

Anmeldung Cider-Tagung 2./3. Mai 2023 in Grangeneuve

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer kann sich sein Tagungs-Paket selber zusammenstellen. Es können die einzelnen Tage oder das gesamte Tagungspaket gebucht werden. Bitte teilen Sie Ihre Wünsche bei der Anmeldung mit.

Datum:

Dienstag, 2. und Mittwoch, 3. Mai 2023

Ort der Durchführung:

Institut Grangeneuve, rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux;
Hauptgebäude, Routenplaner

Anmelde-Frist:

bis Freitag, 14. April 2023

Anmeldung bis Fr, 14.04.2023 nur per Telefon an Grangeneuve,
Sektion Landwirtschaft 026 305 58 00

Tagungskosten:

Pro Person Fr. 125.-/Tag plus Fr. 75.-/Übernachtung
(Mittag- und/oder Abendessen nicht inbegriffen)

Weitere Informationen:

Dominique Ruggli, Grangeneuve, 026 305 58 66, dominique.ruggli@fr.ch
Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, 031 636 12 90, max.kopp@be.ch
Victor Egger, Fondation rurale interjurassienne FRIJ, 032 545 56 31,
victor.egger@frij.ch



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE



INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM



EINLADUNG Cider-Tagung 2./3. Mai 2023 in Grangeneuve



Anmeldung bis Fr, 14.04.2023 per Telefon 026 305 58 00



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE



INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM



Montag, 1. Mai 2023

Ab 16.00h Anreise der ersten Gäste, Empfang, Einquartierung, Nachtessen, Abendprogramm
==> mit Anmeldung per Telefon an Grangeneuve, Sektion Landwirtschaft, 026 305 58 00

Programm Cider-Tagung Dienstag, 2. Mai 2023

Zeit	Thema /Referent
08.30 h	Empfang der Gäste, Kaffee&Gipfeli
09.00 h	Begrüssung, Eröffnung der Tagung (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>)
09.15 h	Was sagt die Gesetzgebung? gesetzliche Vorgaben Lebensmittelgesetz Deklaration, Etikettierung (<i>Martin Haller, BLV</i>) Geeignete Sorten für Cider Anforderungen und Eigenschaften der Verarbeitungs-Rohstoffe „Cider-Guide“ (<i>Romano Andreoli, BEVOG-NUVOG</i>)
10.30 h	Pause und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
11.00 h	Stabilisierung von Obstweinen Wie lassen sich Obstweine zuverlässig stabilisieren (<i>Xavier Chevalley, EIC</i>)
11.45 h	Apero
12.15 h	Mittagessen und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
13.30 h	cidre bouché Verfahren zur Herstellung von Cidre in der Normandie (<i>Mme Marie Marois, domaine Dupond, Victot-Pontfol, FR</i>)
14.45 h	Pause und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
15.15 h	Obstweine aus dem Mostviertel Produktions-Philosophie (<i>Bernhard Datzberger, «Seppelbauer» Amstetten, AT</i>)
17.00 h	Abschluss 1. Tag (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>)
18.30 h	gemeinsames Nachtessen Fachlicher Austausch, freie Degustation von Produkten

Programm Cider-Tagung Mittwoch, 3. Mai 2023

Zeit	Thema /Referent
08.30 h	Begrüssung, Eröffnung 2. Tag und Rückblick auf den ersten Tag (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>)
09.00 h	Sensorik (Praxis-Übungen) Qualitätsparameter von Obstweinen, Cider (<i>Jonas Inderbitzin, Agroscope</i>)
10.15 h	Pause und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
10.45 h	Fortsetzung «Obstweine aus dem Mostviertel» Produkte-Eigenschaften, Produkte-Vielfalt (<i>Bernhard Datzberger «Seppelbauer» Amstetten, AT</i>)
11.45 h	Apero
12.15 h	Mittagessen und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
13.30 h	Die Bedeutung der Hefe Spontanvergärung mit wilden Hefen, Zusatz von Reinzuchthefen? (<i>Benoît Bach, EIC</i>)
14.15 h	Pause und Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen
14.45 h	Obstweine als Dessertweine – vins liquoreux Einsatz der Gefrier-Konzentrierung (<i>Manuel Oudart Maxime Queloz</i>)
15.15h	Podiumsdiskussion Produktionsweise, wer macht was, Dienstleistungen (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>) Zusammenfassung 2. Tag , Rückblick auf gesamte Tagung (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>)
16.30 h	Abschluss der Tagung (<i>Ruggli, Egger, Kopp</i>)