

**LFI-Aufbaulehrgang**

# **Brotbotschafterin**

**Leitfaden**

**vom BMFLUW genehmigt am 20.8.2014**

**mit GZ.BMLFUW-LE.1.1.7/0129-II/2/2014**

**Impressum:**

**Bundes-LFI:**

DI Herbert Bauer

Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien

Tel: +43 (0)1 53441-8565

Fax: +43 (0)1 53441-8569

E-Mail: [h.bauer@lk-oe.at](mailto:h.bauer@lk-oe.at)

Autorin:

Mag. Erna Binder

Niederösterreichische Landwirtschaftskammer

Adresse: Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel: +43 (0)50 0259-26203

Fax: +43 (0)50 0259 - 95 26203

E-Mail: [erna.binder@lk-noe.at](mailto:erna.binder@lk-noe.at)

## Inhalt

<b>Organisation .....</b>	<b>4</b>
• <b>Antragsteller .....</b>	<b>4</b>
• <b>Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination.....</b>	<b>4</b>
○ <b>Ausarbeitung der Qualifizierung von .....</b>	<b>4</b>
○ <b>Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert .....</b>	<b>4</b>
<b>Einleitung.....</b>	<b>5</b>
<b>Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges.....</b>	<b>5</b>
<b>Ziele des Lehrganges .....</b>	<b>6</b>
<b>Inhaltliche Ziele .....</b>	<b>6</b>
<b>Nutzen für die Teilnehmer .....</b>	<b>6</b>
<b>Mögliche Betätigungsfelder der AbsolventInnen .....</b>	<b>6</b>
<b>Zielgruppe .....</b>	<b>6</b>
• <b>Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme .....</b>	<b>6</b>
• <b>Spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation) .....</b>	<b>6</b>
• <b>Teilnehmeranzahl.....</b>	<b>6</b>
<b>Gestaltung der Ausbildung .....</b>	<b>7</b>
• <b>Methodik und Didaktik .....</b>	<b>7</b>
<b>Ausbildungsplan .....</b>	<b>7</b>
• <b>Lehrplan im Überblick.....</b>	<b>7</b>
• <b>Ausführliche Beschreibung des Zeitplans .....</b>	<b>7</b>
<b>Kursunterlagen .....</b>	<b>10</b>
<b>Anwesenheit der TeilnehmerInnen.....</b>	<b>10</b>
<b>Kurskritik .....</b>	<b>10</b>
<b>Feedback.....</b>	<b>10</b>
<b>Abschlussarbeit.....</b>	<b>11</b>
<b>Beurteilung .....</b>	<b>11</b>
<b>Die Beurteilung .....</b>	<b>11</b>
<b>Zertifikatsrückseite .....</b>	<b>12</b>

## Organisation

- **Antragsteller**

Organisation: Bundes LFI  
Name: DI Herbert Bauer  
Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien  
Tel: +43 (0)1/53441-8565  
Fax: +43 (0)1/53441-8569  
E-Mail: [h.bauer@lk-oe.at](mailto:h.bauer@lk-oe.at)

- **Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination**

Name: DI Herbert Bauer  
Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien  
Tel: +43 (0)1/53441-8565  
Fax: +43 (0)1/53441-8569  
E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

- **Ausarbeitung der Qualifizierung von**

Mag. Erna Binder

LK Niederösterreich

- **Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:**

Mag. Nicole Zöhrer	LK Steiermark
Maria Patronovits	LK Burgenland
Romana Schneider	LK Oberösterreich
Evy Halder	LK Vorarlberg
Katharina Hutter	LK Salzburg
Verena Scheiblauer	LK Wien
Marianne Kienberger	LK Kärnten

Zertifikatsaufbaulehrgang Brotbotschafterin

## **Einleitung**

Der Leitfaden dient allen Trainer/-innen als Grundlage für deren Tätigkeit.

Durch die Genehmigung des Leitfadens durch das BMLFUW besitzt dieser bundesweite Gültigkeit. Eine eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. ist nicht zulässig.

Die Richtlinien für LFI Zertifikatslehrgänge sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Werden bei der Durchführung des Lehrganges die Vorgaben des Leitfadens nicht befolgt so hat dies zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

## **Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges**

Der Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin vermittelt den Teilnehmenden die persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenz, die für die Durchführung von Kursen (v.a. im praktischen Bereich) notwendig ist.

Das Aufbaumodul Brotbotschafterin richtet sich an Seminarbäuerinnen, die sich in Ihrer Tätigkeit auf das Backen von Brot und Gebäck spezialisieren möchten.

Die Lehrinhalte der Einschulung und Weiterbildung bauen auf den ZLG Seminarbäuerin auf.

Die Schulung zielt darauf ab:

- den Seminarbäuerinnen fachliche und praktische Kompetenzen im Bereich Ernährung, speziell den gesundheitlichen Wert von Getreide und Brot zu vermitteln.
- Bewusstsein zu schaffen für die Verwendung von regionalen, saisonalen Lebensmitteln und ihren Einsatz bei der Zubereitung von Brot und Gebäck.
- Praktische Kompetenzen zu vermitteln, sodass sie selber Brot und Gebäck backen können und diese Fähigkeiten auch vermitteln können.



## Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
- Die Ausbildung erfolgt in zeitlich voneinander getrennten Modulen.
- Anwendung von teilnehmer- und handlungsorientierten Lehr- und Lernmethoden, wie Partnerarbeit, Gruppenarbeiten, Fallbeispielen, Exkursion, Erfahrungsaustausch.
- Einbringung der Praxiserfahrung von ExpertInnen und TeilnehmerInnen mit stark praxisbezogener Ausbildung.

## Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheit
Modul 1	Schwerpunkte aus der Lebensmittelkunde und Ernährung: Getreide Qualität von Brot Sensorik	8
Modul 2	Praktisches: Backen von diversen Broten	16
Modul 3	Praktisches: Backen von brotnahem Kleingebäck	8
Gesamtstunden		32

Die Fachexkursion wird außerhalb des 32-Stunden Limits angeboten.

Ausführliche Beschreibung des Zeitplans.

Die Durchführung erfolgt in ein oder in mehrtägigen Modulen.

Ein Ausbildungstag entspricht 8 UE.

**Modul 1: Schwerpunkte aus der Lebensmittelkunde und Ernährung, Qualität von Brot**

Inhalt	Ziele	Dauer
<p>Geschichte des Brotes</p> <p>Schwerpunkte aus der Lebensmittelkunde (auf Basisausbildung aufbauend)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreidesorten</li> <li>• Mehl</li> <li>• Triebmittel</li> <li>• Brotgewürze</li> <li>• Weitere Zutaten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung von Brot in der Ernährung und Kultur, Entstehung und Weiterentwicklung.</li> <li>• Brot bei uns und in anderen Kulturräumen.</li> <li>• Die verschiedenen Getreidesorten – auch alte Sorten Einkorn,... kennen lernen und beschreiben können.</li> <li>• Über die Backfähigkeiten der verschiedenen Getreidesorten Bescheid wissen.</li> <li>• Über die verschiedenen Mehltypen, Mehlsorten und Lagerung Bescheid wissen.</li> <li>• Die verschiedenen Triebmittel nach dem Verwendungszweck einsetzen können.</li> </ul>	2
<p>Schwerpunkte aus der Ernährungslehre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitlicher Wert der Getreidesorten und von Brot</li> <li>• Vollkornbrot/Weißbrot</li> <li>• Vielfalt der Brot und Gebäcksorten</li> <li>• Spezialbrote (Eiweißbrot, Glyxbrot, glutenfreie Brote...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Aufbau des Getreidekorns kennen und daraus den gesundheitlichen Wert ableiten können.</li> <li>• Die spezifische und gesundheitliche Wertgebung aufgrund der Inhaltsstoffe fachlich richtig erläutern.</li> <li>• Einen Überblick über das Angebot an Brot und Gebäcksorten haben.</li> <li>• Kompetenz über die Zutaten für Spezialbrote hinsichtlich gesundheitlicher Defizite erwerben.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist Qualität von Lebensmitteln definiert?</li> <li>• Sensorik: Beurteilung von Brot und Gebäck nach sensorischen Kriterien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Bedeutung von regionalen und saisonalen Produkten bewusst machen.</li> <li>• Regionale Spezialitäten kennen und bewusst erhalten.</li> <li>• Die Qualität von Brot beschreiben können.</li> <li>• Die sensorische Wahrnehmungsfähigkeit durch vielfältige Übungen entfalten können.</li> <li>• Objektive Beurteilung erlernen und durchführen können.</li> </ul>	3
<p>Fachexkursion (Ziel lebensmittelverarbeitende Betriebe)</p>		8

Die Fachexkursion wird außerhalb des 32-stunden Limits angeboten.

### Modul 2: Praktisches Backen diverser Brotsorten

Inhalt	Ziele	Dauer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktisches Vorführen der Teigbereitung, Teigführung und Teigausarbeitung.</li> <li>• Sauerteig selber herstellen.</li> <li>• Wissenswertes über das Backen</li> <li>• Herstellung von diversen Brotsorten (Bauernbrot, Toastbrot, Vollkornbrot,...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über den Ablauf für die Herstellung von Brot Bescheid wissen.</li> <li>• Lernen wie Sauerteig selbst hergestellt werden kann.</li> <li>• Den besonderen Umgang mit Vollkornmehlen kennen und anwenden.</li> <li>• Informationen über die Vermeidung von Brotfehlern bekommen.</li> <li>• Brotfehler erkennen und die Ursache bzw. die Verbesserung dazu kennen.</li> <li>• Die Vorteile von selbstgemachtem Brot bewusst machen.</li> <li>• Informationen bekommen über Fertigteigmischungen, Halbfertig-Gebäck, Tiefkühl-Teiglinge</li> </ul>	16

### Modul 3: Praktisches Backen von brotnahem Kleingebäck

Inhalt	Ziele	Dauer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktisches Vorführen der Teigbereitung, Teigführung und Teigausarbeitung.</li> <li>• Backtriebmittel und Backhilfsmittel nach Bedarf einsetzen.</li> <li>• Wissenswertes über das Backen</li> <li>• Herstellung von diversen Gebäck (Semmeln, Kipferl, Kornis, Weckerl,...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über den Ablauf für die Herstellung von Gebäck Bescheid wissen</li> <li>• Gebäcke aus reinen Naturstoffen ohne Zusatzstoffe herstellen.</li> <li>• Über die Triebmittel (Germ,...) und Backhilfsmittel (Backmalz,...) Kenntnisse erlangen und richtig anwenden können.</li> <li>• Die Vorteile von selbstgemachtem Gebäck bewusst machen.</li> <li>• Lagerung von Gebäcken wissen.</li> </ul>	8

## Kursunterlagen

Die Kursunterlagen werden entsprechend des vorliegenden detaillierten Ausbildungsplanes vom jeweiligen Referenten vorbereitet (inkl. aktueller Literaturliste, aktuellen Aus- und Weiterbildungsunterlagen für den jeweiligen Themenbereich in Österreich, inkl. aktueller Bezugsquellenadressen).

## Anwesenheit der TeilnehmerInnen

Die Anwesenheit der TeilnehmerInnen wird vom/von KursleiterIn/TrainerIn überprüft und mittels einer LFI-Teilnehmerliste dokumentiert.

Eine 80%-ige Anwesenheit bei den einzelnen Modulen ist Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikates.

## Kurskritik

### Feedback

Nach Abschluss der Qualifizierung wird mittels standardisiertem Fragebogen ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt. Damit soll die Erreichung der Ziele überprüft werden.

- **Muss-Kriterien**
  - ✓ Allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung
  - ✓ Leistung der Vortragenden (TrainerInnen, ReferentInnen)
  - ✓ Dauer der Veranstaltung
  - ✓ Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
  - ✓ Anwendung der Inhalte
  - ✓ Qualität der Unterlagen
  - ✓ Beschwerden
  - ✓ Verbesserungsmöglichkeiten
  
- **Kann-Kriterien**
  - ✓ Kursatmosphäre
  - ✓ Umfeld (zB Küche, Infrastruktur, usw.)
  - ✓ Sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
  - ✓ Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (ReferentInnen und TrainerInnen), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden.

### **Als Grundlage dienen:**

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referatengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamationen und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb einer Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind).
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden.

Am Saisonende ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) an das LFI Österreich zu übermitteln. Beilage von Evaluierungsbögen!

### **Abschlussarbeit**

Basis für den Erhalt des LFI-Zertifikates ist die 80%-ige Anwesenheitspflicht während des Lehrganges.

Nach Abschluss des Lehrganges muss ein umfangreicher „Abschlusstest“ mit mindestens 80%-iger Richtigkeit absolviert werden.

Beurteilung der praktischen Fähigkeiten bei konkreten Aufgabenstellungen während des Kurses.

Beurteilung durch die Kursleitung (LFI) oder eines Fachexperten/einer Fachexpertin.

### **Beurteilung**

#### **Die Beurteilung kennt:**

- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“ oder
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Die Absolventen dieser Zusatzausbildung erhalten eine Bestätigung des Bundes-LFI über Spezialkenntnisse, die in Ergänzung zur Ausbildung zum ZL Seminarbäuerin erworben werden.

Zertifikatsrückseite

**LFI-Zertifikatslehrgang**  
**Aufbaulehrgang**  
**„BROTBOTSCHAFTERIN“**

Inhalt und Umfang des Lehrganges:

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheit
Modul 1	Schwerpunkte aus der Lebensmittelkunde und Ernährung: Getreide Qualität von Brot Sensorik	8
Modul 2	Praktisches: Backen von diversen Broten	16
Modul 3	Praktisches: Backen von Gebäck	8
Gesamtstunden		32

Fachexkursion

**MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION**



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWERTES  
ÖSTERREICH



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

