

## Programm

### Teil I - Montag, 23.10.2023

11:00 – 11:30 Uhr	Ankunft und Begrüßung	Luise Holzapfel Hans von Hagenow Jürgen Zippel
11:30 – 12:30 Uhr	<b>Hofführung - Der Weg des Getreides</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Besichtigung der Getreidereinigung und Lagerung</li></ul>	Hans von Hagenow
12:30 – 13:30 Uhr	Mittagessen	
13.30 – 14:30 Uhr	<b>Besichtigung und Vorführung der Müllerei</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gespräch über Mühlentypen, Mehltypen, Mehl-Vollkorn, Kleie und den Aufbau des Kornes</li><li>• Mehllagerung und Bedeutung für die Brotqualität</li></ul>	Jürgen Zippel Angela Schräer
14:30 – 15:00 Uhr	Kaffeepause	
15:00 - 17:00 Uhr	<b>Ausstellung von Ährensträußen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Geschichte der Getreideentwicklung</li><li>• Vergleich konventioneller Züchtung mit Demeter-Züchtung</li><li>• Besondere Sortenvielfalt beim Weizen</li></ul>	Jürgen Zippel Patrick Schmidt
17:00 – 18:00 Uhr	Freizeit und Zimmerbezug	
18:00 – 19:00 Uhr	Abendessen	
19:00 – 20:30 Uhr	Gemeinsamer Abend und Kennenlernen der Teilnehmenden mit Auszubildenden der biodynamischen Ausbildung	

### Teil 2 - Dienstag, 24.10.2023

7:30 – 8:30 Uhr	gemeinsames Frühstück	
9:00 – 10:00 Uhr	<b>Kurze Erläuterung der Verbandsstruktur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Darstellung der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise</li><li>• Übersicht der Demeter-Richtlinien für Backwaren</li></ul>	Thorsten Keuer Demeter
10:00 – 10:30 Uhr	Kaffeepause	
10:30 – 12:30 Uhr	<b>Fachgruppe-Bäcker</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Erläuterung der Brotprüfung</li></ul>	Detlef Koch DLS Vollkornbäckerei - <i>angefragt</i>
12:30 – 13:30 Uhr	Mittagessen	
13.30 – 15:30 Uhr	<b>Praktischer Teil - Arbeiten in der Backstube</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Teigbereitung und gemeinsames Brot backen</li><li>• Qualitative Unterschiede zwischen Hefe, Ferment und Sauerteigverfahren</li><li>• Rudolf Steiners vorgeschlagenes Honig-Salzbrot</li></ul>	Jürgen Zippel
15:30 – 16:00 Uhr	Kaffeepause	
16:00 - 17:00 Uhr	<b>Brotbereitung als Prozess im Lebendigen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evolution und Entwicklung durch mehrere Stufen</li><li>• Äther-Kunde und ihre Bedeutung im Bäckerhandwerk</li></ul>	Jürgen Zippel
17:00 Uhr	Abschlussrunde und Feedback	

## Veranstaltungsort