

Faszination Fermentieren - Online



Datum

Montag, 07. Dezember 2020, 08:45 - 16:15 Uhr

Ort

Der Kurs wird Online durchgeführt auf der Konferenzplattform «Zoom»

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 einbringen.

Wir bieten vor dem 07.12.20 eine technische Zoom-Einführung an. Die interaktive Durchführung des Kurses bietet Ihnen eine spannende Qualifizierung. Auch trotz Abstand lernen Sie die anderen Teilnehmenden kennen und können sich austauschen. Zudem erhalten Sie vor dem Kurs für Ihre Vorbereitung verschiedene Unterlagen, Materialien für die Praxisübung.

Programm Montag, 07. Dezember 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:15	Tagungsraum ist geöffnet: technischen Fragen zur Nutzung von Zoom werden persönlich besprochen	Stefanie Leu und Sigrid Alexander, FiBL
Ab 08:45	Erstes Kennenlernen beim virtuellen Kaffee/Tee	Sigrid Alexander
09:15	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander
09:45	Bioanforderungen - warum es wichtig ist, sie gut zu kennen: ausgewählte Aspekte, die im Alltag gerne vergessen gehen	Sigrid Alexander
10:15	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
11:00	Kaffeepause	
11:30	Einführung ins Fermentieren, Schwerpunkt Milchsäuregärung von Gemüse	Olaf Schnelle
12:15	Die virtuelle Vorspeise: Begutachtung von Arbeitsproben	Sigrid Alexander
12:45	Mittagspause	
13:45	Praxis Fermentieren: unter Anleitung ein eigenes Ferment herstellen inkl. Tipps & Tricks	Olaf Schnelle
15:00	Kaffeepause	
15:30	Betriebliche und technische Aspekte: Bedeutung Logistik & Marketing	Olaf Schnelle
16:00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16:15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Eine Bitte: Die Teilnahme per Zoom kann per Smartphone erfolgen. Komfortabler ist die Nutzung eines Bildschirms. Bitte schauen Sie, in welchem Raum Sie sowohl einen Laptop/PC mit Kamera nutzen als auch die angeleitete Praxisübung «Fermentieren» machen können. Danke!

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

Technischer Support «Zoom»

Stefanie Leu, FiBL, stefanie.leu@fibl.org

Kosten

Die Kurskosten verstehen sich inkl. Material und Verpflegung. Sie erhalten dies rechtzeitig vor dem Kurs nach Hause gesendet.

- | | | |
|--|-----|-------|
| • 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: Freitag, 27.11.2020

Anmeldungen per E-Mail kurse@fibl.org

Anmeldebedingungen: Die Bezahlung der Kurskosten wird vorab erbeten (Einzahlungsschein wird zugestellt nach der Anmeldung). Wir können die Pakete erst nach Zahlungseingang versenden. Danke für Ihre baldige Anmeldung.

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. 20. – bis Fr. 30. –, je nach Umfang).