

## 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.

## 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-Keltreikurs 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-Keltreikurs **per Post** erhalten haben, **tippen Sie den Anmelde-LINK in Ihren Internet-Browser ein** und bestätigen Sie dies mit der Return-Taste.



# Keltreikurs 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 Laborausüstung für die Vereinskelterei  
Obstzerkleinerung und Maischeenzymierung  
Entsaftung  
Möglichkeiten zur Haltbarmachung

### **Fruchtweibereitung**

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 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.

*Während des Online-Seminars sind einige kurze Pausen vorgesehen.*