

Leitfaden Backkurse in der Vaihinger Mühle

ALLGEMEINES FÜR DIE KURSLEITUNG

- Rezepte (in VM-Vorlage) und Kursablauf bitte vorab mit Katharina besprechen und an k.auch@vaihinger-muehle.de senden
- Rezepte vorerst bitte selbst ausdrucken
- Bitte vorab Zutatenliste zukommen lassen – Mehle und Zutaten aus der VM werden vorbereitet
- Darüber hinaus benötigte Lebensmittel bitte selbst einkaufen
 - o Kassenzettel mit Namen der Kursleitung, Backkursthema und Backkursdatum beschriften
 - o Kassenzettel im Mühlenladen abgeben, Betrag wird bar ausbezahlt
- Kleines Vesper zur Verkostung:
 - o Butter
 - o 2 herzhafte Aufstriche aus dem Mühlenladen
 - o 1 Marmelade
 - o Evtl. Wenig Gemüse (z.B. Tomaten, Karotten, Gurken) und Antipasti (z.B. Oliven)
- Bitte mit Katharina besprechen, ob der Raum zur Vorbereitung bereits am Vortag genutzt werden kann
- Es gibt keine Warteliste: der Newsletter ist der erste Weg zur Bekanntmachung (Anmeldung auf HP)
- Stornierungsbedingungen:
 - o Bis 2 Wochen vor Kurstermin: vollständige Erstattung
 - o Bis 48h vorher: entfällt Ausfallgebühr von 25%
 - o Spätere Stornierungen können leider nicht berücksichtigt werden
 - o Platz kann immer an Ersatzperson weitergegeben werden – vorab bitte mitteilen

Vorbereitungen am (Vor-)Tag des Backkurses

- Teilnehmerliste ausdrucken
- Arbeitsplätze der Teilnehmer (TN) vorbereiten
 - o Rezeptmappe
 - o Kulli
 - o Teigschaber
 - o Namensschild für Kleidung
 - o Namensschilder für Gebäcke
- Getränke und kleine Stärkung
 - o Sprudel, Wasser, Saft
 - o Kaffee, Milch, Zucker
 - o Tee
 - o Geschirr
 - o Kleine Stärkung: Kekse, Trockengebäck, evtl. kleine selbst gebackene Gebäcke (ggf. eingefroren)
- Zutaten und Teige vorbereiten
- Backhilfsmittel und Anschauungsmaterial vorbereiten
- Prüfen, ob die Toiletten aufgeschlossen sind (Schlüssel am Schlüsselbrett)
- An beiden Waschbecken folgendes bereitlegen:
 - o Schwamm
 - o Spüllappen
 - o Teiger
 - o Seife

- 2 Stk. Geschirrtücher

DER BACKKURS BEGINNT

Begrüßung & Vorstellung Kursleitung

- Kontrolle TN-Liste
- Persönliche Vorstellung
 - Name, Wohnort
 - Bezug zur Vaihinger Mühle und zum Backen
- Nachfrage: das „DU“ für alle anbieten
- Vorstellung Vaihinger Mühle:
Mehl und alles rund ums Backen aus dem Enztal: die Vaihinger Mühle
 - 1447 erste urkundliche Erwähnung – seitdem durchgehend betriebenes Handwerk, der älteste Handwerksbetrieb in Vaihingen
 - Heute Familienbetrieb in 4. Generation der Familie Auch
 - Frischer Wind: 1.7.26 – Übernahme des Betriebs durch Johannes Auch mit Unterstützung seiner Schwester Katharina Auch und Partnern
 - Kurze transparente Wege – alles unter einem Dach
 - Erfassung von regionalem Getreide (von Landwirten aus dem Stromberg, dem Enztal und dem Strohgau) Ende Juni an der gegenüberliegenden Getreideannahme
 - Qualitätsprüfung jeder einzelnen Anlieferung im Labor (z.B. Feuchtigkeit, Eiweißgehalt, Fremdbesatz) → wir verarbeiten nur hochwertigstes Getreide
 - Einlagerung des Getreides in den Getreidesilos → Vorrat deckt den Jahresbedarf ab
 - Reinigung des Getreides: mechanisch (absieben von Fremdbestandteilen wie Steine), optisch (optische Farbsortierer können anhand von Farbe, Form und Größe erkennen und Verunreinigungen wie Mutterkorn, Fusarien, Steine oder Fremdkorn mit Hilfe von Druckluftdüsen entfernen), Netzerei (das Getreide wird befeuchtet um schonende und effiziente Vermahlung zu erzielen)
 - Vermahlung → 2025 modernisierte Mühle:
In bis zu 12 aufeinander folgenden Schritten (die sogenannten „Mahlpassagen“) wird das Getreidekorn schonend und schrittweise immer feiner zerkleinert:
Aus Korn wird Schrot, aus Schrot wird Grieß, aus Grieß wird Dunst, aus Dunst wird Mehl.
Neben unserer Hauptmühle mit 12 Mahlpassagen – in erster Linie für Weizen und Dinkel – haben wir auch eine hochflexible Rückschüttmühle für Roggen, Kleinmengen, Sondergetreide und Spezialprodukte.
 - Herstellung eigener Mehle, Mahlerzeugnisse, Backmischungen
 - Verkauf im Mühlenladen mit persönlicher Beratung, Onlineshop und bei Wiederverkaufsstellen (Hofläden, Rewe, Edeka...)
- Räumlichkeit Flößerraum
 - Ehemals Lohmühle (historische Mühle, die dazu diente, Baumrinde – vor allem von Eichen und Fichten – zu zerkleinern und zu feinem Pulver zu mahlen)
 - Heute Veranstaltungsraum: Backkurse, Mühlenführung (kleine Verkostung), Kreative Auszeit

Vorstellung der Teilnehmer in 1-2 Sätzen

- Name
- Wohnort
- Erfahrungen Brotbacken

Einführung in das Kursthema & Ziel des Backkurses

- Besonderheit und Abgrenzung zu anderen Kursthemen in der VM hervorheben (z.B. Besonderheiten der mediterranen Küche / Lauge / Sauerteig / Grundlagen / Kleingebäck ...)
- Welche Themen werden aufgegriffen: s. Homepage bei passendem Backkurs "was Sie lernen"

Ablauf des Kurses

Kurze Übersicht schildern:

- Rezepte, die zubereitet und aufgearbeitet werden
- Theorietemen, die angesprochen werden
- Einkauf im Mühlenladen ankündigen (bitte Weg ums Haus nutzen)
- Verkostung
- Gemeinsames Aufräumen
- gerne auf Flipchart notieren

Es geht los - allgemeine Informationen für TeilnehmerInnen vorab

- Toiletten gegenüberliegend auf der anderen Straßenseite
- Getränke und Kleinigkeit zur Stärkung – bitte jederzeit selbst bedienen
- Rezeptmappe und Theoriewissen werden während der Zu- und Aufbereitung und dem Backprozess durchgesprochen - gerne zwischendurch fragen, ggf. wird auf späteren Zeitpunkt verwiesen
- Vor Beginn: Hände waschen (beide Waschbecken nutzbar)

Durchführung des Backkurses

- An Hand des Ablaufplans
- Die eigene individuelle Herangehensweise nur als eine von vielen Möglichkeiten darstellen und auch andere Optionen darstellen – bspw.. verschiedene Varianten des Beschwadens
- Raum für Fragen bieten
- Mühleneinkauf einplanen und ansetzen (½h)

Abschluss des Backkurses

- Gemeinsame Verkostung der Gebäcke mit kleinem vorbereiteten Vesper
- Abschlussrunde TN
 - o Jede/r darf kurzes Feedback und Learning/ Aha-Effekt mitteilen
- Einpacken des Gebackenen (eigens mitgebrachte Behältnisse oder Papiertüten VM)
- Abschlussrunde Kursleitung
 - o Übergabe Zertifikat
 - o Verabschiedung

NACH DEM BACKKURS

- Spülen und aufräumen
- Lebensmittelreste verstauen
- Getränke (Sprudel, Saft) wieder auffüllen
- Waschbecken, Tische und Oberflächen reinigen

- Bleche und ggf. Ofen feucht abwischen
- Raum fegen
- Müll leeren (Restmüll: unter der Treppe gegenüber Musikschule; gelber Sack und Papiermüll, wenn voll bitte sichtbar platzieren)
- Toiletten abschließen
- Bitte auf Pinnwand notieren, wenn etwas ausgeht und es besorgt werden muss, sowie Sonstiges
- Nach dem Kurs und nach Verlassen des Raumes bitte kurze Info und Rückmeldung zum Kurs an Katharina (*per Mail oder Whatsapp 015788638212*)