

Brot-Stars on Stage: 3. Weinheimer Brotforum

Vorabend, Montag 25. Februar 2019: 19 Uhr Get together bei Brot & Wein

Dienstag 26. Februar 2019

Block 1: Brotmarkt



09:00 Uhr Einführung: Aktuelle Zahlen und Trends im Brotmarkt
Bernd Kütcher, Direktor der Bundesakademie Weinheim

9.15 Uhr Der Brotmarkt in der Schweiz: Einblicke und Chancen
Reto Fries, Direktor der Richemont Fachschule, Luzern

9.45 Uhr Fermentation, Kommunikation, Getreidevielfalt: Was man von Brotbloggern lernen kann
Dietmar Kappl, Linz und **Manfred Schellin**, Gräfenheim

10:15 Uhr Kommunikationspause

Block 2: Mit Brot begeistern



10.45 Uhr Backen in Wacken: Wie man mit Brot die große Bühne rockt
Axel Schmitt, Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

11.15 Uhr Brot und Wein: Genussvolle Kombinationen für Events, die begeistern
Martin Dries, Backhaus Dries, Rüdesheim

11.45 Uhr Brot & Kult: Braves Brot war gestern
„Wildbakers“ Johannes Hirth und Joerg Schmid, Bad Friedrichshall und Gomaringen

12.15 Uhr Mittagpause und Lunch im Restaurant der Akademie
inkl. Möglichkeit zu einer kurzen Hausrunde

Block 3: Talk und Diskussion: Die Zukunft des Brotes



13.15 Uhr **Der Brotmarkt der Zukunft im Spannungsfeld zwischen Produktionsprozessen und Kundenerwartungen**

Jochen Baier, Bäcker Baier, Herrenberg

Josef Hinkel, Bäckerei Hinkel, Düsseldorf

Norbert Lötzer, Harry-Brot, Schenefeld

Max Kugel, Max Kugel liebt Brot, Bonn

Moderation: **Prof. Michael Kleinert**, ZHAW, Schweiz
unter Einbeziehung der Tagungsgäste

14.15 Uhr **Kommunikationspause mit Brot-Degustation**

Die Referenten präsentieren jeweils ihre beste Brotspezialität
(es gibt natürlich auch Kuchen...)

Block 4: Brotqualität



15.00 Uhr **Brotqualität 2019: Eine qualitative Marktübersicht mit Empfehlungen**

Manfred Stiefel, Brotprüfer Deutsches Brotinstitut, Berlin

15.30 Uhr **Dimensionen der Brotqualität: So bleiben Sie im Markt erfolgreich**

Prof. Michael Kleinert, ZHAW, Wädenswil/Schweiz

16.30 Uhr **Abschluss**