

Bio-Essig und Bio-Senf

Herstellung von Bio-Essig und Anregungen zu Bio-Senf



16. Januar 2018, 08:50 – 16:15 Uhr

Ort

Aula, FiBL Frick

Inhalt

An ausgewählten Praxisbeispielen führen wir Sie in die spannende Welt von Bio-Essig Und -Senf ein! Von der Idee zum Produkt: was muss ich bedenken, damit ich die Herstellung beginnen kann? Und was bedeutet die Umstellung einer konventionellen Herstellung auf Bio-Normen?

Weissweinessig mit frischen Kräutern oder Himbeeressig doch mit Aroma? Senf aus selbst vermahlenden Saaten, handwerklich und vielfältig hergestellt? Essig und Senf sind traditionelle Würzmittel und aus der Küche nicht wegzudenken. Jeder Hersteller kann hier mit eigenen Rezepturen kreativ und innovativ experimentieren. Die Säure des Essigs verleiht dem Senf nicht nur einen säuerlichen Geschmack zum Würzen, sondern auch zum Konservieren. Die unterschiedlichen Essigarten sowie Senfsorten variieren sowohl durch das Herstellungsverfahren als auch durch die jeweils verwendeten Grundstoffe.

Vielleicht sind Sie bereits im Besitz eines Rebberges / einer Obstanlage, kooperieren als Verarbeiter mit Erzeugern, die die Senfsaat für Sie anbauen und spielen auch als Gastronom, Hofverarbeiter, Spezialitätenhersteller oder Vermarkter mit dem Gedanken, eigene Essige oder Senfe herzustellen bzw. vermarkten? Durch dieses Seminar können wir Ihnen wertvolle Anregungen/ Ideen anbieten für eine konkrete Umsetzung.

Programm Dienstag, 16. Januar 2018

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.50	Kaffee	
09.05	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander FiBL
09.20	Bio-Geschichten rund um Essig- und Senfhandwerk	Sigrid Alexander, FiBL
09.45	Herstellung von Essig: Vom Rohstoff zum Produkt, Anforderungen an Rohstoffe, Herstellverfahren sowie Haltbarmachung und gesetzliche Bestimmungen	Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW
10.30	Pause	
11.00	Besonderheiten bei der sensorischen Beurteilung von Bio-Essig	Christine Brugger, Aroma Reich
11.30	Degustation verschiedene Sorten Bio-Essig	Christine Brugger, Aroma Reich
12.15	Mittagessen	FiBL- Restaurant
13.15	Grundlagen Bioverordnung: Positivlisten, Deklaration, Label & Co mit Übung	Sigrid Alexander FiBL
14.00	Herstellung von Bio-Essig in der Praxis	Bruno Muff, Haldihof
14.45	Herstellung, Import und Vermarktung von Bio-Balsamicos aus Modena	Miguel Salgado, Terra Verde
15.15	„Ich gebe überall meinen Senf dazu“ - ein Knospe Handwerker berichtet aus seinem Wirken	Reto Lutz, Bio-Senf Zofingen, Zofingen
15.45	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander FiBL
16.15	Kurs Ende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Christine Brugger, Aroma Reich, Zürich
- Reto Lutz, Bio-Senf Zofingen, Zofingen
- Bruno Muff, Haldihof, Weggis
- Daniel Pulver, ehemaliger Dozent ZHAW, Zürich
- Miguel Salgado, Terra Verde, Zürich

Kursleitung

Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, sigrid.alexander@fibl.org

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

• Hofverarbeiterinnen und Hofverarbeiter	Fr.	250.—
• Für alle anderen	Fr.	500.—
Verpflegungspauschale	Fr.	35.—

Anmeldung, Anmeldefrist: 03.01.2018

Per Post oder Fax mit dem beiliegenden Anmeldeatlon oder online über www.anmeldeservice.fibl.org

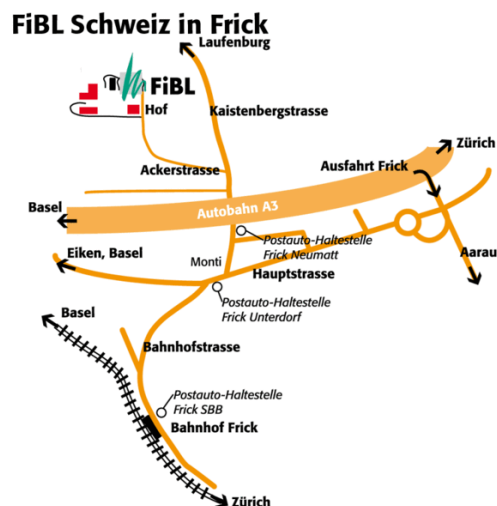
Anreise nach Frick

Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.40	Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Bern	ab 7.34	Frick an 8.52	Frick	ab 16.57	Bern an 18.24
Chur	ab 6.39	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Chur an 18.52
St. Gallen	ab 6.42	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.35
Zürich	ab 8.10	Frick an 8.57	Frick	ab 16.42	Zürich an 17.24

Rückreise

Anreise PW



Anmeldung für den Kurs vom 16.01.2018

Name, Vorname			
Institution			
Adresse			
PLZ, Ort			
Telefon		Fax	
E-Mail			

Anmeldung für das Mittagessen: Fleisch Vegetarisch kein Essen

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.42 Uhr: ja nein

Abholdienst ab Bahnhof Frick 8.56/8.57 Uhr: ja nein

Auch nach Kursende steht der Bringdienst zum Bahnhof bereit.

Ich melde mich hiermit an und erkläre mich mit den Anmeldebedingungen einverstanden.

Datum und Unterschrift: _____

Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat

Ackerstrasse 113

Postfach 219

5070 Frick

Tel: 062 865 72 74

Fax: 062 865 72 73

Oder Anmeldung online über

anmeldeservice.fibl.org