

Workshop

Brotzeit – Gut Ding braucht Weile!

Wissenschafts/- Unternehmenspartner

Bäckerei Therese MÖlk

Weblink:

www.therese-moelk.at

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 SchülerInnen in diesem Workshop nachgehen: Wir besichtigen die neue Bäckerei Therese MÖlk, backen dort selber Brot und vergleichen die Wirkung natürlicher und künstlicher Brotzutaten.

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:

4 h: 2x 2h: jeweils 2 Gruppen können parallel einmal eine Führung und einmal einen Workshop in der Testbäckerei erfahren

Festes Schuhwerk erforderlich!

Der Workshop ist nur am Vormittag möglich.

Veranstaltungsorte:

Therese MÖlk Bäckerei
Florianiweg 16a, 6176 Völs

Maximale TN-Zahl:

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

Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

15 – 18 Jahre