

*Betriebsleiterschulen: Liebegg AG / Inforama BE /
Landw. Zentrum SG / BBZ Arenenberg TG / Strickhof ZH*

Ausschreibung

Modul Obstverarbeitung BF22 Süssmostkurs 2026



**Fachmodul für die persönliche Weiterbildung
und zur Anrechnung in der Berufsprüfung als Landwirt/Landwirtin
und Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter**

Programm 2026

Änderungen vorbehalten / Stand Januar 2026

5 Kurstage, jeweils von 8.45 bis 16.30 Uhr, plus 1 Prüfungstag

Tag	Datum	Kursort	Inhalte / Themen
1	Mo, 24.8.2026	Strickhof Lindau	Geschichtlicher Hintergrund der bäuerl. Obstverarbeitung, Kleinmosterei als Betriebszweig, Anforderungen an Verarbeitungs-Rohstoffe, Grundlagen Lebensmittelgesetz Saftanalyse, Biologie/Mikroorganismen, Saftbehandlung, Gebindetypen
2	Mo, 14.9.2026	Strickhof Lindau	Saftgewinnung, Grundlagen der Haltbarmachung Abfüllung, Selbstkontrolle Saftgewinnung, Saftbehandlung, Saftanalyse, Klärmuster
3	Di, 15.9.2026	Strickhof Lindau	Klärmuster beurteilen, Betriebswirtschaftliche Berechnungen Spezialitäten 1: Gärsaft, Cider, Einmaischen für Destillate-Herstellung Pasteurisation, Abfüllung
4	Mo, 28.9.2026	Strickhof Lindau	Gärsaft umziehen, Klärung, schwefeln, Lagern Cider, Obstschäumwein, Restzucker- & Alkoholbestimmung Spezialitäten 2: Traubensaft, Beerensaft, Mischsäfte, Kryo-Technik (Gefrierkonzentrierung), Essigproduktion, Trocknung Branchenorganisation
5	Mo, 5.10.2026	Hüttwilen TG Strickhof Lindau	Exkursion Mosteria Bussinger Lebensmittelsicherheit/Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit, Deklaration, Lagerung, Vermarktung Sensorik, Degustation
MLZK	26.10.2026	Strickhof Lindau	Modul-Lernzielkontrolle

Viele Themen werden theoretisch und am gleichen Tag auch praktisch behandelt

Kursinhalt

- Obstsäfte von guter Qualität selbständig herstellen, konservieren und lagern
- Kunden in den Belangen der flüssigen Obstverarbeitung fachlich und kompetent beraten
- Die Teilnehmenden erlangen die Grundlagen der «guten Herstellungspraxis» GHP und können die Lebensmittelsicherheit beim Verarbeitungsprozess mittels Selbstkontrolle analysieren

Kosten

Kurs	CHF 900.00 inkl. Kursordner, exkl. Verpflegung, Fahrkosten
Einzelstage	auf Anfrage
Verpflegung	CHF 24.00 pro Tag
Modulprüfung	CHF 200.00
Übernachtung	ist auf Anfrage im Internat am Strickhof in Lindau möglich

Voraussetzungen

Der Kurs steht allen interessierten Personen offen, welche die Obstverarbeitung schon selber betreiben oder betreiben wollen. Grundkenntnisse der "Grünen Branche" (Landwirtschaft / Gartenbau oder Erfahrung auf diesen Gebieten) sind Voraussetzung.

Anzahl Teilnehmende

Mindestens 12, maximal 18

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Niveau

Berufsprüfung SBV (<https://www.agri-job.ch>)

Anerkennung

Für den vollständig absolvierten Modulbesuch erhalten die Teilnehmenden eine Bestätigung. Wird die Lernzielkontrolle erfolgreich abgeschlossen, wird das Modul in der Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin mit 3 Modul-Punkten angerechnet.

Anbieter

AG	Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Fachstelle Obst, 5722 Gränichen
BE	Inforama, Fachstelle Obst und Beeren, Oeschberg, 3425 Koppigen
SG	Landwirtschaftliches Zentrum SG, 9465 Salez
TG	BBZ Arenenberg, Gruppe Obst-, Gemüse- und Beerenbau, 8268 Salenstein
ZH	Strickhof Fachstelle Obst, 8408 Winterthur

Kursleiter

AG	Andreas Klöppel	andreas.kloeppel@ag.ch
BE	Max Kopp / Ulrich Steffen	max.kopp@be.ch , ulrich.steffen@be.ch
SG/TG	Stefan Freund	stefan.freund@sg.ch
ZH	Ralf Merzenich	ralf.merzenich@strickhof.ch

Referenten

Fachspezialisten des Landwirtschaftlichen Zentrums Liebegg, Inforama Oeschberg, Landw. Zentrum SG/Arenenberg TG sowie vom Strickhof

Anmeldung

Teilnehmende ohne BLS: www.kurse.strickhof.ch

BLS Lernende: www.strickhof.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > BLS > Anmeldung
Formular an melina.gisin@strickhof.ch

Sie erhalten eine definitive Anmeldebestätigung bis Ende Juli.

Anmeldeschluss

15. Juli 2026

Auskunft

Strickhof Fachstelle Obst, Denise Lattmann, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur
Telefon 058 105 91 70, denise.lattmann@strickhof.ch

Ausschreibung & Infos: www.kurse.strickhof.ch

