



/// **EINLADUNG** TRENDS & TECHNOLOGIEN

MEHL - MALZ - MIWE



MIWE

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



/// EINLADUNG TRENDS & TECHNOLOGIEN 2019

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die **BÄKO-ÖSTERREICH** und Ihre Partner **MIWE**, **HTL LMT Wels** und **STAMAG** laden Sie herzlich zum Seminar **Mehl - Malz - MIWE - Verfahrenstechnik im Wandel der Zeit** ein! Bäcker- und Konditormeister Hermann Späth, Anwendungsberater der Firma MIWE, Bäckermeister Erwin Heftberger BEd & DI Johann Kapplmüller der HTL LMT Wels und Dipl. oec. troph. Albert Ponzelar-Becker & Bäckermeister Anton Tegl von der Firma Stamag präsentieren Ihnen aus der **Praxis der BÄKO-Backstube** die neuesten Entwicklungen im Bereich der Mehlqualität, des Malzes und der damit einhergehenden Verfahrenstechniken.

/// DATUM **Dienstag, 2. Juli 2019**

/// ABLAUF

- 12.30 Uhr: **Eintreffen**
- 13.00 Uhr: **Begrüßung**
- 13.10 Uhr: **Aromabildung & Frischhaltung - Rohstoff**
- 14.30 Uhr: **Pause**
- 15.00 Uhr: **Aromabildung & Frischhaltung - Technik und Backen**
- ca. 16.30 Uhr: **Ende der Veranstaltung**

/// ORT **BÄKO Zentrale Linz**
Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Auf der Veranstaltung werden Film- und Tonaufnahmen, sowie Fotos gemacht, mit deren späteren Verwendung Sie sich durch den Besuch der Veranstaltung einverstanden erklären.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen



/// INHALTE

MEHL - Bäckermeister Erwin Heftberger BEd & DI Johann Kapplmüller HTL LMT Wels

Die Mehlqualität hat sich über die Jahrzehnte in der Backqualität verändert. Ausgehend von ursprünglich enzymstarken Mehlen haben wir heute enzymschwache Mehle. Die Aufzeichnungen der Mehlanalytik über Dekaden von der HTL lassen uns interessante Veränderungen und Zusammenhänge der Rezepte nachvollziehen.

MALZ - Dipl. oec. troph. Albert Ponzelar-Becker & Bäckermeister Anton Tegl, STAMAG

Diese Veränderungen der Mehlqualität haben gravierende Auswirkungen auf Gebäcke. Trockenbackende Eigenschaften der Mehle resultieren in mangelnder Frischhaltung und trockener, fester Krume. Auch ein fader, aromaarmer Geschmack der Gebäcke ist eine Folge enzymschwacher Mehle. Um diesen Problemen entgegenzuwirken werden bereits seit über 100 Jahren Malze eingesetzt. Die große Vielfalt an verschiedenen Malzen und Malzprodukten geben dem Bäcker ebenso vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Enzymaktive Malze helfen mit „kontrolliertem Auswuchs“ Frischhaltung und Krumenweichheit zu steuern. Die breite Palette der inaktiven Malze kann, je nach Einsatzart und -menge, gänzlich neue sensorische Welten eröffnen. Der Einsatz von Malzen ist die natürlichste Art den Problemen der Mehlqualität zu begegnen und bietet zusätzlich die Möglichkeit Gebäcke mit einer individuellen Note zu versehen.

MIWE Verfahrenstechnik - Hermann Späth, Bäcker - und Konditormeister

Die Mehlqualität hat direkten Einfluss auf die Verfahrenstechnik bzw. Langzeitführung. Bedingt durch die heutigen enzymschwachen Mehle, mussten die Gärkurven über die Dekaden angepasst werden. Die Produktion von Kleingebäcken über die Langzeitführung ist mittlerweile fast schon ein „Muss“. Auch bei Misch- und Roggenbroten, ist dieser Trend mittlerweile unaufhaltsam. Diese Entwicklung erforderte eine konstruktive Anpassung des technischen Equipments, vor allem im Bereich von Etagen-, Stikkenöfen und Kälteanlagen.



Erwin Heftberger
HTL LMT Wels



Johann Kapplmüller
HTL LMT Wels



Albert Ponzelar-Becker
Firma STAMAG



Anton Tegl
Firma STAMAG



Hermann Späth
Firma MIWE

BAKO Österreich Zentrale

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Tel.: +43 732 30 57 07 - 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221

office@baeko.at, www.baeko.at

Geschäftsstelle Tirol

Gewerbepark 36, 6068 Mils

Tel.: +43 5223 43 118, Fax: +43 5223 43 118 - 5

Geschäftsstelle Salzburg

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg

Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 02 02

Geschäftsstelle Graz

Tiergartenweg 13, 8055 Graz

Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 29 37 67 - 20

Geschäftsstelle Wien

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien

Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 1 60 29 187 - 23

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



/// EINLADUNG TRENDS & TECHNOLOGIEN 2019

///ANMELDUNG

Ich nehme an der Veranstaltung „Trends & Technologien 2019“ am **Dienstag, 2. Juli 2019** teil.

Name des Betriebes: _____ Anzahl der Teilnehmer: _____

Namen der Teilnehmer: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte bis spätestens 25. Juni 2019 anmelden unter:

E-Mail: veranstaltungen@baeko.at

Tel.: +43 732 30 57 07 - 50

Fax: +43 732 30 57 07 - 221

Auf der Veranstaltung werden Film- und Tonaufnahmen, sowie Fotos gemacht, mit deren späteren Verwendung Sie sich durch den Besuch der Veranstaltung einverstanden erklären.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

