



Herstellung Bioglacé

Einführung in die Praxis auf dem Möhrenhof

Datum

Dienstag 17 Januar 2017, 09:15 – 16:15 Uhr

Ort

Möhrenhof, Schwertschwenden 3, 6153 Uffhusen

Inhalt

Glacé aus der Milch der eigenen Bio-Tiere, Früchte des Nachbarbetriebes frisch verarbeitet, die Vielfalt der Bio-Zutaten in kleinen Chargen verarbeitet – zunehmend mehr kleine Verarbeiter auf den Höfen und in den Städten fragen sich, ob ein Angebot an Bioglacé eine sinnvolle Erweiterung ihrer Aktivitäten darstellen könnte. Nicht zuletzt der Mangel an biozertifizierten, auch regionalen Angeboten in diesem Spezialsegment lässt viele Kreative im Hofladen über Gastronomie bis in handwerkliche Herstellungsfirmen ins Nachdenken kommen. Damit aus den ersten Planungen eine konkrete Umsetzung werden kann, möchten wir Ihnen in diesem Kurs wichtige Impulse mitgeben. Auf dem in Umstellung befindlichen Möhrenhof vermitteln wir praktische Aspekte der Herstellung von Bioglacé! Von den landwirtschaftlichen Zutaten, Rezepturen, Bindemitteln und der Technik. Was bedeutet die Umstellung einer konventionellen Glacéherstellung oder Einführung direkt auf Bio-Normen.

Programm Dienstag, 17. Januar 2017

Zeit	Thema	ReferentIn/Moderation
Ab 08:50	Kaffee und Gipfeli	
09:15	Begrüssung, Ziele des Tages	Sigrid Alexander, FiBL
09:20	Vorstellung der Teilnehmenden und ReferentInnen: Erfahrung und Erwartung bzgl. Bio Bioglacé	Sigrid Alexander, FiBL
09:45	➤ Geschichte unseres Bio-Hofes in Umstellung und der Herstellung von Glacé: auf dem Weg vom Bauernhofeis zur regionalen Spezialität	Claudia Bernet, Möhrenhof
10:00	➤ Anforderungen Bioverordnung und Privat Label: vom Bio Zertifikat des Lieferanten, Handling der Zutaten, Rezeptur, Etikette und Verpackung	Sigrid Alexander, FiBL
10:30	Besichtigung der Produktionsräume und Technik	Claudia Bernet, Möhrenhof
10:45	Eisverkostung der Spitzenreiter und Sorgenkinder des Möhrenhof- was fällt dem Fachmann auf zu Schoggi, Vanille-Rhabarber und Haselnuss & Co?	Martin Soukop, Swissgum AG
11:15	Einführung in die Gerätetechnik: von der Eismaschine, Pasteur, welche Geräte sind für handwerkliche Hersteller bzw. Hofverarbeiter geeignet?	Florian D. Rischewski, Kälte Rudi
12:15	Mittagessen	Möhrenhof
13:00	➤ Rohstoffkunde, Bilanzierung, Berechnung der Rezeptur: Schoggi-, Honig-, Büffelmilch-, Frisches Früchte- und veganes Bioglacé unter besonderer Berücksichtigung der Stabilisierungssysteme	Martin Soukop, Swissgum AG
14:00	➤ Praktische Bioherstellung: Schwerpunkt Fehlersimulation bei Erdbeerglacé	Florian D. Rischewski, Kälte Rudi
15:00	➤ Pause	Möhrenhof
15.30	Aspekte der Betriebswirtschaft der Herstellung von Bioglacé: ➤ welche zusätzlichen Kosten entstehen für die Zutaten, die Biokontrolle und die Verpackungsmaterialien?	Mark Müller, Bio Partner Schweiz AG
16:00	➤ Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander, FiBL
16:15	Kurs Ende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, Projektleiterin Lebensmittel FiBL, Frick
- Kälte Rudi, Florian D. Rischewski, Karlsruhe
- Mark Müller, Leiter Geschäftsfeld Rohstoffhandel Bio Partner Schweiz AG, Seon
- Martin Soukop, technischer Leiter, SWISSGUM AG, Kreuzlingen

Kursleitung

- Sigrid Alexander, Projektleiterin Lebensmittel FiBL, Frick, 062 865 04 22 oder sigrid.alexander@fibl.org. Mobil: 0049 - 170 7344057.

Kosten pro Modul

(inkl. Unterlagen und Verpflegung)

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

Anmeldefrist: 10.01.2017

Anreise nach Ufhusen

<u>Anreise ÖV</u>				<u>Rückreise</u>		
Bern ab	7.07	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	Bern an	18.21
St. Gallen ab	5.09	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	St.Galle an	19.35
Zürich ab	6.55	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	Zürich an	18.30
Basel ab	7.04	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	Basel an	18.29
Solothurn ab	6.46	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	Solothurn an	18.24
Luzern ab	7.16	an	8.35	Ufhusen ab 16.51	Luzern an	18.03

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 17.01.2017

Name, Vorname _____

Institution _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail _____

Anmeldung für das Mittagessen: ☐ Vegetarisch ☐ kein Essen

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

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).