

# Fachvortrag „Urgetreide“

**Einkorn, Emmer, Dinkel** – die Urgetreidesorten erfreuen sich aufgrund ihrer Natürlichkeit und des höheren Mineral- und Nährstoffgehaltes immer größerer Beliebtheit.

Auch die bessere Verträglichkeit und die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit rücken die „neuen“ alten Getreidesorten immer mehr in den Fokus von (Hobby-)Bäckern und Verbrauchern.



**Mittwoch, 01. März 2023**



**Beginn: 19:00 Uhr**  
(Einlass ab 18:30 Uhr)

**Ende: ca. 21:00 Uhr**



**Kulturhaus Großsachsenheim,  
Großer Saal**

Oberriexinger Str. 29  
74343 Sachsenheim



**Freier Eintritt**



**Backgeisterte + Interessierte**

## URKORN PURISTEN

Am 01. März 2023 wird uns Ernährungsberaterin Stefanie Dehn von den Urkornpuristen mehr über den Anbau und die Eigenschaften der verschiedenen Urgetreidesorten erzählen. Sie wird uns zeigen, wie vielfältig sich die Mehle einsetzen und verarbeiten lassen und was im Gegensatz zu gängigen Mehlen aus dem Supermarkt zu beachten ist. Um der Theorie auch ein wenig Geschmack zu verleihen, wird der Backhausverein Kleinsachsenheim den Abend mit Gebäck aus Urkorngetreide begleiten.

**Termin:** 01. März 2023, 19:00 Uhr

**Ort:** Kulturhaus Großsachsenheim, Großer Saal  
Oberriexinger Str. 29, 74343 Sachsenheim

Um besser planen zu können und genügend Probiererle für alle Gäste dazuhaben, bitten wir um eine kurze Anmeldung unter [backhausverein.org/urkorn](https://backhausverein.org/urkorn).

Es wird die Möglichkeit zum Erwerb und zur Bestellung von Mehlen, Backmischungen und Waren der Urkornpuristen geben.

Der Backhausverein Kleinsachsenheim freut sich auf viele interessierte Gäste und einen regen Austausch.