

Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln: Fermentieren

Bio-Potentiale einer handwerklichen Verwandlungstechnik



*Foto: Barbara Assheuer

Montag, 05. März 2018, 08:50 – 16:15 Uhr

Ort

Raum Aula, FiBL Frick, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Inhalt

Fermentierte Lebensmittel sind in aller Munde: Nicht nur Altbekanntes wie Sauerkraut und Sauerteig werden neu interpretiert, auch die Vielfalt aus anderen Ländern regt die heimische Esskultur an. Milchsäure-Gärung als traditionelle Methode der Haltbarmachung ist auch eine Verwertung von Überschüssen und damit ein kleiner, aber wichtiger Aspekt einer nachhaltigen Wirtschaft. Erfahrene Referentinnen vermitteln wesentliche Aspekte und geben Tipps und Anregungen rund um das Thema. Neben der Herstellung wird auch die Chemie des Fermentierten sowie am Beispiel Sauerkraut deren Vermarktung beleuchtet. Die Degustation meisterhafter Fermente wird die Teilnehmenden sensorisch anregen und überraschen. Ausgewählte Aspekte der Bio Verordnung helfen, dass am Ende auch die Bio Kontrolle ohne Mühen verlaufen kann. Der Kurs ist geeignet sowohl für HofverarbeiterInnen wie handwerkliche Kleinerzeuger, für Kreative aus den Küchen und dem Bio-, Reformhandel, Lieferanten der Zutaten und weitere Fachpersonen für Fermentiertes. Durch diesen Kurs können wir Ihnen wertvolle Anregungen/ Ideen anbieten für eine konkrete Umsetzung. Ein ausführlicher Praxiskurs ist zu einem späteren Zeitpunkt geplant, in dem die Teilnehmenden dann auch selbst Hand anlegen können.

Programm Montag, 05. März 2018

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee	
09.05	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09.20	Einführung ins Fermentieren, Schwerpunkt Milchsäuregärung	Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland
09.45	Chemie und Biologie des Fermentierens	Christine Brugger, Aroma/Reich
10.10	Kaffeepause	
10.30	Die Vielfalt selbst fermentierter Gemüse und Früchte	Barbara Assheuer
11.00	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Fermentiertem	Christine Brugger Aroma/Reich
11.30	Degustation verschiedene fermentierte Gemüse und Früchte	Christine Brugger Aroma/Reich
12.30	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.30	Tipps und Tricks des Fermentierens - Möglichkeit für Fragen	Barbara Assheuer
14.15	Aspekte Bioverordnung: Positivlisten & Co, Deklarations-Übung fermentierte Produkte	Sigrid Alexander
15.15	Sauerkraut – wie man ein vernachlässigtes Lebensmittel wieder auf den Teller bekommt	Toralf Richter, FiBL
15.45	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland, Berlin
- Christine Brugger, Aroma/Reich, Zürich
- Dr. Toralf Richter, FiBL, Projektleiter International, Frick

Kursleitung

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

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen und Verpflegung)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Bäuerinnen, Landwirte und StudentInnen | Fr. | 125.— |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 250.— |

Anmeldung, Anmeldefrist: 23. Februar 2018

Per Post oder Fax mit dem beiliegenden Anmeldeformular oder online über

anmeldeservice.fibl.org

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 35.— bis Fr. 50.—, je nach Umfang).

Anreise nach Frick

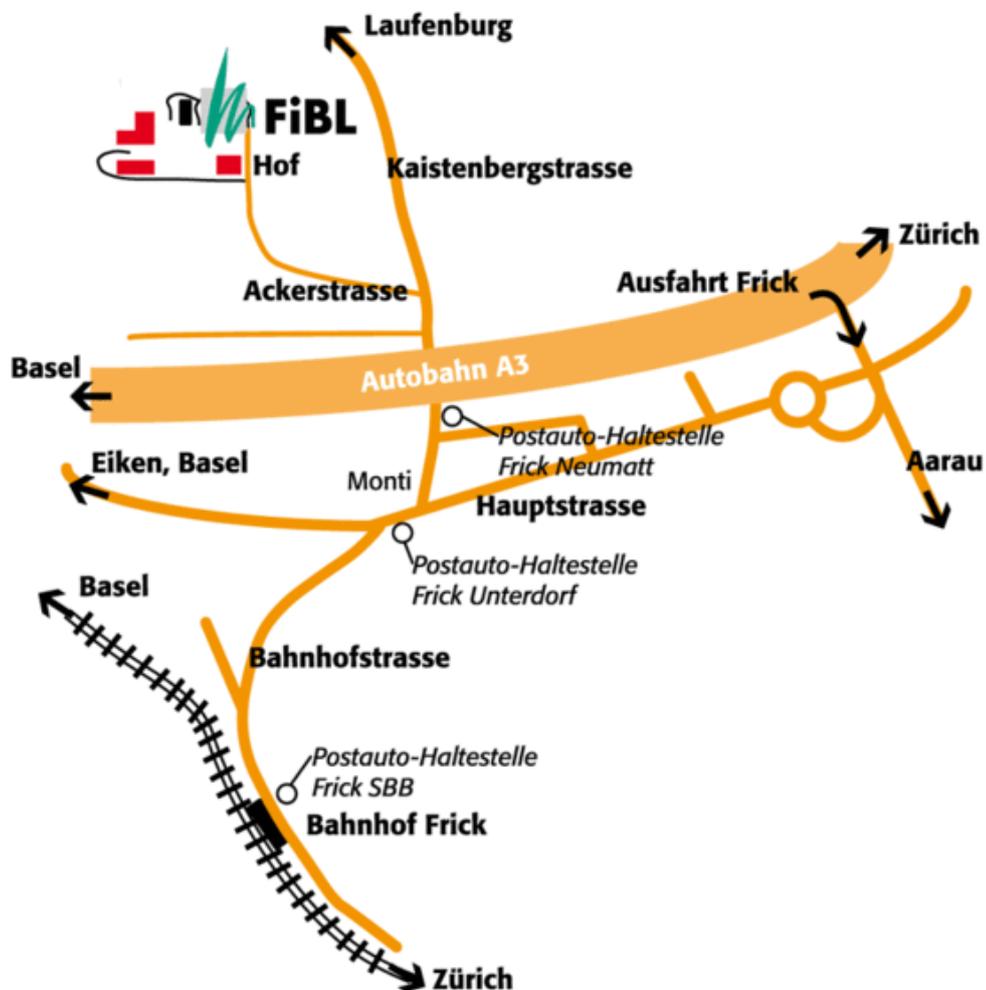
Anreise ÖV

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 05. März 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 8.57/ 9.02 Uhr: ja nein

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

Datum und Unterschrift: _____

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