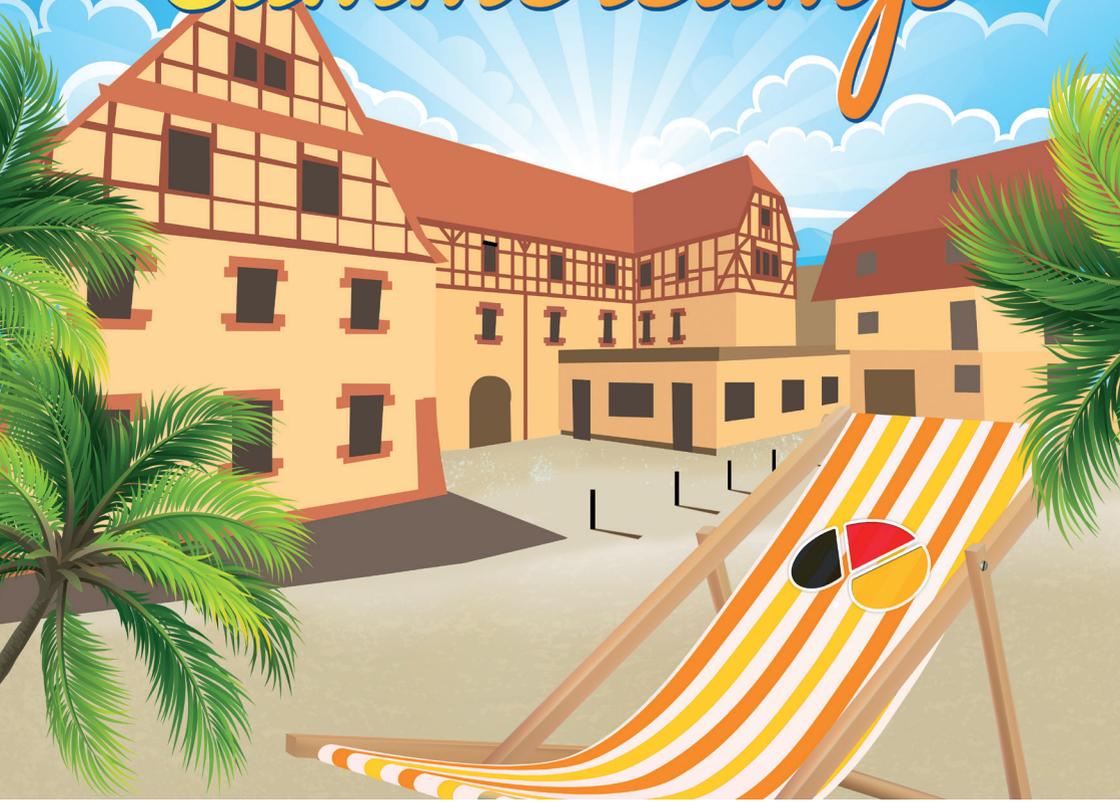


Bread Summercamp



Änderungen vorbehalten	Restaurant	Seminarraum Baden-Württemberg	Seminarraum Berlin	Foyer Technikum	Backstube 1	Backstube 2	Innenhof	
7.00 – 8.30 Uhr Frühstück	7.00 – 8.30 Uhr Frühstücksbuffet						7.00 – 8.30 Uhr Weißwurst-Frühstück	
8.30 – 9.15 Uhr Workshop-Session 3		8.30 – 9.15 Uhr Der Außer-Haus-Markt wandelt sich: Strategische Impulse für den Kaffee- und Getränkeausschank  Tom Schießl, Fa. Meisterkaffee, Hamburg			8.30 – 9.15 Uhr Urgetreide und Langzeitführung  Sebastian Brücklmaier, Bäckerei Brücklmaier, München	8.30 – 9.15 Uhr Zavarka: Wenn Sauerteig zum Geschmackserlebnis wird   Dr. Mareile Heitmann und Ralf Kutter, Fa. Lesaffre, Kehl		
9.15 – 9.45 Uhr Pause und Networking			9.15 – 11.00 Uhr Urgetreide-Parcours: Getreidevielfalt live  Stefanie Dehn, Urkorn Puristen  Reinhard Hecker, Urkorn Puristen	9.15 – 9.45 Uhr Kaffeebar „Si, Claro!“			9.15 – 9.45 Uhr Getränkeausschank	
9.45 – 10.30 Uhr Workshop-Session 4					9.45 – 10.30 Uhr Brotspezialität „Frankenlaib“: Charakter, Kruste und Krume  Hermann Späth, Fa. MIWE, Arnstein	9.45 – 10.30 Uhr Malt up your bread: Malzige Vielfalt für Backwaren   M. Hombach und M. Weigel, Fa. Ireks, Kulmbach		
10.30 – 11.00 Uhr Pause und Networking				10.30 – 11.00 Uhr Kaffeebar „Si, Claro!“			10.30 – 11.00 Uhr Getränkeausschank	
11.00 – 11.45 Uhr Workshop-Session 5		11.00 – 11.45 Uhr Projekt Kinderbrot: So begeistert man die Jüngsten vom Brot  Brot-Sommelier Michael Kress, Bäckerei Kress, Weinheim			11.00 – 11.45 Uhr Rohstoffe neu denken: Impulse für die Backstube  Siggi Brenneis, Deutsche Bäckernationalmannschaft, Mudau		11.00 – 11.45 Uhr Tipps und Erfahrungsaustausch zum Thema Holzofen  Felix Rommel, Teamleiter der Fachlehrer, Weinheim	
11.50 Uhr Gruppenfoto	Alle Gäste, Mitwirkende und Helfer treffen sich im Innenhof zum großen Gruppenfoto							
12.00 – 12.15 Uhr Abschluss							Siegerehrung des Fancy Bread Award und Abschluss Bernd Kütscher	
12.15 – 13.00 Uhr Mittagessen und Abreise	12.15 – 13.00 Uhr Pastabuffet Getränkeausschank	Für alle Gäste gibt es Goodie-Bags am Empfang – bitte dort abholen						12.15 – 13.00 Uhr Pasta-Bufferet mit Live-Musik

Herkunft der Gäste beim Bread Summercamp 2021



Wir danken den Unterstützern des Bread Summercamp 2021



MIWE



Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.
Bundesakademie des Bäckerhandwerks

Im Waldschloss • Gorbheimer Talstraße 23 • 69469 Weinheim
Telefon: 06201 107-0 • Fax: 06201 18 25 79
Email: info@akademie-weinheim.de
www.akademie-weinheim.de

