



## Glutenfrei und bio – Fachseminar zu Rohstoffauswahl, Rezeptverfahren und Hintergründen

Mittwoch, 07. März 2018, 09:00 bis 17:00  
Kulturbühne Alte Feuerwehr, Hauptstr. 7, 97218 Gerbunn

Handwerklich hergestelltes, glutenfreies Brot ist bisher eine Seltenheit – trotz steigender Anzahl an Menschen, die kein Gluten essen können oder möchten. Glutenfreies Brot ist ebenso beliebt bei Diäten (wie z.B. Low Carb) oder Menschen, die sich gerne abwechslungsreich ernähren.

Wir geben Ihnen an diesem Tag die Grundausrüstung für Ihr individuelles und leckeres glutenfreies Brot in Bioqualität mit auf den Weg: Mit Fachinformationen zum Einstieg, Kennenlernen verschiedener Rohwaren sowie Zeit für praktische Erprobung und eigene Experimente - glutenfreies Osterlamm inklusive. Schaffen Sie sich Ihr Alleinstellungsmerkmal in Sachen glutenfreie Brotspezialitäten!

### Tagesablauf, 07.03.2018

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Warum glutenfreie Lebensmittel?
10:30	Kennzeichnung, Voraussetzungen, Lebensmittelrecht Lecker und Nachhaltig: Alternativen zu Mais- und Reismehl Grundlagen und Basisrezepte zum Arbeiten mit glutenfreien Mehlen/Zutaten
11:15	Backpraxis I
12:30	Gemeinsame Mittagspause
13:30	Backpraxis II
16:30	Verkostung, Abschlussdiskussion & Evaluierung
17:00	Zeit für Einzelgespräche

### Seminarleitung

- Ann-Kathrin Kohler, Bäckermeisterin und Ernährungsberaterin
- Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

### Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet.

### Anmeldung

[anmeldeservice.fibl.org](mailto:anmeldeservice.fibl.org) oder über beiliegenden Anmeldebogen

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:  
[www.bundesprogramm.de/  
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

# FiBL

**Anmeldeservice**  
FiBL Projekte GmbH  
Weinstraße Süd 5 I  
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther  
Tel.: 06322 98970 235  
Fax: 06322 98970 1  
[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)



**seminare@fibl.org, Fax: 06322-98970-1**

## Verbindliche Anmeldung

Glutenfrei und Bio am 07.03.2018 in 97218 Gerbunn

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Betriebsname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Funktion:

Leitung       Verkauf       Produktion       Landwirt

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Bio-Erfahrung:

Wir wollen in die Bioverarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits seit \_\_\_\_\_ Jahren Bioverarbeiter.

Nachhaltigkeit:

Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Zertifizierung:

Wir haben bereits eine Zertifizierung nach \_\_\_\_\_

Besondere Hinweise: \_\_\_\_\_

Fragestellungen/Themenwünsche: \_\_\_\_\_

- Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Kontaktdaten werden allen Seminarteilnehmenden in Form einer Adressliste für Ihre Kommunikation und zur besseren Vernetzung untereinander zur Verfügung gestellt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_