



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Praxistipps zur Verarbeitung von Urkornmehl überzeugen Bäcker

Drittes Urkorn-Seminar der Meyermühle und Bäckerfachschule Lochham erhält durch Praxisnähe großen Zuspruch

Landshut, 01.02.2019 – Am 24. Januar veranstaltete die Meyermühle zum dritten Mal das Seminar „Urkorn und andere unterschätzte Getreidearten“ in Zusammenarbeit mit der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks. Im Fokus des Seminars in Lochham standen nützliches Wissen rund um das Thema Urgetreide und zahlreiche Praxistipps zur Herstellung sortenreiner Backwaren. Im praktischen Teil lernten die Teilnehmer die Verarbeitungseigenschaften der unterschiedlichen Urkornmehle kennen.

Mit Praxistipps und innovativen Rezeptideen punktete das Urkorn-Seminar der Bio-Mühle aus Landshut. „Die beiden Referenten der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Schulleiter Arnulf Kleinle und Fachlehrer Christoph Heger gaben praktische Hilfestellungen zur Verwendung der Mehle in der täglichen Arbeit und beantworteten mit Hintergrundwissen zu Urkorngetreide und dessen Verwendung alle Fragen der Teilnehmer“, berichtet Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. „Die wiederholt durchweg positive Resonanz der Teilnehmer und das ausgebuchte Seminar bestätigen die Bedeutung unseres Seminars. Ein nächster Termin ist daher bereits in Planung.“

Zur Vertiefung ihres Urkorn-Wissens reisten die 21 Teilnehmer des ausgebuchten Seminars aus ganz Deutschland an. Einzelne Teilnehmer verarbeiten bereits Urgetreide. Um jedoch den Trend und die steigende Nachfrage der Kunden nach Urkorn-Backwaren zu bedienen, nutzten sie das Seminar, um ihr Fachwissen zu vertiefen. Während des theoretischen Seminarteils wurden individuelle und praxisbezogene Fragestellungen der Teilnehmer geklärt, etwa zur Beeinflussung der Kleber- und Stärkeeigenschaften von Urkornmehlen. Aufgrund der aktuellen Thematik ging Fachlehrer Christoph Heger auch auf die Acrylamid-Verordnung ein und gab praktische Tipps zur Senkung des Acrylamidgehalts in Backwaren. Zusätzlich berichtete Agrar-Ingenieur Christian Gasteiger über den Anbau von Bio-Emmer und Caroline Peißl, verantwortlich für Qualitätsmanagement und Marketing der Meyermühle, unterstützte die Teilnehmer mit möglichen Marketingstrategien. Im Mittelpunkt des Seminars standen neben den Rezepten auch die individuelle Umsetzung in der Backstube sowie die Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit.

Praxisteil als Highlight des Seminars

Besonders der praktische Seminarteil stieß auf großes Interesse unter den Teilnehmern. Hier erhielten sie Tipps zu Teigbereitung, Teigruhe und optimalen Arbeitsabläufen sowie Informationen zu Backeigenschaften der einzelnen Getreidearten. Während des Seminars verwendeten die Teilnehmer verschiedene Bio-Vollkornmehle aus Einkorn, Emmer, Kamut® und Waldstaudenroggen. Neben den Urgetreidemehlen wurden Backwaren aus Bio-Weizen-Ruchmehl und Bio-Lichtkornroggenmehl vorgestellt. Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle eignen sich besonders für handwerkliche



Bio-Mühle Nr.1

Teigbereitungsarten mit Langzeitführung. Beim Bio-Lichtkornroggen handelt es sich um eine ökologisch gezüchtete Roggensorte, die sich durch eine helle Farbe des Korns und somit auch der Backwaren auszeichnet. Ergänzend klärte Heger zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen und backtechnologischen Eigenschaften von Triticordeum auf, eine neue Getreidezüchtung aus Hartweizen und Wildgerste. Das Triticordeum-Frühlingsbrot überzeugte die Teilnehmer dank ansprechender sonnengelber Farbe und hervorragendem Geschmack.

Bildmaterial



Dateiname: „Meyermühle-Urkornseminar-2019-Referent“ (JPG, 741 KB)

Bildunterschrift:

Fachlehrer Christoph Heger gab viele praktische Tipps zum Arbeiten mit Urgetreide.

© Foto: Meyermühle



Dateiname: „Meyermühle-Urkornseminar-2019-Backwaren“ (JPG, 1.350 KB)

Bildunterschrift: Backwaren aus den Urkornmehlen Einkorn, Emmer, Kamut®, Waldstaudenroggen sowie Lichtkornroggen, Weizen-Ruchmehl und Triticordeum.

© 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 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 stetige 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