

Essig herstellen und veredeln



Datum

Mittwoch, 19. Oktober 2022, 08:45 – 16:30 Uhr

Ort

Theorie am Morgen am FiBL in Frick.

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. Zusätzlich stellt Jurapark Aargau Strategien zur regionalen Direktvermarktung vor und Familie Bründler gibt während einer Betriebsführung und der anschliessenden Degustation Einblick in ihre eigene Essigproduktion.

Programm Essigkurs Mittwoch, 19. Oktober 2022

Zeit	Thema	Referent*in
Ab 08:45	Kaffee/Tee	
09:00	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:15 – 09:30	Grundlagen der Essigherstellung	Ursula Kretzschmar
09:30 – 10:00	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnung bei konventionellen Essigen und Bio-Essigen - Verarbeitungsvorgaben bei konventionellen und Bio-Essigen 	Ursula Kretzschmar
10:00 – 10:30	Pause	alle
10:30 – 10:45	Lebensmittelsicherheit <ul style="list-style-type: none"> - Gärfehler - Säuregrad bei Essigen 	Ivraina Brändle
10:45 – 11:15	Übung: Kennzeichnung bei konventionellen Essigen und Bio-Essigen	Teilnehmende
11:15 – 12:00	Jurapark Aargau Vermarktung von regionalen Produkten	Patrick Spinelli
12:00 – 13:00	Mittagessen	alle
13:00 – 13:15	Transfer nach Wittnau zu Obstbau Bründler	alle
13:15 – 15:15	Betriebsrundgang mit Einblick in die Herstellung von Essig Vom Baum bis in den Laden: <ul style="list-style-type: none"> - Welche Rohstoffe sind ideal? - Welche Gerätschaften braucht es? 	Familie Bründler
15:15 – 16:00	Angeleitete Degustation Essig: <ul style="list-style-type: none"> - Wie erkenne ich Essigfehler? 	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

- Astrid und Joe Bründler, Obstbau Bründler (Wittnau, AG)
- Patrick Spinelli, Regionalprodukte, Jurapark Aargau
- Ursula Kretschmar, 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: 5.10.2022

<https://anmeldeservice.fibl.org/essigkurs2022>

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).

