZ\*

12,88



2008

13,99



2015



### Ø MITARBEITERZAHL/BETRIEB

18,8



2008

22,6



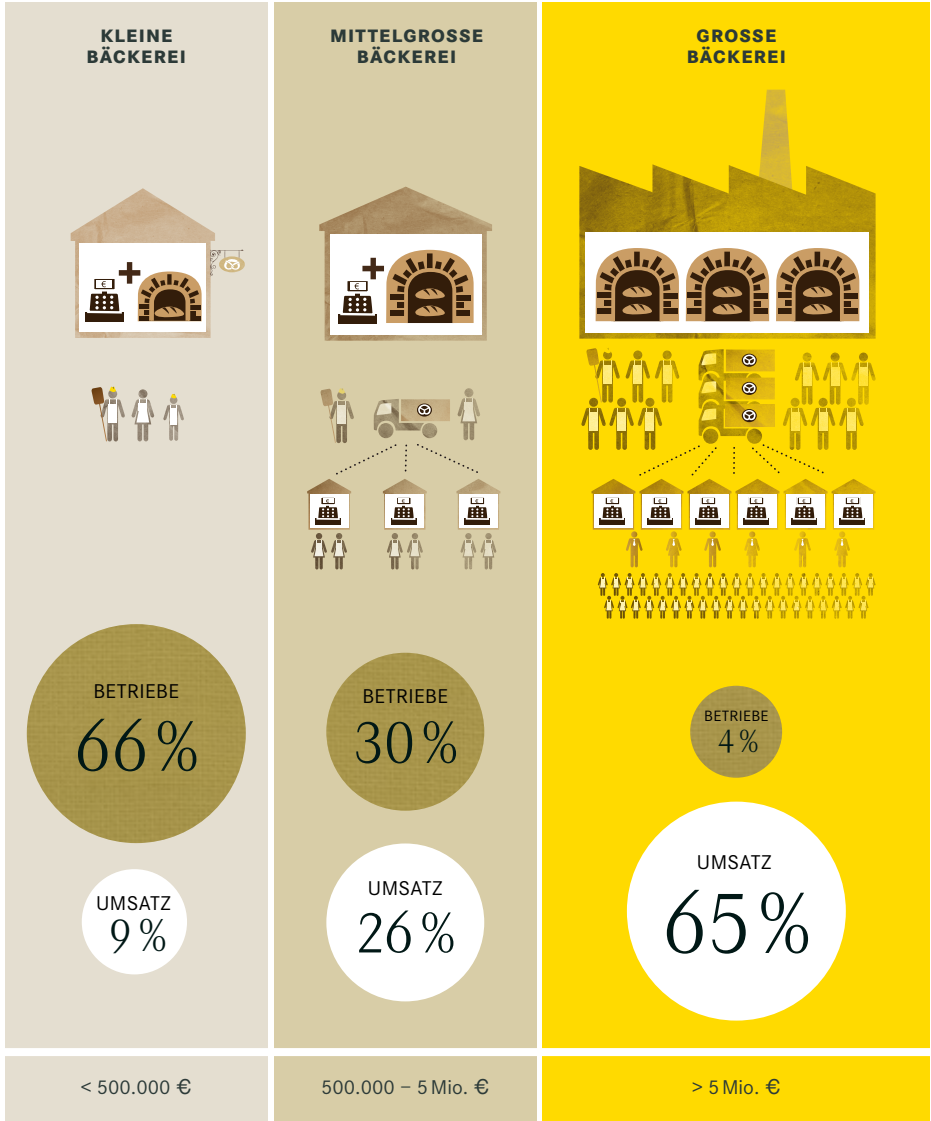
2015



\*in Mrd. €, ohne MwSt.

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2016

# UMSATZVERTEILUNG 2014



Die Grafiken verdeutlichen die Umsatzverteilung im deutschen Bäckerverhandwerk: Auf die mit 4,3 % kleinste Gruppe der Bäckereien mit mehr als 5 Mio. € Jahresumsatz entfiel 2014 ein Umsatzanteil von 65,3 %. Die 30,3 % aller Betriebe mit 500.000 bis 5 Mio. € Jahresumsatz konnten einen Anteil von 25,9 % verbuchen und die Bäckereien mit weniger als 500.000 € Jahresumsatz – 65,5 % aller Betriebe – erwirtschafteten 8,8 % des Gesamtumsatzes.

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerverhandwerks e. V. nach Daten der Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes, Berlin 2016

# VON DER KLEINEN BACKSTUBE ZUR FILIALISIERUNG – EIN MARKT IM WANDEL

Gab es in den 1950er Jahren überwiegend kleine Familienbetriebe, in denen der Verkauf an die Backstube angeschlossen war, so geht der Trend heute vermehrt zu zentralen Produktionsstätten mit einem lokalen oder regionalen Netz von Verkaufsstellen. Häufig werden Meisterbetriebe übernommen und in das Filialnetz einer größeren Bäckerei eingegliedert, wenn der frühere Besitzer in den Ruhestand geht. Dementsprechend ist die Zahl der Bäckereibetriebe in den letzten 60 Jahren von rund 55.000 (im alten Bundesgebiet) auf 12.155 Betriebe mit geschätzten 35.000 Filialen also auf ca. 47.000 Verkaufsstellen (Stand: 31.12.2015) in ganz Deutschland gefallen. Dass der Verbraucher diesem schleichenden Prozess durchaus kritisch gegenübersteht, zeigt der aktuelle Trend zurück zur Backstube. Im Kielwasser der Naturkost- und Biowelle erfreuen sich Brot und Gebäck aus eingesessenen Familienbetrieben zunehmender Beliebtheit. Eine Entwicklung, die auch Discountbäckereien nicht ungenutzt an sich vorbeiziehen lassen möchten: Profitierten sie anfänglich hauptsächlich von ihrem schmalen Sortiment und reduziertem Service, findet man mittlerweile immer häufiger Backstationen, die im Nostalgiegewand zumindest optisch traditionellen Bäckereien nacheifern.

## TRENDS



**GESUNDHEITSBEWUSSTE  
ERNÄHRUNG**



**FRONTBAKING**



**INTERNATIONALE  
SPEZIALITÄTEN**



**AUSSER-HAUS-MARKT**



**GLÄSERNE BACKSTUBE**



**KAFFEEKONZEPTE**

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2016



# BROTTEST

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) ist mit über 20.000 geprüften Broten und anderen Backwaren pro Jahr das führende Prüfinstitut für Brotqualität in Deutschland. Etwa jede dritte Bäckerei in Deutschland stellt sich den freiwilligen Qualitätsprüfungen, die zumeist von den regionalen Bäckerinnungen organisiert werden. Die Ergebnisse der Brotprüfungen werden über die Brot-Test-App oder auf der Internetseite [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) veröffentlicht.

## BROTTEST IN 6 SCHRITTEN

1.



### GERUCH

Der Geruch muss vor allem eins bewirken: Lust machen, in das Brot hineinzubeißen. Der Geruch sollte zur Art des Brotes passen und dabei nicht zu stark aber auch nicht zu schwach sein.

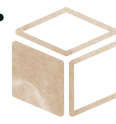
2.



### GESCHMACK

Über den lässt sich ja bekanntlich streiten. Doch bei der Brotprüfung wird der Geschmack eher im Sinne von Aroma getestet. Ähnlich wie beim Geruch muss der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ist der Geschmack sehr stark oder eher mild? Säuerlich oder süßlich?

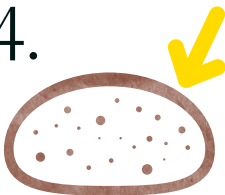
3.



### BROTFORM

Jedes Brot wird individuell getestet, daher gibt es keine „ideale Brotform“. Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbrot rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.

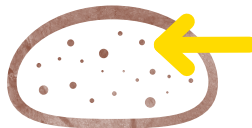
4.



### KRUSTE

Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aromastoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält. Doch auch hier kommt es wieder auf die Art des Brotes an, denn eine dicke Kruste eignet sich nicht für alle Brote.

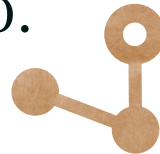
5.



### KRUME

Als „Krume“ bezeichnet man den inneren, weichen Teil eines Brotes. Je nach Brot sollte sie, wie bei Weizenbrot, locker und luftig sein, bei Roggenmischbrot hingegen ist das Krumenbild dichter und kompakter. Wenn man das Brot aufschneidet, sollten die Poren im Teig gleichmäßig verteilt und keine großen Löcher vorzufinden sein – schließlich kann man dann die Butter nicht gleichmäßig verteilen.

6.



### STRUKTUR

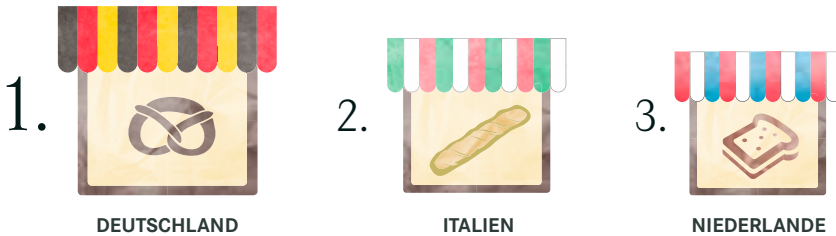
Bei der Prüfung der Struktur und Elastizität wird das Brot durchgeschnitten. Dabei kann man bereits erkennen, ob der Teig am Messer kleben bleibt oder ob er sich problemlos schneiden lässt. Um die Elastizität der Krumen zu prüfen, drückt der Brotprüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Das Brot muss dabei zurückfedern, sodass sich der Abdruck zurückformt.

# IBA

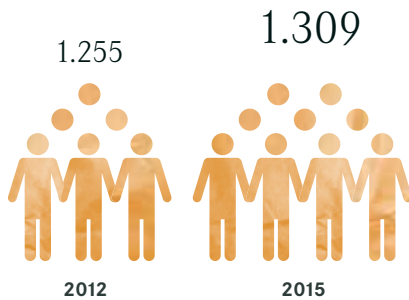
Seit 1949 ist die iba der Treffpunkt für Experten der Back-, Konditorei- und Snack-Branche. Mehr als 1.300 Aussteller aus aller Welt präsentieren in München die spannendsten Innovationen, Trends und technischen Entwicklungen der Bäcker-Zunft. Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks zieht mehr als 75.000 Besucher aus über 160 Ländern an.

## DIE IBA IN ZAHLEN

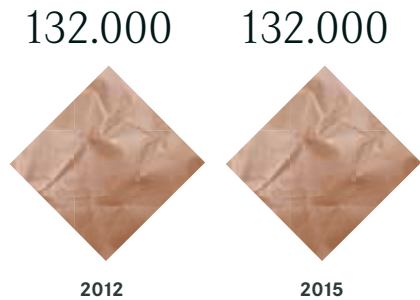
### TOP 3 AUSSTELLERLÄNDER 2015



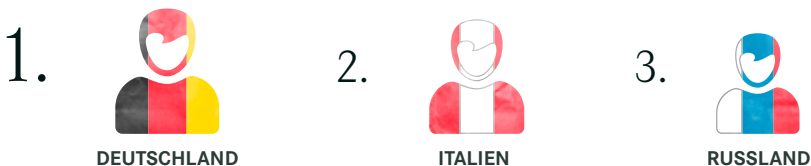
### ANZAHL DER AUSSTELLER



### FLÄCHE IN M<sup>2</sup>



### TOP 3 BESUCHERLÄNDER 2015



Quelle: GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH, FKM, 2016

# HANDARBEIT MIT MODERNSTER TECHNIK

Mehlsiloanlagen, Teigstraßen, EDV-gesteuerte Wiegesysteme und Kühlanlagen – jährlich investieren deutsche Bäcker rund 500 Mio. in neue Maschinen, Fuhrpark und Einrichtung. Technische Innovationen ermöglichen eine größere Backwarenvelfalt bei effizienterer, flexiblerer Produktion.

Für Bäcker/-innen und Bäckereifachverkäufer/-innen bedeutet diese Entwicklung lebenslanges Lernen. Eine Herausforderung, bei der sie auf die Unterstützung der Institutionen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. bauen können. Ob Betriebswirtschaft, Unternehmensführung oder Qualitätsmanagement, Hygiene, Werbung oder Öffentlichkeitsarbeit – die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk bietet für alle Unternehmensbereiche zukunftsorientierte Weiterbildungen an.

Gemeinsam mit den anderen Organisationen des Bäckerhandwerks – von der Werbegemeinschaft über Landesinnungsverbände und Innungen bis zu den BÄKO – bietet der Zentralverband den Handwerksbäckern Rückhalt und Unterstützung in einer starken Gemeinschaft.

## ENTWICKLUNG DER AUSZUBILDENDENZAHLEN

BÄCKER/-IN



14.375



2008

6.268



2015

BÄCKEREIFACHVERKÄUFER/-IN



21.682



2008

12.400



2015

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., nach Angaben des DHK, Berlin 2016

# AUS- UND WEITERBILDUNG – AKADEMIEN DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk (ADB) umfasst die Bundesakademie in Weinheim, zehn Landesakademien in Hamburg, Hannover, Berlin, Dresden, Olpe, Kassel, Weiterstadt, Karlsruhe, Stuttgart und Lochham sowie sämtliche Beratungs- und Bildungsangebote der 16 Landesinnungsverbände und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Der ADB-Verbund verfügt über modern ausgestattete Seminarräume und Lehrbackstuben. Er bündelt das Fachwissen für Bäckereitechnologie, Produktentwicklung, Betriebswirtschaft, Verkauf und Marketing und bietet ein umfangreiches Seminarangebot zur Weiterbildung. Experten für Betriebswirtschaft, Vertrieb und Marketing, Betriebstechnik, EDV, Produktentwicklung, Arbeits- und Steuerrecht, Lebensmittelrecht und Ernährungswissenschaft schulen Interessierte im Rahmen eines breit gefächerten Seminarangebotes. Ausführliche Informationen über Angebot und Service der ADB finden Sie unter: [www.akademie-baeckerhandwerk.de](http://www.akademie-baeckerhandwerk.de).



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin, 2016

# GUT ORGANISIERT

## **EINE LEISTUNGSSTARKE UND DURCHSETZUNGSFÄHIGE INTERESSENGEMEINSCHAFT**

Der 1948 gegründete Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gehört zu den Verbänden des Handwerks mit dem höchsten Organisationsgrad. Davon profitiert das Bäckerhandwerk in der politischen Diskussion genauso wie bei der öffentlichen Meinungsbildung. Seine dreistufige Verbandsorganisation bietet eine effiziente und nachhaltige Interessenvertretung auf lokaler, regionaler, nationaler und internationaler Ebene.

## **ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.**

Als Dachorganisation vertritt der Zentralverband die Interessen seiner Mitgliedsbetriebe auf Bundesebene wie auch gegenüber den europäischen Institutionen. Dazu steht er im Dialog mit Abgeordneten des Deutschen Bundestages, dem Deutschen Bundesrat, obersten Bundesbehörden, Spitzenverbänden der Wirtschaft sowie Gewerkschaften und Genossenschaften. International vertritt er die Belange seiner Mitgliedsbetriebe gegenüber dem EU-Parlament und der EU-Kommission.

## **WERBEGEMEINSCHAFT DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS E. V.**

Die 1971 gegründete Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks pflegt und schützt das positive Image des Bäckerhandwerks und seiner Produkte beim Verbraucher. Preisgekrönte Werbespots und Anzeigenkampagnen unterstützen die Aktivitäten der handwerklichen Bäckereibetriebe vor Ort. Broschüren zur Nachwuchswerbung und Imageförderung sowie Lehrmaterialien für den Unterricht in der Primar- und Sekundarstufe stehen auf den Internetseiten zum Download bereit. Durch kontinuierliche Pressearbeit kommuniziert die Werbegemeinschaft Themen wie die Vielfalt und Qualität der Erzeugnisse und die Bedeutung des Bäckerhandwerks für Wirtschaft und Arbeitsmarkt.

## **LANDESINNUNGSVERBÄNDE**

16 Landesinnungsverbände vertreten die deutschen Bäcker auf Landesebene. Sie arbeiten mit Landesparlamenten, Landesministerien, Landesämtern, Wirtschaftsverbänden und den Handwerkskammern zusammen und sind darüber hinaus Träger der Fachschulen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Eine weitere zentrale Aufgabe der Landesinnungsverbände ist die Betreuung der Innungen und der Betriebe: Hier finden die Bäcker Hilfestellung in allen betriebswirtschaftlichen, technischen und rechtlichen Fragen.

## **INNUNGEN**

Zurzeit gibt es in Deutschland 245 Bäckerinnungen, denen die selbstständigen Bäcker der Landkreise und kreisfreien Städte auf freiwilliger Basis beitreten können. Die Innungen sind Körperschaften des öffentlichen Rechts und vertreten die Interessen ihrer Mitglieder gegenüber örtlichen Ämtern, Behörden und Organisationen. Außerdem sind die Bäckerinnungen für die Betreuung und Organisation der Lehrlingsausbildung und die Abnahme der Gesellenprüfungen verantwortlich.

## **BÄKO – DIE WIRTSCHAFTSORGANISATION IM BÄCKERHANDWERK**

Die BÄKO ist mit zwei Landeszentralen (ca. 270 Mitarbeiter) und einem bundesweiten Netz von rund 32 deutschen Regionalgenossenschaften mit knapp 3.250 Mitarbeitern der zentrale Partner des Bäckerhandwerks für Rohstoffe, Halbfabrikate, Verpackungsmaterialien und Investitionsgüter. Kerngeschäft der BÄKO ist die weltweite Warenbeschaffung, die optimale Belieferung und Beratung der Backbetriebe sowie die Bereitstellung umfangreicher Serviceleistungen. Außerdem unterstützt die BÄKO die Arbeit der Werbegemeinschaft.

# UNSERE LEISTUNGEN

Die Organisationen des deutschen Bäckerhandwerks bieten ihren Mitgliedern ein umfangreiches Servicepaket: Sie beraten Innungsmitglieder zu wirtschaftlichen und technischen Themen, geben Auskunft bei Rechtsfragen, begleiten sie auf dem Weg zur Zertifizierung von Umwelt- und Qualitätsmanagement und unterstützen sie bei Werbemaßnahmen und Marketing.

## WERBUNGS- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Die Werbungs- und Öffentlichkeitsarbeit wird von der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks übernommen und deckt folgende vier Bereiche ab:

- Öffentlichkeitsarbeit
- Imagekampagne „Deutsche Innungsbäcker“  
**[www.innungsbaecker.de](http://www.innungsbaecker.de)**
- Nachwuchskampagne „Back Dir Deine Zukunft“  
**[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)**
- Frühstückskampagne „Bäckman“  
**[www.fruehstuecksbaecker.de](http://www.fruehstuecksbaecker.de)**

## BETRIEBSTECHNISCHE UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE BERATUNG

Unsere Experten beraten und informieren Innungsmitglieder zu folgenden Themen:

- Analyse von Unternehmenskennzahlen
- Investitionsentscheidungen
- Betriebsbörse
- Betriebsübergaben
- Hygieneschulungen und Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz
- Qualitätsprüfung für Brot, Brötchen und Stollen
- Standortsuche
- Schwachstellenanalyse
- Umwelt- und Qualitätsmanagement, Zertifizierung

## RECHTSBERATUNG

Gibt es Gesetzesänderungen im Lebensmittelrecht? Was ist bei einer Betriebsübernahme zu beachten? Und ab wann gilt die neue Regelung der Ausbildungsvergütung? Unsere Rechtsexperten bei Landesinnungsverbänden und Zentralverband beraten Handwerksbäcker zu diesen und folgenden Themen:

- Arbeits- und Sozialrecht
- Handwerks- und Gewerberecht
- Lebensmittelrecht
- Steuerrecht
- Rechtsfragen der Aus- und Weiterbildung
- Wettbewerbsrecht

# GUT BERATEN

## FINANZIELLE FÖRDERUNG FÜR BILDUNGSEINRICHTUNGEN

Das Förderungswerk für die Beschäftigten im Deutschen Bäckerhandwerk e. V., eine gemeinsame Einrichtung des Zentralverbandes und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten, unterstützt Einrichtungen zur beruflichen und staatsbürgerlichen Bildung, darunter die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, die Landesfachschulen und die Bildungseinrichtungen der Innungen.

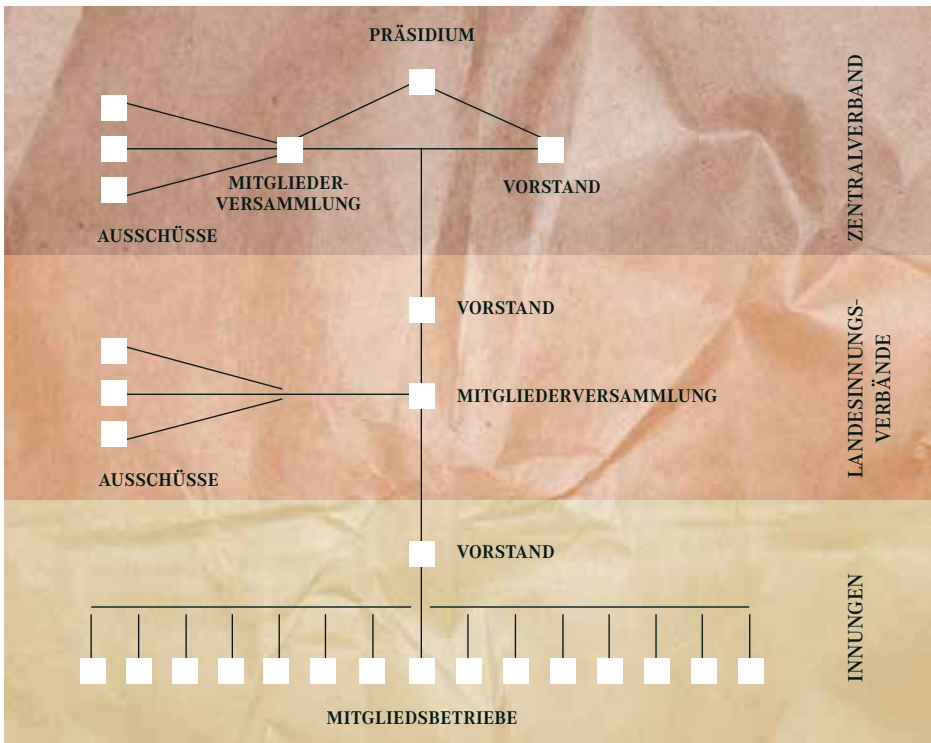
## BETRIEBLICHE ALTERSVORSORGE: DIE BETRIEBSRENTE

Innungsmitglieder profitieren von der speziell auf die Bedürfnisse von Betriebsinhabern und Mitarbeitern abgestimmten betrieblichen Altersvorsorge, die der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Zusammenarbeit mit der Signal-Iduna-Pensionskasse und dem Münchener Verein entwickelt hat.

## ALLGEMEINE VERSICHERUNGSLEISTUNGEN

In betrieblichen und privaten Versicherungsfragen steht den Mitgliedern die Sach- und Haftpflichtversicherung des Bäckerhandwerks VVaG (SHB) zur Verfügung. In Not geratene Bäcker und ihre Familien können auf den Karl-Grüßer-Unterstützungsverein zählen.

## VERBANDSSTRUKTUR DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS



# Brotkarte

zum

Bezuge von

Schwarzbrot,  
Weißbrot,  
Zwieback  
und  
Mehl

auf die Zeit vom

31. Januar bis  
31. Februar 1916.

über 85 g Zwieback	über 85 g Zwieback	über 85 g Zwieback	über 85 g Zwieback	über 85 g Zwieback
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

500 g Schwarzbrot oder 300 g Mehl

oder

100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot	100 g Schwarz- brot
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------



## HERAUSGEBER:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 · 20 64 55-0, Fax: +49 (0)30 · 20 64 55-40

zv@baeckerhandwerk.de, www.baeckerhandwerk.de

V. i. S. d. P.: Präsident Michael Wippler und Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider

## IMPRESSUM:

Inhaltliche Aufarbeitung: Mathias Meinke, Informationsstelle für Unternehmensführung\*

Design: Anja Teßmann / Art Direction & Design Studio

Stand: 2016

© Copyright 2016 - Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin  
Alle Rechte vorbehalten.