

Veranstalter:

Bayerischer Landesverband
für Gartenbau und Landespflege e. V.

Herzog-Heinrich-Str. 21
80336 München

Tel: 089/544305-0
Fax: 089/544305-34

www.gartenbauvereine.org



Die Anmeldung erfolgt über den Link, welchen die Kreisverbände mit der Ausschreibung erhalten haben.

Gartenbauvereine
helfen Mensch und Natur!

Was brauchen Sie zur Teilnahme?

Voraussetzungen zur Teilnahme sind:

- ✓ E-Mail-Adresse
- ✓ Zugang zu einem Computer
- ✓ Internetverbindung
- ✓ Möglichkeit der Tonübertragung (Lautsprecher, Kopfhörer)

Die Teilnahme über ein Tablet oder Smartphone ist auch möglich, schränkt aber gegebenenfalls Ihre Interaktionsmöglichkeiten während des Seminars ein.

So funktioniert Ihre Anmeldung:

- ✓ Durch Anklicken des **Anmelde-LINKS** in der E-Mail, die Sie von Ihrem Kreisverband erhalten haben bzw. dem Link im dort angehängten Schreiben melden Sie sich zum Online-Keltereikurs an.
- ✓ Sie erhalten sofort eine E-Mail mit Ihrer Anmeldebestätigung.
- ✓ Die Anmeldebestätigung enthält den Link für den Zugang zum Online-Kurs.
- ✓ 1 Tag vor Beginn des Seminars werden Sie per E-Mail nochmals an den Termin erinnert.

Sollten Sie die Einladung zum Online-Keltereikurs **per Post** erhalten haben, **tippfen Sie den Anmelde-LINK in Ihrem Internet-Browser ein** und bestätigen dies mit der Return-Taste.



Keltereikurs für Vereine Online

Samstag, 09.04.2022
9.00 – 13.30 Uhr



Für Vereine aus den Bezirksverbänden
Oberbayern, Niederbayern, Schwaben





Termin:

Samstag, 09. April 2022

Kursleitung und Moderation:

Alexander Teichgreber, Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.

Referent:

Dipl.-Ing. Helmut Lempart,
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Kursdauer:

9.00 bis 13.30 Uhr

Programminhalte:

Einführung und Grundlagen

Einführung – Die Fruchtsaftbranche in Zahlen
Grundlagen des Lebensmittelrechts
Reinigung und Hygiene

Herstellung und Haltbarmachung von Fruchtsäften

Qualitätskriterien für Verarbeitungsobst
Einfache Laborausüstung für die Vereinskelterei
Obstzerkleinerung und Maischeenzymierung
Entsaftung
Möglichkeiten zur Haltbarmachung

Fruchtweinbereitung

Hilfsmittel und Gärbehälter
Weinbereitung – Schritt für Schritt
Untersuchung und Berechnung des Alkohol-
und Zuckergehaltes
Weinfehler und deren Vermeidung

Vereinskeltereien sind wichtig

Vereinskeltereien leisten als Selbsthilfeeinrichtungen einen Beitrag zur fachgerechten Verwertung von Obst aus Gärten und Streuobstwiesen. Damit die Mitarbeiter in den Keltereien über die qualitätsvolle Verarbeitung der anfallenden Erntemengen aktuell informiert sind, werden auf Keltereikursen sowohl praxisnahe Informationen über Herstellung und Haltbarmachen von Fruchtsäften und -weinen als auch Grundlagen zu benötigter technischer Ausstattung, Hygienevorschriften und sonstigen rechtlichen Vorschriften vermittelt.

Kompetenter Referent

Der Kurs findet in Zusammenarbeit mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf statt. Als kompetenter Referent wird wieder in bewährter Weise der Betriebsleiter des Instituts für Lebensmitteltechnologie an der HSWT, Herr Dipl.-Ing. Helmut Lempart, die Programminhalte vermitteln.

Wer ist eingeladen?

Die Einladung richtet sich 2022 an Vereine aus den Bezirksverbänden Oberbayern, Niederbayern und Schwaben, die bereits eine Vereinskelterei betreiben oder planen, eine solche einzurichten.

Wir beantworten Ihre Fragen

Sie haben als Teilnehmer die Möglichkeit, während des Seminars schriftlich Fragen zu stellen, die während des Seminars direkt durch den Referenten und vom Moderator beantwortet werden.

Während des Online-Seminars sind einige kurze Pausen vorgesehen.