

Einladung zum Praxis-Workshop

Moderne Bio-Backwaren im Trend - kreatives Backen mit natürlichen Zutaten

18. November 2025, 10:00-17:00 Uhr



In diesem praxisorientierten Seminar tauchen wir in die faszinierende Welt des modernen Bio-Backens ein. Backen mit biologischen Zutaten ist angesichts der wachsenden Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln nicht nur ein Trend, sondern ein fester Bestandteil des Lebensstils vieler Menschen. Lernen Sie, wie Sie hochwertige Biobackwaren herstellen und diese erfolgreich vermarkten können.

Veranstaltungsort

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Im Waldschloss - Gornheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Inhalte (Auswahl):

- Einführung in die Welt der Bio-Backwaren: Was macht sie so besonders?
- Grundlagen zum Thema Bio-Backwaren / Gesetzliche Bestimmungen / Betriebliche Anforderungen sowie Informationen zu Marktdaten und Chancen von Bio-Backwaren.
- Verfügbarkeit und Bezugsquellen von Bio-Rohstoffen, Auswahl der richtigen Zutaten, praktische Backtechniken.
- Herstellung und Verarbeitung von Vorteigen, Sauerteigen, fermentierten Quell- und Brühtechniken.
- Kreative Bio-Rezeptideen und deren Umsetzung für Brot, Brötchen, Kuchen, Snacks

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an Betriebsinhaber/innen, Mitarbeiter/innen in der Produktion, Expert/innen, Multiplikator/innen, Berufsschullehrkräfte, Ausbilder/innen, Meisterabsolvent/innen und alle wissbegierigen Mitarbeiter/innen in der Backbranche.

Anmeldung

<https://www.akademie-weinheim.de/seminare>



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



Die Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).

Veranstalter:



Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird.

Kontakt Veranstalter

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Tel.: 06201 / 107-0
E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten