



Keltereikurs für Vereine

für Vereine aus den Bezirksverbänden
Oberbayern, Niederbayern, Schwaben

18. April 2026 in Weihenstephan



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 Keltereikurs sowohl praxisnahe Informationen über Herstellung und Haltbarmachen von Fruchtsäften und -weinen als auch Grundlagen zu benötigter technischer Ausstattung, Hygienevorschriften und sonstigen rechtlichen Vorschriften vermittelt.

Wer ist eingeladen?

Die Einladung richtet sich 2026 an Vereine aus den Bezirksverbänden Oberbayern, Niederbayern und Schwaben, die bereits eine Vereinskelterei betreiben oder planen, eine solche einzurichten.

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.

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

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



Samstag, 18. April 2026

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, Presstypen
- ✓ Möglichkeiten zur Haltbarmachung

Fruchtweinbereitung

- ✓ Hilfsmittel und Gärbehälter
- ✓ Weinbereitung – Schritt für Schritt
- ✓ Untersuchung und Berechnung des Alkohol- und Zuckergehaltes
- ✓ Weinfehler und deren Vermeidung

**Die Anmeldung erfolgt über die
Geschäftsführungen der Kreisverbände.**

Veranstalter

**Bayerischer Landesverband für Gartenbau und
Landespflege e. V.**

Herzog-Heinrich-Straße 21 | 80336 München
Telefon (089) 54 43 05-0 | Fax (089) 54 43 05-34
info@gartenbauvereine.org | www.gartenbauvereine.org

Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf statt.



Kursdauer

09.00 bis 16.00 Uhr

Mittagspause (Selbstverpflegung)

ca. 12.00 bis 13.00 Uhr

Referent

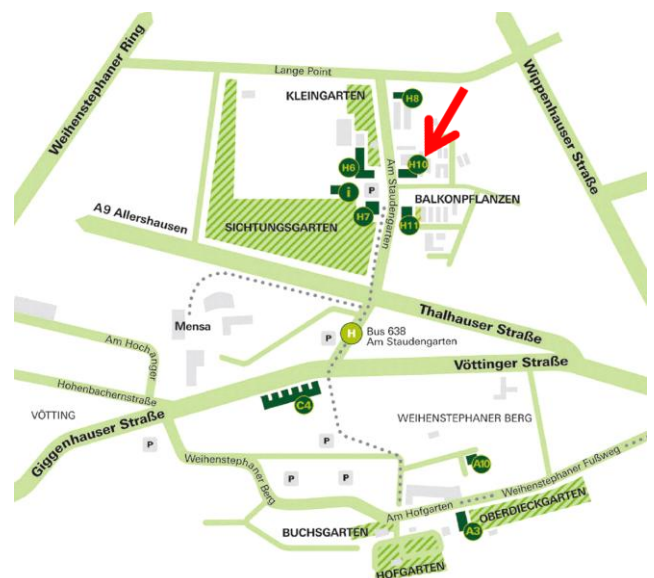
Dipl.-Ing. Helmut Lempart,
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Kursleitung

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

Veranstaltungsort

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



Bei Anreise mit der Bahn:

Fußweg zum Seminarort ca. 25 Minuten oder
Weiterfahrt mit dem Bus, Ausstieg „Am Staudengarten“
Bus X660 Ri Weihenstephaner Berg
Bus 637 Freising, Bus 639 Freising
Bus 638 Ri Freising Fraunhofer-Institut