

Kurse Verarbeitung Cours transformation Corsi di trasformazione 2021 – 2022



Weiterbildungsangebot der Biobewegung – Kurse Verarbeitung
Offre de formation continue du mouvement bio – Cours transformation
Offerta di formazione continua del movimento bio – Corsi di trasformazione



08. 11. 21 **Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung**

FiBL, Frick AG und online D

Die Teilnehmenden lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erarbeiten anhand ihrer eigenen Praxisbeispiele entsprechende Gefahrenanalysen (HACCP).

Leitung: Ivraina Brändle, FiBL



18. 11. 21 **Symposium Bio**

Kursaal Bern D

Bioproduzentinnen und Bioproduzenten sowie Lizenznehmende aus Verarbeitung und Handel informieren sich und diskutieren an der Tagung, was nachhaltige Ernährung und Konsummuster für den Biosektor bedeuten könnten und was sich rechtlich im Biosektor ändert.

Leitung: Bernadette Oehen, FiBL



29. 11. 21 **Il fascino della fermentazione**

La Festuca, Biasca TI, anche online I

La fermentazione biologica non è solo crauti: anche gli ortaggi e i frutti tipici del sud possono essere conservati in modo tradizionale. Un modo creativo per ampliare la gamma della commercializzazione diretta – dal campo e dal frutteto al barattolo con la fermentazione dell'acido lattico.

Gestione: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel; Patricia Schwitter, FiBL



29. 11. 21 **Faszinierendes Fermentieren**

Online D

Biogärung ist nicht nur Sauerkraut: Auch typisch südländisches Gemüse und Obst kann auf traditionelle Weise konserviert werden. Eine kreative Art, die Palette der Direktvermarktung zu erweitern – vom Feld und vom Obstgarten bis zum Glas mit Milchsäuregärung.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel; Patricia Schwitter, FiBL



18. 01. 22 **Hofverarbeitungstagung**

Agrovision Burgrain, Alberswil LU D

Praxisempfehlungen aus erster Hand: – Wie kenne ich meine Kundinnen und Kunden? – Sortimentspolitik: der richtige Mix im Hofladen – Eiweisskulturen roh und verarbeitet – Direktvermarktung von Fleisch in der Zeit von vegetarisch und vegan – Brot: Mehrwert durch lange Teigruhe. Und vieles mehr.

Leitung: Ursula Kretzschmar, FiBL



04.02.22 «Ready to eat» in der Direktvermarktung

Ort noch offen* **D**

Wie mache ich Produkte für den Direktkonsum haltbar? Welche Verpackungen eignen sich? Am Beispiel Suppe prüfen wir die produktionstechnischen Voraussetzungen für ein sicheres und wohlschmeckendes Produkt in einer geeigneten Verpackung. Zudem vermittelt der Kurs die gesetzlichen Biogrundlagen.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



15.03.22 Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Online **D**

Wie deklarieren ich Lebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben? Was muss ich bei Bioprodukten zusätzlich berücksichtigen? Ein webbasierter Kurs mit Theorie und Praxisbeispielen.

Leitung: Ursula Kretzschmar, FiBL



22.03.22 Déclaration correcte des produits bio pour la transformation à la ferme

En ligne **F**

Comment déclarer correctement les aliments? Que doit-on trouver sur l'emballage? Où puis-je trouver les exigences légales? Quels autres éléments dois-je prendre en compte pour les produits biologiques? Un cours en ligne avec de la théorie et des exemples pratiques.

Organisation: Ursula Kretzschmar, FiBL



25.03.22 Milch: pflanzenbasierte Alternativen in der Direktvermarktung

Ort noch offen* **D**

Welche pflanzenbasierten Drinks gibt es? Wie stelle ich solche Drinks her? Was muss ich beachten? Und warum dürfen die nicht Milchen genannt werden? Der Kurs bietet die Grundlagen für die erfolgreiche Produktion von pflanzenbasierten Biodrinks.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



08.04.22 Essig im Kleinformat

Ort noch offen* **D**

Essig, ein Naturprodukt: Im Kurs werden die Grundlagen zur Herstellung von Bioessig im Kleinformat vermittelt.

Leitung: Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel



29.09.22 Kelterkurs

FiBL, Frick AG **D**

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: 30.09 / 20.10 / 10.11.2021 / 12.01 / 02.03 / 20.04.2022

Leitung: Andreas Tuchschnid, FiBL

* Daten und Ortsangaben finden Sie rechtzeitig unter agenda.bioaktuell.ch
Les dates et lieux seront publiés au préalable sur agenda.bioactualites.ch
Le date e le località saranno pubblicate in anticipo su agenda.bioattualita.ch

D In Deutsch **F** En français **I** In italiano

Kurse

Detaillierte Kursprogramme
und Anmeldung:
agenda.bioaktuell.ch



Cours

Programmes détaillés
et inscription:
agenda.bioactualites.ch



Corsi

Programmi dettagliati
e registrazione:
agenda.bioattualita.ch



Kursleiterinnen und Kursleiter / Responsables des cours



Bernadette Oehen
Expertin Konsum und Lebensmittel
Experte en consommation et alimentation
062 865 72 72
bernadette.oehen@fibl.org



Ursula Kretzschmar-Rüger
Expertin Lebensmittel
Experte en alimentation
062 865 04 27
ursula.kretzschmar@fibl.org



Andreas Tuchschnid
Kellermeister Weingut FiBL
Maître de chai du domaine viticole du FiBL
062 865 50 33
andreas.tuchschnid@fibl.org



Sigrid Alexander
Beraterin Nachhaltige Lebensmittel
Conseillère en alimentation durable
049 7735 937 247
sigrid.alexander@external.fibl.org



Dominique Léвите
Experte Weinkunde
Expert en oenologie
062 865 72 48
dominique.levite@fibl.org



Ivraina Brändle
Expertin Lebensmittel
Experte en alimentation
062 865 04 22
ivraina.braendle@fibl.org