

Kurse Verarbeitung

Cours transformation

Corsi di trasformazione

2020–2021



Weiterbildungsangebot der Biobewegung – Kurse Verarbeitung
 Offre de formation continue du mouvement bio – Cours transformation
 Offerta di formazione continua del movimento bio – Corsi di trasformazione



30.11.20 Online

Praxiskurs Schweizer Soja zu Tofu

Der Online-Kurs für die Hofverarbeitung und Partner in der Wertschöpfungskette beinhaltet unter anderem eine praktische Anleitung zur Herstellung von Tofu sowie Tipps zu Biokontrolle und Deklaration. Das FiBL wird den Teilnehmenden vorab das nötige Material zustellen und den Kurs interaktiv durchführen.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

D



16.03.21 Online

Online-Kurs für die Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Wie deklariere ich Lebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben? Was muss ich bei Bioprodukten zusätzlich berücksichtigen? Ein webbasierter Kurs mit Theorie und Praxisbeispielen.

Leitung: Ursula Kretzschmar

D



30.03.21 Liebegg, Gränichen AG

Bioprodukte für die Hofverarbeitung richtig deklarieren

Wie deklariere ich Lebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben? Was muss ich bei Bioprodukten zusätzlich berücksichtigen? Ein Kurs mit Theorie und Praxisbeispielen und der Möglichkeit, eigene Etiketten mitzubringen.

Leitung: Ursula Kretzschmar

D



29.04.21 Lieu à confirmer*

Déclaration correcte des produits bio pour la transformation à la ferme

Comment déclarer correctement des produits alimentaires? Que doit figurer sur l'emballage? Où trouver les exigences légales? Quelles sont les obligations de déclaration supplémentaires pour les produits bio? Théorie, exemples pratiques et possibilité d'apporter vos propres étiquettes.

Organisation: Ursula Kretzschmar

F



09.06.21 La Festuca, Biasca TI

Fascino fermentazione

La fermentazione di verdura o frutta proprie offre opportunità per lo sviluppo aziendale. Dalla fermentazione lattica alla varietà delle ricette, alla degustazione, al controllo biologico e ai requisiti di dichiarazione, imparerete questo metodo tradizionale di trasformazione dalla A alla Z.

Gestione: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

I



11.06.21 Tigusto, Cugnasco TI

Tradizionale tofu Gemma & Co. da soia svizzera?

La domanda di soia da tavola e di alimenti a base di soia è in aumento. Vengono presentate la produzione di tofu e le ricerche del FiBL sulla coltivazione della soia. Una degustazione e consigli sul controllo e sulla dichiarazione biologica completano la giornata.

Gestione: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

I



16.09.21 BioHof Zug, Zug ZG

Fermentieren für Biohöfe und Genusshandwerker

Im Rahmen der Genusswoche lanciert bioZug Anlässe zu «Genuss im Glas». Die traditionelle Fermentierung eröffnet hier spannende Möglichkeiten, regionale Vielfalt haltbar zu machen. Der Kurs bietet Anleitung zum Fermentieren sowie Tipps zur Biokontrolle und zu den Deklarationsanforderungen. Mit Degustation.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

D



30.09.21 FiBL, Frick

Kelterkurs Biowein

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: 01. 10. / 21. 10. / 11. 11. 2021 / 13. 01. / 03. 03. / 21. 04. 2022

Leitung: Andreas Tuchschnid

D



Herbst* Agrovision Burgrain, Alberswil LU

Hofverarbeitungstagung

Erfolgreich in der Direktvermarktung: Tipps und Tricks von und für die Bäuerinnen und Bauern mit ausgewählten Praxisseminars zu den Themen Fleisch, Brot, Sortimentspolitik, Onlineauftritt, Vermarktung, Kundenstruktur und Bedürfnisse.

Organisation: Ursula Kretschmar; Sabine Würth, Bio Suisse

D

* Daten und Ortsangaben finden Sie rechtzeitig unter agenda.bioaktuell.ch
Les dates et lieux seront publiés au préalable sur agenda.bioactualites.ch
Le date e le località saranno pubblicate in anticipo su agenda.bioattualita.ch

D In Deutsch **F** En français **I** In italiano

Kurse

Detaillierte Kursprogramme und Anmeldung: agenda.bioaktuell.ch



Cours

Programmes détaillés et inscription: agenda.bioactualites.ch



Corsi

Programmi dettagliati e registrazione: agenda.bioattualita.ch



Kursleiterinnen und Kursleiter / Responsables des cours



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



Ursula Kretschmar-Rüger
Expertin Lebensmittel
Experte en alimentation
062 865 04 27
ursula.kretschmar@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 Léville
Experte Weinkunde
Expert en oenologie
062 865 72 48
dominique.levite@fibl.org



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