

## Nachhaltig backen - Weiterbilden macht Zukunft!

(Frankfurt am Main, 21.03.2016) Das Seminarprogramm für das Bäckerhandwerk im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) zeigt sich 2016 erneut mit starken Themen aus den Bereichen bio und Nachhaltigkeit.

Die Nachfrage nach beruflicher Weiterbildung im Bäckerhandwerk wächst. Für Interessierte aus Biobäckereien und Betrieben, die sich nachhaltig positionieren möchten, werden von April bis November 2016 zahlreiche Praxisveranstaltungen angeboten.

Vom Einstieg in die Biozertifizierung über Methoden der langen Teigführung bis hin zu veganen Rohkostkreationen für die Konditorei – erfahrene Referenten aus Praxis und Beratung stimmen die Seminarinhalte individuell auf die Bedürfnisse des ökologischen und nachhaltigen Bäckerhandwerks ab.

Mit der ausgewogenen Mischung aus zukunftsweisenden und traditionell handwerklichen Schwerpunkten werden die kostenfreien Seminare an verschiedenen Standorten im gesamten Bundesgebiet angeboten. Zielgruppe sind alle Fachkräfte und Auszubildenden aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die Veranstaltungen werden von der FiBL Projekte GmbH durchgeführt.

Alle Termine und Veranstaltungsdetails finden Sie unter [www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/](http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/weiterbildung/seminare-baeckerhandwerk/)

Die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos. Für die Bewirtung wird eine Kostenpauschale von ca. 25,00 Euro erhoben. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltungen ist begrenzt. Für die Teilnahme wird um Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung gebeten.

1550 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten.

Einen Terminüberblick finden Sie auf den folgenden Seiten.

---

### Ihre Ansprechpartner

Gerd Eymann  
(Seminarservice)

Tel. +49 69 7137699-46

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

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Ann-Sofie Henryson  
(Seminarkoordination & Öffentlichkeitsarbeit)

Tel. +49 69 7137699-47

---

Diese Pressemitteilung sowie Bildmaterial finden Sie 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

Die FiBL Projekte GmbH ist eine Gesellschaft von Bioland e.V., Demeter e.V., FiBL Deutschland e.V., Naturland e.V., Stiftung Ökologie & Landbau



# Seminartermine für das Bäckerhandwerk 2016

---

## Nachhaltigkeit in der Backstube – Schwerpunkt Energiewende

13.04.2016 in 72108 Rottenburg-Oberndorf

Referenten:

- Daniel Schloz, rebio GmbH
- Josef Jenni, Solarpionier/Speicherhersteller
- Thomas Hartmann, Hartmann Energietechnik
- Michael Struschka, Universität Stuttgart

- Nachhaltigkeitsaspekte in der Bäckerei
- Systeme zur effizienten Wärmerückgewinnung
- Praxisbeispiele zur Wärmerückgewinnung
- Gewerbliche Eigennutzung von Solarstrom
- Einwirkungen auf den Produktionsablauf bei Eigennutzung von Solarstrom
- Backen mit Biomasse: Alternativen zum Beheizen der Öfen mit Öl oder Gas
- Förderprogramme und technische Möglichkeiten zum Backen mit Biomasse

---

## Nachhaltige Snacks – unwiderstehlich für jede Gelegenheit

09.05.2016 in 36396 Steinau

Referenten:

- Julia Grommes, Snackberaterin
- Janin Fischer, Unternehmensberatung

- Snacks mit ökologischen und nachhaltigen Frühlingszutaten: gebacken oder frisch zubereitet
- praktisches Arbeiten in Kleingruppen
- Erfolgreiche Verkaufsstrategien: Sinneswahrnehmung, Kommunikation, Nachhaltigkeit
- Was eignet sich für meine Bäckerei? Konzepte für Betriebe in Stadt und Land

---

## Vegan und roh – neue Ideen für die Konditorei

19.05.2016, 14199 Berlin

Referenten:

- Boris Lauser, Gourmet Raw Chef
- Boris Liebl, FiBL Projekte GmbH

- Grundlagen Rohkost, Schwerpunkt bio und saisonal
- Vegane Rohkost als Teil nachhaltiger Ernährung
- Warenkunde und Zubereitung z.B. Nussmilch und Alternativen zu Milch und Sahne, Mousse-Konsistenz
- Rohe vegane Kuchen und Torten
- Rohe Schokolade (bio und fair)

---

## Einstieg in die Biobäckerei

06.06.2016 in 07619 Schkölen

Referenten:

- Anke Kähler, Fach- und Strategieberatung Biogetreide/Backwaren
- Stephanie Kögel, Ökoherz Thüringen e.V.

- Abwägen der Chancen und der Risiken – Wahl der Umstellungsvariante
- Bioverarbeitung, Zertifizierung, Rohwarenbeschaffung, Warentrennung und Sortimentsgestaltung
- Mehrwertkommunikation zu Bio und Regionalität
- Fördermöglichkeiten, Schwerpunkt Thüringen



## Seminartermine für das Bäckerhandwerk 2016

---

### **Alles Bio?**

#### **Crashkurs für umstellungsinteressierte Lebensmittelhandwerker und Start-Ups**

07. Juni 2016

in 15566 Schöneiche bei Berlin

Referenten:

- › Nina Berner, Beratung Bio- und regionale Lebensmittel
- › Gerald Köhler, Fördergemeinschaft ökologischer Landbau (FÖL) e.V.

- › Was ist Bio?  
Grundlagen des Ökolandbaus und der Verarbeitung
- › Rechtsvorschriften des Ökologischen Landbaus
- › Kennzeichnung von Bioprodukten
- › Ökokontrolle: was kommt auf uns zu?
- › Rohstoffbezug und Marketing
- › Bio in Berlin: Chancen, Möglichkeiten und Herausforderungen
- › Betriebsbesichtigung der Manufaktur von Blythen

### **Innovativ und nachhaltig: Vollkornbrote mit Langzeitführung oder Kochstück**

29.06.2016 in 88471 Laupheim-Untersulmetingen

Referenten:

- › Franz Schmid, OBEG Hohenlohe
- › Monika Schwäble, Kornkreis Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH

- › Qualitätsfördernde Teigführungen, Besonderheiten des Vollkornteiges
- › Rezeptbeispiele mit Urgetreidesorten, Schwerpunkt Emmer und Dinkel in Bioqualität
- › innovative Zutaten im Brot:  
Verarbeitungsspezifikationen und Verwendung
- › Verwendung von Vor- und/oder Sauerteigen und Kochstücken
- › Verbesserung der Backwarenqualität durch biologisch erzeugte, natürliche Zutaten
- › Der Produktgewinn durch Verzicht auf technische Enzyme
- › Marketing und Verbraucherkommunikation

### **Brotsensorik für nachhaltig erzeugte Backwaren**

28.09.2016 in 89231 Neu-Ulm

Referenten:

- › Martin Darting, Sensorik Martin Darting
- › Steffen Gleich, Demeter Bäckerberater

- › Qualitätskriterien nachhaltig erzeugter Backwaren / Biobackwaren
- › Sensorische Prüfmethode: PAR (Produkt-Analyse-Ranking)
- › Sensorische Übungen, Brotdegustation, Empfehlungen
- › Sensorische Aspekte von handwerklich hergestelltem Brot in der Kundenkommunikation
- › Nachhaltigkeitskommunikation mit sensorischem Bezug

### **Weitere Seminarthemen in Planung:**

- › Ökologische Brot-Getreidezüchtung

