

## 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](mailto:owz@lk-kaernten.at)

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