

## Vom Wissen zur WERTschätzung: Vom Korn zum Brot

Weizenbrote, Roggenbrote, Mischbrote, Mehrkornborte ....

über 3000 unterschiedliche Brotspezialitäten werden täglich in Deutschland gebacken und verkauft. Diese Sortenvielfalt ist weltweit einmalig und zeigt, wie beliebt Brot bei uns ist. Viele Menschen arbeiten daran, dass aus Getreidekörnern Brot entsteht. Doch wie sieht die Arbeit dieser Menschen genau aus und welcher Ressourcen bedarf es? Diesen Fragen gehen die Bio-Musterregion Freiburg, das Forum Ernähren-Bewegen-Bilden Breisgau-Hochschwarzwald und der Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Hochburg nach. Im Rahmen der Erntedankwochen und der Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg laden sie zur Veranstaltungsreihe „Vom Wissen zur WERTschätzung: Vom Korn zum Brot“ ein. Landwirte, Müller und Bäcker aus der Region stellen ihren Betrieb sowie ihr Handwerk vor. Bei einem Backworkshop können sich die Verbraucher\*innen selbst in der Brotherstellung üben. So soll die Herstellung von Brot entlang der gesamten Erzeugungskette erlebbar werden. Des Weiteren soll das Bewusstsein für den Wert unseres Grundnahrungsmittels geschärft werden, denn wer sieht, mit welchem Einsatz Lebensmittel produziert und verarbeitet werden, wirft weniger achtlos weg.

Eine **Anmeldung** für die Termine ist erforderlich über [www.biomusterregionen-bw.de/freiburg](http://www.biomusterregionen-bw.de/freiburg)



**Weitere Events** unter dem Motto „**Harte Kruste weicher Kern – Brotgenuss bis(s) zum letzten Krümel**“:

### **Ernährungstage - 27.02. - 03.03.23**

Informationsstände und kulinarische Umsetzung in teilnehmenden Kantinen

### **Agrikulturfestival Freiburg - 22.07.23**

**16:00 – 18:00 Uhr** Workshop zur Brotverwertung mit der Bäckerei Brotbruder

### **Naturparkmarkt Emmendingen - 23.09.23**

Aktionen und Informationen zum Grundnahrungsmittel Brot sowie Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Weitere **Informationen** erhalten Sie beim

Regionalmanagement Bio-Musterregion Freiburg  
Sitz: Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hochburg  
Hochburg 7  
79312 Emmendingen  
Tel.: 07641 451 9190  
Mail: [a.gierden@landkreis-emmendingen.de](mailto:a.gierden@landkreis-emmendingen.de)



### Zimmermann's Biohof

Montag, 19. Juni 18:00 - 20:00 Uhr

Bei der Führung über die umliegenden Felder lernen Teilnehmende, wie wichtig die Einhaltung der Fruchtfolge ist, welche Unterschiede es zwischen Sommer- und Wintergetreide gibt und erfahren allerhand zu den Themen Pflanzenschutz und Düngung. Dabei werden der Beitrag der regionalen Landwirtschaft zur Versorgungssicherheit, die Idee der „Elzkorngemeinschaft“ und die Herausforderungen des Klimawandels auf den Getreideanbau beleuchtet. Zur Stärkung gibt es für die Besucher\*innen Brezeln und Säfte.

### Gläserne Produktion

Teilnehmerbeitrag: keine  
Stabhalterweg, 1, 79348 Freiamt

### Dachswanger Mühle

Montag, 26. Juni 16:00 -18:00 Uhr

Teilnehmende erfahren bei einer Führung über die Felder, den Bioland-Hof sowie in die Lagerhallen, wie durch die richtige Fruchtfolge auf chemisch-synthetische Düngemittel verzichtet werden kann, worauf es beim ökologischen Getreideanbau ankommt und wie der Betrieb durch seine vielfältigen Vermarktungswege den regionalen Bio-Anbau stärkt.

Teilnehmerbeitrag: keine  
Dachswangerhof 1, 79224 Umkirch

### Adler Mühle Bahlingen

Donnerstag, 21. September 10:30 - 12:00 Uhr

Teilnehmende erfahren wie die Technik einer mit Wasserkraft angetriebenen Mühle funktioniert. Es wird der komplexe Mahlprozess einer heutigen Mühle, von der Vermahlung regionalen Getreides zu den verschiedenen Mehltypen, über die Abfüllung bis zum Verkauf gezeigt. Anschließend kann man sich im Verkaufsraum am vielfältigen Angebot erfreuen.

Teilnehmerbeitrag: 10,00 €  
Eichstetterstraße 3, 79353 Bahlingen

### Bäckerei Till und Brot

Donnerstag, 12. Oktober 18:00 - 19:30 Uhr

Bei einer Führung durch die Backstube zeigt Bäckermeister Till seine handwerklichen Backverfahren, wie mit wenigen Grundzutaten verschiedene Brotsorten hergestellt werden und was ein gutes Sauerteigbrot auszeichnet. Wie sich die Qualität von Brot beurteilen lässt, erfahren die Teilnehmenden bei einer Verkostung. Das eigene Geschick wird bei der Herstellung eines Baguettes nach französischer Backtradition auf die Probe gestellt.

Teilnehmerbeitrag: 10,00 €  
Zita-Kaiser-Straße 4, 79106 Freiburg

### Backworkshop am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen Hochburg

Dienstag 26. September 17:30 - 21:00 Uhr

Es werden die Grundkenntnisse vom Brotbacken mit Hefe vermittelt. Gemeinsam gebacken werden Baguette, Bauernbrot und süße Brezeln, die am Ende mit nach Hause genommen werden. Während das Brot geht, werden in gemütlicher Runde Focaccia, pikante Hefeschnecken und Dinkelbaguette verkostet.

Teilnehmerbeitrag: 15,00 €  
Hochburg 7, 79312 Emmendingen

### Backworkshop im Forum Ernähren-Bewegen-Bilden Breisgau-Hochschwarzwald

Dienstag 10. Oktober 17:00 - 20:00 Uhr

Beim gemeinsam Backen von verschiedenen „Mini-Brot-Varianten“ erfahren die Teilnehmenden, auf was bei der Auswahl der Mehle zu achten ist, wie richtig geknetet wird, welche Triebmittel es gibt und vieles mehr. Um den „Brot-Genuss“ komplett zu machen, werden variationsreiche Brotaufstriche zubereitet.

Teilnehmerbeitrag: 15,00 €  
Europaplatz 1, 79206 Breisach

