



## /// EINLADUNG - SAUERTEIG SEMINAR

DIE ZUKUNFT DES BROTES  
LIEGT IN SEINER VERGANGENHEIT



... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# /// EINLADUNG - SAUERTEIG SEMINAR

Sehr geehrtes Mitglied, lieber Kunde,

die **BÄKO-ÖSTERREICH** und ihr Partner **PURATOS** laden Sie herzlich zum Seminar [Sauerteig - die Zukunft des Brotes liegt in seiner Vergangenheit](#) ein!

- /// **DATUM** **Dienstag, 5. November 2019**
- /// **ABLAUF**
- 12.30 Uhr: **Eintreffen**
  - 13.00 Uhr: **Begrüßung**
  - 13.10 Uhr: **Die Geschichte des Sauerteigs**
  - 13.40 Uhr: **Workshop 1 & 2**
  - 14.40 Uhr: **Pause**
  - 15.00 Uhr: **Workshop 3**
  - 15.30 Uhr: **Vorstellung der weltweit einzigartigen Sauerteig-Bibliothek**
- ca. 16.15 Uhr: **Ende der Veranstaltung**
- /// **ORT**
- BÄKO Zentrale Linz  
Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling
- /// **ANMELDUNG**
- Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis zum 29. Oktober 2019:  
per E-Mail an [veranstaltungen@baeko.at](mailto:veranstaltungen@baeko.at),  
per Telefon unter +43 732 30 57 07-50,  
Bestätigung der Anmeldung nur auf Wunsch.



Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

**Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen**

## /// INHALTE



### **Sauerteig - die Zukunft des Brotes liegt in seiner Vergangenheit**

Die Nachfrage nach authentischen Produkten, hergestellt aus natürlichen Zutaten, ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Sauerteig ist eine natürliche Form von Backtriebmittel und wird seit Jahrtausenden von Bäckern eingesetzt.

Erfahren Sie alles über die Geschichte des Sauerteigs und vertiefen Sie ihr Wissen über die Anwendung in den angebotenen Workshops! Von der Verwendung in Hausbrot und Kleingebäcken, über die Verfeinerung von Brioche und Co, bis hin zu mediterranen Spezialitäten, welche mit Sauerteig ihre ganz individuelle Note erhalten - die Anwendungsvielfalt von Sauerteig ist schier unerschöpflich.

Jan Willem Groen vom Puratos Zentrum für Brotgeschmack gibt Ihnen zum Abschluss der Veranstaltung einen exklusiven Einblick in die einzigartige Sauerteig-Bibliothek im belgischen St. Vith, in der eine umfangreiche Sammlung an Sauerteigen aus aller Welt gelagert, erforscht und am Leben erhalten wird.

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



**Harald Doppler**  
Geschäftsführer  
Diamant Puratos



**Roman Gruber**  
Vertriebsleitung  
Diamant Puratos



**Niklas Kellreiter**  
Product Manager  
Diamant Puratos



**Jan Willem Groen**  
Puratos Zentrum für  
Brotgeschmack, St. Vith

**BAKO-ÖSTERREICH e. Gen.**

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 - SAUERTEIG SEMINAR

## /// ANMELDUNG

Ich nehme an der Veranstaltung „SAUERTEIG SEMINAR“ am **Dienstag, 5. November 2019** teil.

Name des Betriebes: \_\_\_\_\_ Anzahl der Teilnehmer: \_\_\_\_\_

Namen der Teilnehmer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Bitte bis spätestens 29. Oktober 2019 anmelden unter:

E-Mail: [veranstaltungen@baeko.at](mailto: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

