



# Mosterei-Tagung 2020

Dienstag, 28. April 2020, Wädenswil



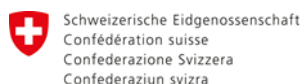
## Inhalt

An dieser Tagung wird die Klärung von trüben Säften im Klein-Betrieb, sowie die Erkennung, Beurteilung und Steuerung der relevanten Apfelweismikroorganismen und deren Auswirkungen auf die Apfelweinqualität erläutert. Der Schweizer Obstverband wird ergänzend seine Arbeiten in den Bereichen Markt und Absatzförderung im Bereich des Schweizer Apfelsaftes präsentieren.

**Ort** Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)  
Life Sciences und Facility Management  
Campus Grüental  
8820 Wädenswil

**Lageplan** Sie finden uns [hier](#) (Seite 2).

## Unsere Partner



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Agroscope

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

zhaw

Life Sciences und  
Facility Management

Impressum

**Schweizer Obstverband**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



## Programm

- 08:30 Empfang der Teilnehmer
- 09:00 **Begrüssung**  
Jimmy Mariethoz, Direktor Schweizer Obstverband
- 09:15 **Schönen und Klären im Kleinbetrieb**  
Oliver Gerber, Ramseier Suisse AG
- 10:00 **Marktbegleitung und Absatzförderung im Schweizer Obstverband**  
Katja Lüthi,  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin Abteilung Verarbeitung, Schweizer Obstverband
- 10:30 **Pause, Networking**
- 11:15 **Alkoholische Gärung und mikrobielle Fehler beim Apfelwein**  
Andreas Bühlmann, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Agroscope  
Daniel Pulver, Mikrobiologe
- 12:15 Ende des Mosterei-Seminars 2020

## Sprache

Deutsch

## Leistungen

Seminarunterlagen, Begrüssungs- und Pausenkaffee

## Teilnahmegebühr

- für **Mitglieder** des Schweizer Obstverbandes  
CHF 54 pro Teilnehmer (inkl. MWST)
- für **Nicht-Mitglieder** des Schweizer Obstverbandes  
CHF 108 Teilnehmer (inkl. MWST)

Jetzt [hier](#) online anmelden.

Anmeldeschluss: 12. April 2020