



# IG Dinkel

Schweizerische Interessengemeinschaft  
zur Förderung des Dinkels aus den  
angestammten Gebieten



## UrDinkel-Backkurs mit Judith Gmür in Buttisholz LU

Duftender Butterzopf, knusprige Grissini, verführerische Roulade oder eine abenteuerliche Rotkabis-Focaccia - überraschend vielfältig sind die Gerichte, die sich aus UrDinkel-Mehl zubereiten lassen. UrDinkel-Mehl gibt es in verschiedenen Ausmahlungsgraden von Weissmehl bis Vollkorn. Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke je nach Wunsch luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.

Im UrDinkel-Backbuch gibt Rezeptautorin Judith Gmür moderne und traditionelle Rezepte preis. Aufgrund der vielen positiven Rückmeldungen zum Backbuch ist die Idee entstanden, das Wissen zur Schweizer Getreidekultur UrDinkel in Backkursen weiter zu geben.



In den UrDinkel-Backkursen vermitteln wir Tipps zum UrDinkel und der richtigen Verarbeitung, stellen das Backen mit dem **Brühstück** vor und geben einen Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels, möchten aber vor allem selber ganz verschiedene UrDinkel-Gebäcke kreieren und probieren.

**Haben Sie Lust an einem UrDinkel-Backkurs mit der Rezeptautorin Judith Gmür teilzunehmen und nachher vielleicht das gewonnene Wissen in Ihrem Unterricht oder in Kursen weiter zu geben oder Ihre Gäste damit zu verwöhnen?**

In Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen Buttisholz bietet die **Interessengemeinschaft Dinkel** folgenden Kurs an:

**Samstag, 1. Oktober 2022 von 9.00 - 13.30 Uhr**

Ort: Schulküche Buttisholz, Trakt C, 6018 Buttisholz

Kurskosten: Fr. 105.- inkl. Kursunterlagen, Mahlzeit, UrDinkel-Backbuch

Anmeldung: bis 18. September 2022 bei Jrene Fuchs, Chäsere, 6018 Buttisholz,  
[baeuerinnen-buttisholz@gmx.ch](mailto:baeuerinnen-buttisholz@gmx.ch), 079 742 48 96, 041 928 03 32

Auf Ihre Anmeldung freuen wir uns!

Bäuerinnen Buttisholz  
Jrene Fuchs & Beatrice Burri  
6018 Buttisholz

Petra Ruckli  
IG Dinkel  
Bäregg 830  
3552 Bärau  
[pr@urdinkel.ch](mailto:pr@urdinkel.ch)

Judith Gmür  
Rezeptautorin, Foodstylistin  
Hausmattstrasse 8  
3454 Sumiswald  
[judith.gmuer@bluewin.ch](mailto:judith.gmuer@bluewin.ch)