

Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

SEMINAR

Aus der Praxis für die Praxis:

Feingebäcke aus aller Welt

21.-22. August 2024
in Olpe

In Zusammenarbeit mit:



Vorzugspreis für
Abonnenten!



22%
Rabatt

Vorzugspreis für
Abonnenten!

Feingebäcke aus aller Welt

Deutschland gilt als Weltmeister in Sachen Brot, denn bei uns gibt es so viele Sorten wie nirgendwo sonst. Als offizieller Beleg dafür kann das Brotregister angeführt werden. Doch auch viele andere Länder haben beliebte Spezialitäten, insbesondere im Feingebäckbereich. Grund genug, in unserem Seminar eine Auswahl an Gebäckspezialitäten vorzustellen, um Ihr Sortiment gewinnbringend zu erweitern. Dabei geht es schwerpunktmäßig um Gebäcke jenseits weltweit bekannter Klassiker, wie Croissants oder Donuts. Doch keine Sorge: Allzu exotisch wird es auch nicht, denn die kulinarische Reise führt in erster Linie durch Europa und Nordamerika. Es ist also gewährleistet, dass die zu verarbeitenden Zutaten ohnehin in Ihrer Backstube vorhanden sind und die Gebäcke die Gaumen Ihrer Kunden kitzeln werden.





Die Inhalte

- Vieles, was in den USA populär ist, findet früher oder später auch in Deutschland seine Fans. Das gilt schon längst für den American Cheesecake in vielen Variationen, als hippe Alternative zum klassischen Altdeutschen Käsekuchen.
- Kein klassisches Feingebäck, aber sie dürfen natürlich nicht fehlen: Burgerbuns.
- Skandinavien ist nicht nur ein Sehnsuchtsreiseziel. Die vielen Anhänger der nordischen Küche können Bäcker mit Kvaefjordkake aus Norwegen, Kanelbulla aus Schweden oder Wienerbröd aus Dänemark glücklich machen.
- Schon in der österreichisch-ungarischen Doppelmonarchie wurde Genuss groß geschrieben, davon zeugen bis heute Linzer Torte, Strudel und Co.
- Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum sind dagegen italienische Amerettinis, spanische Mandelkekse, portugiesische Churros oder griechische Bougatasas.
- Das Vereinigte Königreich hat ebenfalls Spezialitäten zu bieten, wie etwa Shortbread, Scones oder Lemoncurd.

Beginn: Mittwoch,
21.08.2024, um 9 Uhr

Ende: Donnerstag,
22.08.2024, 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 21.08.2024 zum Selbstkostenpreis teil.

Zimmerreservierung (Bitte nehmen Sie diese selbst vor):

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 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
- Arbeitskittel werden gestellt

weitere Rabatte: 5 % ab 2 Teilnehmern



**Oder hier
online
anmelden**

Termin und Ort:

**Beginn: Mittwoch,
21.08.2024, um 9 Uhr**

**Ende: Donnerstag,
22.08.2024, 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