Faszination Fermentieren
Abendkurs mit Olaf Schnelle

Fotos: Olaf Schnelle, FiBL-Referent

Datum

Dienstag, 24. März 2020, 18:00-20:00

Ort

Bio Partner Schweiz AG, Staufferstrasse 2, CH-5703 Seon

Inhalt

Olaf Schnelle von „Schnelles Grünzeug“ vermittelt an diesem Abendkurs die Kunst des traditionellen Fermentierens. Der Kurs richtet sich an Neulinge im Fermentieren bzw. an Interessierte, die keine Zeit für den Tageskurs haben. Die kompakte Einführung richtet sich ausschliesslich an Fachpublikum aus den Läden, der Gastronomie, Anbau und Hofverarbeitung sowie kleingewerbliche Hersteller. Die Teilnehmenden dürfen unter Anleitung selbst Hand anlegen (und nehmen ihr fermentiertes Gemüse mit nach Hause). Zudem wird der Referent Tipps & Tricks vermitteln, die im Berufsalltag oft gefragt sind: «Do`s and dont`s», Aspekte für die Beratung, die Verwertung von übergroßem Gemüse, gesundheitliche Vorzüge dieses Trendthemas stehen hierbei im Vordergrund.

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL | Ackerstrasse 113 | Postfach 219
5070 Frick | Schweiz | Tel +41 62 865 72 72 | info.suisse@fibl.org | www.fibl.org

Programm Dienstag, 24. März 2020*

Zeit	Thema	ReferentIn
17:30	Ankunft	Cafeteria
18:00	Begrüßung	Bio Partner
18:05	Einführung	Sigrid Alexander, FiBL
18:15	Die Kunst des frischen Fermentierens	Olaf Schnelle, Schnelles Grünzeug (DE)
18:45	Gemüse Fermentieren leicht gemacht – Praxisübung unter Anleitung	Olaf Schnelle
19:45	Fragen und Antworten	Olaf Schnelle
20:00	Ende der Veranstaltung	

*Die Veranstaltung wird durchs FiBL moderiert. Programmänderungen vorbehalten.

Bitte ***bringen Sie Ihr Rüst- oder Gemüsemesser und ein Brett mit! Ggf. auch eine Schürze. Danke. Wir haben einige im Vorrat: je mehr desto komfortabler!***

Tipp: Ein Tageskurs findet am 25.03.20 auf dem Schluchtal-Hof (ZH) statt: https://www.bioaktuell.ch/aktuell/agenda/termin/fermentieren-fuer-hofverarbeitung-und-manufakturen-2020.html

Referent

Olaf Schnelle, Inhaber Gärtnerei «Schnelles Grünzeug», 18513 Grammendorf (DE)

http://www.schnelles-gruenzeug.de/

Kursleitung

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

Gastgeber

Bio Partner Schweiz AG, Staufferstrasse 2, CH-5703 Seon

Kosten

(Kurskosten inkl. Material und Getränke: Sie nehmen ihr Glas fermentiertes Gemüse inkl. Steine zum Beschweren mit nach Hause).

- Alle* Fr. 60.—

*Für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern werden 50 % der Kosten von der Bio Suisse übernommen! Dazu bitte der Anmeldung Ihre aktuelle Knospe-Urkunde beifügen.

Anmeldung, Anmeldefrist: 20.03.2020

Unter folgendem Link: https://anmeldeservice.fibl.org/event/fermentieren-abends-2020

Die Bezahlung der Kurskosten wird vorab erbeten (Einzahlungsschein wird zugestellt nach der Anmeldung).

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 50.–. Erscheint ein/e Kursteilnehmer/in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

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

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 nach Seon

Per ÖV: Bus ab Lenzburg:

Sie erreichen Bio Partner ab Bahnhof Lenzburg mit dem öffentlichen Bus innert 12 Minuten. Benutzen Sie die Haltestelle "Seon, Birren Nord". Der Niederflurbus (NFB 389) bringt Sie direkt vor den Haupteingang.

Fahrplan: www.sbb.ch

Bitte beachten Sie, dass die Busse zu unregelmässigen Zeiten fahren und nur zur Anfahrt!

Bio Partner kann für den Rückweg einen Shuttle zum Bahnhof Lenzburg anbieten. Bitte geben Sie bitte bei der Anmeldung an, wenn Sie dies benötigen.

Anreise PW