



DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

BEGINN am
Mittwoch,
22. April
um 10 Uhr, ENDE
am Donnerstag,
23. April
um 16 Uhr.

22.+23.
APRIL 2020

ARTISAN SEMINAR

**KLASSISCHE
BACKKUNST**

**JETZT
ANMELDEN**
WWW.ARTISANMAGAZIN.DE

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.
Im Waldschloss - Gorbheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Jetzt anmelden unter: www.artisanmagazin.de



Klassische Backkunst

**10 %
Rabatt**
für Abonnenten

Immer mehr Kunden wissen wieder das traditionelle Handwerk einer regionalen Artisan-Bäckerei zu schätzen. Das Praxisseminar an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim vermittelt konzentriert und kompetent wichtiges Know-how rund um seit Generationen bewährte Produktionsverfahren. Dabei müssen diese natürlich an die aktuellen Rohstoffqualitäten und heutige Backstübentechnik angepasst werden. Dann steht dem betrieblichen Erfolg mit klassischer Backkunst in einer modernen Artisan-Bäckerei nichts mehr im Wege.

Beide Tage sind voll gepackt mit Theorie und Praxistipps rund um das handwerkliche Arbeiten mit natürlichen Zutaten und traditionellen sowie innovativen Verfahren. Unverzichtbares Kernelement sind dabei fast immer die verschiedensten Vorstufen und Sauerteige, die die nötige Zeit für Geschmack in die Gebäcke bringen und zudem möglichst hohe Anteile der zu verarbeitenden Getreidemahlerzeugnisse vorverquellen, was die Produktqualität spürbar verbessert. Mit der richtigen Führung ist zudem auch der Verzicht auf den Zusatz von moderner Backhefe möglich.





BEGINN am
Mittwoch,
22. April
um 10 Uhr; ENDE
am Donnerstag,
23. April
um 16 Uhr.

ZU DEN THEMENFELDERN ZÄHLEN UNTER ANDEREM

Langzeitführungen über bis zu 24 Stunden für Brot, Brötchen und auch Hefefeinteige, um das Aroma zu optimieren und ein flexibles Frischebacken zu ermöglichen

Klassische mediterrane Gebäcke wie z.B. Focaccia sowie die deutsche Interpretation eines Pain Paillasse ohne den Einsatz einer Vormischung

Backen ohne den Zusatz Backhefe unter Verwendung von ausreichend triebstarken Weizensauerteigen, Roggensauerteigen und Spontangärungen aus Rosinenwasser usw.

Verlängerung der Frischhaltung durch Verwendung von einfach und rationell herzustellenden Kochstücken und Aromastücken in Kombination mit entsprechend angepassten Teigführungen

Traditionelles Backen im Holzbackofen, denn dieser Ofentyp ist das perfekte Marketinginstrument, um klassische Backkunst vor den Augen der Kunden sichtbar zu machen

Herstellung von eigenen Brotaufstrichen in Top-Qualität aus rein natürlichen Zutaten, denn auch für Artisanbäcker ist der wachsende Snackbereich ein lukratives Geschäftsfeld



JETZT ANMELDEN: **Hotline 0541-580 544-60**

550 Euro* zzgl. MwSt.

495 Euro* zzgl. MwSt.

weitere Rabatte:

**Teilnehmerpreis p.P.
regulär**

**Teilnehmerpreis p.P.
für Abonnenten**

5% ab 2 Teilnehmern



ZIMMERRESERVIERUNG

Sie können Zimmer im Gästehaus der Akademie Weinheim zu Sonderpreisen aus dem Abrufkontingent „Artisan Seminar“ buchen. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel unter dem Namen des Abrufkontingents „Artisan Seminar“ zum Preis von 74,50 Euro (Einzelzimmer mit Frühstück).
Telefon: 06201-107-0 · Fax: 06201-18 25 79, E-Mail: info@akademie-weinheim.de

TERMIN & ORT

22. + 23. April 2020

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.
Im Waldschloss - Gorbheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Telefon: 06201-107-0
Email: info@akademie-weinheim.de



KONTAKT

Organisation:

Herr Tau

0541-580 544-70
tau@conventionverlag.de

Programm:

Herr Schütter

0234-915 271-71
schuetter@conventionverlag.de

Jetzt anmelden auf www.conventionverlag.de oder per Fax an: 0541-580544-99

- JA, ich nehme an dem **ARTISAN SEMINAR** am 22. + 23. April 2020 an der Bundesakademie Weinheim (10.00 Uhr bis 16.00 Uhr), mit _____ Personen teil. (Rabatte: ab 2 Teilnehmern 5%) Preis: 550 Euro zzgl. 19% MwSt. inkl. Mittagessen & Pausenverpflegung. **Für Abonnenten gilt der Vorzugspreis von 495 Euro** zzgl. 19% MwSt., andere Besucher zahlen den regulären Preis von 550 Euro zzgl. 19% MwSt.
Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag!

- JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung Ihrer Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).

- JA, ich bin Abonnent einer Zeitschrift des Inger- oder Conventionverlags und erhalte daher einen Rabatt von 10%.
Meine Abnummer lautet _____ Ich bin Abonnent von _____

Zimmerreservierung: Zimmerreservierung: Sie können Zimmer im Gästehaus der Akademie Weinheim zu Sonderpreisen aus dem Abrufkontingent „Artisan Seminar“ buchen. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel unter dem Namen des Abrufkontingents „Artisan Seminar“ zum Preis von 74,50 Euro (Einzelzimmer mit Frühstück).
Telefon: 06201-107-0 · Fax: 06201-18 25 79, E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite www.conventionverlag.de finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlagseigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Ich habe jederzeit das Recht, meine Einwilligung gegenüber dem Verlag zu widerrufen.

1. Teilnehmer _____

2. Teilnehmer _____

3. Teilnehmer _____

Firma/Name/Vorname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____