



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

PRESSEMITTEILUNG

Bio-Ruchmehl-Seminar: Praxisnähe und kreative Rezepte

Meyermühle bietet Teilnehmern viel Wissen rund um die charakteristischen Backwaren

Landshut, 09.01.2020 – Die Meyermühle veranstaltete am 27. November 2019 das gut besuchte Bio-Ruchmehl-Seminar mit interessierten Bäckern in der Backstube der Regionalstelle BÄKO Franken Oberbayern Nord in Langenzenn. Im Praxis-Workshop lernten die Teilnehmer die charakteristischen Eigenschaften von Bio-Ruchmehl kennen und stellten verschiedene Backwaren mit vielfältigen Rezepten aus direkt und langzeitgeführten Bio-Ruchmehl-Teigen her.

Beim Bio-Ruchmehl-Seminar der Meyermühle in der Regionalstelle der BÄKO Franken Oberbayern Nord in Langenzenn drehte sich Ende November einen Tag lang alles um die Verarbeitung von Bio-Weizenruchmehl und Bio-Dinkelruchmehl. Die theoretische Einführung über den Rohstoff, das Mahlverfahren zur Herstellung von Ruchmehlen und dessen charakteristische Eigenschaften stießen bei den Teilnehmern auf großes Interesse. Auch die Möglichkeiten der Langzeitführung und die damit verbundene Herstellung von Teigen und Gebäcken über Nacht erklärte Christoph Heger, Bäckermeister der Meyermühle und Seminarleiter, ausführlich und praxisnah.

Während des praktischen Seminarteils erhielten die Teilnehmer Rezeptideen für direkt geführte sowie langzeitgeführte, rustikale Backwaren, die während des Seminars hergestellt, veredelt und bei der anschließenden Verkostung besprochen wurden. Die Rezeptideen entwickelte Christoph Heger im Vorfeld individuell für das Seminar. Neben herzhaften Backwaren wie Kartoffel-Ruchbrot und Weizen-Ruchbaguette wurden auch zwei süße Gebäcke hergestellt und anschließend verkostet: Weizen-Ruch-Stollen und Butterkuchen, der von den Bäckern besonders gelobt wurde. Eine Neuheit für manch anwesenden Bäcker war auch die Technik zur Aufarbeitung von Seelen und wurde daher besonders ausführlich besprochen.

Durch die Praxisnähe erhielt das Seminar großen Zuspruch: „Die Teilnehmer waren sehr interessiert. Es fand ein reger Austausch mit und unter den Bäckern statt. Die Stimmung war insgesamt sehr gut, das Feedback der Teilnehmer dementsprechend positiv – ein rundum gelungenes Seminar“, sagt Christoph Heger, Bäckermeister und Seminarleiter. Die Teilnehmer hatten ausreichend Gelegenheit zum Austausch, welche Herausforderungen ihnen bei der



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

täglichen Arbeit im Betrieb begegnen und mit welchen Tipps die verschiedenen Situationen gemeistert werden können.

Das Fazit der Teilnehmer war daher eindeutig: Ein gelungenes, strukturiertes Seminar, in dem Inhalte gut vermittelt und Fragen, die bei der Verwendung von Ruchmehl entstanden, geklärt wurden. Die aus Süd- und Mitteldeutschland angereisten, handwerklich orientierten Bäcker nutzen teilweise bereits Bio-Ruchmehle in ihrer Backstube, andere wollen nach dem Seminar damit beginnen. Sie gaben an, dass sie die besprochenen und selbst ausprobierten Rezepte direkt in ihrer Backstube umzusetzen werden, um neue Akzente für ihre Kunden zu setzen.

Bildmaterial



Dateiname: „Meyermühle_Ruchmehl-Seminar_01“ (JPG, 1.989 KB)

Bildunterschrift: Bäckermeister und Seminarleiter Christoph Heger erklärt den Teilnehmern die Besonderheiten von Bio-Ruchmehl. © Foto: Meyermühle



Dateiname: „Meyermühle_Ruchmehl-Seminar_02“ (JPG, 1.822 KB)

Bildunterschrift: Im praktischen Teil des Seminars stellten die Teilnehmer sowohl herzhaftes als auch süße Backwaren mit Bio-Ruchmehl her. © Foto: Meyermühle



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

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