KURS

FiBL
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture
Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica
Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Herstellung Bioglacé

Datum
Dienstag 12. Januar 2016, 08:50 – 16:15 Uhr

Ort
FiBL Frick

Inhalt
An ausgewählten Praxisbeispielen führen wir Sie in die spannende Welt der Bioglacé ein! Von der Idee zum Produkt: was muss ich bedenken, damit ich die Herstellung von Bioglacé beginnen kann? Und was bedeutet die Umstellung einer konventionellen Glacéherstellung auf Bio-Normen?
Glacé, Stängeliglacé, Sorbet: Wessen Augen fangen da nicht an zu leuchten? Kaum verwunderlich, dass altgediente PraktikerInnen sich zunehmend fragen, ob ein Angebot an Bioglacé doch eine sinnvolle Erweiterung ihres Unternehmens darstellen könnte. Auch handwerklich begabte NeueinsteigerInnen, tragen sich häufig mit dem Gedanken einer eigenen Gelateria. Nicht zuletzt der Mangel an biozertifizierten, auch veganen Angeboten in diesem Spezialsegment lässt viele Kreative im Hofladen über Gastronomie bis in handwerkliche Herstellungsfirmen ins Nachdenken kommen. Damit aus den Träumen, Grübeleien und Planungen eine konkrete Umsetzung werden kann, möchten wir Ihnen in diesem Seminar wichtige Impulse mitgeben.

FiBL Schweiz / Suisse
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Programm Dienstag, 12. Januar 2016

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:50	Kaffee und Gipfeli	
09:10	Begrüssung, Ziele des Tages	Regula Bickel, FiBL
09:15	Geschichte(n) rund um Bioglacé	Sigrid Alexander, FiBL
09.30	› „Gfrornigs Joghurt" – Direktverkauf von Bio-Spezialitäten aus handwerklicher Herstellung: authentisches und zielgruppenorientiertes Marketing	Ursina Galbusera, joli mont manufaktur, Thun
10:00	› Grundlagen Bioverordnung: Positivlisten, Deklaration, Label & Co	Regula Bickel, FiBL
10.30	Pause	
11:00	› Übung Bioverordnung: wie bürokratische Label Anforderungen Qualität entwickeln helfen	Sigrid Alexander, Regula Bickel, FiBL
11:30	› Bioland-zertifizierte Herstellung von Sandro`s Gourmeteis in preisgekrönter nachhaltiger Verpackung: ein Betrieb in der 4. Generation berichtet über do`s and dont`s	Harald Jost, Zandonella, Landau (DE)
12:00	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13:00	› Rohwarenbeschaffungen für die Herstellung von Bioglacé: Möglichkeiten und Grenzen, Initiativen und Projekte	Mark Müller Bio Partner Schweiz AG, Seon
13:30	› Vegane Bioglacés - Eisgenuss mal anders: wie die Ethik guten Essens mit Verspieltheit, Umweltfreundlichkeit und Fairness gewürzt werden kann – eine kreative Jungunternehmerin berichtet von neuen Entwicklungen	Sonja Dänzer, The Green Fairy, Zürich
14:00	› BIO- und konventionelle Spezialzutaten für die Bioglacéherstellung: Was braucht man und was geht (nicht) – die richtigen Lösungen für funktionelle Einsatzmöglichkeiten mit Rezepturbeispielen	Martin Soukop, Swissgum AG, Kreuzlingen
14.30	Degustation verschiedene Sorten Bioglacé bzgl. geeigneter Verdickungsmittel	FiBL
15:00	› Anregungen aus der Praxis anhand aktueller Beispiele aus der Schweiz und Europa	Sigrid Alexander, FiBL
15:30	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Regula Bickel, FiBL
16:15	Kurs Ende	

In diesem Kurs werden die Fragen der Teilnehmenden aufgegriffen und Lösungen diskutiert. Die Fragestellungen können gerne auch im Voraus dem FiBL zugestellt werden.

Der oben beschriebene Kurs wird als Modul 1 einer fortlaufenden Reihe angeboten. Für 2016 ist ein weiteres Modul geplant. In diesem wird die intensive Gruppenarbeit eine gute Basis bilden, erste Erfahrungen auszutauschen und unter Anleitung weiterer erfahrener BeraterInnen Lösungen zu erarbeiten:

Modul 2:
- Rezepturen
- Verpackung
- Preiskalkulation
- Produktionsräume
- praktische Umsetzung im Betrieb

Referentinnen und Referenten
- Sigrid Alexander, Projektleiterin Lebensmittel FiBL, Frick
- Regula Bickel, Leiterin Lebensmittel FiBL, Frick
- Harald Jost, Produktionsleiter Zandonella, Landau (DE)
- Mark Müller, Leiter Geschäftsfeld Rohstoffhandel Bio Partner Schweiz AG, Seon
- Sonja Dänzer, Gründerin und Geschäftsführerin von The Green Fairy, Zürich
- Ursina Galbusera, Gründerin und Geschäftsführerin der joli mont manufaktur, Thun
- Martin Soukop, technischer Leiter, SwissGum AG, Kreuzlingen

Kursleitung
Regula Bickel, Leiterin Lebensmittel, Frick, 062 865 04 22 oder regula.bickel@fibl.org

Kosten pro Modul
(inkl. Unterlagen und Verpflegung)

Hofverarbeiterinnen und Hofverarbeiter	Fr.	250.—
Für alle anderen	Fr.	500.—

Anmeldung
Per Post oder Fax mit dem beiliegenden Anmeldetalon oder online über
www.anmeldeservice.fibl.org

Anmeldefrist: 05.01.2016
Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 50. – bis Fr. 100. –, je nach Umfang).

Anreise nach Frick

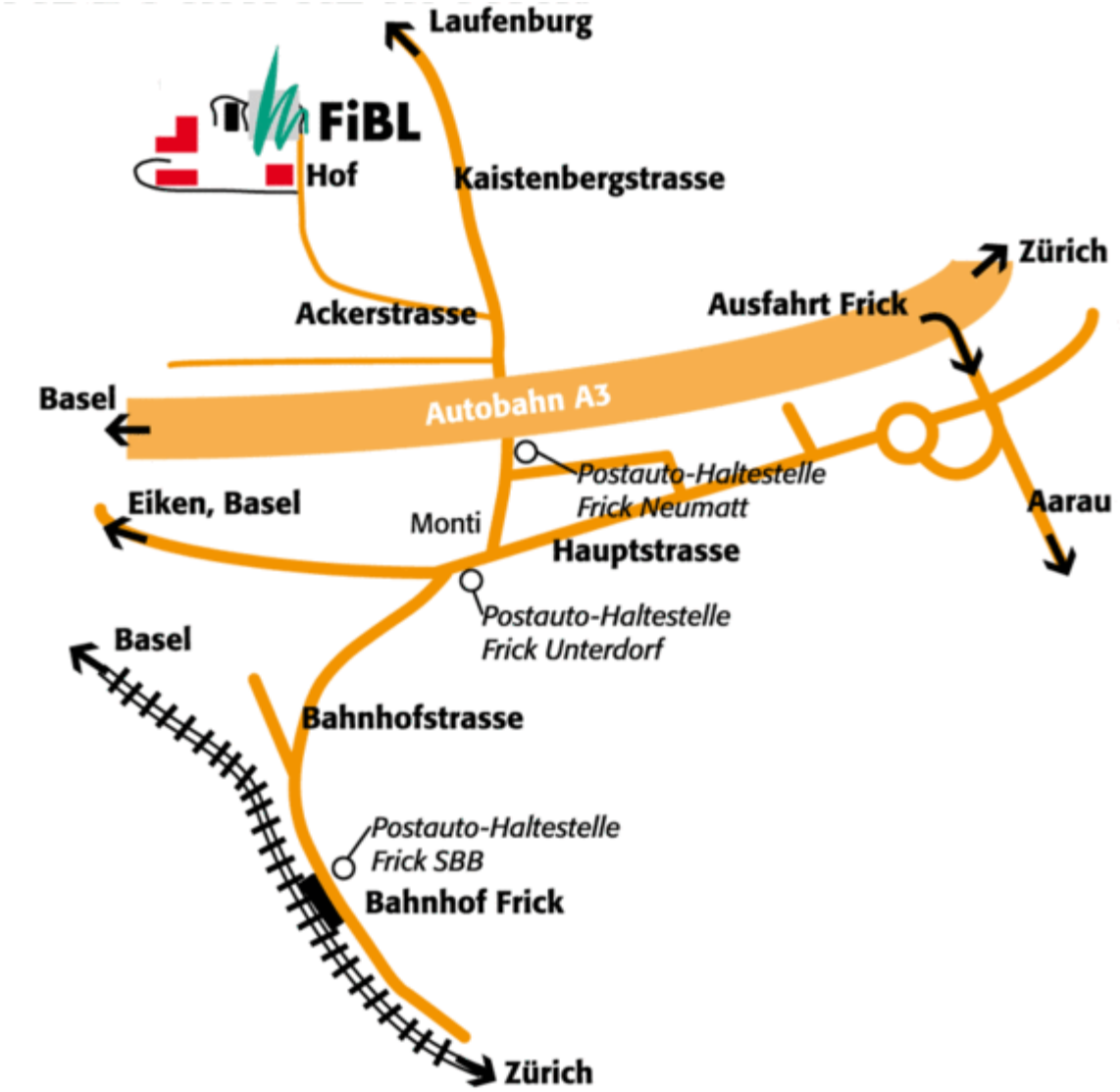
Anreise ÖV

Basel	ab	8.13	Frick	an	8.40	Frick	ab	16.57
Bern (über Brugg)	ab	7.34	Frick	an	8.57	Frick	ab	16.42
Chur	ab	6.39	Frick	an	8.57	Frick	ab	16.42
St.Gallen	ab	6.42	Frick	an	8.57	Frick	ab	16.42
Zürich HB (via Baden)	ab	8.09	Frick	an	8.57	Frick	ab	16.42

Rückreise

Basel	an	17.24
Bern	an	17.56
Chur	an	18.52
St.Gallen	an	18.39
Zürich	an	17.24

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 12.01.2016

Name, Vorname _____

Institution _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail _____

Anmeldung für das Mittagessen: ☐ Fleisch ☐ Vegetarisch ☐ kein Essen

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.42 Uhr: ☐ ja ☐ nein

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.56 Uhr: ☐ ja ☐ nein

Ich melde mich hiermit an und erkläre mich mit den Anmeldebedingungen einverstanden.

Datum und Unterschrift _____

FiBL-Kurssekretariat
Ackerstrasse 113
Postfach 219
5070 Frick
Tel: 062 865 72 74
Fax: 062 865 72 73
Oder Anmeldung online über
www.anmeldeservice.fibl.org