



Tag der Spezialkulturen 2024 - Direktvermarktung und Produktinnovation

Mittwoch, 13. März 2024, 09.00 – 16.00 Uhr

Ort	FiBL, Frick
Anmeldung	Unter www.liebegg.ch/weiterbildung oder 062 855 86 15
Kosten	CHF 85.00 pro Person, mit Mittagessen

Programm

- 09.00 Uhr Kaffee & Einschreiben**
- 09.30 Uhr Begrüssung & Einleitung**
Christian Wohler, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg
- 09.35 Uhr Innovativer Aargau?!**
Hightechzentrum Aargau
- 10.10 Uhr Direktvermarktung - die besten Konzepte**
Manuela Isenschmid-Huber, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg
- 10.40 Uhr Pause**
- 11.10 Uhr Rüedu - dein Hofladen im Quartier**
Jürg Burri, Gründer Rüedu
- 11.50 Uhr Edelgläsli - Wie aus zweiter Qualität etwas Besonderes wird**
Julia Zaugg, Studentin HAFL
- 12.30 Uhr Mittagspause**
- 14.00 Uhr Secco - das sprudelnde Trendgetränk**
Jörg Eppelmann, EB - Secco
- 14.15 Uhr Gefriertrocknung - eine andere Art der Konservierung**
Jan Pihoda, FreezeDry
- 14.30 Uhr Fruchtleder - gesunder Snack aus 2. Klasseware**
Jan Siegenthaler, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg
- 14.45 Uhr Real Fruit Icecream - 2. Klassefrüchte, First ClassIceCream**
Andreas Klöppel, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg
- 15.00 Uhr Produktemarkt**
- 16.00 Uhr Ende der Veranstaltung**

Medienpartnerin

BAUERNZEITUNG

Von Bauer zu Bauer.