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 in der Einladungs-E-Mail bzw. mit dem Link im Anschreiben der Ausschreibung an die KV.

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.
- ✓ 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,
tippen Sie den Anmelde-LINK in Ihren Internet-Browser ein und bestätigen Sie dies mit der Return-Taste.

BAYERISCHER LANDESVERBAND FÜR GARTENBAU UND LANDESPFLEGE E. V.

Keltereikurs
für Vereine

Online

Samstag, 17.04.2021
9.00 – 13.00 Uhr

oder

Samstag, 24.04.2021
9.00 – 13.00 Uhr

Termine:
Samstag, 17. April 2021, 9.00 – 13.00 Uhr
oder
Samstag, 24. April 2021, 9.00 – 13.00 Uhr

Kursleitung und Moderation:
Alexander Teichgreber, Bayerischer Landesverband

Referent:
Dipl.-Ing. Helmut Lempart, HSWT

Kursdauer:
9.00 bis 13.00 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 Laborausrüstung 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

Während des Online-Seminars sind einige kurze Pausen vorgesehen.

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 seit Jahren in Zusammenarbeit mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und der Bayerischen Gartenakademie 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 an Vereine, 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 beantwortet werden.