

FORSCHUNGSINITIATIVE KRAFTWERKE DES 21. JAHRHUNDERTS (KW21)**Kraftwerke des 21. Jahrhunderts**

Der Atomausstieg rückt näher – neben den regenerativen Energien werden konventionelle Kraftwerke wie Gas- und Dampfkraftwerke eine wichtige Rolle bei der künftigen Energieerzeugung spielen. Umso wichtiger ist es, innovative Kraftwerkstechnologien zu entwickeln. Die Forschungsinitiative KW21 legt die Grundlagen dafür, dass die Kraftwerke der Zukunft effizienter, umweltfreundlicher und kostengünstiger werden. Einen kleinen Einblick in die Forschungsaktivitäten geben Ihnen zwei anschauliche Modelle.



*Demonstration, Infostand,
Vorführung
18:00-01:00 Uhr*

17 Der Beck

Am Weichselgarten 12 Tennenlohe Süd

Die Lange Nacht des Brotbackens

Wenn Sie früh morgens bei Der Beck Ihre Brötchen holen, haben die Bäcker schon eine „lange Nacht des Brotbackens“ hinter sich. Gute Backwaren herzustellen, ist eine Wissenschaft für sich. Sauerteig – die hohe Kunst der Bäckerei. Wie erhält man das richtige Milch- und Essigsäureverhältnis? Was machen die Hefen in unseren Backwaren? Die Bäckermeister zeigen Ihnen, wie aus regionalen Zutaten beste Brot- und Backwaren entstehen – ohne Zusatzstoffe. Dabei erfahren Sie, welche Tätigkeiten auch heute noch gutes altes Bäckerhandwerk sind und welche Aufgaben mittlerweile von hochmodernem Maschinen übernommen werden.

Brot- und Brötchenbäckerei

In dieser Abteilung werden Nacht für Nacht über 30 verschiedenen Brötchen- und 35 verschiedene Brotsorten gebacken. Erfahren Sie in geführten Besichtigungen, wie die Backwaren ofenfrisch in den Regalen der Beck-Filialen landen.



Führung, 18:00-01:00 Uhr, alle 20 Minuten, Dauer: je 30 Minuten, max. 20 Besucher

Feinbäckerei

Plunderstücke, Kuchen und Torten etc. versüßen den Kaffeeklatsch am Nachmittag. Sie sind eingeladen, sich die tägliche Arbeit der Bäcker und Konditoren bei einem Rundgang anzuschauen. An verschiedenen Punkten stehen Ihnen die Mitarbeiter für Informationen zur Verfügung.

Rundgang, 18:00-01.00 Uhr

**Bio-/Steinofenbäckerei**

Backen im Steinofen ist Traditionspflege, die schmeckt. In dieser Abteilung erfahren Sie, wie in den Steinbacköfen Brote, Baguettes und Brötchen auf ursprüngliche Weise in Bio-Qualität hergestellt werden.

Führung, 18:00-01:00 Uhr, alle 30 Minuten

Dauer: je 30 Minuten, max. 20 Besucher

**Hygienezentrum**

Abfallwirtschaft und hygienische Reinigung sind in einem Lebensmittelunternehmen wichtige Angelegenheiten. Im Hygienezentrum sehen Sie, wie Brot- und Feingebäckkörbe sowie Bleche, Thermoboxen und vieles mehr in zwei sehr großen Spülmaschinen gereinigt werden und wie die zentralisierte Müllentsorgung abläuft. Umwelt- und Ressourcenschonung sind hier zentrale Aufgaben, die durch verschiedene Maßnahmen täglich bewerkstelligt werden.

Besichtigung, 18:00-01:00 Uhr