

„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 erneut das 1-tägige Seminar „Most und Obstwein selbst gemacht!“ an.

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

Das **Fortgeschrittenen-Seminar** spricht TeilnehmerInnen 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, 24.08.24, 09.00 - 18.00 Uhr  
Haus des Gastes, Helfenstein Straße 20, 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach

**Fortgeschrittenen-Seminar:** Samstag, 31.08.24, 09.00 - 18.00 Uhr  
Haus des Gastes, Helfenstein Straße 20, 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach  
Mindestteilnehmerzahl je Seminar: 15 Personen

### Was?

Das **Anfänger-Seminar** vermittelt Grundkenntnisse zur erfolgreichen Most-Bereitung und ist für AnfängerInnen 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 Material-

kunde und Bezugsquellen sind ebenfalls inhaltliche Schwerpunkte.

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

### Wie viel?

Die Teilnahmegebühr beträgt 95 € pro Person. Direkte Mitglieder des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies e.V. zahlen nur € 85 pro Person. Im Beitrag enthalten ist ein umfassendes Skript, ein Most-Glas, Kaffee, Wasser, Butterbrezel und ein Vesper zur Mostverkostung.

### Wer?

Für das Seminar haben findige und erfahrene Obstwein-Bereiter aus dem Streuobstparadies ihr Wissen zusammengetragen und ein umfangreiches Skript erarbeitet. Informativ und unterhaltsam führt der Referent durch das Seminar:

**August Kottmann** aus Bad Ditzenbach-Gosbach



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

### Mitmachen!

Unser Seminar-Angebot hat Ihr Interesse geweckt? Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle des Streuobstparadieses bis zum 16.08.24 per e-mail entgegen an: kontakt @streuobstparadies.de.

Mit freundlicher Unterstützung von:  
Karl Bockmeyer Kellereitechnik, Nürtingen

**BOCKMEYER**