



Rückblick Süssmost-Kurs

16 neue Süssmostster im Land

Gemeinsamer Süssmostkurs Liebegg AG und Strickhof ZH (Modul Obstverarbeitung) 2016 erfolgreich abgeschlossen

In Theorie und mit praktischen Übungen begleitet, wurden Anfang Saison den TeilnehmerInnen das nötige Rüstzeug für eine erfolgreiche Süssmostherstellung vermittelt. Während der nun zu Ende gehenden Verarbeitungssaison konnte dies geübt und erfolgreich umgesetzt werden, denn am vergangenen 4. November legten 8 der 16 Teilnehmer und Teilnehmerinnen erfolgreich die Modullernzielkontrolle ab.

In insgesamt 3½ Kurstagen wurden 16 Teilnehmerinnen und Teilnehmer für die häuslich-bäuerliche Obst- und Fruchtsaftsbereitung ausgebildet. Das Kursprogramm beinhaltete die Grundlagen der Obstsafterstellung, Ursachen des Verderbs, Saftbehandlung, Haltbarmachungsarten, Pasteurisation, Handling der Bag in Box, Kalkulationen, Spezialitäten u.w.m. Die TeilnehmerInnen erlangten auch die Grundlagen der «guten Herstellungspraxis» GHP und sind nun in der Lage, die Lebensmittelsicherheit beim Verarbeitungsprozess mittels Selbstkontrolle zu ana-



Praktische Modullernzielkontrolle beim Modul Obstverarbeitung. Bild: Othmar Eicher

lysisieren. Der Kurs wurde abgerundet durch eine Besichtigung der modernen Kundenmosterei, Mosti Furer in Staufen AG.

Die Kursabsolventen 2016 aus dem Kanton Zürich sind

- Fenner Beat, Bäretswil ZH;
- Klöppel Andreas, Lindau ZH;
- Maurer Rebecca, Egg ZH;
- Neukomm Heinz, Riedikon ZH;
- Toller Thomas, Meilen ZH

Nächster Kurs

Der nächste dreitägige Süssmostkurs startet am 23. August 2017, der Gärtsaftkurs an zwei Abenden am 11. September und 23. Oktober 2017.

Die Kursleitung wünscht den Absolventen viel Erfolg in der Obstsafterbereitung und hofft, sie regelmässig bei den Qualitätswettbewerben erfolgreich wiedersehen zu dürfen.

■ Othmar Eicher, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau