

---

## Most und Obstwein selbst gemacht

Damit selbst hergestellter Most zu einem erfrischenden Genussmittel wird, ist eine qualitativ hochwertige Produktion notwendig. In diesem Seminar lernen Sie das dafür erforderliche Basiswissen und die Technologie mit allen Feinheiten und Tricks kennen. Sie erhalten Informationen über die Anforderungen an das Obst, die Pressung, Schönungen, alkoholische Gärung, Filtration, Lagerung, Abfüllung und Mostfehler. Ergänzend zur Theorie gibt es einen Praxisblock.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

---

**Kursbeitrag:** € 74,00 (gefördert), € 148,00 (ungefördert) -  
gefördert von Bund, Land und EU

---

**Fachbereich:** Direktvermarktung

---

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Wissen in der Produktion  
von Most erlangen bzw. auffrischen möchten,  
interessierte Personen

---