

Referent

Honiglebkuchen: Geschichte mit Genuss

2000 Jahre Backen mit Honig. Eine kulinarische Zeitreise durch die Geschichte des Honiglebkuchens



Programm-Idee

Honigkuchen ist ein traditionsreiches Gebäck mit über 2000 Jahre alten Wurzeln in der europäischen Backkultur. Der Vortrag stellt die Geschichte dieses Gebäcks dar: von der römischen Opfergabe über den romantischen Liebesbeweis bis hin zur Lebkuchenpraline im 20. Jahrhundert. In kurzen Pausen gibt es sieben verschiedene Honiglebkuchen zu kosten, teilweise mit ungewöhnlichen Zutaten wie Rosenwasser oder Bier.







Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Referent

Honiglebkuchen: Geschichte mit Genuss

2000 Jahre Backen mit Honig. Eine kulinarische Zeitreise durch die Geschichte des Honiglebkuchens

Paket-Nummer: 0530686

Region:		Berlin
Teilnehmer:		5 - 25 Teilnehmer
Verfügbarkeit:		Oktober - März
Dauer:		2 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch
Preis inkl. MwSt:		ab 350,00 € pauschal

Beschreibung

Nebenbei beschreibt der Referent die Geschichte einer Branche und wie sie kreativ auf unternehmerische Herausforderungen reagierte: neue Rohstoffe, geänderte gesetzliche Bestimmungen, Wettbewerber, Zusammenbruch von Lieferketten usw.

Lebkuchen ist der schmackhafte Beweis für eine unternehmerische Weisheit. Er musste sich immer ändern, damit er bleiben konnte, was er war: Eine honigsüße Köstlichkeit.

Honiglebkuchen: Märkte, Märchen und Mythen
Vorläufer im alten Ägypten und der europäischen Antike
Lebkuchenpause 1: Züricher Tirrgel
Lebkuchen im Mittelalter
Lebkuchenpause 2: Bierlebkuchen
Lebkuchen in der Renaissance: Zunftwesen, Reinheitsgebote
Lebkuchenpause 3: Weißer Lebkuchen
Lebkuchen in der Barockzeit
Lebkuchenpause 4: Hamburger Braune
Honiglebkuchen im Wettbewerb mit Zucker
Lebkuchenpause 5: Honigprinten
Die Diversifizierung des Lebkuchen im 19. Jahrhundert
Lebkuchenpause 6: Premium-Hausfrauenlebkuchen
Innovationen durch Lebkuchen
Lebkuchenpause 7: Liegnitzer Bombe

Wichtige Hinweise

Bitte informieren Sie uns, mögliche Allergien betreffend.

Leistungen inkl.

- **Packender Vortrag**
Honiglebkuchen ist mehr als Genuss. Er steht auch für Verehrung, Krieg, Bürokratie und Liebe.
- **Verkostung von 7 Sorten Lebkuchen**
Kein Gebäck ist so vielfältig wie Lebkuchen. Schmecken Sie sieben Sorten und lernen Sie ihre Geschichte kennen.
- **2 Stunden, die im Flug vergehen**
Die Mischung aus Vortrag und Verkostung sorgt für zwei kurzweilige Stunden, in denen es Wissen vermittelt wird.
- **Rezepte und Tipps zum Nachbacken**
Zu allen Lebkuchen sind Rezepte für haushaltsübliche Mengen erhältlich. Das Backen von Lebkuchen erfordert etwas Erfahrung. Daher gibt es für Hobbybäcker eine Übersicht mit 14 Tipps für's bessere Gelingen.
- **Stellen Sie Fragen**
Warum muss Lebkuchenteig lagern? Wie wirken Pottasche und Hirschhornsalz? Dr. Marc-Wilhelm Kohfink beantwortet Ihre Fragen rund um Honiglebkuchen.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Referent

Honiglebkuchen: Geschichte mit Genuss

2000 Jahre Backen mit Honig. Eine kulinarische Zeitreise durch die Geschichte des Honiglebkuchens

Zusatzleistungen

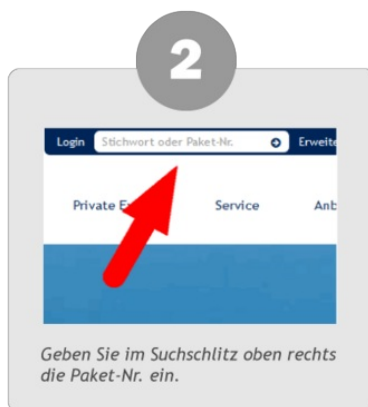
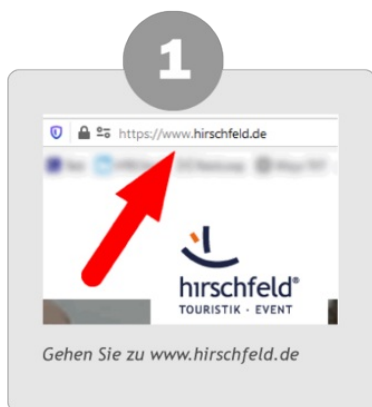
- Ihr Wunschlebkuchen

Auf Wunsch können wir Lebkuchen hinzunehmen oder tauschen, wenn Sie besondere Honiglebkuchen möchten (z. B. aus Franken, Bentheim, Skandinavien, England, Frankreich oder den USA).

Preis: 100,00 € pauschal zzgl. MwSt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530686



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.