

**Praxisseminar**  
**Moderne Vorteig-Technologie**

**25. – 26. September 2019**  
**in Detmold**



## Mittwoch, 25. September 2019

- 11<sup>00</sup> Uhr Eröffnung und Begrüßung
- 11<sup>10</sup> Uhr **Grundlagen**
- Einteilung der Vorteige
  - Mikrobiologie bei Sauerteigen
  - Einflussmöglichkeiten bei der Sauerteigfermentation
- 12<sup>30</sup> Uhr **Kaffeepause**
- 12<sup>45</sup> Uhr **Bedeutung von pH-Wert und Säuregrad bei Sauerteigen und Sauerteiggebäcken**
- Unterschied zwischen pH-Wert und Säuregrad
  - Gepufferte Systeme und ihre Bedeutung für Sauerteige
  - Messung von pH-Wert und Säuregrad bei Sauerteigen und Gebäcken (praktische Übung)
  - Verkostung von Broten mit unterschiedlichen Säuregraden
- 13<sup>30</sup> Uhr **Herstellung von Schrotbrotten mit unterschiedlichen Vorteigen (Praktikum und Verkostung)**
- 14<sup>15</sup> Uhr **Kaffeepause**
- 14<sup>30</sup> Uhr **Klassische und moderne Sauerteigführungen**
- Einstufenführungen bei Roggen
  - Mehrstufenführungen bei Roggen
  - Weizen- und Dinkelsauerteige
  - Sauerteige mit Nichtbrotgetreiden und Pseudozerealien
  - Backen ohne Bäckerhefe
- 15<sup>15</sup> Uhr **Verkostung verschiedener Brot mit unterschiedlichen Vorstufen und Versäuerungen**
- Vergleich von Roggenmischbrot hergestellt mit unterschiedlichen organischen Säuren oder/und Sauerteig (Direkte-, Kombinierte- und Indirekte Teigführung)
  - Verkostung/Beurteilung der von den Teilnehmern mitgebrachten Gebäcken
- 16<sup>30</sup> Uhr **Ende des 1. Teils des Seminars**
- 19<sup>00</sup> Uhr **Gemeinsames Abendessen**  
in einem Detmolder Restaurant

## Donnerstag, 26. September 2019

- 09<sup>00</sup> Uhr **Herstellung und gemeinsame Beurteilung von Backwaren mit unterschiedlichen Vorstufen (Praktikum)**
- Vergleich Weizengebäcke mit und ohne Sauerteig
  - Mischbrot mit und ohne Einsatz von Bäckerhefe
- 12<sup>30</sup> Uhr Pausen werden währende des Praktikums situationsabhängig eingelegt.  
**Abschlussdiskussion, Fragen und Antworten**
- 13<sup>00</sup> Uhr **Ende des Seminars**

## Gebäckbeurteilung

Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit ein Gebäck zur Beurteilung zum Seminar mitzubringen.

## Zielgruppe

Bäckerinnen und Bäcker sowie alle Interessierten, die im Tagesgeschäft eine Fortbildung im Bereich der Vorteigtechnologie suchen. **Es werden sowohl die Grundlagen kurz aufgefrischt als auch intensiv auf neuere Entwicklungen wie Einstufenvollsauer oder Salzvollsauer eingegangen.** Die Teilnehmerzahl ist - um ausreichend Zeit für eine individuelle Betreuung der Teilnehmer zu haben - auf **12 Personen** begrenzt.

## Teilnahmebedingungen

Die **Teilnahmegebühr** beträgt **760,00 €**.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung erhalten einen Rabatt von 20 %. In den Teilnahmegebühren sind Seminarunterlagen, die Abendveranstaltung sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

## 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.

## Hotelreservierungen

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum **16.08.2019** mit dem beiliegenden Anmeldeformular. Danach sind Reservierungen nur noch direkt bei den Hotels möglich. Die Bestätigung der Reservierung erfolgt ca. 14 Tage vor der Tagung direkt vom Hotel.

### Kategorie bis 120 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222, E-Mail: info@detmolder-hof.de

**Elisabeth Hotel**, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,  
Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

**H & S Residenz Hotel**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,  
Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

### Kategorie bis 70 €

**Altstadt Hotel, Exterstr. 5**, 32756 Detmold,  
Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

**Haus am Wasserfall**, Schlehenweg 30, 32760 Detmold,  
Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

**Waldhotel Bärenstein**, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,  
Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.de

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



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft**

**Getreide- und Mehlanalytik**

**Backversuche**



**Weitere Informationen unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de)**