

„Ein guter Most heilt jeden Schmerz,  
er ist des Schwaben Perle,  
der Wein erfreut des Menschen Herz,  
d`r Most da ganza Kerle.“  
Johannes Jakob

Schwäbisches  
Streuobstparadies



## Most und Obstwein selbst gemacht! Seminar für Anfänger und Fortgeschrittene

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. bietet diesen Herbst aufgrund der großen Nachfrage erneut das 1-tägige Seminar „Most und Obstwein selbst gemacht!“ an.

Das **Anfänger-Seminar** richtet sich an Streuobst-Interessierte, Wiesles-Besitzer und Most-Trinker, die gerne mal einen eigenen Obstwein keltern möchten, oder sich schon daran versucht haben.

Das **Fortgeschrittenen-Seminar** spricht Teilnehmer mit Vorkenntnissen an, die bereits Most gekeltert haben, versiert sind in der Messung von Säure, Zucker und dem pH-Wert und bereits Schwefelungen durchgeführt haben.

### Wann und wo?



**Anfänger-Seminar:** Samstag, 04.09.21, 09.00-18.00 Uhr  
Vereinsheim OGV Mönchberg, Weingartenstraße 38, 71083 Herrenberg-  
Mönchberg, Referent: Dr. Peter Röser



**Fortgeschrittenen-Seminar:** Samstag, 28.08.21, 09.00-18.00 Uhr  
Haus des Gastes, Helfensteinstraße 20, 73342 Bad Ditzzenbach  
Referent: August Kottmann  
Mindestteilnehmerzahl je Seminar: 15 Personen

### Was?

Das **Anfänger-Seminar** vermittelt Grundkenntnisse zur erfolgreichen Most-Bereitung und ist für Anfänger ohne oder mit geringen Vorkenntnissen konzipiert. Inhalte sind der Verarbeitungsprozess vom Obst bis zum Obstwein, die alkoholische Gärung, Stabilisierung und Lagerung sowie Sensorik und Geschmack. Kleine Praxisübungen, sowie Materialkunde und Bezugsquellen sind ebenfalls inhaltliche Schwerpunkte.

Das **Fortgeschrittenen-Seminar** vermittelt anschaulich Kenntnisse zu den Themen: Potential der Ausgangsware, Ausbau und Schönung, Fehler und Fehlerbehebung, Sensorik. Zudem können eigene Moste mitgebracht und verkostet werden und es gibt viel Raum für Fragen.

### Wie viel?

Die Teilnahmegebühr beträgt 90 € p.P.. Direkte Mitglieder des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies e.V. zahlen nur € 80 p.P.. Im Beitrag enthalten ist ein umfassendes Skript, eine Teilnahmeurkunde, ein Most-Glas, Kaffee, Wasser, Butterbrezel und ein Vesper zur Mostverkostung.

### Wer?

Für das Seminar haben zwei findige und erfahrene Obstwein-Bereiter aus dem Streuobstparadies ihr Wissen zusammengetragen und führen informativ und unterhaltsam durch das Seminar:

**August Kottmann** aus Bad Ditzzenbach-Gosbach



ist Koch und Inhaber des Gasthofs Hirsch in Bad Ditzzenbach-Gosbach. Er ist leidenschaftlicher Brennmeister und Mostbereiter, der aus sämtlichen Wild- und Kulturfrüchten des Streuobstparadieses edle Destillate brennt und köstliche Obstweine keltert.

**Dr. Peter Röser** aus Baltmannsweiler



Schon seit 25 Jahren beschäftigt sich Peter Röser mit der Herstellung von Most und Wein. Als Vorstandsmitglied des OGV Hohengehren initiierte er die lokale Prämierung „OGV Mostsause“ und gewann 2019 bei der Schwäbischen Mostmeisterschaft in der Kategorie Fruchtmischung den 1. Platz. Eine seiner Spezialitäten ist die natürliche Herstellung eines prickelnden Mostes aus Edelstahl-Druckfässern. Seine Philosophie ist es, dabei so weit wie möglich auf chemische Hilfsmittel zu verzichten.

### Mitmachen!

Unser Seminar-Angebot hat ihr Interesse geweckt? Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle des Streuobstparadieses bis zum 20.08.21 entgegen unter Telefon: 07125 309 3263 oder Mail: kontakt @streuobstparadies.de

**BOCKMEYER**

Mit freundlicher Unterstützung von  
Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH, Nürtingen



## Hygiene-Konzept Seminare

Sehr geehrte Teilnehmer/innen,

zu Ihrem und unserem Schutz, sowie um die Verbreitung des Corona-Virus weiterhin zu vermeiden, haben wir folgendes Hygiene-Konzept für die Durchführung unserer diesjährigen Seminare erstellt. Die Vorgaben beziehen sich auf die Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg. Bitte halten Sie sich an die folgenden Vorgaben:

- 1.) Der Mindestabstand von 1,5m ist grundsätzlich zwischen allen Personen einzuhalten. Wir sind bemüht einen Großteil des Seminarprogramms im Freien abzuhalten, sofern die Wetterlage dies zulässt. Beim Aufenthalt in geschlossenen Räumen wird regelmäßig gelüftet.
- 2.) Wo der Mindestabstand von 1,5m nicht gewahrt werden kann, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- 3.) Spender für Desinfektionsmittel werden bereitgestellt, Toiletten mit Warmwasser und Einmal-Handtüchern sind vorhanden.
- 4.) Seminarverpflegung: kein Teilen von Essen, Getränken und Geschirr – die Verpflegung (siehe Ausschreibung) wird unter verstärkten Hygienemaßnahmen bereitgestellt.

- 5.) Teilnehmer der Seminare dürfen keinerlei Krankheitsanzeichen aufweisen. Kontaktpersonen von an Covid-19 Erkrankten dürfen nicht am Seminar teilnehmen, sofern der Kontakt weniger als 14 Tage zurück liegt.
- 6.) Alle Teilnehmer müssen geimpft, getestet oder genesen sein und dies am Veranstaltungstag entsprechend belegen können.
- 7.) Die teilnehmenden Personen werden anhand ihrer Anmeldedaten registriert, um im Falle einer erforderlichen Kontaktpersonennachverfolgung Auskunft geben zu können. Die Teilnehmerlisten werden 4 Wochen aufbewahrt.

Wir freuen uns auf die Durchführung der diesjährigen Seminare mit Ihnen und stehen Ihnen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Schwäbisches Streuobstparadies e.V.

Bismarckstraße 21

72574 Bad Urach

Telefon: 07125 – 309 32 63

[kontakt@streuobstparadies.de](mailto:kontakt@streuobstparadies.de)

[www.streuobstparadies.de](http://www.streuobstparadies.de)