

Kurse Verarbeitung Cours transformation 2019-2020

Weiterbildungsangebot der Biobewegung

Detaillierte Kursprogramme: www.agenda.bioaktuell.ch

Offre de formation continue du mouvement bio

Programmes détaillés des cours: www.agenda.bioactualites.ch

Online-Anmeldung
anmeldeservice.fibl.org
Inscription en ligne
inscription.fibl.org



11. 11. 19 Traditioneller Knospe-Tofu aus Schweizer Soja

Widen AG



In der Tofuferei Engel werden wir unterschiedliche Aspekte zu Anbau und Verwendung von Biosojabohnen vermitteln. Degustation und Vergleich von Sojasorten. Zudem erhalten Sie Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse an die Tofuherstellung.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



13. 11. 19 Kaltgepresste Vielfalt: Pflanzenöle für die Direktvermarktung

Flawil SG



Öle mit verschiedenen Geschmacksrichtungen können für die eigene Küche oder das Sortiment in der Direktvermarktung spannend sein. Im Kurs lernen Sie von den Produzentinnen und Produzenten von St. Galler Öl, die biologische Öle im Lohn herstellen, was es für eine gute Ölqualität braucht.

Leitung: Bernadette Oehen, FiBL



25. 02. 20 Bioessig herstellen und veredeln

Haldihof, Weggis LU



Praxiskurs | Auf seinem Betrieb erklärt Bruno Muff die Verfahren für die Herstellung und Veredelung von eigenem Essig. Mit einem Betriebsrundgang und einer Degustation. Praktische Beispiele, Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



04. 03. 20 Congrès viticulture et œnologie bio

Aran-Villette VD



Présentation des nouvelles tendances en viticulture et œnologie bio. L'occasion d'échanger entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.

Organisation: Dominique Léville



24. 03. 20 Fermentieren für Bioläden und Küchen

Bio Partner Schweiz AG, Seon AG



Praxiskurs am Abend | Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt mit einer kleinen Praxisübung in die Kunst des Fermentierens ein und gibt Anregungen für die Beratung in den Läden sowie für den Einsatz von (zu) grossem und (zu) kleinem Gemüse in den Küchen.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



25. 03. 20 Fermentieren für Hofverarbeitung und Manufakturen

Schluchtalhof, Wädenswil ZH



Praxiskurs | Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt in die Kunst des Fermentierens ein, informiert über den Aufbau einer Manufaktur, die Wirtschaftlichkeit des Fermentierens und mögliche Produktionsfehler. Mit Übungen zu Rezepturen und Labeling sowie einer Degustation.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



14.05.20 **Kennzeichnungskurs für die Hofverarbeitung**

FiBL, Frick AG



Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung, der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse umzusetzen.
Leitung: Regula Bickel



15.05.20 **Kennzeichnungskurs für alle**

FiBL, Frick AG



Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung, der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse umzusetzen.
Leitung: Regula Bickel



Sept.* **Biotofu herstellen und veredeln**

Ort noch offen*



Praxiskurs | Eine Tofu-Expertin wird Sie anleiten, Biotofu traditionell herzustellen und zu veredeln. Betriebsrundgang in der Tofufabrik Engel und Degustation. Praktische Beispiele, Tipps und Anregungen zur Umsetzung der Anforderungen der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse.
Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



Sept.* **Fabrication de tofu bio**

Lieu à confirmer*



Introduction à la fabrication traditionnelle de tofu. Visite de ferme et dégustation de tofu avec des variétés de soja testées par le FiBL. Exemples pratiques, conseils et recommandations pour une fabrication réussie selon les exigences de l'ordonnance bio et du cahier des charges de Bio Suisse.
Organisation: Matthias Klaiss



01.10.20 **Kelterkurs Biowein**

Weingut FiBL, Frick



Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.
Weitere Kursdaten: 02. 10. / 22. 10. / 12.11. 2020 / 14.01. / 04.03. / 22.04. 2021
Leitung: Andreas Tuchschnid, FiBL



19.10.20 **Hofverarbeitungstagung**

Agrovision Burgrain, Alberswil LU



Ziel der neuen Tagung ist die Vernetzung von Betrieben mit Hofverarbeitung. Diskussionsthemen sind Rentabilität, Rezepturen, Ansprüche von Bioverordnung und Bio Suisse. Dazu gibt es Degustationen und Marketing-Tipps.
Leitung: FiBL, Bio Suisse



26.11.20 **Symposium Bio 2020**

Kursaal Bern



Bio-Produzentinnen und -produzenten sowie Lizenznehmer aus Verarbeitung und Handel könnten sich an der Tagung informieren und diskutieren, was nachhaltige Ernährung und Konsummuster für den Biosektor bedeuten könnten und was sich Rechtlich im Bio Sektor ändert.
Les productrices et producteurs bio ainsi que les preneurs de licences actifs dans la transformation et le commerce pourront profiter de cette journée pour s'informer et discuter de l'importance potentielle qu'une alimentation et une consommation durables pourraient avoir pour le secteur bio, mais aussi des changements de la législation pour le bio.
Leitung: FiBL / Organisation: FiBL

* Daten und Ortsangaben finden Sie rechtzeitig unter www.agenda.bioaktuell.ch
Les dates et lieux seront publiés au préalable sur www.agenda.bioactualites.ch

In Deutsch En français

Kursleiterinnen und Kursleiter / Responsable du cours



Bernadette Oehen
Expertin Konsum und Lebensmittel
Experte en consommation et alimentation
062 865 72 72
bernadette.oehen@fibl.org



Regula Bickel
Expertin Lebensmittel
Experte en alimentation
062 865 04 22
regula.bickel@fibl.org



Andreas Tuchschnid
Kellermeister Weingut FiBL
Maître de chai du domaine viticole du FiBL
062 865 50 33
andreas.tuchschnid@fibl.org



Sigrid Alexander
Beraterin Nachhaltige Lebensmittel
Conseillère en alimentation durable
049 7735 937 247
sigrid.alexander@fibl.org



Dominique Léвите
Experte Weinkunde
Expert en oenologie
062 865 72 48
dominique.levite@fibl.org



Matthias Klaiss
Experte Ackerbau
Expert en grandes cultures
062 865 72 08
matthias.klaiss@fibl.org

Kurse



Detaillierte Kursprogramme
www.agenda.bioaktuell.ch

Cours



www.bioactualites.ch/actualites/agenda.html



Kurs-Anmeldeservice
anmeldeservice.fibl.org



Service d'inscription
anmeldeservice.fibl.org



@fiblorg



www.youtube.com/FiBLFilm



www.facebook.com/FiBLaktuell



Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL | Ackerstrasse 113 | Postfach 219 | 5070 Frick

Kurssekretariat / Secrétariat des cours: 062 865 72 74

anmeldeservice.fibl.org; www.agenda.bioaktuell.ch / inscription.fibl.org; www.agenda.bioactualites.ch

FiBL, 2019