

**Bäcker Knowhow für Quereinsteiger
in Detmold
vom 24. - 28. Februar 2025**



Beschreibung

Das Seminar richtet sich an alle Quereinsteiger und sonstige Interessierte der Backbranche die die Zusammenhänge bzw. Auswirkungen technologischer Maßnahmen und Rezeptbestandteilen in der Praxis kennen lernen wollen.

Das Seminar hat bewusst einen sehr hohen Praxisanteil und ist als „Mitmach-Seminar“ konzipiert. Die Seminarteilnehmer sollen aktiv an der Herstellung und Auswertung der Backwaren teilnehmen.

Es wird empfohlen die Unterschiede bei den Backwaren der jeweiligen Versuchsreihe mit dem eigenen Smartphone oder der eigenen Kamera festzuhalten und die eigenen Eindrücke und Erkenntnisse schriftlich in den zur Verfügung gestellten Versuchsprotokoll-Formularen zu dokumentieren.



Montag, 24.02.2025

09⁰⁰ Uhr Einführung und Begrüßung

Theoretische Grundlagen

09³⁰ – 11⁰⁰ Uhr Vom Getreidekorn zum Mehl

- Aufbau des Getreidekorns
- Mehlerstellung
- Wichtige Mehlkennzahlen

11⁰⁰ – 11¹⁵ Uhr Wichtige Fachbegriffe aus der Bäckerei
Pause



Praktikum Brot und Kleingebäck Teil 1

11¹⁵ – 16³⁰Uhr Einfluss der Knetzeit
Einfluss der Teigausbeute
Einfluss der Teigtemperatur
Einfluss der Dosierung von Backmitteln

Keine festen Pausenzeiten, Pausen individuell nach Praktikumsfortschritt

Dienstag, 25.02.2025

Praktikum Brot und Kleingebäck Teil 2

08⁰⁰ – 16³⁰Uhr Einfluss der Hefemenge
Einfluss der Salzmenge
Einfluss der Mehltupe
Einfluss der Mehlmischung bei Mischbrot
Einfluss der Backtemperatur
Einfluss der Gärzeit

Keine festen Pausenzeiten, Pausen individuell nach Praktikumsfortschritt



Mittwoch, 26.02.2025

Praktikum Vorteig

08⁰⁰ – 16³⁰Uhr Vergleich direkte Führung mit indirekter Führung
Einfluss unterschiedlich hoher Roggensauerteiganteile
Einfluss unterschiedlicher Roggensauerteigführungen
Einfluss von Weizensauerteigen
Einfluss unterschiedlich hoher Hefevorteiganteile
Einfluss unterschiedlicher Hefevorteige
Vergleich Quellstück, Brühstück und Kochstück

Keine festen Pausenzeiten, Pausen individuell nach Praktikumsfortschritt



Donnerstag, 27.02.2025

Praktikum Feine Backwaren

Hefefeinteige

- 08⁰⁰ – 16³⁰Uhr
- Einfluss der Fettmenge
 - Einfluss der Zuckermenge
 - Einfluss der Fett- und Zuckermenge in Kombination
 - Einfluss von Hühnervollei
 - Einfluss von Hühnereiklar
 - Einfluss von Hühnereigelb

Keine festen Pausenzeiten, Pausen individuell nach Praktikumsfortschritt

Massen mit Aufschlag

- 08⁰⁰ – 16³⁰Uhr
- Traditionelle Herstellung
 - All-In-Verfahren
 - Mit Emulgator
 - Ohne Emulgator



Freitag, 28.02.2025

Laminierte Teige

- 08⁰⁰ – 13⁰⁰Uhr
- Einfluss der Fettmenge
 - Einfluss Anzahl Fett-/Teigschichten
- 13⁰⁰ - 13³⁰ Uhr
- Mittagspause und Abschlussbesprechung



Durchführung des Seminars



Dipl.-Ing. (FH), Bäckereitechniker
Norbert Huintjes

Leiter der Versuchsbackstube der DIGeFa GmbH, Detmold

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 10 Personen beschränkt.

Die **Teilnahmegebühr** beläuft sich auf **2.290,00 €**

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.

Für **AGF-Mitglieder** wird grundsätzlich ein **Mitglieder-Rabatt** von **10%** gewährt.
(Der 10%-Mitgliederrabatt gilt zusätzlich zur o.g. Rabattstaffel.)

Lernumgebung

Roemer-Haus der 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.

Hotelreservierungen

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

Kategorie 98 € bis 115 €

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 Residenzhotel Detmold, 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 60 € bis 85 €

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

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