

Faszination Fermentieren - Tageskurs



Fotos: Schnelles Grünzeug, FiBL Referent



Datum

Mittwoch, 25. März 2020, 08:45 - 16:15

Ort

Schluchthof - Werner & Karin Fankhauser Hüppi, Obere Bergstrasse 119
8820 Wädenswil (ZH), <https://schluchthof.ch>

Inhalt

Sie sind zu Gast auf einem Knospenhof. Hier wird Olaf Schnelle von „Schnelles Grünzeug“ Mitarbeitenden aus Anbau und Hofverarbeitung, gewerblicher Verarbeitung und Gastronomie die Grundlagen des Fermentierens vermitteln. In seiner neugebauten Manufaktur in Norddeutschland veredelt der Gärtner nicht nur überschüssiges Gemüse zu fermentierten Delikatessen: er experimentiert z.B. auch mit eigenen Pflanzenfermenten.

Die Teilnehmenden legen unter seiner Anleitung auch selbst Hand an (und nehmen ihr fermentiertes Gemüse mit nach Hause). Zudem wird der Referent aus betrieblicher und technischer Sicht Tipps & Tricks vermitteln. Arbeitsproben wie Karotte-Holunderblüte, Rotkohl mit grüner Fenchelsaat werden ebenfalls angeboten.

Sigrid Alexander moderiert den Kurs und gibt Hilfestellung zu Rezepturen und Deklaration von Bio-Produkten. Der Kurs setzt die Vertiefung in handwerkliche Methoden der Lebensmittelverarbeitung fort.

Programm Mittwoch, 25. März 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:45	Kaffee/Tee und Gipfeli	
09:15	Begrüßung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09:30	Bioanforderungen - warum es wichtig ist, sie gut zu kennen: ausgewählte Aspekte, die im Alltag gerne vergessen gehen	Sigrid Alexander
10:00	Von den „Essbaren Landschaften“ zur gewerblichen Manufaktur „Schnelles Grünzeug“: ein fermentierender Gärtner berichtet über Ziele, Herausforderungen und Lösungen sowie neue Projekte!	Olaf Schnelle, Schnelles Grünzeug
10:45	Kaffeepause	
11:15	Einführung ins Fermentieren, Schwerpunkt Milchsäuregärung von Gemüse	Olaf Schnelle
12:00	Mittagessen	Schluchthalhof
13:00	Praxis Fermentieren: unter Anleitung ein eigenes Ferment herstellen inkl. Tipps & Tricks	Olaf Schnelle
14:15	Aspekte Bio Verordnung: Positivliste & Co, Deklarations-Übung fermentierter Produkte	Sigrid Alexander
15:00	Betriebliche und technische Aspekte: Bedeutung Logistik	Olaf Schnelle
15:45	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16:15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Eine Bitte: *bringen Sie Ihr eigenes Rüstmesser (und/oder großes Gemüsemesser) und ein Brett mit! Wer möchte, auch eine Schürze. Danke!*

Information: Wer an diesem Tageskurs nicht teilnehmen kann: Olaf Schnelle und FiBL führen am 24.03.2020 bei Bio Partner in Seon (AG) einen Abendkurs durch:
<https://www.bioaktuell.ch/aktuell/agenda/termin/fermentieren-fuer-biolaeden-und-kuechen-2020.html>

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
sigrid.alexander@fibl.org
- Olaf Schnelle, Inhaber Gärtnerei Schnelles Grünzeug, 18513 Grammendorf (DE)
<http://www.schnelles-gruenzeug.de/>

Kursleitung

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

Gastgeberin

Karin Fankhauser Hüppi, Schluchthalhof

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Material und Getränken: die Teilnehmenden können ihr Glas fermentiertes Gemüse inkl. Steine zum Beschweren mit nach Hause nehmen).

- Bäuerinnen und Bauern* und StudentInnen Fr. 180.—
- Für alle anderen Fr. 300.—

*Für Teilnehmende von Knospe-Höfen 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-praxiskurs-2020>

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

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

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 zum Schluchthalhof, ZH

Anreise ÖV

Basel	ab 6.06	Schluchthal an 7.58
Bern	ab 7.10	Schluchthal an 8.58
Chur	ab 6.39	Schluchthal an 8.58
St. Gallen	ab 7.03	Schluchthal an 8.58
Zürich	ab 8.17	Schluchthal an 8.58

Rückreise

Schluchthal ab 16.58	Basel an 18.53
Schluchthal ab 16.58	Bern an 18.58
Schluchthal ab 16.58	Chur an 18.43
Schluchthal ab 16.58	St. Gallen an 18.56
Schluchthal ab 16.58	Zürich an 17.42

Mit ÖV

Mit dem Postauto ab Bahnhof Wädenswil mit dem „Rundkurs 128“ untere / obere Bergstrasse“. Von 6 Uhr bis 21 Uhr stündlich. Von der Haltestelle „Schluchthal“ sind es ca. 70 m Fussweg zum Hof.

Anreise PW

Den Schluchthalhof erreichen Sie ab Autobahnausfahrt Wädenswil in ca. 5 Minuten. Sie fahren Richtung Zug/Luzern auf der Zugerstrasse ca. 700 m bergwärts. Bei der Abzweigung Richtung Einsiedeln / Beichlen links abbiegen und der oberen Bergstrasse ca. 2 km folgen. Am tiefsten Punkt steht rechts die Hoftafel „Schluchthalhof“, obere Bergstrasse 119. Rechts abbiegen und der Strasse zum Haus folgen.



Da der Kurs ausserhalb von Frick stattfindet, steht der übliche Fahrdienst nicht bereit: Bitte melden Sie sich rechtzeitig bei Frau Leu vom Kurssekretariat, zwecks Bildung von Fahrgemeinschaften.