

## Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln



15. Januar 2018, 08:50 – 16:15 Uhr

### Ort

Aula, FiBL Frick (Aargau)

### Inhalt

Eine steigende Anzahl an Märkten und webshops sowie engagierter Fachgeschäfte bietet eine feine Auswahl besonderer Lebensmittel: diese wurden nicht nur mit Bio-Zutaten hergestellt, sondern sogar handwerklich! Doch was heißt das genau und wo ist der Übergang zur tatsächlich industriellen Produktion?

- Wie lässt sich die handwerkliche Qualität messen, bewerten oder gar zertifizieren?
- Was hat Bio mit Tradition zu tun?
- Ist das ganze eher ein rückwärtsgewandter Luxus für wenige?
- Welche Potentiale bietet die bewusste Reduktion auf noch weniger Zusatzstoffe?
- Wie kann sich die handwerkliche Herstellung finanziell lohnen, wenn sie doch mit höherem Zeit- und damit Personaleinsatz verbunden ist?
- Und was haben die Erzeuger davon, wenn sie gezielt ausgewählte Kulturen bzw. Rassen produzieren?

Eine ausgewählte Gruppe über die Grenzen hinaus bekannter Fachpersonen wird von ihrem Engagement für die Weiterentwicklung handwerklich produzierter Bio Lebensmittel berichten. Hierbei geht es nicht um die neue Idylle, sondern Aspekte eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystem. Es kommen Interessensvertreter wie Praktiker aus den Bereichen Slow Food, Brot und Milch sowie Sensorik, Vermarktung und Zertifizierung zu Wort. Teilnehmende aus allen Bereichen der Wertschöpfungskette sind eingeladen: Sie erhalten an diesem Tag wertvolle Anregungen und Möglichkeiten neuer Vernetzungen.

## Programm Montag, 15. Januar 2018

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.45	Kaffee und Gipfeli	FiBL- Restaurant
09.00	Begrüssung, Ziele des Tages	Sigrid Alexander, FiBL
09.15	Slow Food nahe Lebensmittel - wie könnte es gehen?	Ursula Hudson, Slow Food Deutschland
10.00	Welche Qualität wollen wir? Beispiel Herstellung von Trinkmilch und Brot	Regula Bickel, FiBL
10.30	Pause	FiBL- Restaurant
11.00	Biomilk - Die Milchmanufaktur gestern und in der Zukunft	Marcel Schär, Biomilk
11.30	Sensorisch zukunftsrelevante Qualitätsfaktoren handwerklicher Bio Lebensmittel	Patrick Zbinden, Sensoriker
12.30	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.30	Handwerkliche Verarbeitung:: Slow Food und Bio Suisse im Vergleich	Sigrid Alexander FiBL
14.00	Herkunftszeichen - was können wir von ihnen lernen? Mögliche Synergien zu Bio.	Tobias Eisenring, FiBL
14.30	Die neue Brotgeneration - kann man Brot noch neu erfinden? Innovative Bio Backwaren aus dem Industriebetrieb	Ivo Signer, JOWA AG
15.00	Handwerkliche Demeter-Backwaren im Sozialbetrieb: Tradition fortentwickeln-Potentiale und Grenzen von Regionalität und Slow Food	Ruedi Engeler, Kornhaus Dussnang
15.30	Verein svizra agricultura stellt neue Vermarktungsideen vom Bauern über den Verarbeiter in den Laden	Martin Ott
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
- Tobias Eisenring, FiBL, Departement für Internationale Zusammenarbeit
- Ruedi Engeler, Geschäftsleitung Kornhaus, Dussnang
- Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland
- Martin Ott, Bioschule Rheinau
- Marcel Schär, Geschäftsführer Biomilk, Münsingen
- Ivo Signer, JOWA AG, Leiter Standort RB Gränichen
- Patrick Zbinden, Food Journalist, DIN Sachverständiger für Sensorik, Rüschlikon

## Kursleitung

Regula Bickel, FiBL, Themenleiterin Lebensmittel, Tel. 062 865 04 22, [regula.bickel@fibl.org](mailto:regula.bickel@fibl.org)  
 Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, [sigrid.alexander@fibl.org](mailto: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: 03.01.2018

Per Post oder Fax mit dem beiliegenden Anmeldeantrag oder online über [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Anreise nach Frick

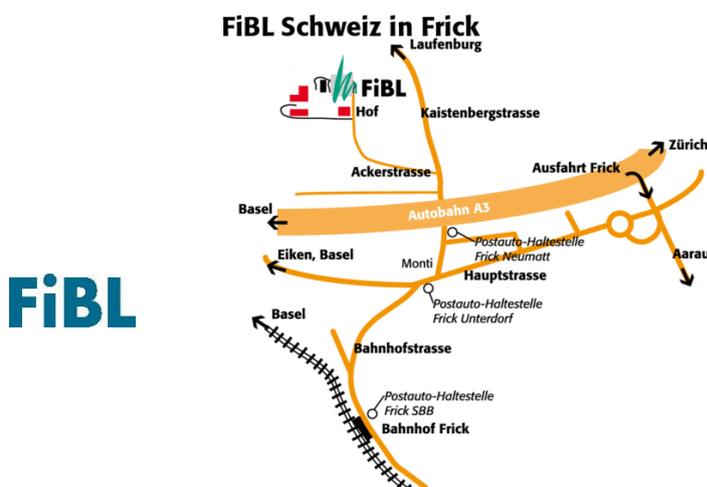
### Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.40
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 15. Januar 2018

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](http://anmeldeservice.fibl.org)