

Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln: Fermentieren



Foto: Barbara Assheuer

Datum

Mittwoch, 11. September 2019, 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 wird neu interpretiert, auch die Vielfalt aus anderen Ländern regt die heimische Esskultur an. Milchsäure-Gärung als traditionelle Methode der Haltbarmachung dient auch der Verwertung von Überschüssen und ist damit ein kleiner, wichtiger Teil 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 Fermentierens sowie Spannendes aus dem Anbau am Beispiel Weisskohl beleuchtet. Die Degustation meisterhafter Fermente wird die Teilnehmenden sensorisch anregen und überraschen. Ausgewählte Aspekte der Bio-Verordnung und Knospe-Anforderungen helfen, dass am Ende auch die Bio-Kontrolle ohne Mühen ablaufen kann. Der Kurs ist geeignet sowohl für Hofverarbeiterinnen wie handwerkliche Kleinerzeuger, für Kreative aus den Küchen und dem Bio- und Reformhandel, für Lieferanten der Zutaten und weitere Fachpersonen für Fermentiertes. Durch diesen Kurs können wir Ihnen wertvolle Anregungen für eine konkrete Umsetzung anbieten. Erneut ist auch ein Praxiskurs Anfang 2020 geplant, in dem die Teilnehmenden dann auch selbst Hand anlegen können.

Programm Mittwoch, 11. September 2019

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee	
09.05	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09.20	Ausgeplaudert: Was Blumen-Forschung am Biokohlfeld mit Schlupfwespen und Sauerkrautvermarktung zu tun hat	Léa Sommer, FiBL
09.50	Die Vielfalt selbst fermentierter Gemüse und Früchte	Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland
10.30	Kaffeepause	
11.00	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Fermentiertem	Christine Brugger, Aroma/Reich
11.30	Angeleitete Degustation verschiedene fermentierte Gemüse und Früchte	Christine Brugger, Aroma/Reich
12.30	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.30	Chemie und Biologie des Fermentierens: Schwerpunkt Milchsäuregärung	Christine Brugger
14.00	Tipps und Tricks des Fermentierens: verschiedene Stadien, typische Fehler, Materialien & Co.	Barbara Assheuer
14.45	Bioverordnung leicht gemacht: Positivlisten, Deklarations-Übung fermentierte Produkte	Sigrid Alexander
15.45	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, freie Mitarbeiterin FiBL
- Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland, Berlin
- Christine Brugger, Aroma/Reich, Zürich
- Léa Sommer, FiBL, Forschung Gemüse- und Kräuteraanbau, Frick

Kursleitung

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

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Verpflegung und Tagungsmappe)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Bäuerinnen, Landwirte und StudentInnen | Fr. | 130.— |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 260.— |

* Für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern werden 50 % der Kosten von der Bio Suisse übernommen.

Anmeldung, Anmeldefrist: 15. August 2019

Auskunft

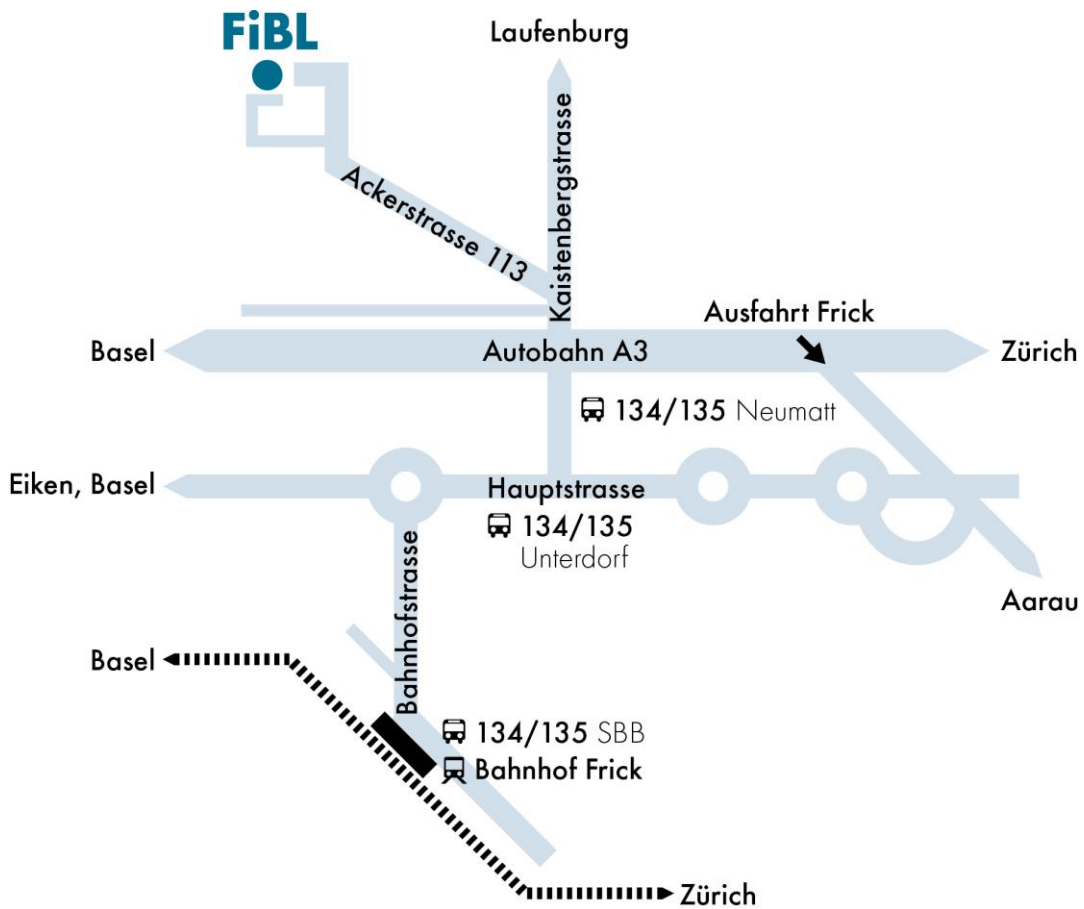
FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu
Ackerstrasse 113 / Postfach 219
CH-5070 Frick
Tel. +41 62 865 72 74, Fax +41 62 865 72 73
kurse@fibl.org, www.fibl.org

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).

Anreise ÖV

Anreise ÖV			Rückreise		
Basel	ab 8.13	Frick an 8.41	Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Bern	ab 7.04	Frick an 8.41	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 6.55	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

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 11. September 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

Auch nach Kursende steht der Fahrdienst zum Bahnhof bereit.

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