

Presseinformation

Siegfried Brenneis kann man durchaus als einen der besten Bäcker Deutschlands betiteln. So ist das Buch „Urgetreide“ auch eine wahre Fundgrube für alle, die sich mit dem Backen mit Urroggen, Emmer sowie anderer Sondermehlen professionell beschäftigen. Pflanzen- und Marketingexperte Engelbert Kötter beschreibt nicht nur alle rund um Urgetreide wichtigen Getreide und Pseudogetreide. Er erläutert auch, wie sich Bäcker damit innerhalb der über 50 im Buch beschriebenen derzeitigen Food- Trends im Markt positionieren. Ein 380 Seiten-Buch mit dem Zeug zum unentbehrlichen Standardwerk. Mit kreativen Ideen und bodenständigen Grundlagen ist dieses Buch Inspirationsquelle und Rezeptbuch für Bäcker die im Wettbewerb mit Discountern voran streben, indem sie ihren Ursprung umso deutlicher herausstellen. Vom Chiabrot über die Urkorn-Laugen brezel bis hin zum süßen Vollkornknoten mit Physalis – 70 exzellente Rezepte.

Die Autoren

Nach seiner Bäckerlehre, die er 1983 mit der Gesellenprüfung abschloss, blieb **Siegfried Brenneis** wissbegierig und bildete sich stets weiter. Erst zum Bäcker- und Konditormeister, zum Betriebswirt des Handwerks, dann zum sensorischen Sachverständigen von Brot/Brötchen und Feinen Backwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Um mit den neuesten Entwicklungen in Sachen gesunder Ernährung Schritt halten zu können, studierte er zudem auf Ernährungsberater im Bäckerhandwerk.

Engelbert Kötter ist Marketingexperte rund um die Pflanze. Ob Nahrungs-, Genuss-, Medizinal-, Rohstoff- oder Zierpflanze: "Es gibt keinen Tag, an dem der Mensch nicht Pflanzen begegnet und seinen Nutzen daraus zieht", lautet Kötters Credo.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe | Presse Buchverlag Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de



**Siegfried Brenneis
Engelbert Kötter**

***Urgetreide
Dinkel, Emmer, Urroggen
und mehr***

Fotografie: Hartmut Seehuber
Matthaes Verlag, Stuttgart 2016
376 Seiten | Hardcover
ISBN 978-3-87515-213-5
98,00 € (D), 100,80 € (A)

