Elf neue bäuerliche Obstverarbeiter ausgebildet

Obstverarbeitung: Wissen wie!

Die Obstverarbeitung hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem wichtigen Zweig in der Landwirtschaft entwickelt. Viele verarbeiten das Obst aus den eigenen Gärten zu Produkten, die sie neben den bisher üblichen Vermarktungsformen anbieten. Die Wertschöpfung bei diesen Produkten kann eine beachtliche Höhe erreichen.

Der Zertifikatslehrgang „Bäuerliche Obstverarbeitung“ des LFI Salzburg bietet eine abwechslungsreiche und interessante Weiterbildung für Obstverarbeiter:innen und alle Interessierte. Vom Rohprodukt Obst über die technologischen Verfahrensschritte, die gesetzlichen Bestimmungen bis hin zu Sensorik und Marketing werden Inhalte vermittelt. Augenmerk wird auch auf die Fähigkeit für die Positionierung dieser Produkte am Markt gelegt. Der LFI - Zertifikatslehrgang „Bäuerliche Obstverarbeitung“ fand Ende März seinen Abschluss. Die Teilnehmenden stellten sich der Herausforderung einer Projektarbeit samt Abschlussprüfung.

Den frisch gebackenen Obstverarbeitenden, 11 Frauen und zwei Männer aus unterschiedlichen Regionen und Bundesländer, wurden Anfang Juni im Zuge einer Führung am Betrieb von Teilnehmerin Julia Eigner bei der Edelbranddestillerie der Familie Müller in Radstadt die Zertifikate verliehen.
Wir gratulieren allen Absolvent:innen ganz herzlich!

Am Bild die Teilnehmerinnen v. l. v. hinten.: Manuela Spießberger (LFI Salzburg), Magdalena Ziller (Adnet), Elisabeth Rettenegger (Abtenau), Waltraud Auer (Abtenau), Birgit Maier (Döbriach – Ktn), Viktoria Hauer (LFS Klessheim), Hedwig Steiner (Piesendorf)

Vorne: Julia Eigner (Radstadt), Marianne Wartbichler (OGV Salzburg), Susana Garcia (Atzbach – OÖ)
Nicht im Bild: Anna Hasenschwandtner (Köstendorf), Theresa Hochauer (Schörfling – OÖ), Robert Huber (Grödig), Anna Quehenberger (LFS Klessheim), Thomas Walkner (Kuchl)