

 Artisan[®]

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING



04.-05. MAI 2022

ODER

16.-17. NOVEMBER 2022

ARTISAN SEMINAR

Seminar mit der Richemont Fachschule

**MEHR GESCHMACK
MIT LANGER TEIGFÜHRUNG**

Veranstaltungsort:

MIWE live baking center

MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Straße 2-10
97450 Arnstein

Ein Seminar in Zusammenarbeit mit

Richemont

Mehr Geschmack mit langer Teigführung

Studien zeigen auf, dass eine lange Fermentationszeit des Teiges in vielerlei Hinsicht positiv ist.

Während der Teigruhe quellen die enthaltenen Ballaststoffe richtig auf und bestimmte Zucker werden abgebaut. Das sorgt für ein ausgezeichnetes Brotaroma und verbessert die Frischhaltung sowie die Bekömmlichkeit der Brote auf natürliche Weise. Das lange Gären baut auch Stoffe ab, die bei Reizdarm-Patienten Beschwerden verursachen.

Insbesondere die Schweiz ist berühmt für ihre langzeitgeführten Brote in Premiumqualität. Besonders nah dran an diesem Thema sind dabei die Experten der Schweizer Fachschule Richemont, die wir für dieses Seminar gewinnen konnten.

Die renommierte Fachschule aus Luzern hat bekanntlich einen hohen Qualitätsanspruch und verfügt zudem über jahrzehntelange Praxiserfahrung mit den verschiedensten Langzeitführungen. Das dabei gesammelte, ungewöhnlich umfangreiche Wissen wird in diesem Seminar so ausführlich wie möglich vermittelt.





ZU DEN THEMENFELDERN ZÄHLEN UNTER ANDEREM

Der Kurs vermittelt Theorie und Praxis, damit Sie Premi-umbrote mit langer Teigführung nach neusten Erkenntnissen in Ihrem Betrieb erfolgreich umsetzen können.

Alles Wissenswerte über die Zutaten und deren Einfluss auf die Rezeptur

Welche Anforderungen stellt eine fachgerechte Langzeitführung an Weizenmehle/Typenmehle?

Rezeptentwicklung für lange Teigführungen mit Backhefe und/oder Sauerteig

Fachgerechte Kombination von Langzeitführungen und moderner Kältetechnik

Die vielfältigen Möglichkeiten und auch die Grenzen von langen Teigführungen

Gründe warum lange Fermentation das Brot bekömmlicher macht

Viele Praxistipps der erfahrenen Schweizer Experten

Richemont Fachschule

Die Richemont Fachschule setzt sich seit jeher für die Pflege und Förderung des Bäckerhandwerkes ein. Seit 1945 vermittelt das nationale und internationale Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie Fachwissen und Erfahrung. Die vielfältigen Dienstleistungen beinhalten unter anderem

eine umfassende Aus- und Weiterbildung, individuelle Seminare für Firmen und Gruppen, Verkaufsschulungen vor Ort, den Buch- und Lehrmittelverlag, ein breitgefächertes Beratungsangebot sowie Forschung und Entwicklung.

Weitere Infos unter www.richemont.swiss

Jetzt anmelden:  0541-580 544-60

 0541-580 544-90

1.250,- Euro

Regulärer Preis

975,- Euro

Preis für Abonnenten

89,- Euro

Einzelzimmer mit Frühstück



VERANSTALTUNGSORT

MIWE live baking center

MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Straße 2-10
97450 Arnstein
Deutschland

HOTEL

Hotel Krone-Post
Inhaber Tobias Wegscheid e.K.
Balthasar-Neumann-Straße 1-3
97440 Werneck
Deutschland

Telefon: 09722/509-0
Telefax: 09722/509-199
E-Mail: info@kronepost.de
Internet: www.kronepost.de

Um den Rahmen abzurunden, würden wir gerne den Abend am 28.09.2022 mit Ihnen gemeinsam im Hotel Krone-Post verbringen, um bei einem guten Essen, einem Bier oder einem Wein über das Seminar oder andere Themen in gemütlicher Runde zu diskutieren. Die Kosten trägt jeder selbst. Bitte geben Sie uns für die Reservierung im Restaurant eine kurze Rückmeldung bei der Anmeldung zum Seminar.

Jetzt anmelden auf <https://baeckerwelt.de/veranstaltungen/#artisan-seminar>

- JA, ich nehme am **ARTISAN SEMINAR** am 04. - 05. Mai 2022 mit der Richemont Fachschule (10.00 Uhr bis 16.00 Uhr), mit _____ Personen teil. (Rabatte: ab 2 Teilnehmern 5%) Preis: 1250 Euro zzgl. 19% MwSt. inkl. Mittagessen & Pausenverpflegung. **Für Abonnenten gilt der Vorzugspreis von 975 Euro** zzgl. 19% MwSt., andere Besucher zahlen den regulären Preis von 1250 Euro zzgl. 19% MwSt.
Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag!

- JA, ich nehme am **ARTISAN SEMINAR** am 16. - 17. November 2022 mit der Richemont Fachschule (10.00 Uhr bis 16.00 Uhr), mit _____ Personen teil. (Rabatte: ab 2 Teilnehmern 5%) Preis: 1250 Euro zzgl. 19% MwSt. inkl. Mittagessen & Pausenverpflegung. **Für Abonnenten gilt der Vorzugspreis von 975 Euro** zzgl. 19% MwSt., andere Besucher zahlen den regulären Preis von 1250 Euro zzgl. 19% MwSt.
Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag!

- JA, ich bin Abonnent einer Zeitschrift des Inger- oder Conventionverlags und erhalte daher den obigen Vorzugspreis. Meine Abonummer lautet _____ Ich bin Abonnent von _____

- JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung Ihrer Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).

- JA, ich nehme am gemeinsamen Abendessen zum Selbstkostenpreis teil.

Zimmerreservierung:

Hotel Krone-Post, Balthasar-Neumann-Straße 1-3, 97440 Werneck, Deutschland
(www.kronepost.de, info@kronepost.de, Telefon: 09722/509-0)

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite www.conventionverlag.de finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlagseigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Ich habe jederzeit das Recht, meine Einwilligung gegenüber dem Verlag zu widerrufen.

1. Teilnehmer

2. Teilnehmer

3. Teilnehmer

Firma/Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift