

Erfolgreiches Ruchmehl-Backseminar

Mitte November lud die Meyermühle interessierte Bäcker zum Ruchmehl-Backseminar nach Landshut ein. Alles drehte sich um individuelle, rustikale Backwaren aus Bio-Weizen- oder Bio-Dinkelruchmehl. Der Praxisworkshop zielte darauf ab, handwerklich orientierten Bäckern charakteristische Teigbereitungsarten und neue Ideen zu vermitteln, um den eigenen Betrieb mit ansprechenden Backwaren hervorzuheben. Die Veranstaltung fand großen Anklang und gibt der Meyermühle Anlass, auch weiterhin auf praxisnahe Seminare zu setzen.



Ruchmehl stößt auf immer größeres Interesse in der Fachwelt. Wie kann man es verarbeiten? Welche Möglichkeiten bietet es den Betrieben? So war bereits im Vorfeld das Interesse am Backseminar der Meyermühle zum Thema Bio-Ruchmehle groß. Der Einladung folgten über 20 Teilnehmer aus Bäckereien aller Betriebsgrößen, sodass alle Plätze vergeben waren. „Aus den Reihen der Teilnehmer ließ sich eines deutlich heraushören: Dinkel-Ruchmehl ist für Bäckereien sehr interessant. Zum einen bedient es den anhaltenden Wunsch der Konsumenten nach Dinkelbackwaren; die Nachfrage ist nach wie vor sehr groß. Zum anderen überzeugt der aufmerksamkeitsstarke, rustikale Charakter der Ruchmehl-Backwaren. Er ermöglicht es Bäckereien, sich von der Masse abzuheben und Kunden mit qualitätsbewussten Produkten zu begeistern“, erläutert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Seminarleiter Georg Lesina Debiasi überzeugte mit Ruchmehl-Wissen in Theorie und Praxis. Die Teilnehmer hoben besonders hervor, dass er während der gesamten Veranstaltung vielfältige Tipps vermittelte. Zu den abwechslungsreichen Rezeptideen zählten nicht nur rustikale Brote und Kleingebäcke. Auch Ciabatta, Bürli-Brote und Backwaren mit Saaten gehörten zum Seminarprogramm. Dabei fanden vor allem die gelungenen Aromen der Weizen- und Dinkelruchmehlgebäcke Anklang beim Fachpublikum. ◀