

Milch: pflanzenbasierte Alternativen in der Direktvermarktung



Datum

Dienstag, 25. April 2023, 09:00 – 15:30 Uhr

Ort

Kirchengemeindesaal, Kirchweg 5, 3283 Kallnach

Inhalt

Der Kurs richtet sich an Hofverarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von pflanzenbasierten Drinks interessieren.

Welche pflanzenbasierten Drinks gibt es? Wie stelle ich solche Drinks her? Was muss ich beachten? Und warum dürfen die Drinks nicht «Milch» genannt werden? Der Kurs gibt eine Einführung in die Produktion von pflanzenbasierten Biodrinks.

Programm Dienstag, 25. April 2023

Zeit	Thema	Referent*in
09:00	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:20 – 10:15	Wie stelle ich Haferdrinks her? Erfahrungsbericht Urs Marti: - Warum Haferdrink herstellen? - Welche Rohstoffe sind ideal? - Welche Gerätschaften braucht es? - Welches Verpackungssystem ist geeignet z.B. Mehrwegsystem? - Was sind Problemfelder/Stolpersteine?	Urs Marti und Ivraina Brändle
10:15 – 12:00	Betriebsrundgang Biohof Hübeli Vom Feld bis in den Laden	Urs Marti
12:00 – 13:00	Mittagspause	
13:15 – 14:15	Übersicht pflanzenbasierte Drinks: - Was für pflanzenbasierte Drinks gibt es? - Was muss man bei der Herstellung/Produktentwicklung beachten?	Ivraina Brändle
14:15 – 14:35	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen - Kennzeichnung bei pflanzenbasierten Drinks - Verarbeitungsvorgaben pflanzenbasierten Biodrinks - Nährstoffvergleich pflanzenbasierte Drinks und Milch	Ursula Kretzschmar
14:35 – 15:15	Angeleitete Degustation verschiedener Haferdrinks und andere pflanzenbasierte Drinks	Ursula Kretzschmar
15:15 – ca.15:30	Eigene Fragestellung, Diskussionsrunde & Schlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Urs Marti, Landwirt, Biohof Hübeli, Kallnach, BE
- Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Ivraïna Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Kosten

Die Kurskosten inkl. Verpflegungspauschale und Unterlagen: CHF 220

Online Anmeldung: Anmeldefrist: 18.04.2023

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

Fragen zur Herstellung von pflanzenbasierten Drinks bitte vorab an ivraina.braendle@fibl.org senden.

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.–. Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Auskunft

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

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, je nach Umfang).