

BIO

trifft Handwerk

Praxis-Seminar

Bio-Backen mit alten Getreidesorten

Ob Seele, Schleife oder süß: Emmer, Einkorn, Oberkulmer Rotkorn und Waldstaudenroggen bieten spannende Möglichkeiten für die moderne Bio-Bäckerei.

Bäckermeisterin Maria Schilling zeigt, wie sich diese Getreidearten in das Bio-Sortiment integrieren lassen und wie man damit hervorragende Backergebnisse erzielt. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch, Ausprobieren und nehmen Sie konkrete Tipps und Ideen für Ihre eigene Backstube mit!

Wir bitten um Anmeldung bis **23.10.26** über
www.akademie-lochham.de/weiterbildung

Die Veranstaltung ist kostenfrei und wird im Rahmen des Bio-Lebensmittelhandwerkernetzes vom StMELF in Bayern gefördert. Ein gemeinsames Mittagessen ist vor Ort möglich, die Kosten dafür (20€) sind von den Teilnehmenden selbst zu tragen.



04.11.26
09:00-17:00 Uhr

Veranstaltungsort:
Akademie des bayr. Bäckerhandwerks
Josef-Schöfer-Straße 1
82166 Gräfelfing

Referenten:
Maria Schilling (OBEG Hohenlohe)
Joseph Stromberger (Akademie Lochham)



www.LfL.bayern.de/biolebensmittelhandwerkernetz