



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Urgetreide-Seminar begeistert mit Praxistipps

Informativ und praxisnah punkten die Meyermühle und die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks bei den Seminarteilnehmern

Landshut, 15.05.2018 – Am 3. Mai 2018 vermittelte das Seminar „Urkorn und andere unterschätzte Getreidearten“ Informationen über Anbau, Verarbeitungseigenschaften sowie mögliche Marketingstrategien zum Thema Urgetreide. Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, verschiedene Teigbereitungsarten sowie neue innovative Rezeptideen in der Praxis kennenzulernen. Im Vordergrund standen dabei die Sortenreinheit sowie der Verzicht auf Zusatzstoffe.

Für die Herstellung und Vermarktung von aromatischen Backwaren aus Urgetreide ist neben handwerklichem Können auch Hintergrundwissen zu den einzelnen Getreidearten wichtig. In Zusammenarbeit von der Meyermühle und der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks fand am 03. Mai 2018 in der Akademie Lochham das Seminar „Urkorn und andere unterschätzte Getreidearten“ statt. Die Teilnehmer erhielten vielseitiges Wissen und wurden im Arbeiten mit alten Getreidesorten geschult, um den eigenen Betrieb durch besondere Bio-Backwaren aus Urkorn hervorzuheben. Das Seminar fand regen Zuspruch. Von Norddeutschland bis Österreich – die knapp 30 Teilnehmer reisten aus weitem Umkreis an.

Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, resümiert: „Die Resonanz beim Seminar war durchweg positiv, die Teilnehmer sehr interessiert. Vor allem die Themen Teigbereitung und Teigführung standen im Vordergrund. Aber auch die Rezepttipps erhielten großen Zuspruch.“ Zubereitet wurden unter anderem Einkornbrot mit Steinzeitgerste, Vollkorn-Kamut®-Buttertoast, Waldstaudenvollkornbrot oder Lichtkorn-Kräuter-Brot, das sich perfekt für die Grillsaison eignet, sowie Butterkuchen aus Bio-Weizen-Ruchmehl. Besonderes Lob wurde den Referenten, Fachlehrer Christoph Heger und Schulleiter Arnulf Kleinle, zu teil. „Mit großer Fachkompetenz sind sie auf die individuellen Anliegen eingegangen und konnten den Teilnehmern auch bei schwierigen Fragestellungen viele praktische Tipps mit auf den Weg geben.“

Agrar-Ingenieur Christian Gasteiger lieferte ergänzend einen Exkurs zum Anbau von Urgetreide. Da Urkornbackwaren die Verbrauchererwartungen nach Entschleunigung und bewusster Ernährung bedienen, ist auch das Wissen um den Ursprung des Urgetreides und den Kreislauf vom Acker bis zum Teller für Bäckereien verkaufsunterstützend. Wichtig ist, dass



Bio-Mühle Nr.1

die Wertigkeit der Rohstoffe und Backwaren über alle Stufen und an alle Beteiligten in Bäckereien bis hin zum Kunden kommuniziert wird.

Aufgrund der erfolgreichen Seminarserie ist bereits jetzt ein Folgetermin für Anfang 2019 in Planung. Interessierte Bäckereien können sich vormerken lassen.

Kontakt: Meyermühle, Caroline Peißl, E-Mail: c.peissl@meyermuehle.bio,

Tel: 0871 / 607-42, Fax: 0871 / 607 – 44

Bildmaterial

Dateiname: „Meyermühle-Urkornseminar-2018-02-Referenten“ (JPG, 1.648 KB)



Bildunterschrift:

Fachlehrer Christoph Heger und Schulleiter Arnulf Kleinle gaben den Teilnehmern viele praktische Tipps zum Arbeiten mit Urgetreide.

© Foto: Meyermühle

Dateiname: „Meyermühle-Urkornseminar-2018-05“ (JPG, 1.282 KB)



Bildunterschrift:

Zubereitet wurden unter anderem Einkornbrot mit Steinzeitgerste, Vollkorn-Kamut®-Buttertoast, Waldstaudenvollkornbrot oder Lichtkorn-Kräuter-Brot, das sich perfekt für die Grillsaison eignet, sowie

Butterkuchen aus Bio-Weizen-Ruchmehl. © Foto: Meyermühle

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 ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität 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 konsequente Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche in Bayern entscheidend mitgeprägt.

Ein Bildarchiv finden Sie unter www.biomehl.bio.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 35, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: froehlich@kommunikationpur.com