

Essigkurs für die Direktvermarktung



Datum

Dienstag, 24. Oktober 2023, 09:00 – 16:30 Uhr

Ort

Theorie am Morgen am FiBL in Frick (AG).

Praxis am Nachmittag bei Obstbau Bründler, Wittnau (AG).

Inhalt

Der Kurs richtet sich an Hof- und sonstige Verarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von regionalen Essigen interessieren. Im Kurs werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Am Vormittag gehen die Referenten Daniel Pulver und Andreas Bühlmann vertieft auf das Oberflächenverfahren ein. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren. Zusätzlich stellt Patrick Spinelli vom Jurapark Aargau Strategien zur regionalen Direktvermarktung vor und Ursula Kretzschmar erklärt die korrekte Kennzeichnung, insbesondere für Bio-Essige.

Programm Essigkurs Dienstag, 24. Oktober 2023

Zeit	Thema	Referent*in
09:00 – 09:30	Begrüssung und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:30 – 10:15	Grundlagen der Essigherstellung <ul style="list-style-type: none"> - Überblick Verarbeitungsverfahren - Chemie und Mikrobiologie des Essigs 	Daniel Pulver und Andreas Bühlmann
10:15 – 10:30	Pause	alle
10:30 – 11:15	Grundlagen des Oberflächenverfahrens <ul style="list-style-type: none"> - Schritt-für-Schritt Anleitung Oberflächenverfahren - Wie erkenne ich Essigfehler? - Wie sieht eine optimale Essigmutter aus? 	Daniel Pulver und Andreas Bühlmann
11:15 – 12:00	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnung bei konventionellen Essigen und Bio-Essigen - Verarbeitungsvorgaben bei konventionellen und Bio-Essigen Übung: Kennzeichnung von Essigen	Ursula Kretzschmar
12:00 – 13:00	Mittagessen	alle
13:00 – 13:15	Transfer nach Wittnau zu Obstbau Bründler	alle
13:15 – 15:00	Betriebsrundgang: Einblick in die Herstellung von Essig mittels Submersverfahren <ul style="list-style-type: none"> - Welche Rohstoffe sind ideal? - Welche Gerätschaften braucht es? 	Familie Bründler
15:00 – 15:20	Jurapark Aargau Vermarktung von regionalen Produkten	Patrick Spinelli
15:20 – 16:00	Angeleitete Degustation Essig	Familie Bründler
16:00 – 16:30	Eigene Fragestellung, Diskussionsrunde & Schlussrunde	alle
Ab 16:30	Transfer zum Bahnhof Frick oder zum FiBL	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Daniel Pulver, Mikrobiologe, ehem. Agroscope
- Andreas Bühlmann, Forschungsgruppenleiter Nacherntequalität pflanzlicher Produkte, Agroscope
- Astrid und Joe Bründler, Obstbau Bründler, Wittnau, AG
- Patrick Spinelli, Regionalprodukte, Jurapark Aargau
- Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Kosten

Die Kurskosten inkl. Verpflegungspauschale und Unterlagen: CHF 220

Online Anmeldung: Anmeldefrist: 10.10.2023

<https://anmeldeservice.fibl.org/essigkurs2023>

Fragen zur Essigherstellung bitte vorab an ivraina.braendle@fibl.org senden. Bitte melden Sie ebenfalls an, ob sie einen Transfer vom FiBL nach Wittnau benötigen.

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, Fr. 10.00 bis Fr. 20.00, je nach Umfang).

