



12. Februar 2024

Einladung

Liebe Mitglieder der Landesgruppe, liebe Fachkollegen!

Dinkel und andere Getreidearten, wie Emmer und Einkorn, die in der älteren und bis in die jüngere Geschichte angebaut wurden, werden landläufig unter dem Begriff "Urgetreide" zusammengefasst. Sie stehen bei vielen Verbrauchern wegen ihrer Ursprünglichkeit in hoher Beliebtheit. Gegenüber den Hochleistungs-Zuchtsorten haben ältere Sorten und Arten aber meist schwächere Backleistungen und bedingen bei der Verarbeitung ein spezifisches technologisches Vorgehen.

Dieser aktuellen Thematik ist unsere nächste Veranstaltung gewidmet:

Dinkel - Aktuelles und Wissenswertes zum Trendgetreide

Als Referenten konnten wir **Herr Jan Ronniger** gewinnen. Herr Ronniger betreut das Training Department Bakery an der IREKS-Backakademie in Kulmbach. Die IREKS Backakademie versteht sich als eine internationale Begegnungsstätte für Wissenstransfer, Inspiration und Innovation.

Achtung: Neuer Termin und Ort gegenüber der Jahresvorschau!

Termin: **Mittwoch, den 13. März 2024**

Zeit: **13:50 Uhr**

Ort: Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik an der Emil-Fischer-Schule
Cyclopstraße 1–5 in 13437 Berlin

zur Anreise mit den Öffentlichen:

S1 Ri. Oranienburg bis S+U Wittenau, 9 min Fußweg, alternativ U8 bis S+U Wittenau,
ab U K.-Schumacher-Platz mit Bus X21 bis S+U Wittenau

Wir möchten Sie zu unserer nächsten Veranstaltung herzlich einladen.

Mit freundlichen Grüßen!

Herbert Linster

1. Vorsitzender

Ansprechpartner und weitere Informationen: Herbert Linster; Tel.: 0178 3474536; E-Mail h.linster@berlin.de und
Dr. Heinz Kaiser, Tel.: 01578 5031073; E-Mail dr.heinz.kaiser@t-online.de.