



Sauerteig - Innovation trifft auf Tradition

VDB CH Tagung vom 21.-22. März 2024

Donnerstag, 21. März 2024

Individuelles Check-In Hotel Seeburg (<https://www.hotelseeburg.ch>)

18:00 Treffpunkt Fachschule Richemont in Luzern
Tina Schlup / Christian Florin: Konsolidierung der Schweizer Herstellung von pflanzlichen Bäckereifetten und Margarinen bei Florin AG in Muttenz
Anschließend: «Aktiver» Sauerteig- und Pizzaworkshop inklusive gemütlichen Nachtessen und geselligen Gesprächen

Freitag, 22. März 2024

Ab 08:00 Begrüssungskaffe Fachschule Richemont

08:45	Begrüssung Tagungsstart	Prof. Michael Kleinert, Präsident VDB CH, ZHAW Wädenswil
08:50	Gib dem Brot seine Seele zurück	Reto Fries, Direktor bei Richemont Fachschule Luzern
08:55	Überblick der aktuellen Herstellmethoden mit Sauerteig	Urs Röthlin, Leiter Bäckerei an der Richemont Fachschule Luzern
09:20	Der Sauerteig-Markt und seine Potenziale	Petra Just, Managing Direktor Puratos Schweiz
09:50	Die Lesaffre-Sauerteigwelt: Ein Einblick in unsere Entwicklungs- und Fertigungsprozesse	Philipp Maier, Leitung Baking Center™, Klipfel Hefe AG
10:20	<i>Degustation Sauerteigbrote und Pause</i>	
11:05	Die Wissenschaft des Sauerteigs: Wie Mikroorganismen zur Verbesserung der Brotqualität beitragen können	Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Leitung Forschungsgruppe Lebensmittelbiotechnologie ZHAW
11:35	Ernährungsphysiologische Aspekte von Sauerteig	Markus Brandt, Leitung Forschung, Entwicklung & Qualität, Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
12:05	<i>Mittagspause / Stechlunch</i>	
13:15	«Solution Levain GMSA» - sicher und schnell zu ihren Signature-Broten	Marcel Wächter, Marketingleiter, Roman Stucki, Verkaufsleiter Industrie, Groupe Minoteries SA
13:45	Bread-à-Porter	Patrick Bonnenblust, Bäcker und Brotsommelier, Bread-à-Porter
14:15	Juliette-Pain d'armour – Erfahrungsbericht einer Seiteneinsteigerin	Stephanie Borge, Juliette Bäckerei Zürich
14:45	Schlusswort Ende der Tagung	Prof. Michael Kleinert, Präsident VDB CH, ZHAW Wädenswil
Ab 15:00	Apéro	

Zielpublikum

Entscheidungsträger Innen und Fachleute (Produktion, Entwicklung, Marketing, Qualitätssicherung) aus folgenden Bereichen:

- Backwarenbranche
- Mühlen, Backmittelhersteller und Zulieferbetriebe
- Maschinenhersteller der Bäckereitechnik

Tagungsleitung

Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil, Präsident VDB Schweiz

Tagungsgebühr Donnerstagabend (inkl. Nachtessen&Getränke)

- Für alle Teilnehmer einheitlich CHF 50.-

Tagungsgebühr Freitag (inkl. Dokumentation, Lunch, Kaffeepause)

- Mitglieder VDB Schweiz, Deutschland und Österreich CHF 220.-
- Neumitglieder VDB Schweiz CHF 220.-
- Nichtmitglieder CHF 320.-
- Studierende und Lernende CHF 50.-

Hotel

Hotel Seeburg
Seeburgstrasse 53-61
6006 Luzern CH

Die Buchungen der Hotelzimmer erfolgen individuell durch die Teilnehmer und ausschliesslich via Mail an hotel@richemont.swiss mit dem Stichwort «VDB Tagung» (Einzelzimmer = 125.- inkl. Frühstück im Richemont)

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Martin Marthaler
Email: martin.marthaler@ffb-group.ch
Telefon: +41 79 749 47 78

Anmeldungen bitte bis am 20. Februar 2024 unter:

<https://www.vdb-ch.ch/>



Foto auf der Titelseite: © Verein Schweizer Brot, schweizerbrot.ch

Sponsoren:



Medienpartnerschaft:



VDB-Schweiz - Ihre Wissensplattform