



# Einladung zum Seminar vom Donnerstag, 7. Februar 2019



Im November 2018



## **Impressum**

Schweizer Obstverband  
Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug  
Telefon +41 (0)41 728 68 68, Fax +41 (0)41 728 68 00  
E-Mail sov@swissfruit.ch



Der Schweizer Obstverband, Agroscope und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil führen folgendes Seminar durch:

<b>Datum</b>	Donnerstag, 7. Februar 2019		
<b>Ort</b>	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) Life Sciences und Facility Management Grüental 8820 Wädenswil		
<b>Zeit</b>	Vormittag	09.00–12.15 Uhr	Brennerei-Themen
	Nachmittag	13.30–16.00 Uhr	Mosterei-Themen
<b>Empfang</b>	ab 08.30 Uhr	Empfang der Teilnehmer, Seminarunterlagen	
<b>Begrüssung</b>	09.00 Uhr	Robert Brunner Präsident Ausschuss Technologie des SOV	
<b>Lageplan</b>	Sie finden uns hier		

#### **Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln**

ZHAW Campus Grüental  
Bus 123 oder 126 bis Haltestelle Hochschule  
Zusatzbus 150 um 7:34 und 8:34 Uhr bis Haltestelle Hochschule

#### **Anreise mit privaten Verkehrsmitteln**

Nehmen Sie die Autobahnausfahrt Wädenswil.  
ZHAW Campus Grüental  
Folgen Sie dem Wegweiser Richtung Hochschule.  
Der Campus Grüental befindet sich an der Grüentalstrasse 14.  
Achtung: Beschränktes Parkplatz-Angebot beim Campus Grüental (GA – GX) (Zentrale Parkuhr)!



## Programm

### Vormittag: Brennerei-Themen

- 1 Information DARF / Agroscope Sonia Petignat-Keller, Agroscope
- 2 Kirschessigfliege Agroscope
  - Bisherige Versuche
  - Versuchsaufbau und Ergebnisse 2018
  - Erfahrungen aus der Industrie
- 3 Umgang mit Gas in der Brennerei Daniel Hess, PanGas
  - Unterschiedliche Gasbinde /-flaschen
  - erforderliches Zubehör (z.B. Druckreduzierventile etc.)
  - Sicherheit im Umgang mit Kohlendioxid
- 4 Williams-Einmischversuche Agroscope
  - Pflückzeitpunkt und Reifegrad
  - Aromaentwicklung
- 5 Aktualitäten Alcodec, Antworten auf Fragen aus der Branche EZV
- 6 DistiSuisse 2019 Beatrice Rüttimann/Yves Branchi
  - Organisation Verein
  - Termine

Ausstellung und Degustation im Foyer:

- KEF – Versuche 2018
- Williamsdegustation
- DistiSuisse Goldprodukte 2017
- Stand: PanGas

Sonia Petignat-Keller, Agroscope

### Nachmittag: Mosterei-Themen

- 7 Herstellen von Apfelweinen mit Zugabe von Hopfen Jonas Schleiss, Student ZHAW
- 8 Herstellung von alkoholfreiem Apfelwein mit unterschiedlichen Verfahren Oliver Gerber, ZHAW
- 9 Verwendung von Alkoholbrüden aus der Entalkoholisierung Beat Mathis, Student ZHAW
- 10 Marktanalyse Getränkeverpackungen Lukas Dreier, Student ZHAW
- 11 Update Rhabarber als Antioxidansmittel Matin Häfele, ZHAW

## Teilnahme

Das Seminar richtet sich an die Mitglieder des Schweizer Obstverbandes sowie an andere Interessenten.



### **Die Seminar-Gebühren betragen**

ganztags                    CHF 100.–/Person / Frühbuchungsrabatt CHF 20.–  
halbtags                    CHF 50.–/Person / Frühbuchungsrabatt CHF 10.–

**Der Frühbuchungsrabatt** ist gültig für Anmeldungen **bis 31. Dezember 2018.**

**Ab 1. Januar 2019** wird der **reguläre Preis** verrechnet.

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt.

Das Mittagessen, Parkgebühren sowie andere persönliche Auslagen sind in diesem Preis nicht inbegriffen.