

Ergeht an:  
 BVA-Mitglieder Bäcker  
 Alle Landesinnungen  
 Branchenmedien

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter

Durchwahl


Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

5.4.2016

## Bäcker-Rundschreiben 013/2016

Öffentlichkeitsarbeit	Verein Getreidewirtschaftliche Marktforschung - Brot im Unterricht	
Betrifft: <a href="http://www.brotistgesund.at">www.brotistgesund.at</a> stellt neues Unterrichtsmaterial online		Frist: -
Kurzinfo: -		

Die Homepage [www.brotistgesund.at](http://www.brotistgesund.at) des Vereins Getreidewirtschaftliche Marktforschung ist den österreichischen Bäckern, PädagogInnen und KonsumentInnen bereits seit Jahren ein verlässlicher Partner, wenn es um die kompetente Aufbereitung des Themas „Brot“ geht.

Der Verein freut sich über den Abschluss des aktuellen Projektes, einer Erweiterung des Angebots an Unterrichtsmaterialien.

Gemeinsam mit FOL Christa Meliß, Maria Lerchbaumer (Pädagogische Hochschule Tirol) und Mag. Angela Mörixbauer (eatconsult) wurden didaktisch aufbereitete Stundensequenzen rund ums Thema „Brot“ erarbeitet. Neben den bereits vorhandenen Materialien für Kindergärten und Volksschulen werden nun auch Materialien für den Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“ auf der Homepage zur Verfügung gestellt.

Nützen auch Sie das kostenlose Angebot der Homepage und verwenden Sie die Unterlagen bei Betriebsbesichtigungen von Schulen und Berufsinformationstagen. Hier geht's zu den neuen Unterrichtsmaterialien:

[http://www.brotistgesund.at/brot\\_im\\_unterricht](http://www.brotistgesund.at/brot_im_unterricht)

### Überblick über die neuen Bausteine:

#### Baustein 1 (5. Semester)

Themen: Sensorik, Fachausdrücke wie Testpanel, Überleitung zu Herstellung, Preis, Qualität



**Baustein 2 (5. Semester)**

Themen: Zutaten, Ausmahlungsgrad, Teigführung, gesundheitlicher Wert

**Mögliche Erweiterungen:****2a (4. Semester):** Gewürze, Salzreduktion**2b (6. und 8. Semester):** Flüssigkeit - virtuelles Wasser**2c (5. Semester):** Teiglockerung**2d (5. Semester):** Hilfsmittel - E-Nummern**2e (3. Semester und bes. 6. und 8. Semester):** Jausensnacks**Baustein 3 (6. Semester)**

Thema: Out of the box

**Mögliche Erweiterung:****3a (6. und 8. Semester):** Woher kommen die Zutaten?**Baustein 4 (8. Semester)**

Thema: Backen für die Tonne

**Baustein 5 (Praxis - Küchen- und Restaurantmanagement)**

Thema: Brotbacken wie ein Profi

Neben den Materialien für Schulen finden Sie auf der Homepage unter <http://www.brotistgesund.at/partnerboerse> Tipps und Tricks für eine professionelle Brotverkostung in Ihrem Betrieb. Verkostungsformulare und Aushänge zum gratis Download runden das Angebot ab.

Auf der Homepage finden Sie weiters die beliebte Broschüre [Herz.Genuss.Brot - Der gesunde Ernährungsfahrplan](#). Mit Firmenstempeln versehen, werden die Broschüren gerne an interessierte KundInnen verschenkt. Bäcker zahlen einen Paketpreis (10 Stück) von € 9,00 (siehe Bestellformular in der Beilage)!

<b>Gültig ab/Status:-</b>	<b>Beilagen:</b> B1 Bestellformular
<b>Dokumente: -</b>	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR

Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.  
Bundesinnungsmeister

Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin