

## Praxisorientierte Seminare für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

**Kostenfreie Fortbildungen für Bäcker und Konditoren bietet die Seminarreihe ‚Bio und Nachhaltig – mehr als ein Trend!‘  
Die Veranstaltungen richten sich an Mitarbeiter handwerklicher Bäckerei- und Konditoreibetriebe.**

(Frankfurt am Main, 05.05.2015) Handwerkliche Bäckereibetriebe profilieren sich am Markt mit überzeugender Backwarenqualität und neuen Konzepten.

Die Qualifizierungsmaßnahmen machen Bäcker und Konditoren fitter für die Zukunft. Ob exzellente Brötchen aus diversen Teigführungen, traditionelle Feingebäcke in Bioqualität, Herstellung von Backwaren ohne technische Enzyme oder Kundenbindung durch außergewöhnliche Angebote im Sinne eines nachhaltigen Handwerks: mit diesen und weiteren Seminarinhalten können Betriebe ihre handwerkliche Tradition konsequent weiterentwickeln. Mit neuen Produkten können sie ihre Kunden pflegen, neue Kunden gewinnen und ihre Mitarbeiter noch mehr motivieren.

Die Seminare werden im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) von der FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit Praxispartnern wie Verbänden, Einzelbetrieben oder Berufsschulen durchgeführt.

Das vollständige Seminarprogramm ist online einsehbar unter <http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/>

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von ca. 25 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1636 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

---

### Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann  
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

[seminare@fibl.org](mailto:seminare@fibl.org)

<http://www.fibl.org>

Ann-Sofie Henryson  
(Seminaroordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

---

### Diese Pressemitteilung im Internet

Sie finden diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial im Internet unter

[www.fibl.org/de/medien.html](http://www.fibl.org/de/medien.html)

Die Schulungsmaßnahmen werden finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de).

Die Schulungsmaßnahmen werden durchgeführt von:

FiBL Projekte GmbH  
Postanschrift:  
Postfach 90 01 63  
60441 Frankfurt am Main  
Besucheradresse:  
Kasseler Straße 1a  
60486 Frankfurt am Main

Ein Gemeinschaftsunternehmen  
von FiBL Deutschland e.V. und  
Stiftung Ökologie & Landbau  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
[www.soel.de](http://www.soel.de)



# Seminartermine für das Bäckerhandwerk

---

## › **Handwerkliche Herstellung feiner veganer Backwaren – vegan und bio, eine nachhaltige Allianz in der Backstube**

11. Mai 2015  
in 36396 Steinau an der Straße

Referenten:

- › Anke Kähler, Fach- und Strategieberatung  
Bio-Getreide/Backwaren
- › Edmund Keller, Konditormeister

› Unter Anleitung werden Massen, Mürbe- und Lebkuchenteige ohne Rohstoffe tierischer Herkunft hergestellt

- › Rohstoffkunde
  - › Praktische Hinweise zur Verfahrenstechnik
  - › vegane Rohstoffe aus dem Ökolandbau
  - › Besonderheiten veganer Gebäckrezepte
  - › Verbraucherkommunikation und Verkauf veganer Gebäcke
- 

## › **Brot aus regionalem Getreide backen – auch mit niedrigem Klebergehalt**

09. Juni 2015  
in 97228 Rottendorf

Referenten:

- › Matthias Engel, Bäckerei-Konditorei Engel
- › Christian Guschker, Regierung von Unterfranken
- › Dr. Ludger Linnemann, Forschungsring e.V.
- › Nicole Weik, FiBL Projekte GmbH

- › Eigenschaften von Mehl mit vermindertem Klebergehalt
  - › Herstellung von Brot aus regionalem Mehl mit vermindertem Klebergehalt
  - › Nachhaltigkeitskommunikation
  - › Nachfrage nach regionalen Produkten
- 

## › **Herstellung von Brot und Backwaren aus Vollkornmehl – nachhaltige Spezialitäten**

Frühherbst 2015  
in 30966 Hemmingen-Hiddestorf

Referenten:

- › Anke Kähler, Fach- und Strategieberatung  
Bio-Getreide/Backwaren
- › NN

- › Vorstellung verschiedener Mahlverfahren
  - › Eigenschaften von Roggen- und Dinkelmehlen
  - › Backpraxis
  - › Sensorische Prüfung
  - › Bio-Rohstoffe
  - › Regionaler und direkter Bezug
- 

