



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Urkorn-Seminar: Professionell, praxisnah und informativ

Meyermühle und Bäckerfachschule Lochham planen weiteren Urgetreide-Workshop

Landshut, 23.10.2017 – Hintergrundwissen und Praxistipps zur Verarbeitung von Urgetreidemehlen vermittelte das Seminar „Urkorn und andere unterschätzte Getreidesorten“ der Meyermühle und der Akademie des Bayerischen Bäckerhandwerks Lochham. Gemeinsam wurde das Seminar entwickelt und erstmalig Anfang Oktober veranstaltet. Die große positive Resonanz wird mit einem Folgetermin bedient.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung und der Kommunikation mit dem Kunden ging es im Seminar vor allem um die Weitergabe von praktischem und erprobtem Knowhow. Zu Beginn des Seminars präsentierten Arnulf Kleinle, Bäckermeister, Konditor und Schulleiter der Akademie des Bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, sowie Seminarleiter und Fachlehrer der Akademie Christoph Heger eine große Bandbreite an Teigen, die aus den verschiedenen Bio-Urgetreidemehlen der Meyermühle hergestellt wurden. Von Waldstaudenroggenvollkorn-Brot und Einkornbrot mit Steinzeitgerste über Vollkorn-Kamut®-Buttertoast bis hin zu süßen Kamut®-Frucht-Weckerl und Knäckebrot aus Einkorn: Die Urgetreidemehle bringen im Vergleich zu den herkömmlichen Getreidesorten wie Weizen oder Roggen veränderte Anforderungen an die Teigherstellung mit sich und sind vor allem für die Langzeitführung im Kühlhaus geeignet. Nach der theoretischen Zusammenfassung zum Backen mit Urgetreidemehlen durften sich die Seminarteilnehmer selbst ein Bild davon machen, wie sich diese in der Praxis verarbeiten lassen. In vier Gruppen bereiteten die Teilnehmer verschiedene Brote zu.

Um auch den Ursprung des Urgetreides und den Kreislauf vom Acker bis zum Teller während des Seminars in der Gesamtheit abzubilden, lieferte Agrar-Ingenieur Christian Gasteiger einen Exkurs zum Anbau von Urgetreide. Im Beitrag zum Thema Vermarktung ging Caroline Peißl, verantwortlich für Qualitätsmanagement und Marketing bei der Meyermühle, auf das Potenzial der Urgetreide-Backwaren ein. Gemeinsam verwiesen alle Referenten darauf, dass die Wertigkeit der Rohstoffe und Backwaren über alle Stufen und an alle Beteiligten in Bäckereien bis hin zum Kunden kommuniziert werden muss. Hier spielt zum Beispiel auch der Umweltschutzgedanke hinein, der durch den vorwiegenden Bio-Anbau von Urgetreiden befriedigt wird.



Bio-Mühle Nr.1

„Mit unserem Seminarangebot unterstützen wir Bäckereien als umfassender Partner für natürliches Backen und geben Ideen, um sich mit besonderen Produkten zu positionieren“, erklärt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, den Seminarhintergrund und berichtet weiter: „Backwaren aus Urgetreide bedienen das veränderte Kaufverhalten der Verbraucher und den Wunsch nach Ursprünglichkeit, Nachhaltigkeit und einem verstärkten Gesundheitsbewusstsein. Für das Seminarthema Urgetreide haben wir mit der Bäckerfachschule Lochham einen kompetenten Partner an der Seite. Insbesondere die Herstellung sortenreiner Backwaren aus Urgetreide ist eine Herausforderung. Dieser hat sich die Akademie angenommen und in den letzten zwei Jahren viel Zeit in die Rezeptentwicklung gesteckt.“

Neben den verschiedenen Urgetreidemehlen wurden auch Backwaren aus Bio-Ruchmehl und Bio-Lichtkornroggen vorgestellt. Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle eignen sich besonders für handwerkliche Teigbereitungsarten mit Langzeitführung und enthalten neben Teilen des Mehlkörpers einen Teil der Kornschale. Damit weisen sie im Vergleich zu helleren Mehlen einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf. Beim Bio-Lichtkornroggen handelt es sich um eine ökologisch gezüchtete Roggensorte, die sich durch eine hellere Farbe des Korns und somit auch der Backwaren auszeichnet.

Zum Abschluss des Seminars verkosteten alle Teilnehmer die Brote, Klein- und Feingebäcke. Aus den Reihen der Teilnehmer gab es übergreifend positive Rückmeldungen zu den Seminarinhalten. Professionell, informativ und praxisnah lauteten die Bewertungen. Aufgrund der großen Nachfrage ist das Anschlussseminar für Mai 2018 bereits in Planung. Für weitere Informationen stehen zur Verfügung:

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



Bio-Mühle Nr.1

Bildmaterial



Bildunterschrift: Backwaren aus Emmer, Einkorn, Lichtkornroggen & Co. waren die Hauptdarsteller des Seminars „Urkorn und andere unterschätzte Getreidesorten“. (Foto: Meyermühle)

Dateiname: „Meyermühle_Nachbericht_Urkorn-Seminar_2017“, (JPG, 1.476 KB)

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 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. Im Oktober 2012 blickte die Meyermühle auf 30 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung hochwertiger Bio-Mehle 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 35, 80331 München

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