

Herstellung Milchalternativen - Fokus Haferdrink



Datum

Dienstag, 23. April 2024, 09:30 – 16:00 Uhr

Ort

Kirchengemeindesaal, Kirchweg 5, 3283 Kallnach

Inhalt

Der Kurs richtet sich an Hofverarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von Milchalternativen bzw. pflanzenbasierten Drinks interessieren.

Welche pflanzenbasierten Drinks gibt es? Wie stelle ich solche Drinks her? Was muss ich beachten? Und warum dürfen die Drinks nicht «Milch» genannt werden? Der Kurs gibt eine Einführung in die Produktion von pflanzenbasierten Biodrinks mit einem Fokus auf Haferdrink.

Einen Einblick in die Praxis geben Urs Marti vom Biohof Hübeli und Stephanie Jeske von der HAFL. Am Vormittag vertiefen wir die Herstellung von Haferdrink auf dem Hof, und geben einen Überblick in verschiedene Pflanzendrinks. Nachmittags vermittelt Ursula Kretschmar die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen und gehen wir auf die technologischen Fragestellungen bei Pflanzendrinks ein.

Programm Dienstag, 23. April 2024

Zeit	Thema	Referent*in
09:30 – 09:50	Begrüssung, Ziele des Tages und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle, FiBL
09:50 – 10:30	Erfahrungsbericht Urs Marti: <ul style="list-style-type: none"> - Warum Haferdrink herstellen? - Welche Rohstoffe sind ideal? - Welche Gerätschaften braucht es? - Was sind Problemfelder/Stolpersteine? 	Urs Marti, Biohof Hübeli
10:30 – 11:10	Angeleitete Degustation verschiedener Haferdrinks und andere pflanzenbasierte Drinks <ul style="list-style-type: none"> - Nährstoffvergleich pflanzenbasierte Drinks und Milch 	Ursula Kretzschmar, FiBL
11:10 – 12:00	Betriebsrundgang Biohof Hübeli	Urs Marti, Biohof Hübeli
12:00 – 13:00	Mittagspause	alle
13:15 – 13:45	Lebensmittelrechtliche und verbandsrechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichnung bei pflanzenbasierten Drinks Verarbeitungsvorgaben pflanzenbasierten Biodrinks	Ursula Kretzschmar, FiBL
13:45 – 14:45	Übersicht pflanzenbasierte Drinks: <ul style="list-style-type: none"> - Was für pflanzenbasierte Drinks gibt es? - Vergleich Haferdrink mit und ohne Enzymeinsatz 	Ivraina Brändle, FiBL
14:45 – 15:00	Kaffeepause	alle
15:00 – 15:40	Lebensmitteltechnologie Haferdrink <ul style="list-style-type: none"> - Was muss man bei der Herstellung/Produktentwicklung beachten? 	Stephanie Jeske, HAFL
15:40 – 16:00	Diskussionsrunde & Schlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Urs Marti, Landwirt, Biohof Hübeli, Kallnach
- Stephanie Jeske, Wissenschaftliche Mitarbeiterin, HAFL
- Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Ivraïna Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Kosten

Die Kurskosten inkl. Verpflegungspauschale und Unterlagen: CHF 220

Online Anmeldung: Anmeldefrist: 09.04.2024

<https://anmeldeservice.fibl.org/kursmilchpflanzenbasiertealternativen2024>

Fragen zur Herstellung von Milchalternativen bitte vorab an ivraina.braendle@fibl.org senden.

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, je nach Umfang).