

Essigkurs für die Direktvermarktung 2026

Inhalt

Der Kurs richtet sich an Hof- und sonstige Verarbeitende, die sich für die Herstellung von regionalen Essigen interessieren. Im Kurs werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Am Vormittag gehen die Referenten Andreas Bühlmann und Peter Mühlemann vertieft auf das Oberflächenverfahren ein und Ivraina Brändle erklärt die lebensmittelrechtlichen Grundlagen und korrekte Kennzeichnung für Bioessige. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren.

Kursleitung

Ivraina Brändle, FiBL,

Tel. 062 865 04 22, ivraina.braendle@fibl.org

Anmeldung

bis 06. Oktober 2026

Online: [hier anmelden](#)

Email: kurse@fibl.org

Tel.: 062 865 72 74

Termin

Dienstag, 20. Oktober 2026

Zeit

9:00 – 16:00 Uhr

Ort

Theorie am Morgen am FiBL in Frick AG;
Praxis am Nachmittag bei Obstbau Bründler in Wittnau AG

Kosten

inklusive Verpflegungspauschale und Unterlagen:
CHF 220

Anmeldebedingungen

Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von CHF 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, 5070 Frick

stefanie.leu@fibl.org

062 865 72 74

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.



Programm

Kursort FiBL Frick / 20. Oktober 2026

Zeit	Thema	Referent*in
09:00 – 09:15	Begrüssung und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:15 – 09:35	Grundlagen der Essigherstellung: - Überblick Verarbeitungsverfahren - Chemie und Mikrobiologie des Essigs	Andreas Bühlmann
09:35 – 10:00	Schritt-für-Schritt-Anleitung Oberflächenverfahren - Wie erkenne ich Essigfehler? - Wie sieht eine optimale Essigmutter aus?	tbd
10:00 – 10:30	Gerätschaften Essigproduktion	tbd
10:30 – 10:50	Kaffeepause	alle
10:50 – 11:30	Erfahrungsbericht Peter Mühlemann Degustation Muster	Peter Mühlemann
11:30 – 12:00	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen: - Kennzeichnung - Bioverarbeitungsvorgaben	Ivraina Brändle
12:00 – 13:00	Mittagessen	alle
13:00 – 13:20	Transfer zu Obstbau Bründler Sitstrasse 474, 5064 Wittnau, AG Ein Shuttlebus steht zur Verfügung, mit eigenem Auto Bitte hier Parkieren: Grundschule in Wittnau, AG, 5064 Wittnau	alle
13:20 – 15:00	Betriebsrundgang: Einblick Essigherstellung mittels Submersverfahren: - Welche Rohstoffe sind ideal? - Welche Gerätschaften braucht es?	Astrid und Joe Bründler
15:15 – 15:45	Angeleitete Degustation Essig	Astrid und Joe Bründler
15:45 – 16:00	Diskussionsrunde & Schlussrunde	alle
Ab 16:00	Transfer zum Bahnhof Frick oder zum FiBL	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referent*innen

- Andreas Bühlmann, Forschungsgruppenleiter Nacherntequalität pflanzlicher Produkte, Agroscope
- Peter Mühlemann, Direktvermarkter Essig
- Astrid und Joe Bründler, Obstbau Bründler, Wittnau AG
- Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Anreise

