

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 auch 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 03.04.2024 zum Selbstkostenpreis teil.

Zimmerreservierung (Bitte nehmen Sie diese selbst vor):

Erste Deutsche Bäckerfachschule, Zur Bäckerfachschule 5, 57462 Olpe/Biggesee, 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 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 _____

22%
Rabatt

**Vorzugspreis
für Abonnenten:**

975 Euro

zzgl. MwSt. p. P.

**Regulärer
Teilnehmerpreis:**

1.250 Euro

zzgl. MwSt. p. P.

**Im Preis enthalten sind neben der
Seminarteilnahme:**

- Verpflegung an beiden Seminartagen
- Handout mit sämtlichen Rezepten
- Arbeitskitel werden gestellt

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/Biggesee

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