



# Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crèmeux

## Bio und Nachhaltigkeit in der französischen Pâtisserie

Mittwoch, 16. Mai 2018, 09:00 bis 16:00

Johannes-Gutenberg-Schule, Fachschule für das Konditorenhandwerk, Wieblinger Weg 24/7, 69115 Heidelberg

Sorgfältige Rohstoffauswahl, handwerkliches Know-how und Kreativität sind Grundlage erfolgreicher Produkte aus der französischen Pâtisserie.

Ob in Bio-Qualität, mit veganen oder fair gehandelten Zutaten – Ihre Produkte können auch mit Nachhaltigkeit überzeugen! Gehen sie unerwünschten Zusatzstoffen, pflanzlichen Alternativen und ökologischen Rohstoffen auf den Grund! Welche Zusatzstoffe befinden sich in den Rohstoffen und wie lassen sich diese umgehen? Neben der Einführenden Theorie steht natürlich die Herstellung von Moussetörtchen, Tartelettes und Co. im Vordergrund. Das Seminar richtet sich an alle Pâtisserie-Begeisterten aus dem Bäcker- und Konditoreihandwerk.

### Tagesablauf, 16.05.2018

09:00	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
09:30	Grundlagen ökologischer Verarbeitung & nachhaltigen Rohstoffwahl Rechtsvorschriften, Labeling, vegane Rohstoffe
10:00	Praxiseinheit I Nachhaltige Rohstoffkunde und Rezeptbesprechung, Verarbeitung
12:30	Gemeinsame Mittagspause
13:30	Praxiseinheit II Verarbeitung
15:00	Verkostung der hergestellten Waren Diskussion offener Fragen
15:45	Abschluss und Evaluierung
16:00	Zeit für Einzelgespräche

### Seminarleitung

- Lea Leimann, Ökotrophologin, Konditorin und Leitung SlowFood Youth
- 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](http://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 51  
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

Tartelettes, Biskuit, Mousse und Crèmeux am 16.05.2018 in 69115 Heidelberg

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 \_\_\_\_\_