

Koppigen, Grangeneuve, Courtemelon, im April 2022

## Tagungs-Programm «Mosterei-Tagung» 3. Juni 2022

INFORAMA Seeland, Herrenhalde 80, 3232 Ins

(Anfahrt: [INFORAMA Seeland](#) | [INFORAMA](#))

Die Beratungsdienste INFORAMA Oeschberg, Institut de Grangeneuve und die Fondation rurale interjurassienne zusammen mit den Produzentenorganisationen Verband Berner Früchte und Centre romand de pasteurisation bieten gemeinsam Interessierten der Obstverarbeitung in den Kleinmostereien die Mosterei-Tagung 2022 an. Die Tagung wird deutsch/französisch geführt, jeder Referent referiert in seiner Mutter-Sprache, das handout ist übersetzt in die jeweils andere Sprache.

Das abwechslungsreiche, praxisbezogene Programm wird ergänzt mit einer Stand-Ausstellung bedeutender Anbieter von Hilfsmittel, Gebinde und Einrichtungen für Kleinmostereien.

So wird der Besuch der Tagung mit Sicherheit ein Gewinn.

Melden Sie sich noch heute an, über die INFORAMA Kursdatenbank, oder bei Ihrer Beratungs-, oder Produzenten-Organisation.

### Programm

Zeit	Thema	Referent
08.30h	Empfang der Gäste, Kaffee&Gipfeli	
09.00h	Begrüssung, Eröffnung der Tagung	Kopp, Ruggli, Egger
09.10h	<b>Organisation der Kleinmosterei-Branche</b> Aus-/Weiterbildung, Qualitätsförderung	Kopp, Ruggli, Egger
09.20h	<b>Mostobstmarkt</b> Anforderungen an Verarbeitungs-Rohstoffe	Kopp, Ruggli, Egger
09.30h	<b>Saftbehandlung</b> bei problematischen Säften Vegane Schönung Saftbehandlung bei Bio- und Demeter-Säften	Marcel Wenger, Wenger Technologie Kopp
10.15h	<b>Pause</b> <i>Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen</i>	
10.45h	<b>Sensorik</b> Qualitätsparameter v. Obstsäften ( <i>Praxis-Übungen</i> )	Jonas Inderbitzin, Agroscope Kopp, Ruggli, Egger
11.45h	<b>Apero</b> , mit Produkten aus Kleinmostereien	
12.15h	<b>Mittagessen</b> <i>Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen</i>	
13.30h	<b>Analytik bei Obstsäften</b> Einfache Bestimmung von nützlichen Parametern im Produktionsbetrieb, ( <i>mit Praxis-Übungen</i> )	Kopp, Ruggli, Egger

- 14.00h **Lebensmittelsicherheit – Rückverfolgbarkeit** Kopp, Ruggli, Egger  
Worauf achtet die Lebensmittel-Kontrolle?
- Produktespezifikation** Yves Bütikofer, Bänz Getränke  
Anforderungen bei der Belieferung des Handels
- 14.30h **Pause**  
*Besuch der Stand-Ausstellung / Kontakte zu Aussteller-Firmen*
- 15.00h **Produktionskosten** Kopp, Ruggli, Egger  
kostendeckende Tarife und realistische Verkaufspreis
- 15.30h **Produkte-Innovationen** Nicolas Debluë, 1297 Founex  
«Valorisation de variétés de pomme de table en cidre  
de la réflexion au développement d'un produit commercial (<https://swidre.ch>)
- 16.00h **Abschluss** der Tagung Kopp, Ruggli, Egger

**Anmeldung:** [www.inforama.ch/kurse](http://www.inforama.ch/kurse) (Kurs-Nr. 221801)  
oder bei Dominique Ruggli, Institut Grangeneuve  
oder bei Victor Egger, Fondation rurale interjurassienne

**Anmeldetermin:** 13. Mai 2022

**Kurskosten:** Fr. 135.-, zuzügl. Verpflegung

**Weitere Infos:** INFORAMA Oeschberg, Fachstelle Obst, Beeren, Verarbeitung ([max.kopp@be.ch](mailto:max.kopp@be.ch))  
Institut Grangeneuve, Dominique Ruggli ([dominique.ruggli@fr.ch](mailto:dominique.ruggli@fr.ch))  
Fondation rurale interjurassienne, Victor Egger ([victor.egger@frij.ch](mailto:victor.egger@frij.ch))

Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung!

Max Kopp  
INFORAMA Oeschberg



Verband Berner Früchte  
PZ Verarbeitung



Dominique Ruggli  
Institut Grangeneuve



Centre romand de pasteurisation



Victor Egger  
Fondation rurale interjurassienne

