

Bäckerseminar
„Langzeigteigführung – Bio-Backwaren mit Profil“
am Mittwoch, den 11.8.2010, von 10.00 bis 16.00 Uhr
in der Wulksfelder Gutsbäckerei
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 Tangstedt
www.gut-wulksfelde.de

Programm

10.00 Uhr – Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Bettina Zülow, Vertriebsleiterin Wulksfelder Gutsbäckerei
- Gesine Bettaque, Bioland e.V. - Herstellerberatung

10.30 Uhr – Einführung ins Thema: Begriffsklärung; verschiedene Arten von Langzeigteigführung; Vorteile langsamen Backens; welche Produkte sind machbar?; Einbindung in die Tagesproduktion; Vorstellung der anschließend hergestellten Backwaren

- Sven Apitz, Bäckermeister mit 20jähriger Erfahrung in Bio(land)-Bäckereien

11.30 Uhr – Praxisteil 1:

Gemeinsame Herstellung dreier Teige:

- mit eigenem Ansatz, mit 12-stündiger Teigführung und mit Sekowa-Backferment
- Sven Apitz

12.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen

13.30 Uhr – Die Wulksfelder Gutsbäckerei stellt sich vor

- Norbert Klemme, Produktionsleiter Wulksfelder Gutsbäckerei

14.00 Uhr – Lichtkornroggen – eine Roggensorte für helle Brote mit mildem Geschmack

- Dr. Karl Josef Müller – Bio-Getreidezuchtforschung Darzau

14.30 Uhr – Praxisteil 2

- Ausbacken sowie Verkostung und Beurteilung der Backwaren vom Vormittag und mitgebrachter Produkte

15.00 Uhr – Diskussion: Langsames Backen als Chance am Bio-Backwarenmarkt ?

15.45 Uhr – Kaffee- und Abschlussrunde

ANTWORTFAX bitte bis zum 6.8.2010 an das Bioland Tagungsbüro

unter 04262/95 90 66

Sie erhalten keine Anmeldebestätigung. Selbstverständlich informieren wir die Angemeldeten über Änderungen zur Veranstaltung

Wir nehmen mit _____ Person(en) am Bäcker-Seminar „Langzeitteigführung

– Bio-Backwaren mit Profil“ am 11.8.2010 teil.

Betrieb: _____

Straße: _____

PLZ, Ort : _____

Teilnehmer/innen: (bitte deutlich schreiben, damit wir Namensschilder erstellen können, danke)

Vor- und Nachname: _____

Vor- und Nachname: _____

Datum, Unterschrift. _____