



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22,872
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 31
Fläche: 9,975 mm²

WEITERBILDUNG

Vom Getreide bis zum verkauften Brot

Der Ernährungstag am Strickhof vom 9. Dezember ist dem Weg des Getreides von der Annahmestelle bis zum Brot im Verkaufsregal gewidmet. Zu dem Anlass werden ausgewiesene Fachleute einen Einblick in ihr jeweiliges Fachgebiet entlang der Wertschöpfungskette Brot bieten.

In der Mühle wird Getreide zu Mehl vermahlen. Doch Weizen ist ein Naturprodukt, dessen Qualität grossen Schwankungen unterliegt. Die Kunst des Müllers ist es nun, die richtigen Weizenpartien auszuwählen und im optimalen Verhältnis zusammen zu einem hochwertigen Mehl zu vermahlen. Diese und natürlich noch viele weitere Herausforderungen werden am Strickhof-Ernährungstag genauer beleuchtet. «Die Schweizer Getreideproduzenten sind unsere wichtigsten Lieferanten», erklärt die Müllereitechnologin Corinne Mühlebach. Die Fachfrau betont, dass das Engagement und Fachwissen der Produzenten bezüglich Fruchtfolge, Aussaat, Bodenbearbeitung, Düngung und optimalem Erntezeitpunkt für die Produktequalität einer Getreidemühle absolut entscheidend sei.

Interessierte Personen haben am Nachmittag Gelegenheit, Fachleuten ihre brennenden Fragen in drei Workshops zu stellen. So zum Beispiel auch im Workshop Verarbeitung, Veredelung und Vermarktung. Der Ernährungstag beginnt um 9 Uhr und dauert bis circa 16 Uhr. Die Teilnahme inklusive Verpflegung kostet 60 Franken. Anmeldungen sind noch möglich unter Tel. 052 354 98 11 oder der Homepage www.strickhof.ch. *Markus Oehninger*