

Pressemitteilung

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das Lebensmittelhandwerk

Praxisorientierte Seminare für das Bäckerhandwerk

Die Seminarreihe ‚Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!‘ bietet zukunftsweisende Fortbildungen für Bäckerinnen und Bäcker.

Die bundesweiten Veranstaltungen sind kostenfrei und starten im Februar 2013.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

(Frankfurt am Main, 22.01.2013) Handwerkliche Bäckereibetriebe profilieren sich am Markt mit überzeugender Backwarenqualität und einer rentablen Kalkulation. Mit den Qualifizierungsmaßnahmen für das Bäckerhandwerk machen sich Bäckerinnen und Bäcker mit handwerklicher Tradition fit für die Zukunft. Exzellente Brötchenqualität oder Methoden der Gärunterbrechung ohne Verwendung von Zusatzstoffen oder der Vergleich verschiedener traditioneller Teigführungen: Mit diesen und weiteren Seminarinhalten im ersten Halbjahr 2013 können sich Betrieb und Handwerk weiterentwickeln und mittelfristig Kunden gewinnen und halten.

Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt. Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) fördert das Projekt. Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/>.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von 25 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann
(Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson

(Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH

Postanschrift:

Postfach 90 01 63

60441 Frankfurt am Main

Besucheradresse:

Kasseler Straße 1a

60486 Frankfurt am Main

Weitere Informationen

<http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/>.

Ein Gemeinschaftsunternehmen
von FiBL Deutschland e.V. und
Stiftung Ökologie & Landbau
www.fibl.org
www.soel.de

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminartermine für das Bäckerhandwerk, 1. Halbjahr 2013

Qualitätsoptimierung durch Verfahren der „Langen Teigführung“

04.02.2013 in 99092 Erfurt

Referent:

- › Ulrich Müller, Bäckermeister und Lebensmitteltechniker, umCereal

- › Vorstellung verschiedener Verfahren der „Langen Teigführung“
- › Beachtung besonderer Anforderungen im Herstellungsprozess: beim Kneten, Aufarbeiten, Backen
- › Anforderungen an die Rohstoffqualität, insbesondere bei der Verarbeitung nachhaltig bzw. ökologisch erzeugter Rohstoffe
- › Qualitätsbeurteilung langzeitgeführter Gebäcke
- › Vermarktung traditionell hergestellter Backwaren

Gärunterbrechung für Biobackwaren – ein Qualitätsmerkmal (zweitägig)

18. bis 19.02.2013 in 70182 Stuttgart

Referenten:

- › Franz Schmid, Bäckermeister und Bäckereiberater, OBEG Hohenlohe
- › Joachim Burkart, Fachlehrer, Württembergische Bäckerfachschule

- › Herstellung von Kleingebäck und Brot in Öko-Verbands-Qualität (ohne Zusatzstoffe und isolierte Enzyme) nach den Führungsarten:
 - Gärverzögerung
 - Gärunterbrechung
 - Langzeit-Teigführung
- › Kühltechnik
- › Marketingaspekte

Qualitätsbrötchen – Vielfalt in Bioqualität (zweitägig)

04. bis 05.03.2013 in 14558 Nuthetal

Referenten:

- › Rainer Hoppenstedt (IGV GmbH)
- › Stefan Rauer (IGV GmbH)

- › Qualitätsdefinition von Mahlprodukten und anderen verwendeten Rohstoffen aus nachhaltiger und/oder ökologischer Erzeugung
- › Die besondere Visitenkarte: Innovative Brötchenrezepturen
- › Verwendung von Vor- und/oder Sauerteigen, Quell-, Brüh- oder Kochstücken
- › Verbesserung der Brötchenqualität durch natürliche Zutaten bei Verzicht auf Zusatzstoffe
- › Qualitätsfördernde Teigführungen, insbesondere Langzeitführung
- › Das Backen im Laden

Backferment und Sauerteigführung: ein Vergleich für die Biobäckerei

22.04.2013 in 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Referenten:

- › Anke Kähler, Bäckermeisterin, Die Bäcker e.V.
- › Peter Plaumann, Die Bäcker e.V.

- › Grundlageninformationen zu Sauerteig und Backferment
- › Einsatz und Vergleich verschiedener Backfermentkulturen in der Biobäckerei
- › Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Backferment und Sauerteig
- › Qualitätsbeurteilung von Backferment- und Sauerteiggebäcken
- › Vermarktung von Backferment- und Sauerteigbackwaren

