

„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





Most- und Obstwein selbst gemacht!


Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. bietet diesen Herbst viermal das Seminar „Most- und Obstwein selbst gemacht!“ an. Das 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.

Wann und wo?

 Samstag, 30. August 2014, 10.00-19.00 Uhr
Brennscheuer Straßer, Dettingen/Erms
Referenten: August Kottmann & Karl Frey

 Samstag, 30. August 2014, 10.00-19.00 Uhr
Vereinsheim Obst- und Gartenbauverein, Kirchentellinsfurt
Referenten: Stefan Holweger & Martin Engelhardt

 Samstag, 6. September 2014, 10.00-19.00 Uhr
NaturGenussZentrum, Bad Ditzenbach
Referenten: August Kottmann & Martin Engelhardt

 Samstag, 6. September 2014, 10.00-19.00 Uhr
Bildungshaus St. Luzen, Hechingen
Referenten: Stefan Holweger & Karl Frey

Was?

Das Seminar vermittelt kompakt 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.

Wie viel?

Die Teilnahmegebühr beträgt 60 € pro Teilnehmer. Im Beitrag sind ein umfassendes Skript, Mittagessen und ein Vesper mit Obstwein-Verkostung enthalten. Getränke müssen vom Teilnehmer bezahlt werden.

Wer?

Für das Seminar haben vier findige und erfahrene Obstwein-Bereiter aus dem Streuobstparadies ihr Wissen zusammengetragen und führen jeweils zu zweit die Seminare durch:

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.

Stefan Holweger aus Rosenfeld-Täbingen



ist Schreinermeister und Weinküfermeister. Nebenberuflich verarbeitet er in der hauseigenen Kellerei das Streuobst der Region zu sortenreinen Säften und Obstweinen. Sein Ziel: das schwäbische Nationalgetränk auch der jungen Generation schmackhaft zu machen, damit die Most-Tradition Zukunft hat!

Martin Engelhardt aus Tübingen



ist Botaniker. Seine große Leidenschaft sind die Streuobstwiesen und alte Obstsorten. Er stellt seit vielen Jahren eigenen Saft, Most, Obstbrände und andere Streuobst-Produkte für den Eigenbedarf und den Verkauf her.

Karl Frey aus Gärtringen



ist gelernter Holzküfer und Fachwart für Obst- und Gartenbau. Zwischenzeitlich ist er Rentner und hat mit dem Streuobst-Hobby doch alle Hände voll zu tun. Er betreibt in Gärtringen eine Mosterei und ist gefragter Fachmann rund um`s Mosten.

Mitmachen!

Unser Seminar-Angebot hat ihr Interesse geweckt? Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle des Streuobstparadieses bis zum 22. August 2014 entgegen:

Tel: 07125 309 3263; Mail: kontakt@streuobstparadies.de