

WP KEMPER ERLEBEN – Broterlebnistag in Kooperation mit Roland Mills United



*Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte.
Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.*

Jaroslav Seifert (1901-86), tschechischer Literatur Nobelpreisträger

Thema: BrotZeit – Zeit für Brot

Datum: je 05. April und 06. April

Ort: WP Kemper GmbH, Backzentrum, Lange Str. 8-10, 33397 Rietberg

Programm:

12.00 Uhr Ankunft der Teilnehmer und kleiner Begrüßungssnack

12.30 Uhr Begrüßung (WP Kemper, Roland Mills United)

Brotaufbereitung - Aufarbeitung drei verschiedener Brote über die Aufarbeitungstechnik „PANE“ (WP Kemper)

Aromatika Weizenkleinbrot
Bonjour Weizenbaguette
Aromatikus Roggenmischbrot

**Verschiedene Knetsystem – Praktische Anwendung
Moderne Knettechnologie (WP Kemper)**

Eine optimale Knetung ist der Schlüssel zu einem perfekten Endprodukt

Vortrag: „Natürliches backen“ (Dr. Hollensteiner, „der brotdoc“)

Werksführung durch die Firma WP KEMPER

Demonstration – Backen auf Stein mit dem Matador Etagenofen

**Vortrag: „Veränderung der Mehle und dadurch resultierende Verarbeitung“
(Roland Mills United)**

Präsentation und Beurteilung Endprodukt

Ca. 15.30 Uhr Verabschiedung und Abreise

Teilnehmerzahl begrenzt, verbindliche Zusage bis zum 22. März 2017 an WP Kemper oder Roland Mills United.