

# StreuobstWISSEN-Fortbildung:

## Verarbeitung & Vermarktung von Streuobst

mit Hofführung & Verkostung



**Termin:** 20. Mai 2023 von 09.00 - 17.00 Uhr  
**Ort:** Susanne`s Lohnmosterei, Einkreut 32 (fürs Navi 34) 84061 Ergoldsbach  
**Referenten:** Jürgen Pompe (Bio-Obstbaubetrieb Neufahrn i.NB)  
Stefan Heim (Bio-Obstbaummanufaktur & -Baumschule)

09:00 – 11:30 Uhr

### Vom Obst zum Produkt

Welches Obst aus der Streuobstwiese  
Erntemöglichkeiten, Geräte  
Lagern & Frischverkauf  
Saft-, Most- und Weinherstellung  
Brände  
Trockenfrüchte

11:30- 12:15

### Betriebsrundgang (Wiese & Mosterei)

12:15 - 13:30 Uhr

### MITTAGAPAUSE

---

13:30 – 15:30

### Vorüberlegungen zur eigenen Produktion und weiteren Veredelung

Realistische Einschätzung des eigenen Könnens und Zeitaufwandes  
Wertschöpfungs pyramid e, Produktionstiefe & Investitionsbedarf  
Produktkostenrechnung (vereinfacht  
Zielgruppen & Vermarktungsstrategie  
Branding, Design und Marketing

15:30- 17:00

### Beispiele für die Veredlung von Streuobstprodukten

Cidre & Apfelschaumwein  
Glühmost & Apfelpunsch  
Essig

### Verkostung von Streuobstprodukten

### Anmeldung

per Mail an Stefanie Wölfl [steffi@fokus-region.de](mailto:steffi@fokus-region.de)  
Bitte angeben, ob ein vegetarisches Mittagessen gewünscht ist.

### Verpflegungskosten:

12 € für Mittagsbuffet, Kaffee, Kuchen und Getränke je nach  
Verbrauch (Selbstkostenpreis) – vor Ort in bar zu bezahlen

Die Fortbildung findet im Rahmen des LEADER-Projekts „StreuobstWISSEN-Kompetenz vor der Haustüre“ statt und wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

