

EINLADUNG BIOLAND- BÄCKERSEMINARE

Backen ohne
synthetisch isolierte Enzyme

Voller Einsatz für das Beste – Bioland-Bäcker im Dialog!

Bei der Brötchenherstellung, insbesondere mit Gärunterbrechung, werden vielfach Mehle und Backmittel mit synthetisch isolierten Enzymen verwendet, um eine gleichbleibende Produktqualität – Volumen, Kruste, Krume - zu gewährleisten. Bei der Backwarenherstellung nach Bioland-Richtlinien ist die Nutzung solcher Enzyme nicht erlaubt. Bioland-Bäcker stehen damit vor der Herausforderung, ohne sie und mit handwerklichem Know-How und bioland-konformen Backmitteln „einwandfreie“ Brötchen herzustellen.

Als Einstieg ins Thema gibt **Brunhard Kehl**, Bioland-Herstellerberater in Rheinland-Pfalz, einen Überblick über die Produktion isolierter Enzyme, ihr Anwendungsspektrum in der Lebensmittelherstellung und speziell in der Backwarenproduktion.

Wir möchten mit Ihnen das Enzym-Verbot bei Bioland diskutieren, die Gründe und möglichen Argumente in der Kundenkommunikation. Dabei geht es auch um gesundheitliche Aspekte, mögliche Nachteile im Wettbewerb durch Enzym-Verzicht, Verbrauchererwartungen und Deklaration.

Für den praktischen Seminarteil testen die jeweiligen Backstabenleiter verschiedene Bioland-konforme Backmittel und Verfahren bei der Herstellung von Weizenbrötchen - aus Vollkorn und Auszugsmehlen, mit und ohne Gärunterbrechung. Gemeinsam sollen die Backergebnisse beurteilt werden.

Darüber hinaus informiert **Dr. Jan Niessen**, Geschäftsleiter Bioland-Marketing, über die aktuellen Verbands-Aktivitäten in seinem Bereich. Er stellt das Konzept für 100 % Bio(land)-Bäckereien und die Möglichkeiten für Bioland-Partner, sich mit der Bioland-Marke im Markt zu positionieren, vor und zur Diskussion.

Die Gastgeber, alle drei 100 % Bio-Bäckereien und langjährige Bioland-Partner, stellen ihren Betrieb vor. Und natürlich sollen die Veranstaltungen Zeit und Raum für Fachgespräche und Erfahrungsaustausch bieten.

Der Seminarbeitrag einschließlich Bio-Verpflegung beträgt pro Person 75 €, für jede weitere Person aus einem Betrieb 65 € und wird vor Ort erhoben.

Die Teilnehmerzahl pro Seminar ist auf 20 Personen begrenzt.

Wir bitten um Anmeldung bis zum **19.9.2014** (für Bäckerseminar Süd und Mitte) und bis zum **10.10.2014** (für Bäckerseminar Nord).

Bäckerseminar Süd

30. September 2014

10 bis 16 Uhr

Schubert Bio &
Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG
Berliner Allee 40
86153 Augsburg
www.baeckerei-schubert.de

Bioland-Ansprechpartner
Jürgen Zankl
Tel: 0821/34680-116
juergen.zankl@bioland.de

Bäckerseminar Mitte

1. Oktober 2014

10 bis 16 Uhr

Bioland-Bäckerei Kiebitzhof GmbH
Rhedaer Straße 220
33334 Gütersloh
www.kiebitzhof.de/kiebitzhof/bio-baeckerei.html

Bioland-Ansprechpartnerin
Thea Zintzen
Tel: 02385/9354-20
thea.zintzen@bioland.de

Bäckerseminar Nord

27. Oktober 2014

10 bis 16 Uhr

Passader Backhaus GmbH
Dörpstraat 11
24253 Passade (bei Kiel)
www.passader-backhaus.de

Bioland-Ansprechpartnerin
Gesine Bettaque
Tel: 04262/9590-54
gesine.bettaque@bioland.de

ANMELDUNG BIOLAND- BÄCKERSEMINARE

Wir freuen uns auf Sie, auf spannende
Diskussionen und Fachgespräche.
Für Rückfragen stehen wir natürlich gerne zur
Verfügung.

Herzliche Grüße

Jürgen Zankl, Thea Zintzen
und Gesine Bettaque
Bioland e.V. Herstellerberatung

Ansprechpartnerin für Ihre Anmeldung:
Claudia Loibl

Per Mail: messe@bioland.de
Per Fax: 08 21 - 3 46 80 - 181

Per Post:
Bioland e.V.
Messe & Kongressmanagement
Auf dem Kreuz 58
86152 Augsburg
Tel.: 08 21 - 3 46 80 - 133

Anmeldeschluss Süd/Mitte: 19.09.2014
Nord: 10.10.2014

Weitere Infos für Bioland-Partner
finden Sie hier:

<http://www.bioland.de/infos-fuer-partner.html>

Bitte alle Angaben deutlich in Druckschrift:

.....
Firma

.....
Straße, PLZ, Ort

.....
E-Mail, Telefonnummer

.....
Name, Vorname Teilnehmer 1

.....
Funktion

.....
Name, Vorname Teilnehmer 2

.....
Funktion

.....
Name, Vorname Teilnehmer 3

.....
Funktion

Teilnahme- und Anmeldebedingungen:

Seminarbeitrag: 75,- Euro pro Person

Ermäßigung: Für jede weitere Person aus dem Betrieb 65,- Euro

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Anmeldung zu den Seminaren:

Bitte ankreuzen

Bäckerseminar Süd 30.09.2014
(Bäckerei Schubert, Augsburg)

Bäckerseminar Mitte 01.10.2014
(Bäckerei Kiebitzhof, Gütersloh)

Bäckerseminar Nord 27.10.2014
(Passader Backhaus, Passade)

Bezahlung bitte direkt vor Ort. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns bei Nichtteilnahme ohne Abmeldung
oder kurzfristiger Absage bis zu zwei Werktagen vor Seminartermin vorbehalten, die Verpflegungskosten in
Rechnung zu stellen.

**Hiermit melde ich mich und die oben genannte(n) Person(en) verbindlich an und akzeptiere die
Teilnahme- und Anmeldebedingungen.**

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift / Firmenstempel