

Bio-Essig und Bio-Senf

Herstellung von Bio-Essig und Anregungen zu Bio-Senf



24. Oktober 2017, 08:50 – 16:30 Uhr

Ort

Aula, FiBL Frick

Inhalt

An ausgewählten Praxisbeispielen führen wir Sie in die spannende Welt von Bio-Essig Und -Senf ein! Von der Idee zum Produkt: was muss ich bedenken, damit ich die Herstellung beginnen kann? Und was bedeutet die Umstellung einer konventionellen Herstellung auf Bio-Normen?

Weissweinessig mit frischen Kräutern oder Himbeeressig doch mit Aroma? Senf zwar Nicht aus selbst vermahlenden Saaten, aber trotzdem handwerklich hergestellt? Essig und Senf sind traditionelle Würzmittel und aus der Küche nicht wegzudenken. Die Säure des Essigs verleiht ihm nicht nur einen säuerlichen Geschmack zum Würzen, sondern auch zum Konservieren. Die unterschiedlichen Essigarten sowie Senfsorten variieren sowohl durch das Herstellungsverfahren als auch durch die jeweils verwendeten Grundstoffe. Jeder Hersteller kann hier mit eigenen Rezepturen kreativ und innovativ experimentieren. Vielleicht sind Sie bereits im Besitz eines Rebberges / einer Obstanlage, kooperieren als Verarbeiter mit Erzeugern, die die Senfsaat für Sie anbauen und spielen auch als Gastronom, Hofverarbeiter, Spezialitätenhersteller oder Vermarkter mit dem Gedanken eigene Essige oder Senfe herzustellen bzw. vermarkten? Durch dieses Seminar können wir Ihnen wertvolle Anregungen/ Ideen anbieten für eine konkrete Umsetzung.

Programm Dienstag, 24. Oktober 2017

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee und Gipfeli	
09.15	Begrüssung, Ziele des Tages	Regula Bickel, FiBL
09.30	Bio-Geschichten rund um Essig- und Senfhandwerk	Sigrid Alexander, FiBL
10.00	Herstellung von Essig: Vom Rohstoff zum Produkt, Anforderungen an Rohstoffe, Herstellverfahren sowie Haltbarmachung und gesetzliche Bestimmungen	Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW
10.45	Pause	
11.15	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Essig	Christine Brugger, Aroma/Reich
11.45	Degustation ausgewählter Sorten Bio-Essig mit sensorischer Anleitung	Christine/Brugger, Aroma/Reich
12.30	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.30	Grundlagen Bioverordnung: Positivlisten, Deklaration, Label & Co mit Übung	Regula Bickel, FiBL
14.15	Herstellung von Bio-Essig und Bio-Senf in der Praxis	Bruno Muff, Haldihof
15.00	Herstellung, Import und Vermarktung von Bio-Balsamicos aus Modena	Miguel Salgado, Terra Verde
15.30	Vielfalt, Leidenschaft, Handwerk – ein Koch verwandelt nicht nur Demeter Fleisch, sondern auch Baumnuss und Birnel zu eigenen Senfsorten	Pablo Bobrik, Biberevents
16.00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Regula Bickel, FiBL
16.30	Kurs Ende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Regula Bickel, FiBL, Leiterin Lebensmittel, Frick
- Christine Brugger, Aroma/Reich, Zürich
- Bruno Muff, Haldihof, Weggis
- Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW, Zürich
- Miguel Salgado, Terra Verde, Zürich
- Pablo Bobrik de Boldva, Biberevents, Solothurn

Kursleitung

Regula Bickel, FiBL, Themenleiterin Lebensmittel, Tel. 062 865 04 22, regula.bickel@fibl.org
 Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, sigrid.alexander@fibl.org

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Hofverarbeiterinnen und Hofverarbeiter | Fr. | 250.— |
| • Für alle anderen | Fr. | 500.— |
| Verpflegungspauschale | Fr. | 35.— |

Anmeldung, Anmeldefrist: 17.10.2017

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

Anreise nach Frick

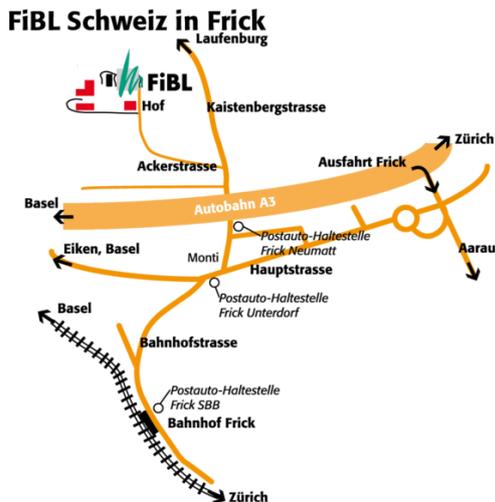
Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.42
Bern	ab 7.34	Frick an 8.52
Chur	ab 6.39	Frick an 8.57
St. Gallen	ab 6.42	Frick an 8.57
Zürich	ab 8.10	Frick an 8.57

Rückreise

Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Frick	ab 16.57	Bern an 18.24
Frick	ab 16.42	Chur an 18.52
Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.35
Frick	ab 16.42	Zürich an 17.24

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 24.10.2017

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 8.56/8.57 Uhr: ja nein

Auch nach Kursende steht der Bringdienst zum Bahnhof bereit.

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
anmeldeservice.fibl.org