

Praxiskurs: Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz

- Kann ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz herstellen?
- Wie lässt sich die mikrobiologische Stabilität gewährleisten?
- Ist Gemüsepulver als natürliche Nitratquelle eine sinnvolle Alternative? Wenn ja, wie setze ich es richtig ein?

Wir testen dies in der Praxis!

- **Praxisnaher Kurs in der Biometzgerei der Agrovision Burgrain in Alberswil LU.**



Datum

Donnerstag, 18. Januar 2024, 7.30–14.00

Ort

Biometzgerei Agrovision Burgrain AG, Alberswil (LU)

Leitung

Ursula Kretschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Bruno Lingg, Metzger Agrovision Burgrain AG

Spezifische Fragestellungen können vorab zugesandt werden, sodass diese im Kurs konkret beantwortet/bearbeitet werden können.

Programm Donnerstag, 18. Januar 2024

Zeit	Thema	Referent*in
7:30–8:00	Eintreffen Kaffee & Gipfeli	Ursula Kretzschmar, FiBL
8:00–9:00	Gruppe I Wir wursten. Herstellung von Cervelat	Bruno Lingg, Agrovision
8:00–9:00	Gruppe II Etwas Theorie: Kann ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit herstellen?	Ursula Kretzschmar, FiBL
9:15–10:15	Gruppe II Wir machen Trockenfleisch. Herstellung von einem Naturknebel	Bruno Lingg, Agrovision
9:15–10:15	Gruppe I Etwas Theorie: Kann ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit herstellen?	Ursula Kretzschmar, FiBL
10:15	Pause	
10:45	Diskussion & Fragen aus dem ersten Praxis- und Theorieteil in der ganzen Gruppe	alle
11:15	BioVo, Bio Suisse und Demeter und Nitrit <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Fleischwaren • Rezepturprüfung • Was muss auf die Verpackung • Dienstleistungen der Verbände 	Ursula Kretzschmar FiBL
11:45	Mittagspause	
13:00	Eigene Produkte, konkrete Fragen zu Rezeptur, Rohstoffen und Deklaration	alle
13:30	Degustation Produkte mit klassischem Pökelsalz, ohne Nitrat/Nitrit und mit Gemüsepulver	Ursula Kretzschmar FiBL, Bruno Lingg Agrovision
14:15–14:30	Feedbackrunde und Verabschiedung	

Programmänderungen vorbehalten

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel. 062 865 04 27, ursula.kretzschmar@fibl.org

Kosten (Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen, Verpflegung und Produktmuster): CHF 220.-

Anmeldung; Anmeldefrist: 19.01.2023

Online über:

<https://anmeldeservice.fibl.org/kurswuerstetrockenfleisch2024>

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.

Anreise**Anreise im eigenen Auto**

Der Burgrain liegt an der Durchgangsstrasse Sursee–Ettiswil–Huttwil. Es hat genügend Parkplätze auf dem Gelände.

Anreise mit öffentlichem Verkehr

Ab Bahnhof Willisau Bus Nummer 271 (Richtung Dagmersellen) oder 63 (Richtung Sursee), ab Bahnhof Sursee Bus Nummer 63 (Richtung Käppelimatt) oder ab Bahnhof Nebikon Bus Nummer 271 (Richtung Willisau) bis zur Haltestelle «Alberswil Burgrain». Von hier sind es nur noch 200 Meter Richtung Huttwil/Gettnau.