



Bundesverwaltungsamt

MÜNZWETTBEWERB

**50-EURO-GOLDMÜNZE
DEUTSCHES HANDWERK –
ERNÄHRUNG**



ERGEBNISPROTOKOLL

JUNI 2022

Impressum

Bundesrepublik Deutschland
vertreten durch das
Bundesministerium der Finanzen

Koordination, Durchführung und Protokoll des Münzwettbewerbs:

Bundesverwaltungsamt
Referat VM II 2 – Münze Deutschland; Münzwettbewerbe

Leitung: Mathias Bamberg
Projektleitung: Timo Stingl

© 2022

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL Ergebnisprotokoll

TOP 1	Begrüßung und Konstituierung des Preisgerichts.....	4
TOP 2	Eröffnung der Preisgerichtssitzung.....	4
TOP 3	Bericht der Vorprüfung.....	5
TOP 4	Informationsrundgang.....	5
TOP 5	Wertungsrundgänge (1-3).....	6
TOP 6	Festlegung der Rangfolge.....	6
TOP 7	Schriftliche Beurteilung der Preise.....	7
TOP 8	Empfehlung des Preisgerichts.....	7
TOP 9	Unterzeichnung des Protokolls.....	7
TOP 10	Öffnen der Verfasserumschläge.....	7
TOP 11	Abschluss der Preisgerichtssitzung.....	7

2. TEIL Anhang

Unterschriftenlisten.....		8/9
Einzelberichte (aus dem Vorprüfbericht)		
Tarnzahl 2164	Ulf Schüler, Schwielow see, OT Geltow	10
Tarnzahl 2165	Antje Born, Halle / Saale.....	10
Tarnzahl 2166	Rita Wesiak, Erfurt.....	10
Tarnzahl 2167	Sandra Böhme, Berlin	10
Tarnzahl 2168	Peter Lasch, Berlin.....	11
Tarnzahl 2169	Ulrich Böhme, Stuttgart.....	11
Tarnzahl 2170	Lorenz Crössmann, Berlin.....	11
Tarnzahl 2171	Elena Gerber, Berlin	11
Tarnzahl 2172 A+B	Till Mainz, Berlin.....	12
Tarnzahl 2173	Katharina Günther, Mansfeld OT Wimmelrode	12
Tarnzahl 2174	Alicia Köhler, Bad Vilbel.....	12
Tarnzahl 2175	Stefanie Radtke, Leipzig.....	13

1. Teil **Ergebnisprotokoll der Preisgerichtssitzung**

Termin: 24. Juni 2022
Beginn: 09:30 Uhr

Ort der Sitzung: BVA, Dienstsitz Berlin – Weißensee, DGZ Ring 12

Teilnehmer: siehe Anwesenheitsliste und TOP 1

TOP 1 Begrüßung und Konstituierung des Preisgerichtes**TOP 2 Eröffnung der Preisgerichtssitzung**

Thema

Ernährung ist eines der grundlegendsten menschlichen Bedürfnisse. Lebensmittelgewerke wie Bäcker, Fleischer oder Müller gehören insofern zu den ersten Berufen, die geschichtlich entstanden sind, sowie auch zu den ersten Zünften, die sich im Hochmittelalter formierten und die über viele Jahrhunderte eine zentrale Stütze einer freiheitlichen bürgerlichen Gesellschaft bildeten. Neben der Selbstversorgung waren Landwirtschaft und Handwerk über Jahrhunderte die wichtigsten Säulen für die Ernährung der Bevölkerung – und sind dies bis heute. Denn auch wenn inzwischen in vielen Ernährungsbereichen die industrielle Verarbeitung sowie Groß- und Einzelhandel eine wichtige Rolle spielen, ist das Handwerk bis heute unverzichtbar – sowohl beim Thema Ernährung und Lebensmittelversorgung wie auch als gesellschaftlicher Mittelpunkt, in besonderer Weise im ländlichen Raum.

Dabei produzieren Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker – anders als die Lebensmittelindustrie und der -handel – direkt für den Verbraucher. Handwerkliche Betriebe sind in der Regel mittelständische Betriebe, oft familiengeführt von Handwerksmeisterinnen und -meistern, die selber fertigen, die persönlich für die Qualität ihrer Produkte stehen, die die kaufmännische Verantwortung für ihre Betriebe tragen und die ihre Fachkräfte ausbilden. Diese Faktoren wie auch ihr regionaler Bezug machen Handwerksbetriebe besonders nachhaltig.

Lebensmittelhandwerke

Unterschiedliche Handwerksberufe tragen wesentlich zur Ernährung in Deutschland bei. Allen voran die Lebensmittelhandwerke mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Berufen:

Bäcker/-in:

Bäckerinnen und Bäcker stellen mit handwerklichem Geschick, moderner Technik und hochwertigen Rohstoffen eine breite Produktpalette von Backwaren her. Brote, Brötchen oder Süßspeisen – mit Sorgfalt und Fingerfertigkeit backen sie Klassiker, erschaffen süße Kreationen und kennen sich bei aktuellen Ernährungstrends aus.

Fleischer/-in

Fleischerinnen oder Fleischer sind die Experten für Wurst- und Fleischwaren und sind dabei traditionellen Spezialitäten gegenüber genauso aufgeschlossen wie innovativen Produkten und neuen Ernährungstrends. Von Zerlegung, Zubereitung, Präsentation bis Verkauf sorgen sie mit ihrem Fachwissen für hochwertige Produkte und beraten ihre Kunden zu Herkunft, Inhaltsstoffen, Zubereitung oder Weiterverarbeitung.

Konditor/-in

Konditorinnen oder Konditoren stellen aus hochwertigen Zutaten fantasievolle Kreationen her: Torten, feine Backwaren, Füllungen und Cremes oder Süßspeisen aus Nougat und Marzipan – mit einem breiten Angebot an Gebäck versüßen Sie ihren Kundinnen und Kunden das Leben.

Fachverkäufer/-in Lebensmittelhandwerk

Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk unterstützen mit ihrem Fachwissen die Kundschaft beim Erwerb von Lebensmitteln. Neben der Kundenberatung spielen die Präsentation der Ware sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften im Verkaufsraum sowie die Kontrolle und Lagerung der Lebensmittel eine wichtige Rolle. Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk können sich auf den Schwerpunkt Bäckerei, Fleischerei oder Konditorei spezialisieren.

Brauer/-in und Mälzer/-in

Brauerinnen und Mälzerinnen bzw. Brauer und Mälzer verwandeln Rohstoffe wie Wasser, Hopfen und Malz in die unterschiedlichsten Biersorten und erfreuen damit Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber auf der ganzen Welt. Handwerkliches und technisches Können sowie Kenntnisse über die biologischen und chemischen Prozesse stellen dabei die Basis ihrer Arbeit da.

Verfahrenstechnolog/-in Mühlen- und Getreidewirtschaft	Verfahrenstechnologinnen oder Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft verwandeln die unterschiedlichsten Getreidesorten in Mehl- und Futtermittel. Bei der Getreideverarbeitung kommen dabei heute auch hochmoderne Prozesse wie computerbasierte Verfahren.
Weintechnolog/-in	Weintechnologinnen oder Weintechnologen tragen ab der Weinlese die Verantwortung über die Weintrauben. Vom der Traubenannahme über deren Pressung, die Gärung und Reife bis hin zur Abfüllung und Versand haben sie stets die bestmögliche Weinqualität im Blick.
Fachkraft für Speiseeis	Fachkräfte für Speiseeis zaubern aus hochwertigen Zutaten Milch- und Fruchteis oder Sorbets und lassen die Herzen der Gäste von Eiscafé, Eisdieleen oder Konditoreien höherschlagen.

Ausgewählte Wirtschaftszahlen aus dem Lebensmittelhandwerk:

Betriebe	rund 32.000	Stand 2020
Beschäftigte	rund 510.000	Stand 2020
Umsatz	rund 41 Mrd. €	Stand 2020
Auszubildende	rund 23.400	Stand 2020

Weitere Schnittstellen von Handwerk und Ernährung

Darüber hinaus spielen aber noch weitere Handwerksberufe im Bereich Lebensmittelversorgung eine wichtige Rolle. Von etwa Land- und Baumaschinenmechaniker/-innen, ohne deren Expertise Landwirte ihre Ernte heutzutage nicht einbringen könnten, Anlagenmechaniker/-innen für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik, die die dringend benötigte Kühl- sowie Wärmetechnik installieren und warten, Böttcher/-innen, deren Fässer und Ziergefäße bei der Reifung und Lagerung von unterschiedlichen Lebensmitteln benötigt werden, über Anlagenmechaniker/-innen, Elektroniker/-innen oder Metallbauer/-innen ohne die in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben alles stillstehen würde, bis hin zu Straßenbauer/-innen, Kraftfahrzeugmechaniker/-innen und Mechaniker/-innen für Reifen- und Vulkanisationstechnik, die dafür sorgen, dass die Lebensmittel transportiert werden können, und nicht zuletzt den Zahntechniker/-innen, dank denen wir genussvoll zubeißen können, und vielen weiteren Gewerke. Auch dort wo Verbraucherinnen und Verbraucher heute in Sachen Ernährung nicht direkt auf die Angebote des Lebensmittelhandwerks setzen, sondern beispielsweise im Supermarkt einkaufen, spielt Handwerk damit eine entscheidende Rolle. Dem Handwerk gehören über 130 Ausbildungsberufe an und machen das Handwerk zu einem der vielseitigsten Wirtschaftsbereiche Deutschlands. Über 5,6 Mio. Beschäftigte sind in rund 1 Million Betrieben tätig. Sie erwirtschaften 650 Milliarden € (Umsatz 2020) – mehr als die vier größten deutschen DAX-Konzerne zusammen.

So unterschiedliche die Handwerksberufe von Augenoptiker/-in bis Zimmerer/-in oder von Bäcker/-in bis Metallbauer/-in sind, ist die manuelle Tätigkeit mit den Händen ein verbindendes Element über alle Gewerke hinweg. Seit 2010 steht der „Handwerksdaumen“ als visuelles Erscheinungsmerkmal für das gesamte Handwerk neben den etablierten Zunftzeichen und Logos der unterschiedlichen Gewerke. Bei der Umsetzung des Themas „Deutsches Handwerk — Ernährung“ sollen nicht Handwerksberufe einzeln und isoliert wiedergegeben werden, sondern eher das Augenmerk auf eine mögliche Visualisierung der Gesamtheit der Handwerke im Bereich der Ernährung gelegt werden.

TOP 3 Bericht der Vorprüfung

TOP 4 Informationsrundgang

TOP 5 Wertungsrundgänge**TOP 6 Festlegung der Rangfolge****Veröffentlichung****TOP 7 Schriftliche Beurteilung der Preise****1. Preis Tarnzahl 2170**

Zum Auftakt der Serie Deutsches Handwerk erscheint im Jahr 2023 eine 50-Euro - Goldmünze „Ernährung“. Der Beitrag des Handwerks besteht hier in besonderer Weise darin, Grundversorgung mit Lebensqualität durch gesunde, nachhaltige Ernährung in Einklang zu bringen. Die Bildseite zeigt auf einem Tableau typische Handwerkszeuge aus den Lebensmittelgewerken in gelungener dichter Komposition. Die damit hergestellten Produkte werden auf einem umgebenden Ring präsentiert, eingefasst durch den Handwerksdaumen und den Schriftzug „Ernährung“. Alle dargestellten Objekte sind in Ihren Merkmalen äußerst sensibel und fein modelliert. Die Gesamtkomposition spiegelt die Vielfalt der handwerklichen Lebensmittelberufe wieder – und das, was Handwerk in Deutschland verbindet. Die Wertseite nimmt in gelungener Weise die Aufteilung der Bildseite durch eine ringförmige Anordnung der Schrift und der Sterne sowie die zentrierte Darstellung des lebendigen und würdigen Adlers auf. Die Jury hat diesem überzeugenden Entwurf den ersten Platz zuerkannt.

2. Preis Tarnzahl 2164

Vier Frauen und vier Männer der Lebensmittelhandwerke stehen auf dem Münzgrund und blicken Betrachtende der Vorderseite entgegen. Ihre Attribute in traditioneller Darstellung ordnen sie eindeutig zu: Müller, Brauer, Bäcker, Fachverkäuferin, Fleischerin, Önologe, Speiseeisfachkraft und Konditorin stehen stellvertretend für über eine halbe Million Handwerker*innen im Ernährungswesen. Im Zentrum der Münzseite befindet sich das Signet, der Daumen des Deutschen Handwerks, umgeben von der Aufschrift ERNÄHRUNG. Die Rückseite nimmt mit dem würdigen Adler die runden Formen der Vorderseitenkomposition auf. Die Münze besticht durch ihre konzeptionelle Durchdachtheit und die sehr ansprechende Ausführung.

3. Preis Tarnzahl 2204 B

Der handwerklich gut gearbeitete Entwurf zeigt in senkrechter Anordnung jeweils außen die Ressourcen für die Herstellung von Lebensmitteln, zentral sind Brot, Wurst, Bier und Torte stellvertretend für durch das Handwerk verarbeitete Produkte zu sehen. Die Bildseite ist im unteren Bereich durch eine kompositorisch stabilisierende Waagerechte abgeteilt, die den Schriftzug ERNÄHRUNG aufnimmt. Die Wertseite mit ihrer würdigen Adlerdarstellung nimmt die grafische Konstruktion der Dreiteilung und der unten abschließenden Waagerechten konsequent auf.

Künstlerkürzel XY= Signatur von Elena Gerber EG

TOP 8 Empfehlung des Preisgerichtes**TOP 9 Unterzeichnung des Protokolls****TOP 10 Öffnen der Verfasserumschläge**

Rundgang	Tarnzahl	Verfasser
1. RG	---	---
2. RG	2165	Antje Born, Halle / Saale
	2166	Rita Wesiak, Erfurt
	2167	Sandra Böhme, Berlin
	2168	Peter Lasch, Berlin
	2172 B	Till Mainz, Berlin
	2173	Katharina Günther, Mansfeld, OT Wimmelrode
3. RG	2174	Alicia Köhler, Bad Vilbel
	2169	Ulrich Böhme, Stuttgart
	2172 A	Till Mainz, Berlin
1. Preis	2171	Elena Gerber, Berlin
2. Preis	2164	Ulf Schüler, Schwielowsee, OT Geltow
3. Preis	2170	Lorenz Crössmann, Berlin

TOP 11 Abschluss der Preisgerichtssitzung

Aufgestellt: Berlin, den 24. Juni 2022

Wettbewerb

Deutsches Handwerk - Ernährung

Protokoll

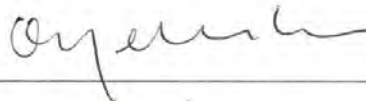
Preisgerichtssitzung am **24.06.2022** in Berlin

Unterschrift

Dr. Johannes Eberhardt



Olaf Gehrke

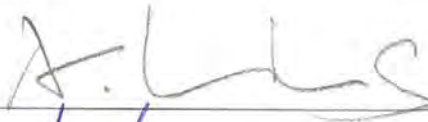


Stefan Koenen

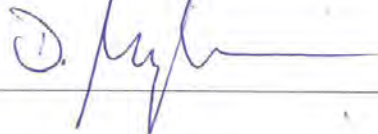


Birgit Knappe

Prof. Axel Kufus



Dr. Dennis Majewski



Olaf Mietzner



Wettbewerb

Deutsches Handwerk - Ernährung

Anwesenheitsliste

Preisgerichtssitzung am 24.06.2022

Preisgericht:

Unterschrift:

Birgit Knappe
Bildhauerin

Prof. Axel Kufus
Designer

Stefan Koenen
Zentralverband des Deutschen Handwerks

Dr. Johannes Eberhardt
Numismatiker

Olaf Mietzner
BMF

Olaf Gehrke
BKM

Dr. Dennis Majewski
BVA

Koordination und Vorprüfung:

Timo Stingl
BVA

Elke Linne
BVA

Gäste

Meinolf Dieckmann
BVA

Lisa Büttner
BVA

The image shows a grid of horizontal lines for signatures. The signatures are handwritten in black ink. From top to bottom, the signatures correspond to: Birgit Knappe, Prof. Axel Kufus, Stefan Koenen, Dr. Johannes Eberhardt, Olaf Mietzner, Olaf Gehrke, Dr. Dennis Majewski, Timo Stingl, Elke Linne, Meinolf Dieckmann, and Lisa Büttner. The signature of Dr. Dennis Majewski is notably larger and more stylized than the others.

Verfasser: Ulf Schüler, Schwielowsee, OT Geltow
2164



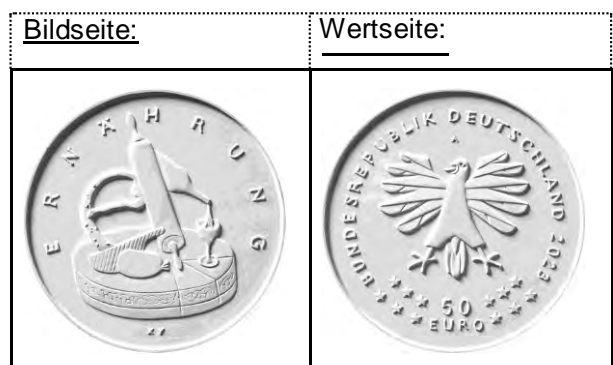
Verfasserin: Antje Born, Halle / Saale
2165



Verfasserin: Rita Wesiak, Erfurt
2166



Verfasserin: Sandra Böhme, Berlin
2167



Verfasser: Peter Lasch, Berlin
2168



Verfasser: Ulrich Böhme, Stuttgart
2169



Verfasser: Lorenz Crössmann, Berlin
2170



Verfasserin: Elena Gerber, Berlin
2171



Verfasser: Till Mainz, Berlin

2172 A



Verfasser: Till Mainz, Berlin

2172 B



Verfasserin: Katharina Günther, Mansfeld, OT
Wimmelrode

2173



Verfasserin: Alicia Köhler, Bad Vilbel

2174



Verfasserin: Stefanie Radtke, Leipzig

2175

AUSSCHLUSS!

Bildseite:

Wertseite:

