



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

PRESSEMITTEILUNG

Erstes Bio-Ruchmehl-Seminar der Meyermühle bei der BÄKO in Langenzenn

Interessierte Handwerksbäcker und -bäckerinnen lernen, wie sich mit Bio Ruchmehl Backwaren herstellen lassen, die sich von der breiten Masse abheben.

Landshut, 24.10.2019 – Was ist Bio Ruchmehl? Wie lässt es sich verarbeiten? Und welche Vorteile haben Backbetriebe, die es verwenden? Antworten darauf gibt es beim Bio-Ruchmehl-Seminar, das die Meyermühle zusammen mit ihrem Bäckermeister Christoph Heger veranstaltet. Zum ersten Mal findet der Praxis Workshop in der Backstube der Regionalstelle BÄKO Franken Oberbayern Nord in Langenzenn statt. Dort lernen interessierte Bäckerinnen und Bäcker die charakteristischen Eigenschaften von Bio-Ruchmehl kennen und bekommen hilfreiche Tipps für die Verarbeitung an die Hand. Außerdem erhalten sie Rezeptideen für frisch hergestellte sowie langzeitgeführte, rustikale Backwaren, die während des Seminars hergestellt und bei der anschließenden Verkostung besprochen werden.

„Mit unseren Bio-Ruchmehlen setzen Bäcker Akzente: Die ausgezeichneten, rustikalen Spezialmehle eignen sich für Backwaren mit individuellem Charakter. Sie erfüllen Verbrauchern den Wunsch nach einem abwechslungsreichen Angebot. Unsere Ruchmehle sind dafür mehr als geeignet“, sagt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Backwaren aus Bio-Ruchmehlen (Weizen und Dinkel) der Meyermühle sind aromatisch und halten sich lange frisch. Sie überzeugen durch ihre krosse Kruste und lockere Krume. Traditionell werden die Ruchmehl Backwaren handwerklich und über Langzeitteigführung mit weichen Teigen hergestellt. Besonders eignen sie sich für (Bio-)Bäckereien, die darauf spezialisiert sind. Bio-Ruchmehle sind ernährungsphysiologisch wertvoller als hellere Dinkel oder Weizenmehle. Sie enthalten neben Teilen des Mehlkörpers auch Teile der Kornschale und weisen deshalb einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf.

Am 27. November steht bei der BÄKO Franken Oberbayern Nord in Langenzenn alles im Zeichen der Bio-Spezialmehle. Bäckermeister Christoph Heger geht im Praxis Workshop auf handwerkliche Verfahren ein und vermittelt wissenswertes Know-how zum Umgang mit den Bio-Ruchmehlen aus Dinkel und Weizen. Sowohl direkte Führungen, als auch Langzeitführungen sind Thema des praktischen Seminarteils, bei dem die Teilnehmer saisonale und rustikale Brote sowie Kleingebäck aus Bio-Weizen- und Bio-Dinkel-Ruchmehlen herstellen.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1



Bildmaterial

Dateiname: „Meyermühle_Dinkel-Ruchmehl-Brot“
(JPG, 3.583 KB)

Bildunterschrift:

Im Seminar werden Brote aus Bio-Ruchmehlen hergestellt und verkostet. © Foto: Meyermühle

Das Ruchmehl-Seminar im Überblick

Termin

Mittwoch, 27. November 2019

Uhrzeit: 9:30 – 16:00 Uhr

Ort: BÄKO Franken Oberbayern-Nord, Mühlsteig 10, 90579 Langenzenn (in der Backstube)

Referenten

Christoph Heger, Seminarleiter

Anmeldung (bis 13. November 2019):

Die Teilnehmerzahl des Backseminars ist begrenzt. Anmeldungen werden schriftlich entgegen genommen. Die Teilnahmegebühr beträgt 48 Euro pro Teilnehmer.

Magdalena Hopf, E-Mail: m.hopf@meyermuehle.bio,

Tel: 0871 / 607-16, Fax: 0871 / 607 – 44

Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle höchste Bio-Sicherheit gewährleisten. Mithilfe modernster Mühlentechnik und strengsten Qualitätskontrollen kann die hundertprozentige Bio-Mühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 35 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

Ein Bildarchiv finden Sie unter www.biomehl.bio.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Simone John, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: john@kommunikationpur.com