

Zielgruppe und Ausrichtung des Workshops

Der Workshop richtet sich insbesondere an kleine und mittlere Betriebe im Bereich der Getreideverarbeitung. Die Abfrage nach weiteren fachlichen Workshop-Themen im Rahmen des 1. Workshops am 22.06.2015 in Bad Boll hat ergeben, dass insbesondere die Themen „alternative Getreidesorten“ und „Vermarktung“ eine große Nachfrage erzeugten. Aufgrund dieses speziellen Interesses, wurde dieser neue Workshop zusammen mit dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V. konzipiert.

Zeit, Dauer und Ort des Workshops

Datum: 10.-11.11.2015

Dauer: 1. Tag: 14:00-17:30 Uhr ; 2. Tag: 09:00-13:30 Uhr

Ort: Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.,
Wilhelmstraße 7, 70182 Stuttgart

Organisatoren:

EU-Projekt TraFoON, Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V.

Kooperationspartner: Bioland

Das EU Projekt TraFoON befasst sich mit dem Erhalt und Schutz der kleinen und mittleren (KMU) Produzenten von traditionellen Lebensmitteln (u.a. Getreideerzeugnisse) in Europa, um im globalen Wettbewerb auch in Zukunft zu bestehen. Um diese traditionellen KMU zu unterstützen, wird ein Wissenstransfer-Netzwerk etabliert. Dieses europäische Wissenstransfer-Netzwerk verknüpft Forscher und KMU sowie Verbände und bietet gezielte, bedarfsgerechte Dienstleistungen zur Stärkung der Innovationen wie Workshops und spezielle Schulungen zu IPR, Qualitätsmanagement etc. an. Letztendlich soll aus dem erfassten Bedarf eine europäische Forschungsagenda für traditionelle Lebensmittel erstellt werden.

Projektlaufzeit: 11/2013 - 10/2016

Ziele des Workshops:

Handwerkliche Betriebe (mit Schwerpunkt auf Bäckereien) zu unterstützen, ihre Traditionen im Bereich der Getreideverarbeitung zu bewahren und Innovationen entlang der Wertschöpfungskette zu ermöglichen, um für den zunehmenden Wettbewerb insbesondere seitens der Industrie gerüstet zu sein.

Sprache:

Der Workshop wird auf Deutsch gehalten.



AGENDA für den Workshop: Tradition und Innovation im Backgewerbe - Backen mit Urgetreide, 10.-11. November 2015

Gesunde Ernährung liegt weiterhin im Trend, so hat auch der Einsatz von Urgetreide stark zugenommen und sich eine hohe Konsumentenakzeptanz gesichert. Da diese alten Getreidesorten andere Eigenschaften besitzen als der Standardweizen sind für den Herstellungsprozess der Teige und die Aufarbeitung hohe Fachkompetenz und spezielle Kenntnisse gefragt. Dieses schließt auch die Vermarktung dieser Urgetreidesorten ein.

In unserem Zwei-Tages-Workshop erleben Sie, welches Potenzial in den alten Getreidesorten steckt und was mit dem Einsatz von Vorstufen und langen Teigführungen möglich ist! Außerdem machen wir Sie auf Vermarktungsmöglichkeiten und -strategien aufmerksam.

Produktvariationen:

- Dinkelbrote mit verschiedenen Mehltypen
- Emmer-/ Dinkelbrote
- Emmerbrote
- Diverse Kleingebäcke
- Feine Backwaren aus Einkorn

Workshop Tag 1 - Di, 10.11.2015

14:00 Uhr Begrüßung

*Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das
Württembergische Bäckerhandwerk e.V.*

14:05 Uhr Kurz-Vorstellung des EU-Projektes TraFoON

*Hartmut Welck, Senior Projekt Manager, Steinbeis-Europa-Zentrum, Partner im EU
Projekt*

14:15 Uhr Einführung in die Welt der alten Getreidesorten

Dr. Friedrich Longin, Staatliches Institut für Pflanzenzucht, Universität Hohenheim

14:45 Uhr Praxisteil: Herstellung von Vorstufen und Teigen für die Langzeitführung

Joachim Burkart, Bäckermeister und stv. Schulleiter der Bäckerfachschule

ca. 17:30 Uhr Ende Workshop Tag 1

Ab 18:00 Uhr Erfahrungsaustausch bei einem gemeinsames Abendessen auf Einladung des EU
Projektes TraFoON



Workshop Tag 2 - Mi, 11.11.2015

- 9:00 Uhr Praxisteil: **Aufarbeiten der Teige, Gärprozesse steuern, Backprozesse durchführen**
Joachim Burkart, Bäckermeister und stv. Schulleiter der Bäckerfachschule und Franz Schmid, Ökologisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe
- 12:30 Uhr **Erfahrungsberichte über die Vermarktung der Produkte aus Urgetreide**
J. A. Hartmayer, Betriebsberater, Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk e.V. und Florian Lutz, Bäckerei Lutz, Betriebsinhaber
- 13:10 Uhr **Glutenfreie Getreidesorten und deren Vermarktung**
Dr. Claudia Axel, Universität Cork, Irland
- ca. 13:30 Uhr Ende Workshop Tag 2
- Ab 13:30 Uhr Verkostung der selbstgebackenen Produkte und kleiner Mittagsimbiss

