

„Ein guter Most heilt jeden Schmerz,
er ist des Schwaben Perle,
der Wein erfreut des Menschen Herz,
d`r Most da ganza Kerle.“
Johannes Jakob

Schwäbisches
Streuobstparadies



Most und Obstwein selbst gemacht! Seminar für Anfänger und Fortgeschrittene

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. bietet diesen Herbst aufgrund der großen Nachfrage erneut das 1-tägige Seminar „Most und Obstwein selbst gemacht!“ an.

Das Anfänger-Seminar richtet sich an Streuobst-Interessierte, Wiesles-Besitzer und Most-Trinker, die gerne mal einen eigenen Obstwein keltern möchten, oder sich schon daran versucht haben.

Das Fortgeschrittenen-Seminar spricht Teilnehmer mit Vorkenntnissen an, die bereits Most gekeltert haben, versiert sind in der Messung von Säure, Zucker und dem pH-Wert und bereits Schwefelungen durchgeführt haben.

Wann und wo?

Anfänger-Seminar: Samstag, 18.08.18, 10.00-19.00 Uhr
Vereinsheim des Obst- und Gartenbauvereins Herrenberg-
Mönchberg, Referent: August Kottmann

Fortgeschrittenen-Seminar: Samstag, 01.09.2018, 10.00-19.00 Uhr,
Streuobst-Infozentrum, Pausa-Gelände, Mössingen
Referent: Stefan Holweger

Was?

Das Anfänger-Seminar vermittelt Grundkenntnisse zur erfolgreichen Most-Bereitung und ist für Anfänger ohne oder mit geringen Vorkenntnissen konzipiert.

Inhalte sind der Verarbeitungsprozess vom Obst bis zum Obstwein, die alkoholische Gärung, Stabilisierung und Lagerung sowie Sensorik und Geschmack. Kleine Praxisübungen, sowie Materialkunde und Bezugsquellen

sind ebenfalls inhaltliche Schwerpunkte.

Das Fortgeschrittenen-Seminar vermittelt anschaulich Kenntnisse zu den Themen: Potential der Ausgangsware, Ausbau und Schöpfung, Fehler und Fehlerbehebung, Sensorik. Zudem können eigene Moste mitgebracht und verkostet werden und es gibt viel Raum für Fragen.

Wie viel?

Die Teilnahmegebühr beträgt 80 € pro Teilnehmer. Im Beitrag sind ein umfassendes Skript, Mittagessen und ein Vesper mit Obstwein-Verkostung enthalten. Getränke müssen vom Teilnehmer bezahlt werden.

Wer ?

Für das Seminar haben zwei findige und erfahrene Obstwein-Bereiter aus dem Streuobstparadies ihr Wissen zusammengetragen und führen informativ und unterhaltsam durch das Seminar:



August Kottmann aus Bad Ditzgenbach-Gosbach ist Koch und Inhaber des Gasthofs Hirsch in Bad Ditzgenbach-Gosbach. Er ist leidenschaftlicher Brennmeister und Mostbereiter, der aus sämtlichen Wild- und Kulturfrüchten des Streuobstparadieses edle Destillate brennt und köstliche Obstweine keltert.



Stefan Holweger ist Schreinermeister und Weinküfermeister. Nebenberuflich verarbeitet er in der hauseigenen Kellerei das Streuobst der Region zu sortenreinen Säften und Obstweinen. Sein Ziel: Das schwäbische Nationalgetränk auch der jungen Generation schmackhaft zu machen, damit die Mosttradition Zukunft hat!

Mitmachen!

Unser Seminar-Angebot hat ihr Interesse geweckt? Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle des Streuobstparadieses bis zum 10.08. bzw. 24.08.2018 entgegen unter: Tel: 07125 309 3263 oder Mail: kontakt@streuobstparadies.de

Mit freundlicher Unterstützung von
Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH, Nürtingen

BOCKMEYER