



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Meyermühle Backseminar: Urgetreide

Praxis-Workshop vermittelt Hintergrundwissen, Verarbeitungstipps und Rezeptideen für fast vergessene Getreidearten

Landshut, 01.09.2017 – In Zusammenarbeit mit der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks bietet die Meyermühle Anfang Oktober ein Backseminar zum Thema „Urkorn und andere unterschätzte Getreidearten“, das interessierten Bäckern und Bäckerinnen Wissen, Tipps und Handkniffe rund um die Backwarenherstellung aus Urgetreide vermittelt. Im praktischen Teil erhalten Seminarteilnehmer die Gelegenheit, verschiedene Teigbereitungsarten sowie neue, innovative Rezeptideen in der Praxis kennenzulernen.

Am Montag, den 09. Oktober 2017, findet das Urkorn-Backseminar der Meyermühle erstmalig statt – in Zusammenarbeit mit und an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham. Fachlehrer der Akademie stellen im Workshop handwerkliche Verfahren für das Arbeiten mit Urgetreide vor. Die verschiedenen Teigbereitungsarten sowie neue, innovative Rezeptideen werden beim Herstellen von Broten und Kleingebäck aus Urgetreide wie Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen auf Basis langzeitgeführter Teige gezeigt, ausprobiert und schließlich verkostet. Neben handwerklichem Können ist auch Hintergrundwissen zu den einzelnen Getreidearten für die Herstellung und Vermarktung von aromatischen und ansprechenden Backwaren aus Urgetreide wichtig. Der theoretische Teil des Seminars informiert über Anbau und Verarbeitungseigenschaften von Urgetreide sowie über mögliche Marketingstrategien.

Vor rund 10 000 Jahren begannen Anbau und Kultivierung von Emmer und Einkorn. Aufgrund veränderter Bedingungen in der Landwirtschaft gerieten die alten Getreidearten über die Jahre hinweg in Vergessenheit. „Seit einiger Zeit rücken Urgetreide wieder 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. So erweitern wir unser Workshop-Angebot, um handwerklich orientierten Bäckern Ideen aufzuzeigen, den eigenen Betrieb durch besondere Bio-Backwaren aus Urkorn von der Masse abzuheben und Kunden mit qualitätsbewussten Produkten zu begeistern“, erläutert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, die Intention der Veranstaltung. Neben der Wissensvermittlung stehen die Sortenreinheit und der Verzicht auf Zusatzstoffe im Vordergrund der Seminarinhalte.



Bio-Mühle Nr.1

Die Teilnehmerzahl des Backseminars ist begrenzt, die Teilnahmegebühr beträgt 240 Euro.
Anmeldungen werden schriftlich entgegengenommen. Anmeldeformular und detaillierte
Programminhalte können angefragt werden bei:

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



Bildunterschrift:

Emmerbrot: Das Backseminar der Meyermühle vermittelt Wissen und Tipps
rund um die Backwarenherstellung aus Urgetreide.

Dateiname: „Meyermühle-Emmerbrot“ (JPG, 1.380 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