

 Artisan[®]

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING



28.-29.

SEPTEMBER 2022

ARTISAN SEMINAR

Seminar mit der Richemont Fachschule

URGETREIDE

**DIVERSE URGETREIDESORTEN UND TRENDIGE
PSEUDOGETREIDE VERARBEITEN**

Veranstaltungsort:

MIWE live baking center

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

Ein Seminar in Zusammenarbeit mit

Richemont

UrGetreide

Diverse Urgetreidesorten und trendige Pseudogetreide verarbeiten

Alte Getreidesorten sind besonders geschmackvoll. Zudem schmecken Emmer, Dinkel, Einkorn und Co. ganz anders als moderner Weizen. Pseudogetreide werden dagegen für ihre wertvollen Inhaltsstoffe stark beworben. Ergänzend verringern sie die Glutenmenge im Brot, das kann für einige Kunden positiv sein. Dabei werden die trendigen Pseudogetreide immer öfter auch bei uns angebaut, um Fruchtfolgen zu verbessern oder dem Klimawandel vorzubeugen.

Die Richemont Fachschule verfügt insbesondere im Bereich Dinkel über eine besondere Expertise, denn UrDinkel als Markengetreide existiert in der Schweiz schon seit den 80er Jahren. In den vergangenen 15 Jahren ist die Marke, insbesondere das UrDinkelbrot sogar zum absoluten Renner in den eidgenössischen Bäckereien geworden. Die Nachfrage ist schwer zu decken und jede Bäckerei produziert Dinkel Produkte. Die meisten Betriebe sogar unter dem Label UrDinkel. Diese Brote müssen zu über 99% aus UrDinkelgetreide bestehen. Der UrDinkel ist in der Schweiz ein großer Erfolg.

Ein besonderes Pseudogetreide ist zudem der Buchweizen, der bei uns heimisch war, aber in Vergessenheit geraten ist. Die Experten von Richemont haben ihn jedoch längst wiederentdeckt und stellen mit einem Buchweizensauerteig aus einer Spontangärung im Seminar schmackhaftes Brot und leckere Brötchen her.



975,- EURO

FÜR ABONNENTEN

MELDEN SIE SICH
JETZT AN



ZU DEN THEMENFELDERN ZÄHLEN UNTER ANDEREM

Lernen Sie die tollen Eigenschaften verschiedener
alter Getreidesorten kennen

Genussvolle Brote aus reinem Ur-Getreide oder gemischt

Geschichte, Herkunft und Anbauggebiete von UrDinkel

Wichtige Arbeitsschritte im Umgang mit UrDinkel

Verschiedene Triebführungsarten

Arbeiten mit UrDinkel-Sauerteig

Unterschiedliche Verarbeitungstechniken

Der Einsatz von Pseudogetreiden, um die
Glutenmenge im Brot zu verringern

Buchweizengebäcke mit Sauerteig aus spontaner Gärung

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 28. - 29. September 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 _____