

Praxisseminar
Zeit für Geschmack: Backen mit
Gärverzögerung

19. – 20. Mai 2026
in Detmold



Zur Anmeldung

Zeit für Geschmack: Backen mit Gärverzögerung

Heutige Bäckereien stehen vor der Aufgabe, ihren Kundinnen und Kunden den ganzen Tag über frische Backwaren anzubieten. Das erfordert eine intensivere Auseinandersetzung mit Methoden, die ein kontinuierliches Frischbacken ermöglichen. Dabei hat sich gezeigt, dass der Einsatz alternativer Technologien nicht nur diese Anforderungen erfüllt, sondern zugleich positive Effekte auf Geschmack und Haltbarkeit der Produkte hat. Zusätzlich lässt sich die Produktion dadurch deutlich flexibler gestalten.

Themen des Seminars:

Verfahren der Steuerung der Arbeitszeiten im Betrieb

- Gärverzögerung mit Langzeitführung
 - Gärverzögerung ohne Vorgare
 - Gärverzögerung mit Vorgare
- Gärunterbrechung mit oder ohne Vorgare
- Unterbruch Backmethode (HABA – „halbgebackene“)

Termin:

Zweitägiges Seminar vom 19. - 20.05.2026

1. Tag von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr
2. Tag von 8.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Wir backen in der Praxis

- Brote - Weizenbrote, Roggenmischbrote
- Vollkornbrote
- Dinkelbackwaren, Baguette
- Kleingebäcke

Zeit für Geschmack: Backen mit Gärverzögerung

Dienstag, 19. Mai 2026

- 11⁰⁰ Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
- 11¹⁵ Uhr **Gärverzögerung mit Langzeitführung**
- ohne Vorgare
 - mit Vorgare
- 12³⁰ Uhr *Mittagspause*
- 13¹⁵ Uhr **Gärunterbrechung mit oder ohne Vorgare**
- 14⁰⁰ Uhr **Unterbruch Backmethode (HABA – „halbgebackene“)**
- 15⁰⁰ Uhr *Pause*
- 15¹⁵ Uhr **Praxis in der Backstube**
- Herstellung der Teige
- 17⁰⁰ Uhr **Ende des ersten Seminartages**
- 19⁰⁰ Uhr **Gemeinsames Abendessen in einem Detmolder Restaurant**

Mittwoch, 20. Mai 2026

- 08³⁰ Uhr **Start Praxis 2.Tag in der Backstube**
- 10¹⁵ Uhr *Pause*
- 10³⁰ Uhr **Praxis in der Backstube**
- 12³⁰ Uhr *Mittagspause*
- 13¹⁵ Uhr **Gebäckbeurteilung und Diskussion**
- 14³⁰ Uhr **Abschluss**

Zeit für Geschmack: Backen mit Gärverzögerung

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen beschränkt.

Die Teilnahmegebühr beträgt für AGF-Mitglieder 795 €.

Für Nicht-Mitglieder erheben wir eine Teilnahmegebühr von 995 €.

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.

Zeit für Geschmack: Backen mit Gärverzögerung

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@wrtschztzr.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