

Kellerwirtschaftskurs "Fachgerechte Mosterzeugung"

Beste Mostqualität durch Kellerwirtschaftskurs erzielen.

Die Herstellung von qualitativ hochwertigem Obstwein beginnt im Obstgarten und alle weiteren Verarbeitungsmaßnahmen dienen ausschließlich der Erhaltung dieser Qualität.

Beim Kellerwirtschaftskurs zur Mostherstellung werden folgende Punkte behandelt:

- Erkennen des richtigen Erntezeitpunktes
- Waschen, Zerkleinern und Abpressen des Obstes
- geeignete, hygienisch einwandfreie Gerätschaften
- schonender Safttransport und richtige Gärung
- begleitende Kontrollen und rechtzeitiges Abziehen des Mostes
- Erhalten der Moststabilität durch geeignete kellertechnische Maßnahmen

Das Erlernen dieser Maßnahmen ist beim Kellerwirtschaftskurs im Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten in St. Andrä möglich

Eckdaten:

Termine: 1. Kurstag findet am Donnerstag, 10. September 2026, von 9:00 bis 17:00 Uhr statt. Der Termin für den 2. Kurstag wird mit den Teilnehmern am 1. Kurstag fixiert.

Preis: € 120,–

Referent: Ing. Siegfried Quendler

Inhalt: Schönung, Klärung, Abfüllung; 2 Teile in Eintagesblöcken: 1. Kurstag: Grundlagen der Mosterzeugung (Theorie), Rohstoff Obst, Obstverarbeitung, Gärung, Kontrollen; 2. Kurstag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis);

Anmeldung und Information:

Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten

Schulstraße 6

9433 St. Andrä

Telefon 0463 5850-1427 oder per E-Mail: owz@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Kellerwirtschaftskurs "Fachgerechte Mosterzeugung"](#)