



KIEDY WYMIANA POGLĄDÓW **STAJE SIĘ PRAWDZIWYM SPOTKANIEM** - MIWE EXPO 2025



To, co zapowiadano jako zaproszenie do dyskusji z 16 sommelierami chleba, przerodziło się w wyjątkowe doświadczenie wszystkich uczestników. Targi MIWE expo, które odbyły się 22 i 23 września w centrum MIWE live baking center w Arnstein, stały się miejscem spotkania miłośników kultury chleba.



Eksperci chleba z całych Niemiec przyjęli zaproszenie i zaprezentowali regionalne przysmaki na otwartej powierzchni piekarniczej, między innymi chleb żytni z dodatkiem mąki parzonej, chleb pełnoziarnisty orkiszowy z ziarnami, chleb pszenny na zakwasie z odroczonego odpieku oraz wiele innych rzemieślniczych receptur i regionalnych specjałów. Pieczeniu towarzyszyła fachowa moderacja i nad podziw ożywiona wymiana zdań z około 150 gośćmi.

W krótkich prezentacjach eksperci i ekspertki pieczywa podzielnili się filozofią dotyczącą składników, koncepcjami i osobistymi po-



głównymi na aktualne trendy w branży. W ślad za tym wywiązała się dyskusja, która wykroczyła daleko poza kwestie fachowe – koleżeńską, inspirującą i naznaczoną wzajemnym szacunkiem. W miejsce pracy obok siebie pojawiały się wspólne myśli, piekarze piekli i dyskutowali. Eksperti wymieniali się doświadczeniami, goście zadawali pytania, degustowali i śmiali się. Wiele z nich zabrało do domu nie tylko nowe impulsy, ale także poczucie przynależności do żywej społeczności.

MIWE LBC stanowiło odpowiednią oprawę dla tego wyjątkowego spotkania. Technologia i procesy były obecne, ale celowo pozostawały w tle. W centrum uwagi znajdowali się ludzie,

ich historie i wspólna pasja do dobrego chleba. Wydarzenie to pokazało, że piekarze i piekarki są czymś więcej niż tylko specjalistami – inspiratorami, networkerami i ambasadorami kultury, która łączy.

Niewątpliwy sukces tego spotkania zainspirował firmę MIWE do stworzenia podobnego wydarzenia dla piekarzy z całej Europy, wstępnie ma się ono odbyć wiosną 2026 r. Tym razem eksperci z różnych krajów naszego kontynentu mają reprezentować regionalne wypieki wśród gości. Zachęcamy już dziś do zainspirowania się tym wydarzeniem, o szczegółach będziemy jeszcze informować. ■