



Traditioneller Knospe-Tofu aus Schweizer Soja?



*Fotos: Matthias Klaiss bzw. Tofurei Engel

Datum

Montag, 11. November 2019, 08:45 - 16:15 Uhr

Ort

Genossenschaft Tofurei Engel, Allmend 3, 8967 Widen

Inhalt

Sie sind zu Gast in der genossenschaftlich organisierten Bio-Tofurei Engel. Wir werden unterschiedliche Aspekte zu Anbau und Verwendung von Biosojabohnen, insbesondere die Potentiale Schweizer Herkunft, vermitteln. Sie werden den Werdegang und die aktuelle Arbeitsweise dieses bald 40-jährigen Pionierbetriebs bei einem Betriebsrundgang kennenlernen. In einer angeleiteten Degustation werden Sie auch Sojasorten, die in der Schweiz in Anbauversuchen des FiBL produziert wurden, testen und vergleichen können. Zudem erhalten Sie von den Referentinnen und Referenten Tipps und Anregungen zur erfolgreichen Umsetzung der Bio- und Knospe-Anforderungen an die Tofu-Herstellung.

Der Biokurs richtet sich an Fachpersonen, die auf den Höfen, in der Verarbeitung, in Küchen und Läden, Schulen und im Handel am Schweizer Sojaanbau, der Tofu-Herstellung und Vermarktung interessiert sind.

Ein Praxiskurs ist für 2020 geplant, in dem die Teilnehmenden dann auch selbst Hand anlegen können.

Programm Montag, 11. November 2019

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.45	Kaffee/Tee und Gebäck	
09.15	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09.30	Über das Gelingen: Wie man aus Biosoja feine Schweizer Produkte herstellt	Noemi Kündig, Tofurei Engel
10.00	Anbau und handwerkliche Verarbeitung von Hülsenfrüchten aus Schweizer Bioproduktion	Matthias Klaiss, FiBL
10.30	Kaffeepause	
11.00	Betriebsrundgang: Einblicke in die Herstellung von Tofu	Tofurei Engel
12.00	Mittagessen	Restaurant Pfünderli
13.00	Bioverordnung leicht gemacht: Positivlisten, Deklarations-Übung Soja-Produkte	Sigrid Alexander
14.00	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Biotofu	Christine Brugger, Aroma/Reich
14.30	Angeleitete Degustation: Biotofu hergestellt aus FiBL-Sortenversuchen im Vergleich	Christine Brugger
15.30	Impulse für Anbau und Verarbeitung von Schweizer Biosoja: Herausforderungen und Lösungen	Noemi Kündig und Matthias Klaiss
15.50	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten



Kurs Tofu 11.11.2019 2

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, freie Mitarbeiterin FiBL
- Christine Brugger, Aroma/Reich, Zürich
- Matthias Klaiss, Departement für Bodenwissenschaften, FiBL, Frick
- Noemi Kündig, Co-Geschäftsleiterin Tofurei Engel, Widen

Kursleitung

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

Gastgeberin

Genossenschaft Tofurei Engel, Allmend 3, 8967 Widen

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen und Verpflegung)

•	Bäuerinnen*, Landwirte* und StudentInnen	Fr.	160. —
•	Für alle anderen Fachpersonen	Fr.	280.—

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

Anmeldung, Anmeldefrist: 15. Oktober 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).

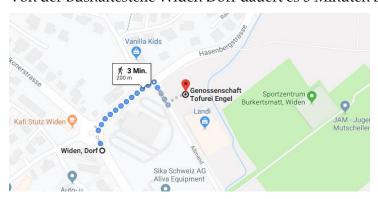


Kurs Tofu 11.11.2019 3

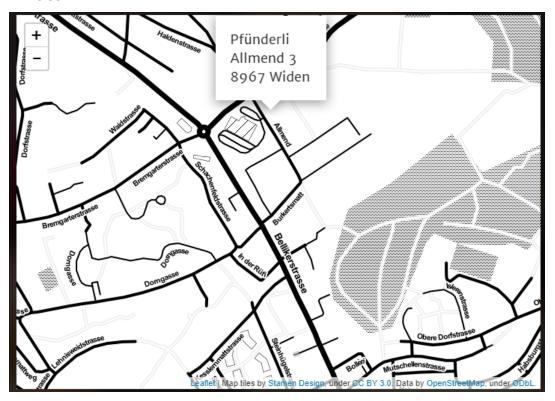
Anreise Widen (Bushaltestelle Widen Dorf)

Anreise ÖV Rückreise Basel ab 7.13 Widen an 8.49 Widen ab 16.34 Basel 18.24 an Bern ab 7.34 Widen an 8.56 Widen ab 16.34 Bern 18.26 an Chur ab 6.39 Widen an 8.49 Widen ab 16.34 Chur 18.52 an St. Gallen ab 6.55 Widen an 8.49 Widen ab 16.34 St. Gallen 18.35 an Zürich ab 8.06 Widen an 8.49 Widen ab 16.34 Zürich 17.24 an

Von der Bushaltestelle Widen Dorf dauert es 3 Minuten zu Fuss bis zur Tofurei.



Anreise PW





Kurs Tofu 11.11.2019

Anmeldung für den Kurs vom 11. November 2019

Name, Vorname						
Institution						
Adresse						
PLZ, Ort						
Telefon		Fax				
E-Mail						
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						

Das Projekt Legumes Translated - Translating knowledge for legume-based farming for feed and food systems - wird durch das Forschungs- und Innovationsprogramm Horizon 2020 der Europäischen Union im Rahmen des Finanzhilfeabkommens Nr. 817634 unterstützt.





Kurs Tofu 11.11.2019 5