Workshop

Brotzeit – Gut Ding braucht Weile!

Wissenschafts/- Unternehmenspartner

Bäckerei Therese Mölk
Management Center Innsbruck

Weblink:

www.therese-moelk.at
www.mci.edu/de/studium/bachelor/lebensmittel-rohstofftechnologie/forschung-entwicklung

Beschreibung der Aktivität:

Um natürliches Brot zu backen, braucht es grundsätzlich nur wenige Zutaten: Getreide, Wasser, Hefe und Salz, Gewürze vielleicht oder auch Sauerteig. Doch heute finden sich in unseren Backwaren allerlei andere Backhilfsmittel: von Ascorbinsäure über Emulgatoren bis hin zu färbenden Malzen. In der modernen Backindustrie herrscht Zeitdruck, werden traditionelle Verfahren des Bäckerhandwerks für eine hohe Stückzahl oft durch Zugabe von unterschiedlichen Zusatzstoffen verkürzt.
Was ist nun wirklich drin in unseren Broten? Welche Hilfsmittel der Lebensmittelindustrie haben welche Effekte? Lässt sich heute überhaupt noch ohne Zusätze zeitgemäßes Brot backen?
Diesen Fragen können Schüler in zwei Workshoptagen nachgehen. Wir besichtigen die neue Bäckerei Therese Mölk, backen dort selber Brot und vergleichen die Wirkung natürlicher und künstlicher Brotzutaten. Der zweite Teil des Seminars findet am Management Center Innsbruck statt, dabei werden unterschiedliche Backwaren aus der Lebensmittelproduktion analysiert und der Einsatz von Zusatzstoffen in einem wissenschaftlichen Kontext näher beleuchtet. Die Versuche werden sowohl selbst durchgeführt als auch demonstriert.

Erwünschte Vorkenntnisse:

- Was ist ein Enzym?
- Wie wird Brot allg. hergestellt?
- Was sind Farbstoffe?
  Was sind Quellmehle?
- Was ist Gluten (biochemisch)?
- Was ist Aroma?

Dauer der Veranstaltung:

2 Halbtage:
2x 2h (BTM) (jeweils 2 Gruppen können parallel einmal eine Führung und einmal einen Workshop in der Testbäckerei erfahren)
Festes Schuhwerk erforderlich!
2x 2h (MCI; Laborsicherheitsunterweisung ist erforderlich): zwei Gruppen können parallel im Labor Brot analysieren und mit allen Sinnen testen

Veranstaltungsorte:

Therese Mölk Bäckerei
Florianiweg 16a, 6176 Völs

MCI
Maximilianstraße 2, 6020 Innsbruck

Maximale TN-Zahl:
max. 28 TN; ideal 12-16 Teilnehmer/Gruppe

Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:
15 – 18 Jahre