

Faszination Fermentieren



Datum

Montag, 29. November 2021, 08:45 - 16:15 Uhr

Ort

Der Kurs wird aufgrund Covid-Vorgaben ausschliesslich auf der Konferenzplattform «Zoom» durchgeführt. Dazu bieten wir am 22.11.2021 eine technische Zoom-Einführung an.

Inhalt

Die traditionelle Milchsäuregärung bietet mehr als Sauerkraut: von Kohl für Kimchi über Saisonales wie bunte Rettiche zu Blumenkohl und Tomaten lassen sich auch Früchte fermentieren. Barbara Assheuer ist darin Meisterin und führt Sie von A-Z durch die Welt dieser Verarbeitungsmethode. Zudem vermittelt FiBL neuste Ergebnisse der Praxisforschung sowie Aspekte der Bio-Verordnung und Knospe-Anforderungen. Die Degustation verschiedener Fermente bietet Überraschungen. Die Teilnehmenden aus Anbau und Hofverarbeitung, gewerblicher Verarbeitung, Gastronomie, Fachhandel sowie Bildung und Beratung können gerne eigene Arbeitsproben einbringen. Mit diesem Kurs bieten wir erstmalig die Möglichkeit, im Tessin in handwerkliche Methoden der Bio-Lebensmittelverarbeitung eingeführt zu werden.

Trotz Abstand lernen sich die Teilnehmenden kennen und können sich austauschen. Zudem erhalten Sie vor dem Kurs für die Vorbereitung verschiedene Unterlagen und Materialien für die Übungen. Der Kurs wird auf Italienisch durchgeführt und übersetzt.

Programm Montag, 29. November 2021

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:15	Tagungsraum ist geöffnet: per Zoom: technische Zoom-Fragen	Sigrid Alexander, FiBL Stefanie Leu, FiBL
Ab 08:45	Erstes Kennenlernen bei Kaffee/Tee	Sigrid Alexander
09:15	Begrüßung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander
09:45	Praxisforschung Bio Gemüse: von Zucht bis Biodiversitätsförderung	Patricia Schwitter, FiBL Frick
10:15	Einführung ins Fermentieren, Schwerpunkt Milchsäuregärung	Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland
11:00	Kaffeepause	
11:30	Die Vielfalt selbst fermentierter Gemüse und Früchte	Barbara Assheuer
12:00	Fermentierte Vorspeise: Begutachtung von Arbeitsproben	Barbara Assheuer
12:45	Mittagessen	
13:45	Tipps & Tricks erfolgreiche Herstellung eigener Fermente	Barbara Assheuer
15:00	Kaffeepause	
15:30	Ausgewählte Bioanforderungen gut kennen als Grundlage für Ihre erfolgreiche Vermarktung	Sigrid Alexander
16:00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16:15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Empfehlung: Zur komfortablen Teilnahme per Zoom bitte einen Laptop/PC mit Kamera sowie einen ruhigen Arbeitsplatz mit stabiler Netzverbindung nutzen, dass Sie interaktiv teilnehmen 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, freie Mitarbeiterin FiBL
- Barbara Assheuer, Slow Food Deutschland, Berlin
- Patricia Schwitter, FiBL Frick, Anbautechnik und Versuchswesen Gemüsebau

Kursleitung

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

Technischer Support inkl. «Zoom»

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

Kosten

Die Kurskosten verstehen sich inkl. Material. Sie erhalten dies bei rechtzeitiger Anmeldung vor dem Kurs nach Hause gesendet.

- Bäuerinnen und Bauern und Studierende Fr. 240.–
- Für alle anderen Fr. 360.–

Anmeldung, Anmeldefrist: **19.11.2021**

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).

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.