

LUPINNO SUISSE

Workshop «Stakeholders Lupinen»

Aufbau eines Netzwerkes in der Wertschöpfungskette für heimische Körnerleguminosen



Mittwoch, 19. Januar 2022, 8.30 – 12:15

Online

Die Workshop-Sprache ist Deutsch.

Inhalt

Ziel des Workshops ist die Vernetzung der Stakeholder in der Wertschöpfungskette von Lupinen und weiteren Körnerleguminosen. Die Anforderungen an die Produktqualität von weissen und blauen Lupinen sollen von Produzenten und Verarbeitern evaluiert werden.

Methodik

Präsentationen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Programm Mittwoch, 19. Januar 2022, online Workshop

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08:00	Zoomchat ist geöffnet: technische Zoom-Fragen	Ursula Kretzschmar, FiBL Ivraina Brändle, FiBL,
Ab 08:30	Begrüssung & Vorstellungsrunde Ziele des Workshops	Ursula Kretzschmar, FiBL Ivraina Brändle, FiBL,
09:00	Impulsreferat Lupinensorten <ul style="list-style-type: none"> • Status quo Züchtung • Fokus weisse Lupine (Christine Arncken) • Fokus blaue Lupine (Agata Leska) 	Christine Arncken, FiBL Agata Leska, GZPK
09:20	Diskussion: Bedürfnisse Anbau <ul style="list-style-type: none"> • Welches Saatgut ist verfügbar? • Welche Kontaktstellen für Saatgut gibt es? 	alle
09:40	Impulsreferat Mühle Rytz <ul style="list-style-type: none"> • Vorverarbeitung von Lupinen 	Peter Rytz, Mühle Rytz
09:50	Diskussion: Bedürfnisse Vorverarbeitung <ul style="list-style-type: none"> • Wie viele Sammelstellen braucht es damit Schweiz abgedeckt ist? • Anforderungen an Sammelstellen (Mindestmenge, Allergene, Trocknung, Vorreinigung)? 	alle
10:05	Kaffeepause	alle
10:20	Impulsreferat Direktvermarktung <ul style="list-style-type: none"> • Hofverarbeitung • Produktentwicklung 	Martin Riggenbach, Rosegg Linda Kelly, Biolandhof Kelly
10:40	Diskussion: Bedürfnisse Direktvermarktung <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Qualität? (Alkaloidgehalt, Geschält / ungeschält, Farbfehler) 	alle
11:00	Impulsreferat Lebensmittelverarbeitung Status quo Forschung und Verarbeitung von Körnerleguminosen	Prof. Dr. Christof Denkel, HAFL
11:10	Diskussion: Bedürfnisse industrielle Verarbeitung <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Qualität? 	
11:30	Zielsetzung Netzwerk <ul style="list-style-type: none"> • Was soll das Netzwerk bieten? • Vorschläge und Abstimmung 	Ivraina Brändle, FiBL alle
12:15	Abschlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- - Christine Arncken, FiBL
- - Agatha Leska, GZPK
- - Peter Rytz, Mühle Rytz
- - Prof. Christof Denkel, HAFL
- - Martin Riggenbach, Rosegghof
- - Linda Kelly, Biolandhof Kelly
- - Ivraina Brändle, FiBL

Workshopleitung

Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel: 062 865 04 22, ivraina.braendle@fibl.org

Kosten

Der Workshop ist kostenlos. Der Workshop wird finanziell unterstützt durch das BLW.

Online Anmeldung: Anmeldefrist: 14.01.2022

<https://anmeldeservice.fibl.org/AWBGa>

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu
Ackerstrasse 113 / Postfach 219
5070 Frick, Schweiz
stefanie.leu@fibl.org, www.fibl.org