

Praxisseminar
Leguminosen / Hülsenfrüchte in
Backwaren

21. Mai 2026
in Detmold



Zur Anmeldung

Leguminosen / Hülsenfrüchte in Backwaren

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

- 10⁰⁰ Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
- 10¹⁵ Uhr **Vortrag: Leguminosen und deren praktische Nutzung in Backwaren**
- 11¹⁵ Uhr *Pause*
- 11³⁰ Uhr **Rezeptbesprechung**
- 12⁰⁰ Uhr **Praxis in der Backstube**
 - Herstellung der Teige
- 13⁰⁰ Uhr *Mittagspause in der Backstube*
- 13³⁰ Uhr **Praxis in der Backstube**
- 15³⁰ Uhr **Gebäckbeurteilung und Diskussion**
- 16³⁰ 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 98 € bis 119 €

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

Hagedorn Residenz Hotel Detmold, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info@hotel-residenz-detmold.de

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

Kategorie 68 € bis 90 €

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