



Herstellung und Einsatz von Bio-Essig

Datum

Montag, 21. November 2016, 08:50 – 16:15 Uhr

Ort

Aula, FiBL Frick

Inhalt

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

Weissweinessig mit frischen Kräutern, Himbeer Rotweinessig oder auch Honigessig mit Thymian? Essig ist eines der ältesten Würzmittel und ist 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 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 und spielen auch als Gastronom, Hofverarbeiter, Spezialitätenhersteller oder Vermarkter mit dem Gedanken eigenen Essig herzustellen bzw. vermarkten? Durch dieses Seminar können wir Ihnen wertvolle Anregungen/ Ideen anbieten für eine konkrete Umsetzung.

Programm Montag, 21. November 2016

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee und Gipfeli	
09.15	Begrüssung, Ziele des Tages	Regula Bickel, FiBL
09.20	Geschichte rund um Essig – Weltweite Bio-Spezialitäten mit Essig	Sigrid Alexander, FiBL
09.45	➤ Herstellung von Essig: Vom Rohstoff zum Produkt Anforderungen an Rohstoffe, Herstellverfahren	Daniel Pulver ehemaliger Dozent ZHAW
10.30	➤ Pause	
11.00	➤ Herstellung von Essig: Vom Rohstoff zum Produkt Haltbarmachung und gesetzliche Bestimmungen	Daniel Pulver ehemaliger Dozent ZHAW
11.15	➤ Grundlagen Bioverordnung: Positivlisten, Deklaration, Label & Co mit Uebung	Regula Bickel, FiBL Bennan Tong, FiBL
12.15	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.15	➤ Herstellung von Bio-Essig in der Praxis	Bruno Muff, Haldihof
14.00	➤ Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Essig	Christine Brugger Aroma Reich
14.15	➤ Degustation verschiedene Sorten Bio-Essig	Bennan Tong, FiBL Sigrid Alexander, FiBL
15.00	➤ Herstellung, Import und Vermarktung von Bio Balsamica aus Modena	Miguel Salgado Terra Verde
15.30	➤ Vielfalt, Leidenschaft, Innovation – die Vielfalt alter Pro Specie Rara Sorten in der Herstellung und Verwendung handwerklicher Essige aus Sicht der Spitzengastronomie	Tobias Zihlmann, Diversitas
16.00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Regula Bickel, FiBL
16.15	Kurs Ende	

Programmänderungen vorbehalten!

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Regula Bickel, FiBL, Leiterin Lebensmittel, Frick
- Bennan Tong, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW, Zürich
- Bruno Muff, Haldihof, Weggis
- Christine Brugger, Aroma Reich, Zürich
- Miguel Salgado, Terra Verde, Zürich
- Tobias Zihlmann, Diversitas, Basel

Kursleitung

Regula Bickel, FiBL, Themenleiterin Lebensmittel, Tel. 062 865 04 22, regula.bickel@fibl.org
 Bennan Tong, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Tel. 062 865 04 37, bennan.tong@fibl.org

Kosten

(inkl. Unterlagen und Verpflegung)

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

Anmeldung, Anmeldefrist: 14.11.2016

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

Anreise nach Frick

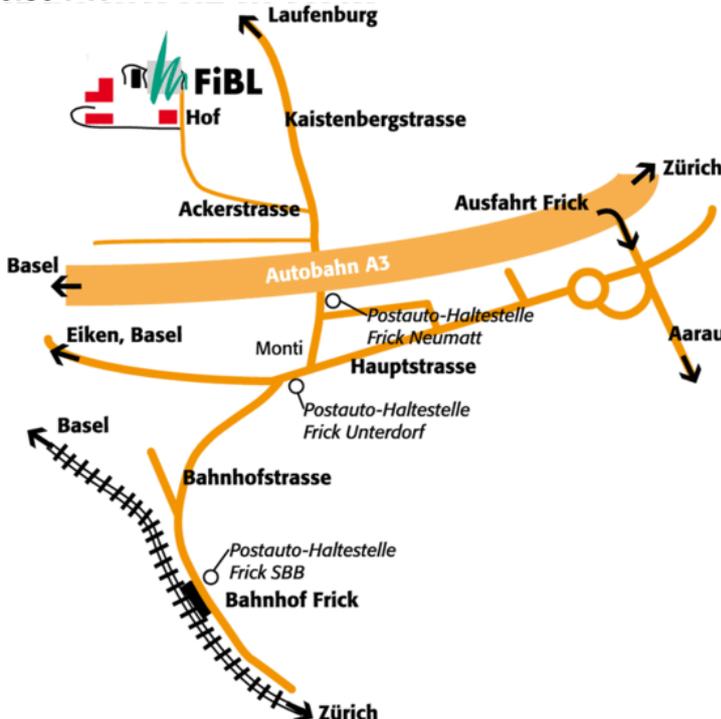
Anreise ÖV

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

Rückreise

Frick ab 16.57	Basel an 17.24
Frick ab 16.42	Bern an 17.56
Frick ab 16.42	Chur an 18.52
Frick ab 16.42	St.Gallen an 18.39
Frick ab 16.42	Zürich an 17.24

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 21.11.2016

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 8.56/8.57 Uhr: ja nein

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

Datum und Unterschrift _____

Anmeldung, Auskunft

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