



Kurstermine 40145-18-01

Do, 29. November 2018
09.00 – 17.00 Uhr

16 Kurstage am 29., 30. Nov., und 01., 13.,
14., und 15. Dez. 2018, 10., 11., 12., 24., 25.,
26. und 31. Jan., 01., und 02. Feb. und
07. Mrz 2019

Kursort

5071 Wals, Hotel Königggut
Oberfeldstraße 1

Anmeldung

bis 30. Okt. 2018
LFI Salzburg, Tel 0662/641248

Zielgruppe

Bauern und Bäuerinnen, bäuerliche
Obstverarbeiter, Interessierte am Wissen rund
um die Obstverarbeitung

Referent/innen

Ing. Ulrich J. Zeni, Ing. Christine Mooslechner,
Katharina Schmidt, MAS, Dipl.-Päd. Ing.
Barbara Viehhauser, Ing. Andreas Ennser, Ing.
Andreas Fischerauer, DI Georg Thünauer,
BSc,

Kursdauer

16 Kurstage, 120 Lehreinheiten

Kursbeitrag

€ 2.150,00 ungefördert

€ 496,00 gefördert

inklusive Schulungsunterlagen und
Materialkosten (Verkostungsproben,
Kochutensilien...)

Teilnehmerzahl

mind. 12 Personen/ max. 14 Personen

In Kooperation

In Kooperation mit dem Salzburger
Landesverband für Obstbau, Garten- und
Landschaftspflege

Marianne Wartbichler, Tel. 0662/870571-244

LFI Salzburg

bäuerliche Obstverarbeitung

Zertifikatslehrgang

Donnerstag, 29. Nov. 2018, 09.00 Uhr
Wals, Hotel Königggut



Die Obstverarbeitung hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem wichtigen Zweig in der Landwirtschaft entwickelt. Viele der Landwirt/innen verarbeiten das Obst aus den eigenen Gärten zu Produkten, die sie neben den bisher üblichen am Hofladen oder Bauernmarkt anbieten. Die Wertschöpfung bei diesen Produkten kann eine beachtliche Höhe erreichen. Der Zertifikatslehrgang bietet im Bereich der Obstverarbeitung eine fundierte und qualifizierte Ausbildung für die bäuerlichen Betriebe. Vom Rohprodukt Obst über die technologischen Verfahrensschritte, die gesetzlichen Bestimmungen bis hin zu Sensorik und Marketing werden Inhalte vermittelt. Die Teilnehmer/innen werden zur Erzeugung von qualitativ hochwertigen Veredelungsprodukten ausgebildet. Weiters vermittelt der Lehrgang die Fähigkeit für die entsprechende Positionierung dieser Produkte am Markt. Die Obstverarbeitung eröffnet den Betrieben die Chance zu einem wesentlichen Zusatzeinkommen. Eine Präsenzzeit von mindestens 80 Prozent wird für einen Abschluss vorausgesetzt.

Inhalt:

- **Persönlichkeitsbildung**
- **Kosten und Ertragsmanagement**
- **Positionierung von Betrieb und Produkt**
- **Hygieneschulung**
- **Brennkurs**
- **Soft-Most-Essig-Kurs**
- **Likörkurs**
- **Kosterschulung**
- **Abschlussprüfung**

Mindestteilnehmerzahl: 12 Personen

Ihr Wissen wächst

www.lfi.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20

LAND
SALZBURG





Bildnachweis: © LFI Salzburg

Ausbildungsplan Bäuerliche Obstverarbeitung

Modul	Inhalte	Unterrichtseinheiten
Persönlichkeitsbildung,	<ul style="list-style-type: none"> • Schulung des Auftretens • Kommunikation, Rhetorik • Präsentationstechnik • Argumentation • Stärken-Schwächen-Analyse 	32 UE
Betriebswirtschaftliche Grundlagen	<p>Kostenrechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten und Ertragsmanagement • Kalkulation für die Obstverarbeitung <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Marketing • Positionierung von Betrieb und Produkt • Entwicklung eine CI <p>Hygieneschulung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelhygieneverordnung • Lebensmittelcodex • Schädlingsbekämpfung • Reinigung und Desinfektion • Checklistenausarbeitung • HACCP erstellen 	32 UE
Produktspezifischer Teil	<p>Brennkurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • richtige Obstauswahl • Vorbereitung des Obstes • richtiges Einmaischen • Brennen mit Kolonne und einfachem Brenngerät • Trinkfertigmachung • Gerätereinigung • Kennzeichnungsvorschriften • gesetzliche Grundlagen 	56 UE



Bildnachweis: © LFI Salzburg

<p>Produktspezifischer Teil</p>	<p>Saft-Most-Essig-Kurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • richtige Obstauswahl • Vorbereitung des Obstes • Saft, Most, Essigzubereitung • Schönungen • Verkostung von Produkten • Kennzeichnungsvorschriften • gesetzliche Grundlagen <p>Likörkurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Likörarten • Aromagewinnung • praktische Verarbeitung • Kennzeichnungsvorschriften • rechtliche Bestimmungen <p>Kosterschulung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Kostens • die wichtigsten Fehler • verschiedene Verkostungsschemata • Verkosten von Bränden der Teilnehmer <p>Abschlussprüfung</p>	
<p>Summe</p>		<p>120 UE</p>