



Einladung richtet sich an Metzgereien, deren Personal, Lohnmetzger und Direktvermarkter

Tagungsprogramm

«Mehr Wert: Vermarktung von Maul bis Schwanz»

Datum: 27. März 2017
Zeit: 09:30 - 13:30
Ort: Markthalle Basel, Steinentorberg 20, 4051 Basel (www.markthalle-basel.ch)
Kurskosten: Bio Suisse Zertifizierte: CHF 40.-
Lernende/Studierende: CHF 40.-
Übrige: CHF 120.-

Anmeldung bis zum 19. März 2017 an corinne.waelti@bio-suisse.ch / 061 204 66 77

Zeit	Programm	Referent(in)
09:30	Ankunft (Kaffee, Tee, Infostand)	
09:45	Begrüssung und eine Handvoll Argumente für Bio-Fleisch	Michèle Hürner Corinne Wälti (Bio Suisse)
10:00	Unterschätzte Stücke neu entdeckt: Wie zubereiten auf dem Grill?	Michael Lütcher Karin Messerli (Lütcher&Messerli)
10:30	Praxisbeispiel: Innereien zubereiten und erfolgreich verkaufen	Cäsar Bürgi (silberdistel-kost.ch) Nicole Hasler (zumfressngern.ch)
11:15	Vermarktung an die Gastronomie	Daniel Ritler (Dani's Bio-Lamm)
11:30	Diskussion und Erfahrungsaustausch	
12:00	Pause	
12:15	Sous-vide: Weniger beliebtes Fleisch zart und haltbar machen	Stephan Weber (HSSR)
13:00	Marktschwärmer: Wo sich Bauern und Konsumenten die Hand geben	Markthalle Basel
13:15	Federstück-Degustation, Diskussion und Abschluss	
13:30	Mittagessen individuell in der Markthalle möglich (nicht im Preis inbegriffen)	