

# Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

# SEMINAR

Aus der Praxis für die Praxis:

## Klassiker im modernen Gewand

03.-04. April 2024  
in Olpe

In Zusammenarbeit mit:



Vorzugspreis für Abonnenten!

Vorzugspreis für Abonnenten!

# Klassiker im modernen Gewand

Es gibt berühmte Gebäckklassiker, die jeder kennt, die aber in Bäckereien und Cafés trotzdem immer seltener zu finden sind. Die Ideen, die diesen Gebäcken zugrunde liegen, sind immer noch aktuell, doch der Geschmack der Kunden ändert sich – sei es durch neue Ernährungsgewohnheiten oder weil der Zeitgeist ein anderer geworden ist.

Das Seminar zeigt Wege auf und liefert konkrete Beispiele, wie sich mit alten Rezepten in überarbeiteter Form neue Impulse ins Sortiment bringen lassen. Dabei ist der Wiedererkennungswert der Gebäcke groß genug, um auch die Liebhaber der Klassiker anzusprechen. Gleichzeitig sind die Kreationen so trendig, dass sie garantiert eine neue, vor allem junge Zielgruppe zu Fans machen.





# Die Inhalte

- Brot und Kleingebäck: Wie verpasst man Klassikern wie Land- oder Vollkornbroten, aber auch Spezialitäten, wie Kartoffelbrot oder Schusterjungen, einen zeitgemäßen Geschmack mit moderner Optik?
- Feinstes aus Hefeteig: Klassische Hefeteige sind die Basis für viele traditionelle Kleingebäcke. Doch man kann daraus aus trendige Produkte machen, wie etwa saftige Pinsas oder leichte Quarkschnecken. In der Kuchentheke sorgen zudem Kopenhagener Kranzkuchen für Abwechslung zwischen der oftmals vorherrschenden „Monokultur“ der Blechkuchen.
- Rührmassen sind einfach herzustellen und bieten viele Möglichkeiten. Mit der passenden Masse als Grundlage sind neue Formen von traditionellen Produkten möglich. Warum nicht mal eine Baumkuchenschnitte anbieten, oder, ganz einfach, frische Bäckerwaffeln?
- Auch der Tortenbereich soll nicht vergessen werden. Lassen Sie sich von Neuinterpretationen von Klassikern, wie Frankfurter Kranz, Flockensahne oder Holländer Kirschtorte überzeugen.

**Beginn: Mittwoch,**  
03.04.2024, um 9 Uhr

**Ende: Donnerstag,**  
04.04.2024, um 16 Uhr

# JETZT ANMELDEN: Hotline +49 (0)541-58 05 44-60

- JA, ich nehme am Artisan Seminar (jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr) mit \_\_\_\_\_ Person(en) teil.
- JA, ich bin Abonnent der Zeitschrift \_\_\_\_\_ aus der INGER Verlagsgesellschaft mbH oder der Convention Verlagsgesellschaft mbH und komme deshalb in den Genuss des Vorzugspreises von 975 Euro zzgl. MwSt. p. P. Meine Abo-Nummer lautet \_\_\_\_\_.
- Nein, ich bin noch kein Abonnent und bezahle deshalb den regulären Teilnehmerpreis in Höhe von 1.250 Euro zzgl. MwSt. p. P.
- JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung der Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).
- JA, ich nehme am gemeinsamen Abendessen am xx.xx.2024 zum Selbstkostenpreis teil.

#### Zimmerreservierung:

Erste Deutsche Bäckerfachschule, Zur Bäckerfachschule 5, 57462 Olpe/Biggese, Telefon: +49 (0)2761 635 07, Telefax: +49 (0)2761 636 53, E-Mail: info@baeckerfachschule.de, Internet: www.baeckerfachschule.de

Kochs Stadthotel e.K., Bruchstraße 16, 57462 Olpe, Telefon: +49 (0)2761 82 52-0, E-Mail: info@kochs-stadthotel.de, www.kochs-stadthotel.de

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite [www.conventionverlag.de](http://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. Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag.

\_\_\_\_\_  
1. Teilnehmer

\_\_\_\_\_  
2. Teilnehmer

\_\_\_\_\_  
3. Teilnehmer

\_\_\_\_\_  
Firma/Name/Vorname

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon/Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift

**Vorzugspreis  
für Abonnenten:**

**975 Euro**

zzgl. MwSt. p. P.



**Regulärer  
Teilnehmerpreis:**

**1.250 Euro**

zzgl. MwSt. p. P.

**weitere Rabatte:  
5% ab 2 Teilnehmern**



**Oder hier  
online  
anmelden**

## Termin und Ort:

**Beginn: Mittwoch,  
03.04.2024, um 9 Uhr**

**Ende: Donnerstag,  
04.04.2024, um 16 Uhr**

Erste Deutsche Bäckerfachschule e. V.  
Zur Bäckerschule 5  
57462 Olpe/Biggese

## Kontakt:

**Organisation:**

Henning Tau

+49 (0)541 58 05 44-70  
tau@baeckerwelt.de

**Programm:**

Stefan Schütter

+49 (0)234 91 52 71-71  
schuetter@baeckerwelt.de