

Soja zu Tofu: Bio und regional vom Anbau bis zum Gourmetprodukt!



*Photos: M. Kim (links, Mitte) und M. Klaiss (FiBL)

Datum

Freitag, 21. August 2020, 08:45 – 16:15 Uhr

Ort

Terrasoja, Min Jung Kim, Route de la Verrerie 1, 1267 Coinsins (VD)

<https://www.terrasoja.ch/>

Jaggiferme, Francis, Rue du Château 10 1267 Coinsins (VD), <https://jaggiferme.ch/>

Inhalt

Sie sind zu Gast in Mme Min Jung Kims Bio-Tofu-Manufaktur TerraSoja: Ihr kleines Team veredelt Sojabohnen, die vom Biohof Jaggi vor Ort sowie von einem weiteren Biobetrieb im Kanton Waadt angebaut wurden. Francis Jaggi baut seit langem Soja an und selektiert in Zusammenarbeit mit FiBL und Agroscope seine eigene Hofsorte. Da auch die Kräuter auf den Flächen der Jaggis angebaut werden, kauft die Tofurei lediglich das Nigari aus Frankreich zu. Mehr Regionalität geht nicht. Dieses besondere Netzwerk öffnet Ihnen seine Tore: Der Kurs bietet Vorträge sowie Betriebs- und Feldrundgang. Wir werden Neuigkeiten zur Sojaforschung, zu den Herausforderungen sowohl im Knospe-Anbau als auch der traditionellen Verarbeitung kennenlernen. Zudem erhalten

Sie Anregungen zur erfolgreichen Umsetzung der Bio- und Knospe-Anforderungen an die Tofu-Herstellung.

Der Biokurs richtet sich an Fachpersonen, die auf Höfen, in der Verarbeitung, in Küchen und Läden, Handel sowie Schulen und Beratung tätig sind. Kurssprache ist Französisch, es besteht die Möglichkeit, Nachfragen auf Deutsch zu stellen.

Ein Praxiskurs für 30.11.2020 im Kanton Zürich geplant, in dem die Teilnehmenden unter Anleitung einer japanischen Tofumeisterin ihren Tofu selbst herstellen werden.

Aufgrund der aktuellen Situation wird ggf. kurzfristig für die Teilnehmenden der Kurs live online durchgeführt. Bitte melden Sie sich möglichst umgehend an (begrenzte Plätze aufgrund der Corona-Abstandsmassnahmen).

Programm Freitag, 21. August 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.45 bei TerraSoja	Empfang, Covid-19-Einweisung, Kaffee/Tee und Gebäck	Sigrid Alexander, FiBL
09.15	Begrüssung - Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss, FiBL
09.30	Bio Soja Anbau in der Schweiz, von der Züchtung bis auf den Teller	Matthias Klaiss
10.00	Veredelung – von der Hofverarbeitung zur Manufaktur: Herausforderungen, und Erfahrungen der letzten Jahre und weitere Pläne.	Min Jung Kim, TerraSoja
10.30	Kaffeepause	
11.00	Das ABC der Bio Herstellung	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
11.30	Betriebsrundgang Tofurei: Einblicke in die koreanisch inspirierte Tofuherstellung,	Mme Kim
12.30 bei Ferme Jaggi	Mittagspause/ Mittagessen in der Scheune bei Francis Jaggi (Catering)	Scheune bei Francis Jaggi.
13.30	Bio soja-Betriebsrundgang – Vorstellung des Betriebes, Feldbesuch Soja, Erfahrungen mit Bio sojaaanbau, Besichtigung hofeigene Reinigungs- und Aufbereitungsanlagen	Francis Jaggi + Matthias Klaiss
14.30	Das ABC der Bio Kennzeichnung Die wichtigsten Schritte zur Hofverarbeitung.	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
15.15	Übung Bio Sojaprodukte	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
15.45	Fragerunde: Ihr Ideen und Pläne für ihr Projekt, Feedback-Runde	Sigrid Alexander + Matthias Klaiss
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, freie Mitarbeiterin FiBL (DE, EN)
- Francis Jaggi, Biohof Jaggi, Coinsins (FR, EN)
- Min Jung Kim, TerraSoja, Coinsins (FR, EN, KO)
- Matthias Klaiss, Dep't für Bodenwissenschaften, FiBL, Frick (DE, EN, FR)

Kursleitung

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

Gastgeber

- Mme Min Jung Kim, TerraSoja und Francis Jaggi, Jaggiferme, Coinsins

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen, exkl. Verpflegung)

- | | | |
|------------------------------------|-----|--------|
| • Landwirt*innen und Student*innen | Fr. | 160.—* |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 280.— |
| • Verpflegung | Fr. | 35.- |

* Für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern werden 50 % der Kosten von der Bio Suisse übernommen. Bitte reichen Sie Ihre aktuelle Knospe-Urkunde bei der Anmeldung ein.

Anmeldung, Anmeldefrist: 10. August 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, Frau Stefanie Leu
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

Anreise ÖV

Basel	ab 5.22
Bern	ab 6.34
Zürich	ab 5.19
Biel	ab 6.16
Neuchâtel	ab 6.34

Rückreise

Coinsins an 8.49	Coinsins ab 16.51	Basel	an 19.53
Coinsins an 8.56	Coinsins ab 16.51	Bern	an 18.56
Coinsins an 8.49	Coinsins ab 16.51	Zürich	an 19.56
Coinsins an 8.03	Coinsins ab 16.51	Biel	an 18.43
Coinsins an 8.03	Coinsins ab 16.51	Neuchâtel	an 18.24

Von der Bushaltestelle Auberge Busbahnhof dauert es 10 Minuten zu Fuss bis zur Terrasoja bzw. vom Bus zu Francis Jaggi 1 Minute.

Anreise PW Terrasoja



Anreise PW Jaggiferme

