

Modul BF 22 Obstverarbeitung

Dieses Modul vermittelt in Theorie und Praxis die erforderlichen Kenntnisse für die Herstellung von Süssmost, Gärssaft und Spezialitäten

Lernziele:	Folgende Themen werden bearbeitet: Rohmaterial, Saftgewinnung, Biologie, Saftbehandlung, Gebindefragen, Pasteurisation, Lagerung, gesetzliche Grundlagen
Vorkenntnisse:	keine
Kursleitung:	St. Freund, LZSG Flawil
Kursdauer:	3 Tage (2 Tage im September, 1 Tag November), jeweils 9 bis 12 Uhr und 13 – 16 Uhr; die genauen Daten stehen noch nicht fest.
Abschlussprüfung:	fakultativ; anrechenbar für Berufsprüfung Landwirt / Landwirtin
Kurskosten:	*420 Franken , exkl. Kursunterlagen
Veranstalter:	Landw. Zentrum SG, Fachstelle Obstbau, Flawil
Anmeldung:	Anmeldung bis 31. Juli 2019 an das Landw. Zentrum SG, Fachstelle Obstbau, 9230 Flawil Tel. 058 / 228 24 70, E-Mail: lzsg.flawil@sg.ch