



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Urgetreide-Seminar der Meyermühle geht in die nächste Runde Praxistipps und Wissenswertes zu Herstellung und Verkauf von Urkorn-Backwaren

Landshut, 17.10.2018 –Gemeinsam mit der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks veranstaltet die Meyermühle am 24. Januar 2019 in Lochham erneut das Backseminar „Urkorn und andere unterschätze Getreidearten“. Nach der positiven Resonanz der beiden ersten Seminare in 2017 und 2018 ermöglicht der Termin erneut Bäckerinnen und Bäckern, ihr Wissen rund um das Backen mit Urgetreide zu vertiefen und innovative Rezeptideen für den eigenen Betrieb mitzunehmen.

„Dank des positiven Feedbacks zu unseren ersten Urkorn-Seminaren haben wir mit dem 24. Januar 2019 einen Folgetermin gefunden, um Bäckereien Urgetreidesorten und deren Verarbeitungseigenschaften näher zu bringen“, berichtet Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Im praktischen Teil liegt das Augenmerk auf den besonderen Anforderungen an die Teigherstellung aus verschiedenen Bio-Urgetreidemehlen wie Emmer, Einkorn, Kamut® und Waldstaudenroggen. Die Tipps und Handkniffe der Referenten Christoph Heger, Fachlehrer der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks, und Arnulf Kleinle, Schulleiter der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks, erleichtern die tägliche Arbeit mit Urgetreide in der Backstube. Ergänzt wird der praktische Bezug des Seminars um Informationen über den Kreislauf des Urgetreides vom Acker bis zum Teller. Darüber hinaus erfahren die Teilnehmer, wie sie Kunden gezielt über die Qualität von Urkorn-Backwaren informieren können.

Urkorn wie Emmer, Einkorn und Kamut® waren fast vergessene Getreidearten, deren Nachfrage aktuell wieder ansteigt. Michael Hiestand ergänzt: „Urkorn rücken verstärkt in den Fokus der Verbraucher, die den guten Geschmack und die Bekömmlichkeit schätzen. Auch fördert der Anbau von Urkörnern die ökologische Vielfalt der Landwirtschaft. Mit unserem Seminarangebot zeigen wir handwerklich orientierten Bäckereien Ideen auf, um den eigenen Betrieb durch besondere Bio-Backwaren aus Urkorn von der Masse abzuheben und Kunden mit qualitätsbewussten Produkten zu begeistern.“ Im Vordergrund des Seminars stehen neben der Wissensvermittlung auch die Sortenreinheit und der Verzicht auf Zusatzstoffe.



Bio-Mühle Nr.1

Das Urgetreide-Seminar im Überblick

Termin

Donnerstag, 24. Januar 2019

Beginn: 9:00 Uhr

Referenten

Christoph Heger, Fachlehrer der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks, Lochham

Arnulf Kleinle, Schulleiter der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks, Lochham

Christian Gasteiger, Agrar-Ingenieur

Caroline Peißl, Qualitätsmanagement und Marketing, Meyermühle Landshut

Anmeldung (bis 10. Januar 2019):

Die Teilnehmerzahl des Backseminars ist begrenzt. Anmeldungen werden schriftlich entgegen genommen.

Meyermühle

Caroline Peißl, E-Mail: c.peissl@meyermuehle.bio,

Tel: 0871 / 607-42, Fax: 0871 / 607 – 44

Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham

Christoph Heger, E-Mail: heger@baecker-bayern.de,

Tel: 089 / 244145724, Fax: 089 / 244145799

Bildmaterial

Dateiname: „Meyermühle_Urgetreide-Seminar“ (JPG, 1.476 KB)



Bildunterschrift:

Das Urgetreide-Seminar der Meyermühle und der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks geht 2019 in die nächste Runde.

© Foto: Meyermühle

Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten



Bio-Mühle Nr.1

kann die Meyermühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 35 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das konsequente Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche in Bayern entscheidend mitgeprägt.

Ein Bildarchiv finden Sie unter www.biomehl.bio.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: froehlich@kommunikationpur.com