

Obstverarbeitung Kursprogramm Herbst 2023 / Frühjahr 2024

Landwirtschaftskammer Tirol

Fachbereich Spezialkulturen
und Markt
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
DVR: 0658081
tirol.lko.at
tirol.lko.at/datenschutz
ogb@lk-tirol.at

Ihre Nachricht: 2023-07-18

Zeichen:

Bearbeitet von:

Telefon: +43 5 92 92-1500

Telefax: +43 5 92 92-1599

Datum: 2023-07-18

- **Most- und Obstweinbereitung**
- **Essigbereitung**
- **Kräuter-, Blüten- und Beerensirup**
- **Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstriche**
- **Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier – LFI Tirol**

Anbei finden Sie das Kursprogramm Herbst 2023 / Frühjahr 2024

Die noch offenen Details werden ab Oktober auf unserer Webseite aktualisiert zu finden sein. Anmeldungen zu den Kursen sind per Mail unter ogb@lk-tirol.at oder telefonisch unter +43592921500 möglich.

Besuchen Sie auch unsere Webseite www.tirol.lko.at/spezialkulturen

Most- und Obstweinbereitung

Die Mostproduktion ist für die Direktvermarktung eine gute Chance Obst aus den Obstgärten zu besonderen Spezialitäten zu veredeln. Damit selbst hergestellter Most zu einem erfrischenden Genussmittel wird, ist eine qualitativ hochwertige Produktion notwendig. In diesem Seminar erlernen Sie das dafür erforderliche Basiswissen und die Technologie mit allen Feinheiten und Tricks kennen. Sie erhalten Informationen über die Anforderungen an das Obst, die Pressung, Schönungen, alkoholische Gärung, Filtration, Lagerung, Abfüllung und Mostfehler. Auch Hygienerichtlinien und das Erkennen und Vermeiden von Mostfehlern wird vermittelt.

Veranstaltungsort:	wird noch bekannt gegeben
Referent:	Ing. Ulrich J. Zeni
Termin:	Dienstag, 16.01.2024 von 09:00 bis 17:00 Uhr
Kurskosten gesamt:	€ 104,-
Anmeldeschluss:	02.01.2024



Essigbereitung

Der Essig ist ein Lebensmittel, das in der bäuerlichen Direktvermarktung einen wichtigen Platz einnimmt. In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Wissen rund um die Essigbereitung. Vom Rohstoff Most bzw. Obstwein beginnend, werden die einzelnen Schritte der Essigherstellung anschaulich erklärt und an Hand von Verkostungsproben auch unterschiedlichste Essigvarianten besprochen.

Veranstaltungsort: wird noch bekannt gegeben
Referent: Ing. Ulrich J. Zeni
Termin: **Dienstag, 20.02.2024** von 09:00 bis 17:00 Uhr
Kurskosten gesamt: **€ 104,-**
Anmeldeschluss: 06.02.2024

Kräuter-, Blüten- und Beerensirup

Sirup aus Kräutern und Blüten, aber auch aus den Beeren des Gartens erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Rechtzeitig zum Start der Saison veranstalten wir daher einen Kurs, wo wir uns mit genau dieser Thematik im Detail beschäftigen.

Von der Auswahl der Rohstoffe über die rechtlichen Rahmenbedingungen, die verschiedenen Zuckerarten bis hin zu den Herstellungsrezepten wird dieses Thema ausführlich aufbereitet. Im Rahmen des Kurses werden auch die Besonderheiten besprochen, die ein Biobetrieb zu beachten hat.

Veranstaltungsort: wird noch bekannt gegeben
Referent: Ing. Ulrich J. Zeni
Termin: **Mittwoch, 06.03.2024** von 09:00 bis 17:00 Uhr
Kurskosten gesamt: **€ 104,-**
Anmeldeschluss: 21.02.2024

Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstriche

Dieser Kurs richtet sich an jene, die in die Erzeugung von Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstriche tiefer einsteigen wollen. Die Wahl der richtigen Geliermittel ist für die richtige Konsistenz besonders wichtig. Im Rahmen des Kurses wird sowohl die Herstellung von Marmeladen, als auch von Fruchtaufstrichen besprochen und detailliert erklärt. Im Rahmen des Kurses werden auch die Besonderheiten erklärt, die ein Biobetrieb zu beachten hat.

Veranstaltungsort: wird noch bekannt gegeben
Referent: Ing. Ulrich J. Zeni
Termin: **Freitag, 15.03.2024** von 09:00 bis 17:00 Uhr
Kurskosten gesamt: **€ 104,-**
Anmeldeschluss: 01.03.2024

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier – LFI TIROL

Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter in Most-, Buschen- und Hofschänken und interessierte Personen eignen sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation an. Neben der Vermittlung der Produktionsgrundlagen wird auch besonderer Wert auf die Vermittlung diverser Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, das Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur gelegt.

Veranstaltungsort:	Tirol
	detaillierte Informationen zu den Locations erhalten Sie nach Anmeldung
Termine:	1. Block 25.01. bis 27.01.2024, 09:00 - 17:00 Uhr
	2. Block 28.02. bis 02.03.2024, 09:00 - 17:00 Uhr
	3. Block 21.03. bis 23.03.2024, 09:00 - 17:00 Uhr
	4. Block 11.04. bis 13.04.2024, 09:00 - 17:00 Uhr
	5. Block 02.05. bis 03.05.2024, 09:00 - 17:00 Uhr
Prüfung	04.05.2024 09:00 - 17:00 Uhr

Die Zertifikatsverleihung finden im Rahmen einer internationalen Fachtagung mit Absolventen des Zertifikatslehrganges Edelbrandsommeliere am **Freitag den 07.06.2024 von 09:00 – 22:00 Uhr** statt.

Kurskosten gesamt: **€ 2.280,-**
(Förderung mit Bildungsgeld Update möglich)

Edelbrandsommelier - Anmeldung & Fragen bitte direkt beim LFI Kundenservice unter der Telefonnummer +43 5 92 92-1111.

Mail: ogb@lk-tirol.at
 Faxnummer: 05 92 92-1599

Verbindliche Anmeldung und Einzugsermächtigung

Creditor-ID: AT82ZZZ00000005347

Ich ermächtige die **Landwirtschaftskammer Tirol** Zahlungen von meinem Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der **Landwirtschaftskammer Tirol** auf mein Konto gezogenen SEPA-Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Nachname (Kontoinhaber): Vorname:

IBAN: BIC:

Straße: PLZ und Ort:

Mobiltelefon: E-Mail:

LFBIS Nr.: Datum / Unterschrift:

Bitte gewünschten Termin auswählen und Anzahl Personen angeben!

Most- und Obstweinbereitung

Dienstag, 16.01.2024 € 104,- Pers.

Essigbereitung

Dienstag, 20.02.2024 € 104,- Pers.

Kräuter-, Blüten- und Beerensirup

Mittwoch, 06.03.2024 € 104,- Pers.

Konfitüre, Marmelade, Gelee und Fruchtaufstriche

Freitag, 15.03.2024 € 104,- Pers.

Die Landwirtschaftskammer Tirol verarbeitet die von Ihnen oben angegebenen Daten. Dies erfolgt stets nur im erforderlichen Umfang zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Aufgaben. Nähere Informationen zum Schutz Ihrer personenbezogenen Daten entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung – diese ist auf unserer Webseite unter <https://www.lko.at/daten-schutz> abrufbar.