



Bio-Langzeitführungen – die Qualitätsoffensive!

Dienstag, 03. Juli 2018, 10:00 bis 17:00

(zweitägig)

Mittwoch, 04. Juli 2018, 08:30 bis 15:15

Württembergische Bäckerfachschule, Wilhelmstr. 7, 70182 Stuttgart

Backwaren in Spitzenqualität mit Gärunterbrechung bzw. Gärverzögerung oder Langzeit-Teigführungen in Bioqualität herzustellen ist Kernthema dieses zweitägigen Seminars. Es wird ohne technische Enzyme oder synthetische Zusatzstoffe gearbeitet. Von Bäckermeister Franz Schmid lernen Sie zahlreiche Aspekte für die Entlastung der Nacharbeit und Entwicklung hin zur „Tagbäckerei“ kennen.

Mit hochwertigen, traditionellen und neuen Rohstoffen, werden helle-, Vollkorn- und extrudierte Mehle, gekeimte Backflocken oder Urgetreide verarbeitet. Mit verschiedenen Kochstücken, gekochtem Sauerteig Langzeitführungen bei + 20°C und speziellen Knetverfahren wird eine breite Palette an nachhaltigen Zutaten und Verarbeitungsverfahren abgedeckt.

Tagesablauf 03. Juli 2018

- 10:00 Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
- 10:30 Einführung
Fachtheorie: (ökologische) Rohstoffe, Vorteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke
- 11:00 Königsbäck: 100% Bioland - #BÄCKTOTHEROOTS
Vorstellung des Konzeptes der erfolgreichen Bäckerei aus Stuttgart
- 12:00 Mittagspause
- 13:00 Fachpraxis I
Teigbereitung und Herstellung der Teiglinge
- 15:00 Kaffeepause
- 15:15 Fachpraxis II
(ökologische) Herstellung von Teigen mit Langzeitführung über Nacht
- 17:00 Nachbesprechung und Zeit für Einzelgespräche
ab 19:00 Uhr besteht die Möglichkeit zum gemeinsamen Abendessen

Seminarleitung

- Franz Schmid, Bäckermeister und Bio-Bäckerberater OBEG Hohenlohe
- Aurelio Ingrassia, Bäckermeister, Produktionsleiter und Qualitätsmanager, Bioland-Bäckerei Königsbäck

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 |
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther
Tel.: 06322 98970 235
Fax: 06322 98970 |
seminare@fibl.org

www.fibl.org



Bio-Langzeitführungen – die Qualitätsoffensive!

Dienstag, 03. Juli 2018, 10:00 bis 17:00

Mittwoch, 04. Juli 2018, 08:30 bis 15:15

Württembergische Bäckerfachschule, Wilhelmstr. 7, 70182 Stuttgart

(zweitägig)

Tagesablauf 04. Juli 2018

08:30 Begrüßung und Überblick

08:45 Herstellung von Backwaren in direkter Führung

09:45 Kaffeepause

10:00 Backen von Teiglingen aus Langzeitführung bzw. Gärunterbrechung

12:30 Mittagspause

13:30 Sensorische Qualitätsbewertung der Backwaren

14:15 Resümee, Abschlussdiskussion, Evaluation

15:15 Evaluation und Zeit für Einzelgespräche

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)

Seminarleitung

- Franz Schmid, Bäckermeister und Bio-Bäckerberater OBEG Hohenlohe
- Aurelio Ingrassia, Bäckermeister, Produktionsleiter und Qualitätsmanager, Bioland-Bäckerei Königsbäck

Kosten

Die Teilnahme an den Veranstaltungen wird öffentlich gefördert und ist daher kostenfrei. Für die Seminarverpflegung wird insgesamt eine Pauschale in Höhe von 50,00 Euro berechnet.

Übernachtungsmöglichkeiten bestehen im Hotel Abalon ab 86 Euro und im Kolpinghaus Stuttgart ab 37,50 Euro (Einzelzimmer pro Nacht) und kann von Ihnen eigenständig bei Bedarf gebucht werden.

Hotel Abalon: Tel. +49(0)711/2171-0, E-Mail: info@abalon.de

Kolpinghaus Stuttgart: +49(0)711/64951-0, E-Mail: khz@kolpinghaus-stuttgart.de

Für das Abendessen (Tag I) sowie die Übernachtung kommen Sie bitte selbst auf.

Anmeldung

anmeldeservice.fibl.org oder über beiliegenden Anmeldebogen

FiBL

Anmeldeservice

FiBL Projekte GmbH
Weinstraße Süd 5 I
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther
Tel.: 06322 98970 235
Fax: 06322 98970 I
seminare@fibl.org

www.fibl.org



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

Verbindliche Anmeldung

„Bio-Langzeitführungen“ am 03./04. Juli 2018 in 70182 Stuttgart

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 50,00 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 _____