

Bio-Essig herstellen und veredeln



Dienstag, 25. Februar 2020, 08:45 – 16:15 Uhr

Ort

Haldihof, Halde, 6353 Weggis (LU), <https://www.haldihof.ch/galerie.html>

Inhalt

Sie sind zu Gast auf dem Haldihof von Rebecca und Bruno Muff: Mit Blick über den Vierwaldstättersee findet sich hier ein vielfältiger Knospe-Hof, der in Neugebäuden Biorohstoffe zu über 300 Produkten veredelt, darunter 30 Balsamico- und Aufsetzessige. Zu den Besonderheiten dieses Ortes gehört die Kooperation vom Anbau bis zur Technik. So wurde z.B. eine traditionelle Fesselanlage, die sonst viele Tausend Liter fassen, extra für den Haldihof im «Kleinformat 1000 l» vom Küffer hergestellt. Neben der Essigherstellung zeigen wir in dem Kurs auch auf, welche Rolle die Verfügbarkeit von Rohstoffen, Lohnpartnern und Kundenanforderungen spielen. Ein Betriebsrundgang und eine angeleitete Degustation sowie Tipps zur Umsetzung der Bio-Anforderungen runden diesen Anlass ab.

Der Biokurs richtet sich an Fachpersonen, die auf den Höfen, in der Verarbeitung und im Handel, in Küchen und Läden sowie Schulen an der Herstellung und Vermarktung Schweizer Bio- und Knospe-Essige interessiert sind.

Programm Dienstag, 25. Februar 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 08.45	Kaffee/Tee und Gebäck	Haldihof
09.15	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Sigrid Alexander, FiBL
09.30	Bioanforderungen- warum es wichtig ist, sie gut zu kennen: ausgewählte Aspekte, die im Alltag gerne vergessen gehen	Sigrid Alexander
10.00	Über das Gelingen: was 500 Hochstammbäume und kreative Köpfe initiieren können: Bio-Essige handwerklich auf dem Knospe-Hof herstellen	Bruno Muff, Haldihof
10.45	Kaffeepause	Haldihof
11.15	Betriebsrundgang: Einblicke in die Herstellung von Bio-Essig: vom Baum bis in den Laden	Bruno Muff
12.30	Mittagessen	Haldihof
13.30	Bioverordnung und Bio Suisse leicht gemacht: Deklarationsübung Essigprodukte	Sigrid Alexander
14.15	Angeleitete Degustation Bio-Essig	Bruno Muff und FiBL
15.15	Impulse zu Technik, Betriebswirtschaft und Marketing von Bio-Essig: Herausforderungen und Lösungen	Haldihof
16.00	Diskussion, offene Fragen, Feedback-Runde	Sigrid Alexander
16.15	Kursende	

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Sigrid Alexander, FiBL, Projektleiterin Lebensmittel, Frick
- Bruno Muff, Eigentümer Haldihof, Weggis

Kursleitung

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

Gastgeber

Rebecca und Bruno Muff, Haldihof, Halde, 6353 Weggis (Luzern)

Kosten

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen und Verpflegung)

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Bäuerinnen, Landwirte und StudentInnen | Fr. | 180.— |
| • Für alle anderen Fachpersonen | Fr. | 300.— |

*Fotos: Haldihof, Weggis

Online-Anmeldung: Anmeldefrist: 14. Februar 2020

<https://anmeldeservice.fibl.org/event/bio-essig-2020>

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

kurse@fibl.org, www.fibl.org

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).

Anreise Weggis, Langenzihl (Haltestelle)

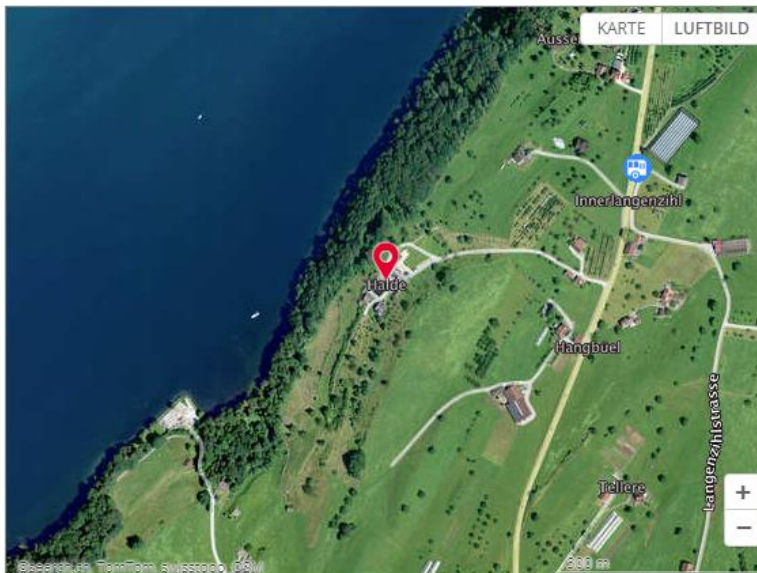
Anreise ÖV

Basel	ab 6.43	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.42	Basel	an	18.56
Bern	ab 7.00	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	Bern	an	18.56
Chur	ab 6.16	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	Chur	an	19.22
St. Gallen	ab 6.25	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.39	St. Gallen	an	18.56
Zürich	ab 7.35	Weggis, an 8.42	Weggis, ab 16.08	Zürich	an	17.25

Rückreise

PS: Sie können bequem per Bus anreisen (Linie Nr. 2, 400 m Fussweg zum Hof). Oder per Schiff anreisen: Schiffstation »Hertenstein« (Fussweg dann 40 Minuten) oder Station «Weggis» und weiter per Bus Nr. 2).

Anreise PW



Bus: Bus Nr. 2 Station Weggis, Langenzihl, dann rund 400 Meter Fussweg.

Auto: Es hat direkt beim Haldihof eine begrenzte Anzahl Parkplätze.

Schiff: Schiffstation Hertenstein, dann rund 40 Minuten Fussweg Richtung Greppen.
Alternativ Schiff bis Weggis, dann Bus Nr. 2 bis Station Weggis, Langenzihl, dann rund 400 Meter Fussweg.