

Infos und
Anmeldung /
Informations et
inscription
062 865 72 74
kurse@fibl.org

Kurse Verarbeitung 2018-2019

Weiterbildungsangebot der Biobewegung

Detaillierte Kursprogramme und Online-Anmeldung:

www.agenda.bioaktuell.ch



29.11.18 Symposium Bio 2018: Klasse und Masse / Classe et masse

Kursaal, Bern BE

Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Verarbeitung und Handel legen in Input-Referaten dar, wo sie angesichts des kontinuierlich wachsenden Biomarktes im Spannungsfeld von Klasse und Masse die Prioritäten setzen.

Leitung: Regula Bickel



10.01.19 Fermentieren für Bioläden und Küchen

Bio Partner Schweiz AG, Seon AG

Praxiskurs am Abend | Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt in diesem zweistündigen Kurs mit einer kleinen Praxisübung in die Kunst des Fermentierens ein und gibt Anregungen für die Beratung in den Läden sowie für den Einsatz von (zu) grossem und (zu) kleinem Gemüse in den Küchen.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)



11.01.19 Fermentieren für Hofverarbeitung und Manufakturen

Sauerkrautfabrik, Oberbipp BE

Praxiskurs | Olaf Schnelle (Schnelles Grünzeug) führt in die Kunst des Fermentierens ein, informiert über den Aufbau einer Manufaktur, die Wirtschaftlichkeit des Fermentierens und mögliche Produktionsfehler. Übungen zu Rezepturen und Labeling sowie eine Degustation runden das Tagesprogramm ab.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)



15.01.19 Bioessig- und Biosenferstellung für Hofverarbeitung und Manufakturen

FiBL, Frick AG

Lebensmittel direkt ab Hof oder von Manufakturen punkten bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten. Zur Herstellung von Essig und Senf liefert dieser Kurs Anregungen - vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Ausserdem lernen Sie Essig unter professioneller Anleitung über die Nase zu beurteilen.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)



13.02.19 Speiseöle aus Hofverarbeitung

Fehraltorf ZH

Das Interesse der Konsumierenden an hochwertigen Ölen wächst stetig. Obwohl viele Biobetriebe Ölsaaten anbauen, stellen bisher erst wenige hochwertige Öle her. Die Teilnehmenden lernen, aus eigenen Saaten gute Öle für die Direktvermarktung herzustellen.

Leitung: Bernadette Oehen, FiBL

[Info und Anmeldung](#)



14.03.19 Kennzeichnung der Bioprodukte

FiBL, Frick AG

Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter umzusetzen.

Leitung: Regula Bickel

[Info und Anmeldung](#)



18.09.19 Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln – Fermentieren

FiBL, Frick AG

Theoriekurs | Fermentierte Lebensmittel sind in aller Munde: Altbekanntes wie Sauerkraut und Sauerteig wird neu interpretiert und durch historische Rezepte aus anderen Ländern ergänzt. Der Kurs widmet sich den gesundheitlichen und gesellschaftlichen Aspekten des Fermentierens. Mit Degustation innovativer Produkte.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)



30.09.19 Hofverarbeitertagung

Agrovision Burgrain, Alberswil LU

Die Tagung greift verschiedene Themen wie Rezepturen, Labeling, den Aufbau einer Manufaktur, Betriebswirtschaft sowie das Erkennen und Beheben von Fehlern auf. Einführung durch Andi Lieberherr, Austausch mit Fachleuten, Degustation und Rundgang bei der Agrovision.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)



03.10.19 Kelterkurs Biowein

FiBL, Frick AG

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Weitere Kursdaten: 04. 10. / 24. 10. / 14. 11. 2019 / 16. 01. / 05. 03. / 23. 04. 2020

Leitung: Andreas Tuchs Schmid, FiBL

[Info und Anmeldung](#)



Oktober* Biotofu für Hofverarbeitung und Manufakturen

Ort noch offen*

Praxiskurs | Einführung in die Herstellung von Biotofu auf einem Praxisbetrieb. Informationen zum Aufbau einer Manufaktur, Betriebswirtschaft, Rezepturen, Deklaration, Tipps und Tricks. Eine Degustation ergänzt die Einführung.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

[Info und Anmeldung](#)

Kursleiterinnen und Kursleiter



Bernadette Oehen
Themenleiterin Gruppe Konsum und Lebensmittel am FiBL
Departement für Sozioökonomie
062 865 72 72
bernadette.oehen@fibl.org



Regula Bickel
Expertin Lebensmittel am FiBL
Departement für Sozioökonomie
062 865 04 22
regula.bickel@fibl.org



Andreas Tuchs Schmid
Kellermeister Weingut FiBL
062 865 50 33
andreas.tuchs Schmid@fibl.org



Sigrid Alexander
Beraterin Nachhaltige Lebensmittel
049 7735 937 247
sigrid.alexander@fibl.org



Sarah Bögli
Departement für Sozioökonomie
062 865 17 22
sarah.boegli@fibl.org

Kurse



Detaillierte Kursprogramme
www.agenda.bioaktuell.ch



Kurs-Anmeldung



@fiblorg



www.youtube.com/FiBLFilm



www.facebook.com/FiBLaktuell