



## Veranstalter:

Bayerischer Landesverband  
für Gartenbau und Landespflege e. V.

Herzog-Heinrich-Str. 21  
80336 München

Tel: 089/544305-0

Fax: 089/544305-34

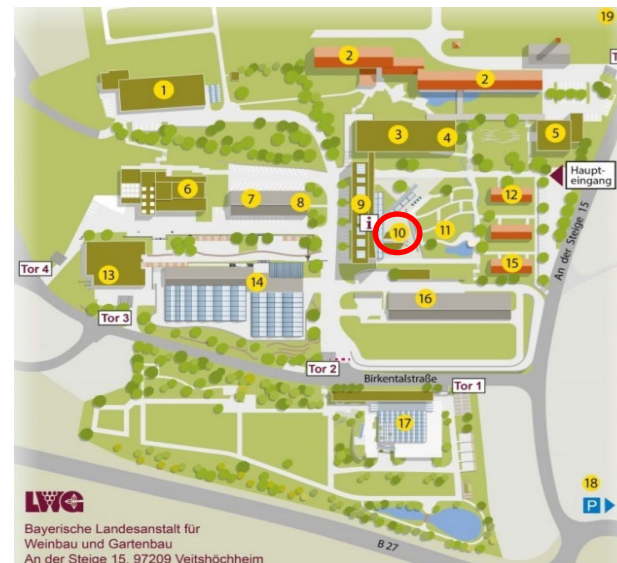
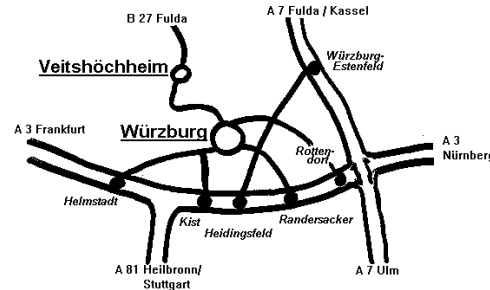
www.gartenbauvereine.org



## Veranstaltungsort:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim

Seminarraum: Sebastian-Englerth-Saal, Schulgebäude  
Lageplan Nr. 10



- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1 Technikzentrum               | 11 Schaugarten                                       |
| 2 Wohnheim Studierende         | 12 Bayerische Gartenakademie                         |
| 3 Schule und Verwaltung        | 13 Analytik, Seminarraum                             |
| 4 Aula                         | 14 Zierpflanzenbau                                   |
| 5 Mensa                        | 15 Weinrecht   |
| 6 Oenologie                    | 16 Weinbaukartei, Weinfonds, Rebpflanzgutenerkennung |
| 7 Gartenbau                    | 17 Landespflege                                      |
| 8 Bienen mit Imkerei           | 18 Parkplatz Schule, Besucher                        |
| 9 Information und Behördenleit | 19 Behelfs-, Ausweichparkplatz                       |
| 10 Sebastian-Englerth-Saal     |  |

Die Anmeldung erfolgt über  
die Geschäftsführungen  
der Kreisverbände.

Gartenbauvereine  
helfen Mensch und Natur!

BAYERISCHER LANDESVERBAND FÜR GARTENBAU UND LANDESPFLEGE E. V.

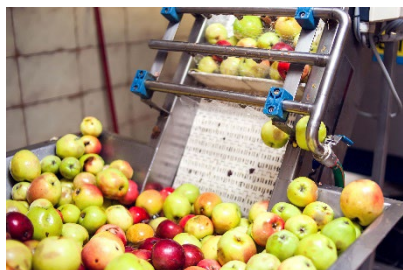


# Keltereikurs für Vereine

Samstag, 22.04.2023  
Veitshöchheim



Für Vereine aus den Bezirksverbänden  
**Oberpfalz, Oberfranken,  
Mittelfranken, Unterfranken**



## **Termin:**

**Samstag, 22. April 2023**

## **Kursleitung:**

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

## **Referent:**

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

## **Kursdauer:**

9.00 bis 16.00 Uhr

## **Mittagspause:**

ca. 12.00 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 dem Kelterekurs 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 Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim und 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 2023 an Vereine aus den Bezirksverbänden Oberpfalz, Ober-, Mittel- und Unterfranken, die bereits eine Vereinskelterei betreiben oder planen, eine solche einzurichten.

## **Stellen Sie Ihre Fragen und tauschen Sie sich über Ihre Erfahrungen aus**

Für Fragen der Teilnehmer, Besprechung von Abläufen und Problemen, aber natürlich auch für den Erfahrungsaustausch und dem Einbringen von nützlichen Tipps und Hinweisen ist ausreichend Zeit vorgesehen.