

Praxisseminar
Leguminosen / Hülsenfrüchte in
Backwaren

21. Mai 2026
in Detmold



Zur Anmeldung

Hülsenfrüchte gewinnen in der modernen Bäckerei zunehmend an Bedeutung. Sie bieten ernährungsphysiologische Vorteile, eröffnen neue sensorische Möglichkeiten und ermöglichen innovative Produktkonzepte – stellen die Verarbeitung jedoch auch vor technologische Herausforderungen.

Das eintägige Praxisseminar vermittelt einen fundierten Überblick über Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten von Leguminosen/ Hülsenfrüchten in Backwaren. Nach einer Einführung in Rohstoffe, Zusammensetzung und technologische Wirkungen werden konkrete Rezepturen und Verarbeitungsansätze vorgestellt.

Im Mittelpunkt steht die praktische Arbeit in der Backstube: Die Teilnehmenden stellen gemeinsam verschiedene Teige und Gebäcke mit Leguminosen her und analysieren deren Einfluss auf Teigstruktur, Verarbeitung, Backverhalten und Produktqualität. Eine gemeinsame Gebäckbeurteilung und Diskussion der Ergebnisse runden das Seminar ab.

Das Seminar richtet sich an Bäckerinnen und Bäcker, Produktentwickler sowie Fachkräfte aus Handwerk und Industrie, die neue Rohstoffe in ihre Backwaren integrieren und deren technologische Potenziale besser verstehen möchten.

Donnerstag, 21. Mai 2026

10 ⁰⁰ Uhr	Eröffnung und Begrüßung
10 ¹⁵ Uhr	Vortrag: Leguminosen und deren praktische Nutzung in Backwaren
11 ¹⁵ Uhr	<i>Pause</i>
11 ³⁰ Uhr	Rezeptbesprechung
12 ⁰⁰ Uhr	Praxis in der Backstube ▪ Herstellung der Teige
13 ⁰⁰ Uhr	<i>Mittagspause in der Backstube</i>
13 ³⁰ Uhr	Praxis in der Backstube
15 ³⁰ Uhr	Gebäckbeurteilung und Diskussion
16 ³⁰ Uhr	Abschluss

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf 18 Personen beschränkt.

Die Teilnahmegebühr beträgt für AGF-Mitglieder 475 €.

Für Nicht-Mitglieder erheben wir eine Teilnahmegebühr von 599 €.

Bei Anmeldung mehrerer Personen desselben Unternehmens gilt folgende **Rabattstaffel**:

- **5 %** für den zweiten Angemeldeten,
- **7,5 %** für den dritten Angemeldeten,
- **10 %** für den vierten Angemeldeten.

Durchführung des Seminars



Dipl.-Ing.
Thomas Lepold

Seit über 20 Jahren begleitet er als Unternehmer und Berater technologische Prozess- und Produktentwicklungen im Lebensmittelhandwerk und in der Industrie. Seine breite Erfahrung aus hundertten Betrieben ermöglicht praxisnahe Einblicke in alternative Verfahren, neuartige Rohstoffe und innovative Ansätze.

Hotelreservierungen

Bei den folgenden Detmolder Hotels können bei Bedarf Reservierungen **direkt** unter dem Stichwort „Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung“ vorgenommen werden:

Kategorie 85 € bis 105 €

Hotel Detmolder Hof, Lange Straße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 948820, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel Lippischer Hof, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hotel H & S Residenz, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Wertschätzer Hotel, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtr.de

Kategorie 55 € bis 70 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Lernumgebung

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Schützenberg 10, 32756 Detmold

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

DIGeFa GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass
Getreide in aller Munde bleibt!**



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik**



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de