

Überblick der aktuellen Herstellmethoden mit Sauerteig



VDB Tagung 22. März 2024 | Urs Röthlin | Leiter Bäckerei und Feinbäckerei

Richemont

Übersicht

- Rückblick
- Sauerteig heute
 - Schweizer Brot-Landschaft
- Sauerteig Herstellungsmethoden
- Sauerteig Trends

Abteilung Bäckerei und Feinbäckerei



GEPRÜFTER
**BROT
SOMMELIER**



—  —

Vdb Tagung 25. Oktober 2019

- Triebführungen im Handwerk
 - Triebführung früher und heute
 - Wunsch
 - Realität



Sauerteig – die Sauerteigführung ist viel komplizierter.
In diesem Moment schätzt der Fachmann den Wert der
Presshefe.



Wunsch und Realität
kommen immer
näher zusammen

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM

«Helvetia» Sauerteig

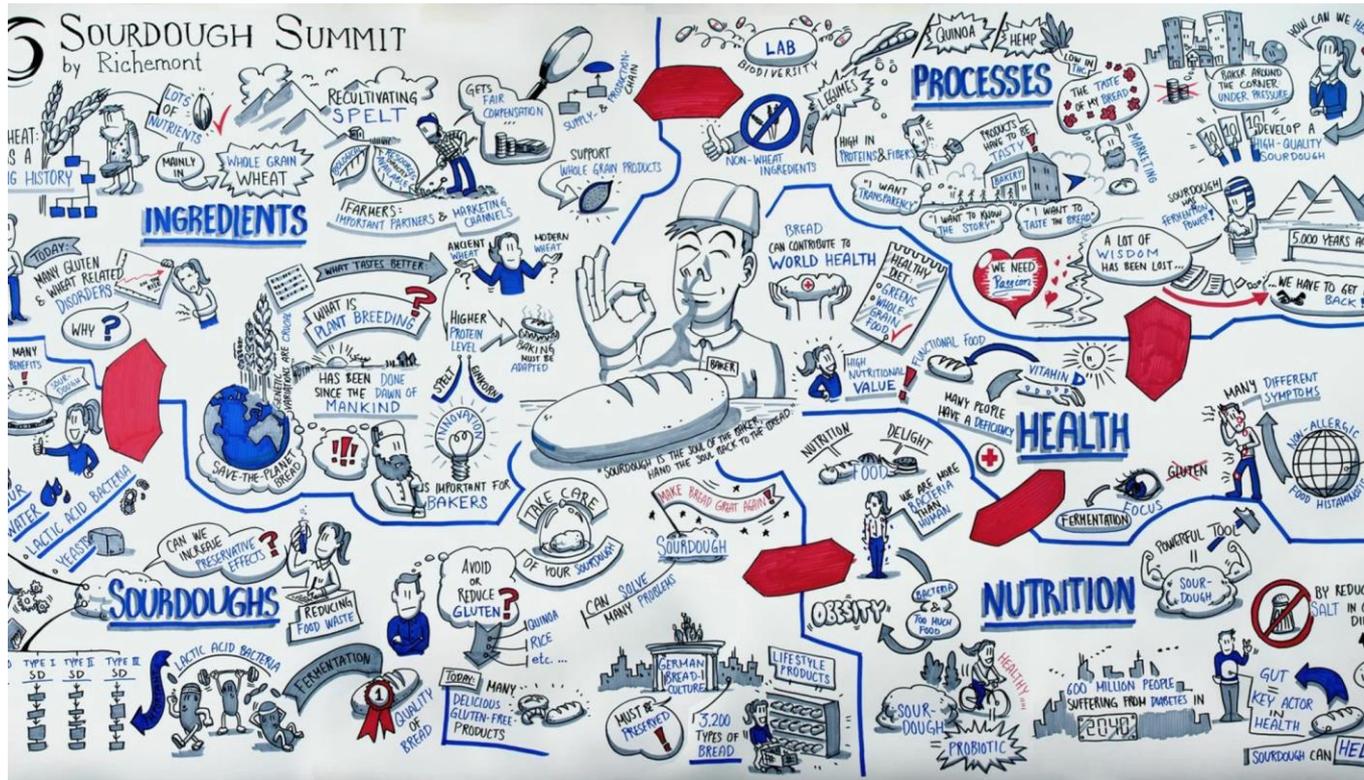
Seit 2016 in der Sauerteigbibliothek in Sankt Vith

- pH-Wert: 3,64
- Säuregrad: 10,3 ml / 10 g
- Milchsäure: 4,9 g / kg
- Essigsäure: 1,3 g / kg

- Milchsäurebakterien:
 - ❖ Lactobacillus sanfranciscensis 54 %
 - ❖ Lactobacillus plantarum 38 %
 - ❖ Lactobacillus brevis 8 %



Sourdough Summit 2019



Sauerteig Heute

Weshalb wird Sauerteig immer beliebter?

- Viele haben während der Pandemie zu Hause ihren eigenen Sauerteig gezüchtet und Brote hergestellt.
- Sauerteig ist mit der Technologie und Wissen von heute einfach einsetzbar.
- Sauerteig hat viele positive Aspekte.

Sauerteig Heute

ZENTRALSCHWEIZ

Publiziert 16. März 2024, 10:36

Backfans aufgepasst: Europa sucht deinen Sauerteig



Das europäische Forschungsprojekt «HealthFerm» will Zentralschweizer Sauerteig testen. Denn noch ist unklar, welche Vielfalt es gibt und ob dieser wirklich gesund ist.

Sauerteig ist das am häufigsten zu Hause fermentierte Lebensmittel. Im Rahmen ihres Citizen-Science-Projekts setzt HealthFerm darum verstärkt auf Bürgerbeteiligung.

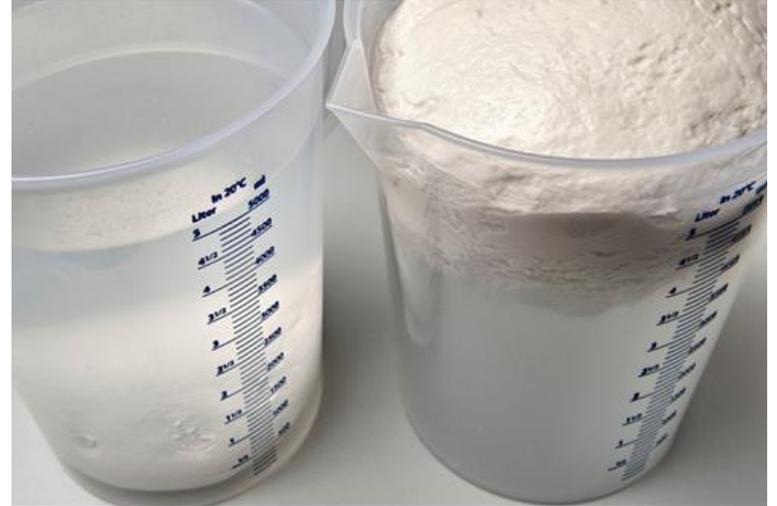
Schweizer Brot-Landschaft



Sauerteig Herstellungsmethoden



Mailänder Methode (im Segeltuch gebunden)



Piemontesische Methode, (Wasserbad)

Sauerteig Herstellungsmethoden



Lagerung trocken, im hohen Gefäß



Flüssigsauerteig

Sauerteig Herstellungsmethoden

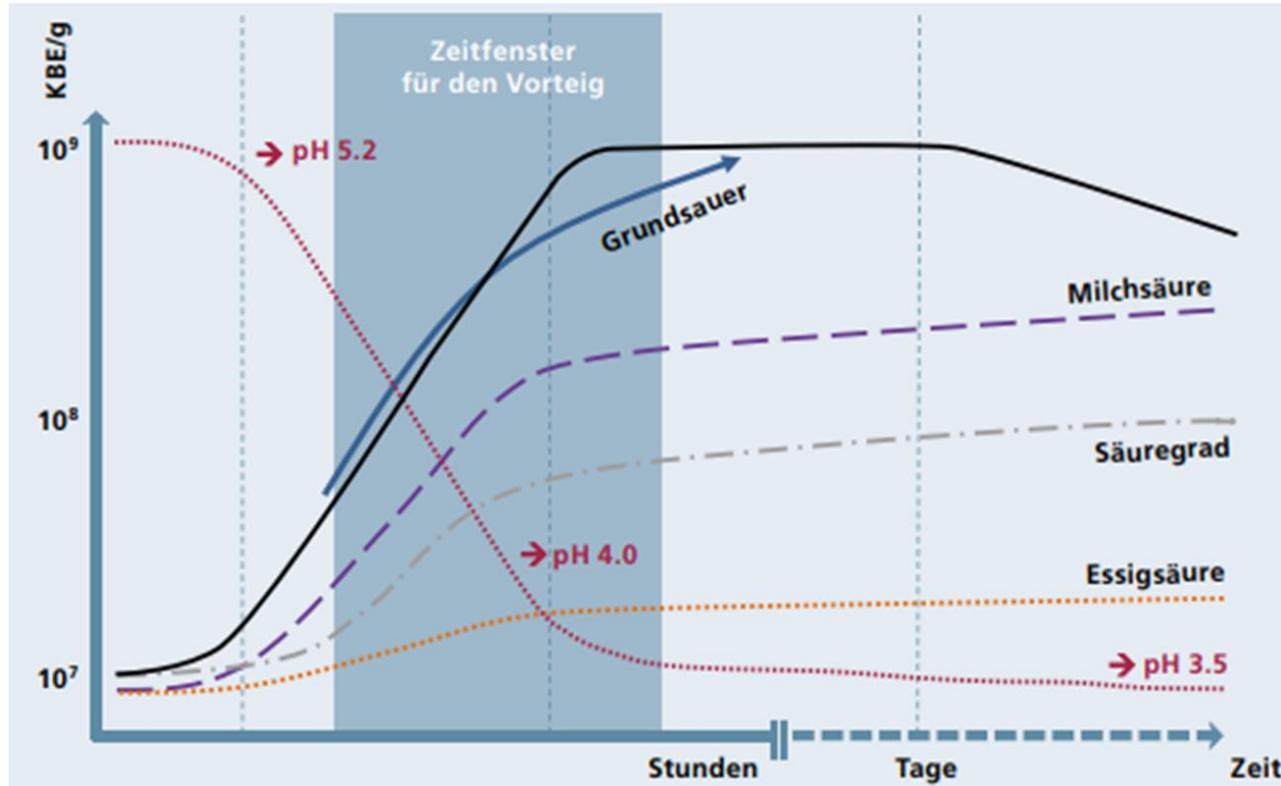


Dehydrierte / pulverisierte Sauerteige



Sauerteig tiefkühlen

Lebenszyklus in einem Sauerteig



Sauerteig Trend



Feingebäck aus Sauerteig



Sauerteigkurse

- Sauerteig im täglichen Einsatz
1 Tag Mittwoch, 10 April 2024
- Brote mit Sauerteig herstellen – Grundkurs 1
1 ½ Tage 29. und 30. April 2024
- Feingebäcke und Panettone mit Sauerteig – Grundkurs 2
1 ½ Tage 29. und 30. Mai 2024
- Masterclass – Brote, Feingebäck und Lifestyleprodukte
2 Tage 01. und 02. Juli 2024
- Panettone und Croissant aus Sauerteig – Vertiefungskurs
2 Tage 07. und 08. Oktober 2024

Bildungstage

25., 26. Juni 2024

26., 27. August 2024

25. September 2024



Wissen | Inspiration | Austausch

Richemont

Richemont Bildungstage 2024

Programm der Tagesveranstaltung

- 09:00 Eintreffen in der Richemont Fachschule
- 09:30 Begrüssung, Einstimmung, Impulsreferat
- 10:15 Workshops
- 12:00 Mittagessen
- 13:15 Workshops
- 14:00 Kaffeepause
- 14:30 Referate und Podiumsdiskussion
- 16:15 Ausklang

Richemont Bildungstage 2024

Rüdiger Böhm: Impulsreferat «Zukunfts-Mindset»

Moderation: Adrian Lang



Rüdiger Böhm



Adrian Lang

Richemont Bildungstage 2024

Workshops: Wählen Sie aus dem Angebot drei Ihrer Wahl aus.



Bäckerei: Das Beste aus dem Getreidekorn



Konditorei/Confiserie: Die Frische aus dem Glas



Detailhandel: Von der Verkäuferin zur Verkaufsheldin



Führung: Zukunftskompetenzen meistern und gemeinsam wachsen



Marketing: Sichtbarkeit im Online-Marketing

Richemont Bildungstage 2024

Referate & Podiumsdiskussion am 25., 26. Juni 2024



Max Kugel, Bäcker aus Leidenschaft



Thomas Rudolph, Prof. Dr. oec. IRM-HSG



Marcel Paa, YouTube-Bäcker

Weitere Podiumsgäste am 25.06.2024: David Schmid, Patrik Bohnenblust

Weitere Podiumsgäste am 26.06.2024: Daniel Hächler, Freddy Bau

Richemont Bildungstage 2024

Referate & Podiumsdiskussion am 26. August 2024



Patrick Stäubli, Fit im Job



Anik Thaler, Fabas



Karl de Smedt, Hüter der Sauerteige

Weitere Podiumsgäste: Daniel Amrein, Freddy Bau

Richemont Bildungstage 2024

Referate & Podiumsdiskussion am 27. August 2024



Daniel Magro, Fit im Job



Lena Rutishauser, Fabas



Karl de Smedt, Hüter der Sauerteige

Weitere Podiumsgäste: David Schmid, Patrik Bohnenblust

Richemont Bildungstage 2024

Referate & Podiumsdiskussion am 25., 26. September 2024



Friedrich Longin, Prof. Dr. sc. agr



Axel Schmitt, World Baker



Nicole Reist, Ultracycling

Weitere Podiumsgäste am 25.09.2024: Daniel Amrein, Peter Kasimow

Weitere Podiumsgäste am 26.06.2024: Daniel Hächler, Peter Kasimow

Wir freuen uns auf Sie!

25., 26. Juni 2024

26., 27. August 2024

25. September 2024



<https://richemont-bildungstage.ch>

Richemont

A photograph of two almond croissants. One is whole and sits in a light brown paper liner. The other is broken into two pieces, one of which is in the foreground. The croissants are golden brown with a thick coating of almond flakes. They are set against a dark, textured wooden background. A semi-transparent white box with black text is overlaid on the left side of the image.

Besten Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.

Richemont