

## Essigkurs für die Direktvermarktung

### 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. Am Vormittag geht Referent Andreas Bühlmann vertieft auf das Oberflächenverfahren ein und Ivrainna Brändle erklärt die lebensmittelrechtlichen Grundlagen und korrekte Kennzeichnung für Bio-Essige. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren. Zusätzlich stellt Patrick Spinelli vom Jurapark Aargau Strategien zur regionalen Direktvermarktung vor.

### Kursleitung

Ivraina Brändle, FiBL,  
Tel. 062 865 04 22, [ivraina.braendle@fibl.org](mailto:ivraina.braendle@fibl.org)

### Anmeldung

Bis 08. Oktober 2024  
Online: [hier anmelden](#)  
Email: [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
Tel.: 062 865 72 74



### Termin

Dienstag, 22. Oktober 2024

### Zeit

9:00 – 16:15 Uhr

### Ort

Theorie am Morgen am FiBL in Frick  
Praxis am Nachmittag bei Obstbau Bründler,

### Kosten

Die Kurskosten inklusive  
Verpflegungspauschale und Unterlagen:  
CHF 220

### Anmeldebedingungen

Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor  
Kursbeginn erheben wir eine  
Bearbeitungsgebühr von CHF 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, 5070 Frick  
[stefanie.leu@fibl.org](mailto:stefanie.leu@fibl.org)  
062 865 72 74

Fragen zur Essigherstellung bitte vorab  
an [ivraina.braendle@fibl.org](mailto:ivraina.braendle@fibl.org) senden.  
Bitte melden Sie ebenfalls an, ob sie  
einen Transfer vom FiBL nach Wittnau  
benötigen.

## Programm

Kursort FiBL Frick / 22. Oktober 2024

<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent*in</b>
09:00 – 09:30	Begrüssung und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:30 – 10:00	Grundlagen der Essigherstellung: <ul style="list-style-type: none"><li>- Überblick Verarbeitungsverfahren</li><li>- Chemie und Mikrobiologie des Essigs</li></ul>	Andreas Bühlmann
10:00 – 10:15	Pause	alle
10:15 – 11:00	Schritt-für-Schritt Anleitung Oberflächenverfahren <ul style="list-style-type: none"><li>- Wie erkenne ich Essigfehler?</li><li>- Wie sieht eine optimale Essigmutter aus?</li></ul>	Andreas Bühlmann
11:00 – 11:15	Pause	alle
11:15 – 12:00	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Kennzeichnung</li><li>- Verarbeitungsvorgaben</li></ul> Übung: Kennzeichnung von Bio-Essigen	Ivraina Brändle
12:00 – 13:00	Mittagessen	alle
13:00 – 13:15	Transfer nach Wittnau zu Obstbau Bründler Sitstrasse 474, 5056 Wittnau, AG	alle
13:15 – 15:00	Betriebsrundgang: Einblick Essigherstellung mittels Submersverfahren: <ul style="list-style-type: none"><li>- Welche Rohstoffe sind ideal?</li><li>- Welche Gerätschaften braucht es?</li></ul>	Astrid und Joe Bründler
15:00 – 15:30	Jurapark Aargau Vermarktung von regionalen Produkten	Patrick Spinelli
15:30 – 16:00	Angeleitete Degustation Essig	Astrid und Joe Bründler
16:00 – 16:15	Eigene Fragestellung, Diskussionsrunde & Schlussrunde	alle
Ab 16:15	Transfer zum Bahnhof Frick oder zum FiBL	alle

Programmänderungen vorbehalten

## Referent\*innen

- Andreas Bühlmann, Forschungsgruppenleiter Nacherntequalität pflanzlicher Produkte, Agroscope
- Astrid und Joe Bründler, Obstbau Bründler, Wittnau, AG
- Patrick Spinelli, Regionalprodukte, Jurapark Aargau
- Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

## Anreise

