

Faszination Fermentieren - Tageskurs

**Datum**

Mittwoch, 21. Oktober 2020, 08:45 - 16:15 Uhr

Ort

Schluchthalhof (Knospe), Obere Bergstrasse 119, 8820 Wädenswil (ZH)

Inhalt

Olaf Schnelle von „Schnelles Grünzeug“ wird Kursteilnehmenden aus Anbau und Hofverarbeitung, gewerblicher Verarbeitung, Gastronomie sowie Fachhandel die Grundlagen des Fermentierens vermitteln. In seiner selbstgebauten Manufaktur veredelt der Gärtner nicht nur überschüssiges Gemüse zu fermentierten Delikatessen, er experimentiert z. B. auch mit eigenen Pflanzenfermenten. Die Kursteilnehmenden legen unter seiner Anleitung auch selbst Hand an. Zudem wird der Referent aus betrieblicher und technischer Sicht Tipps & Tricks vermitteln. Arbeitsproben wie Karotte-Holunderblüte und Rotkohl mit grüner Fenchelsaat werden ebenfalls degustiert. Sigrid Alexander moderiert den Kurs und gibt Anregungen zur biokonformen Herstellung. Der Kurs setzt die Vertiefung in handwerklichen Methoden der Lebensmittelverarbeitung fort. Die Teilnehmenden können gerne eigene Arbeitsproben mitbringen.

Programm Mittwoch, 21. Oktober 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	Schluchtalhof
13:00	Praxis Fermentieren: unter Anleitung ein eigenes Ferment herstellen inkl. Tipps & Tricks	Olaf Schnelle
14:15	Begutachtung Arbeitsproben: welche Aspekte beeinflussen den Erfolg Ihrer 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 ist am 19.10.20 auch auf der ersten Bio-Hofverarbeitungstagung. Im Referat wird er Tipps zu einem erfolgreichen, authentischen Online-Konzept geben.

<https://anmeldeservice.fibl.org/event/hofverarbeitertagung-2020>

Hinweis

Hinweis für Umstellbetriebe: Alle ganztägigen FiBL-Kurse können an die erforderlichen fünf Einführungs- und Weiterbildungskurstage angerechnet werden.

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL Frick, Projektleiterin Lebensmittel, 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 <https://schluchthalhof.ch>

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 Studierende 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: 14.10.2020

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.