

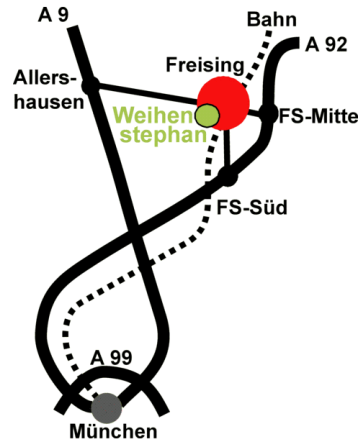
## Veranstalter:

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

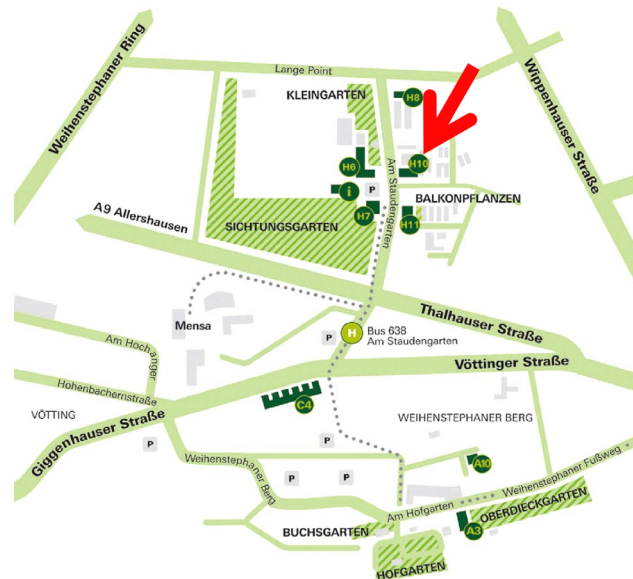


## Veranstaltungsort:

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf  
Gebäude H 10, Hörsaal H 10.205  
Am Staudengarten 10  
85354 Freising



Die Anmeldung erfolgt über  
die Geschäftsführungen  
der Kreisverbände.



Gartenbauvereine  
helfen Mensch und Natur!

BAYERISCHER LANDESVERBAND FÜR GARTENBAU UND LANDESPFLEGE E. V.

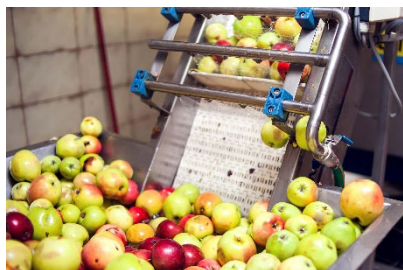


# Keltereikurs für Vereine

Samstag, 20.04.2024  
Freising-Weihenstephan



Für Vereine aus den Bezirksverbänden  
Oberbayern, Niederbayern,  
Schwaben



## **Termin:**

**Samstag, 20. April 2024**

## **Kursdauer:**

9.00 bis 16.00 Uhr

## **Mittagspause:**

ca. 12.00 bis 13.00 Uhr

## **Kursleitung:**

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

## **Referent:**

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

## **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 Keltelerikurs 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 2024 an Vereine aus den Bezirksverbänden Oberbayern, Niederbayern und Schwaben, 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.