

Pressemitteilung

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

Backen mit Zukunftsperspektive

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Unter dem Leitsatz ‚Bio und Nachhaltig – Mehr als ein Trend!‘ werden im Jahr 2012 praxisnahe Fachseminare für das Bäckerhandwerk angeboten.

(Frankfurt am Main, 08.05.2012) Die bundesweite, praktisch orientierte Veranstaltungsreihe bietet neue Impulse für die Zukunft handwerklicher Bäckereibetriebe. Die Themen drehen sich um besonders qualitätsorientierte Rohstoffe, Verfahren und Produkte. Weitere Schwerpunkte sind Regionalität und Qualitätssicherung sowie Innovationen im Bereich der Nachhaltigkeit.

Sich in die Zukunft backen – einen Schritt in diese Richtung vermitteln die diesjährigen kostenfreien Seminare im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Durch eine ausgewogene Mischung von Fachpraxis und Fachtheorie bekommen Mitarbeiter von handwerklich ausgerichteten Bäckereien neue Impulse für die Arbeit im heimischen Betrieb – und Auftrieb für die Zukunft. Begonnen wird im ersten Halbjahr 2012 mit Veranstaltungen zur langen Teigführung, zur Gärunterbrechung sowie der Holzofenbäckerei.

Die zwölf Seminare finden an wechselnden Veranstaltungsorten im gesamten Bundesgebiet statt. Auch für Einsteiger in die ökologische und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Verarbeitung oder für Auszubildende ist eine Vielzahl der Seminare geeignet. Die Seminare werden von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit verschiedenen Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Beratern durchgeführt.

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 Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de.

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

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



Ihre Ansprechpartner

Boris Liebl (Projektleitung)

FIBL Projekte GmbH

Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 7137699-74

Gerd Eymann (Anmeldeservice)

Tel. +49 69 7137699-46

Ann-Sofie Henryson (Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

seminare@fibl.org

<http://www.fibl.org>

Weitere Informationen

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

Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung im Internet unter

www.fibl.org/de/medien.html



Seminartermine 2012

Backen im Holzofen

13.06.2012 in 88499 Heiligkreuztal

Referenten: Steffen Gleich, Demeter e.V.
Referent Häussler GmbH

Backen mit Backferment

20.06.2012 in 32657 Lemgo

Referenten: Alfred Meffert, Bäckermeister
Anke Kähler, Die Bäcker e.V.

Brotsensorik

11.09.2012 in 35039 Marburg

Referent: Martin Darting, Sensorik International

Qualitätsoptimierung durch Verfahren der „Langen Teigführung“

02.10.2012 in 99092 Erfurt

Referent: Ulrich Müller, Bäckermeister und Lebensmitteltechniker

Backen mit Dinkel, Einkorn & Emmer

04.10.2012 in 74189 Weinsberg

Referenten: Anke Kähler, Die Bäcker e.V.
Markus Hönnige, Bäckermeister

Herstellung von Snacks

17.10.2012 in 89231 Neu-Ulm

Referenten: Steffen Gleich, Demeter e.V.
Jürgen Rieber, Alfred Pfersich GmbH

Traditionelle Siedegebäcke

Oktober 2012 in 14558 Nuthetal

Referenten: Dr. Heinz Kaiser, ILU e.V.
Stefan Rauer, IGV GmbH

