

Bio-Essig und Bio-Senf -

Vom Anbau, der eigenen Herstellung sowie Vermarktung!



Dienstag, 15. Januar 2019, 08:50 – 16:15 Uhr

Ort

Aula, FiBL Frick

Inhalt

Wir führen Sie in die Welt handwerklich hergestellten Bio-Essigs und -Senf ein! Von der Idee zum ausgereiften Produkt: was muss ich bedenken, damit ich den Anbau bzw. die Herstellung nach Bio-Normen durchführen kann? Weissweinessig mit zugesetztem Bio-Aroma? Himbeerbalsam mit den Hoffrüchten aufgesetzt oder doch mit Konzentrat? Senf aus selbst vermahlenden Saaten oder zugekauftem Mehl hergestellt?

Essig und Senf sind traditionelle Würzmittel und können durch feine Aromen, ausgewogene Struktur und gutes Mundgefühl überzeugen. Hersteller können hier mit eigenen Rezepturen experimentieren und die Kunst des Degustierens zur Qualitätsverbesserung einbeziehen. Die Säure des Essigs verleiht dem Senf nicht nur einen feinen Geschmack zum Würzen, sondern hilft auch Konservieren. Die unterschiedlichen Essigarten sowie Senfsorten variieren sowohl durch das Herstellungsverfahren als auch durch die jeweils verwendeten Grundstoffe.

Vielleicht bewirtschaften Sie bereits einen Rebberg / eine Obstanlage oder bauen Senf an, kooperieren als Verarbeiter mit Erzeugern, die vielfältige Senfsorten für Sie anbauen oder überlegen als Gastronom, Spezialitätenhersteller oder Vermarkter, eigene Essige oder Senfe herzustellen? Durch dieses Seminar können wir Ihnen wertvolle Anregungen und Ideen sowie Hilfestellung anbieten für eine konkrete Umsetzung auf Ihrem Hof und/oder in Ihrer Manufaktur.

Programm, 15. Januar 2019

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee und Gebäck	
09.05	Begrüssung und Einführung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander FiBL
09.30	Aspekte des Bio-Anbaus von Senf	Matthias Klaiss, FiBL
10.00	Eigene Herstellung von Bio-Essig und -Senf im Alltag eines kreativen Knospe Hofes	Bruno Muff, Haldihof
10.30	Pause	
11.00	Herstellung von Essig: Vom Rohstoff zum Produkt, Anforderungen an Rohstoffe, Herstellverfahren sowie Haltbarmachung und gesetzliche Bestimmungen	Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW
12.00	Mittagessen	FiBL-Restaurant
13.00	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Essig	Christine Brugger, Aroma/Reich
13.30	Angeleitete Degustation verschiedene Sorten Bio-Essig	Christine Brugger, Aroma/Reich
14.15	Herstellung, Import und Vermarktung von Bio-Balsamicos aus Modena	Miguel Salgado, Terra Verde
14.45	Grundlagen Bioverordnung: Positivlisten, Deklaration, Label & Co mit Übung	Sigrid Alexander FiBL
15.15	„Ich gebe überall meinen Senf dazu“ - ein Knospe Handwerker berichtet aus seinem Wirken	Reto Lutz, Bio-Senf Zofingen, Zofingen
15.45	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander FiBL
16.15	Kurs Ende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Frick
- Christine Brugger, Aroma/Reich, Zürich
- Matthias Klaiss, FiBL, Frick
- Reto Lutz, Bio-Senf Zofingen, Zofingen
- Bruno Muff, Haldihof, Weggis
- Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW, Zürich
- Miguel Salgado, Terra Verde, Zürich

Kursleitung

Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, sigrid.alexander@fibl.org

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Hofverarbeiterinnen und Hofverarbeiter | Fr. | 150.— |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 250.— |

Verpflegungspauschale	Fr.	35.—
-----------------------	-----	------

Anmeldung, Anmeldefrist: **28.12.2018**

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

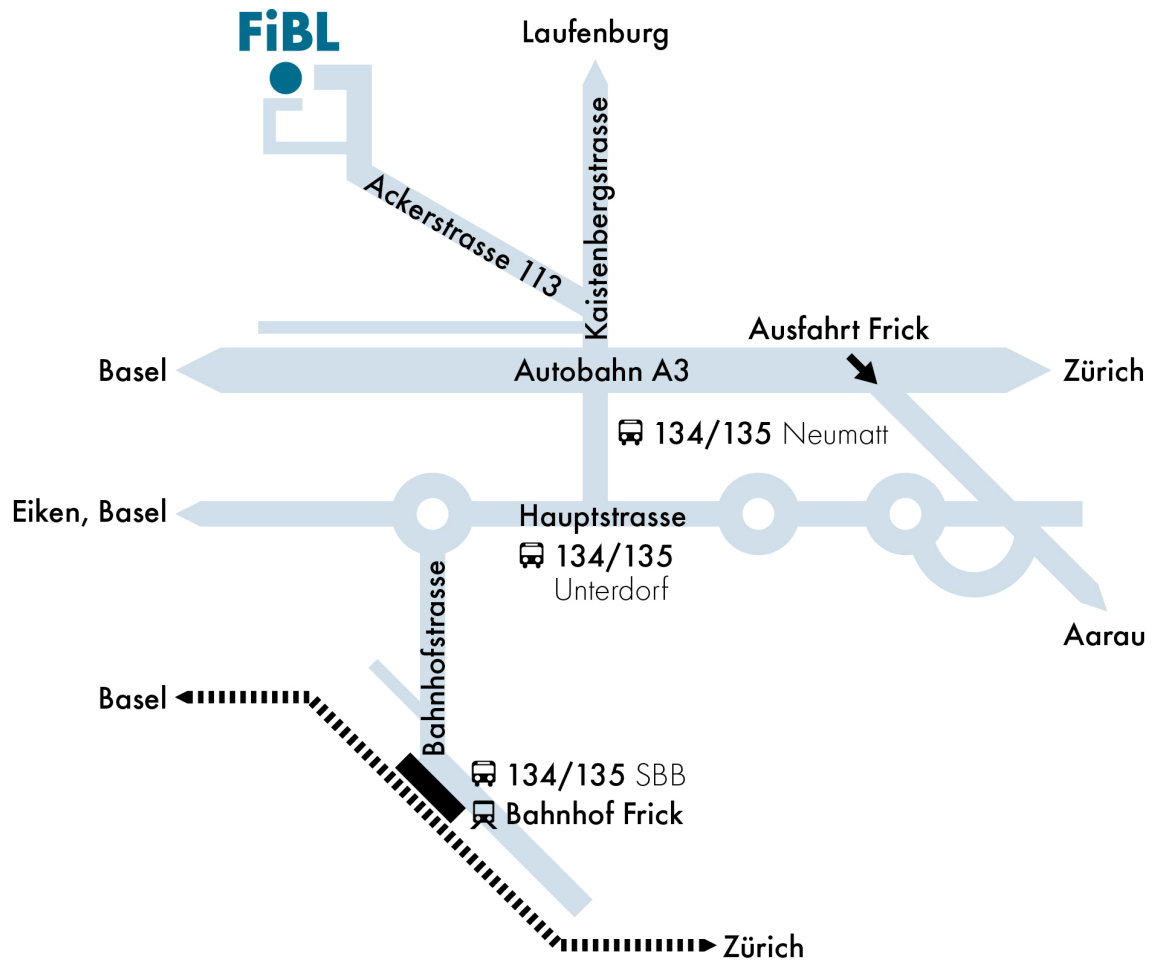
Anreise nach Frick

Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.40	Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Bern	ab 7.34	Frick an 8.52	Frick	ab 16.57	Bern an 18.24
Chur	ab 6.39	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Chur an 18.52
St. Gallen	ab 6.42	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.35
Zürich	ab 8.10	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Zürich an 17.24

Rückreise

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 15.01.2019

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

Zur Bildung von Fahrgemeinschaften wenden Sie sich bitte rechtzeitig an das Kurs-Sekretariat.

Auch nach Kursende steht der Bringdienst zum Bahnhof bereit.

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

Datum und Unterschrift: _____

Auskunft, Anmeldung

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