

Voraussetzungen	Dieses Modul steht allen interessierten Landwirten, Landwirtinnen, Obstproduzenten, Obstproduzentinnen, Brennerinnen und Brennern mit einer abgeschlossenen Lehrabschlussprüfung oder mit gleichwertigen Vorkenntnissen offen. Die Teilnehmenden verfügen über zusätzliche Praxis-Erfahrung im Bereich der Obstverarbeitung/Brennerei. Sie können sowohl Landwirte mit eigener Brennerei Brennauftraggeber, als auch Kleinproduzenten, ohne steuerfreien Eigenbedarf sein.
Lernziele	<p>Der zunehmende Druck auf das Brennereigewerbe (Steuerharmonisierung, Import von Brennmaischen, usw.) verlangt aktuelle Fachkenntnisse. Um erfolgreich Destillate und Produkte herstellen und vermarkten zu können, sind Grundlagenkenntnisse in den Bereichen Gesetzgebung, Herkunft der Rohstoffe und technische Kenntnisse im Destillationsprozess notwendig, welche später durch Erfahrung ergänzt und erweitert werden können.</p> <p>Sie...</p> <ul style="list-style-type: none">A kennen die Herkunft der Brennereirohstoffe und sind in der Lage die Qualität der Rohstoffe zu beurteilen.B können die Prozesskette von der Rohmaterialauswahl bis hin zum konsumfähigen Endprodukt auf ihrem Betrieb beschreibenC können einwandfreie Brennmaischen herstellen und lagernD kennen den Destillationsvorgang, die Behandlung der Destillate sowie die Spezialitäten in der BrennereiE verkosten Brennerei-Erzeugnisse und beschreiben deren EigenschaftenF kennen die Grundsätze der gesetzlichen Bestimmungen (z.B. Alkoholgesetz (AlkG), Lebensmittelgesetz (LMG), Verordnung des EDI über alkoholische Getränke, die kantonalen Vorschriften etc.).G kennen die Grundsätze der Vermarktung sowie der Betriebswirtschaft
Inhalte	Vertiefung der Fachkenntnisse im Brennereiwesen, mit besonderer Beachtung der Qualitätsansprüche an Rohstoffe und Endprodukte sowie Produktionsprozessen, die eine wirtschaftliche Herstellung ermöglichen
Niveau	Berufsprüfung Landwirtschaft
Lernzeit	Das Modul umfasst ca. 40 Stunden (Unterrichtspräsenz ca. 4 Arbeitstage: Theorie 16 Stunden, 16 Stunden Praktische Übungen) sowie 8 Stunden übrige Lernzeit
Angebotsform	Tageskurse
Lernzielkontrolle	Die Modullernzielkontrolle umfasst: eine schriftliche Prüfung (60 Minuten) und eine mündliche/praktische Prüfung (30 Minuten).
Anerkennung	Die erfolgreiche Lernzielkontrolle wird als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt.
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungs- Beratungs- und Tagungszentren, Fachstellen für Obst und Beeren, in Zusammenarbeit mit EAV, ACW, Schweizerischer Brennerverband.
Gültigkeitsdauer	5 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle
Laufzeit	Anpassung nach Bedarf

Lernziele/Kompetenzen

Der Kursabsolvent / die Kursabsolventin soll ... können	FaK	MeK	SeK	SoK
A1... Möglichkeiten aufzeigen, nach welchen Kriterien die Rohstoffqualitäten beurteilt werden... (K3)		X	X	
A2... die Herkunft der Rohstoffe beschreiben... (K2)	X			
B1... die Produktionsabläufe in einer Brennerei veranschaulichen ... (K3)	X	X		
C1... die praktischen Arbeitsschritte bei der Herstellung einer Brennmaische praktisch umsetzen sowie die Bedeutung der Zusatzstoffe erläutern... (K3, K6)	X	X	X	
C2... das Gärstadium von Brennmaischen beurteilen und dadurch den geeigneten Brennzeitpunkt bestimmen... (K6)	X		X	
D1... den Destillationsvorgang in den bedeutenden Punkten aufzeigen sowie die Anforderungen an die mechanischen Einrichtungen praxisnah erklären... (K1, K2)	X	X		
D2...den Vorlauf und den Nachlauf vom Mittellauf abtrennen... (K5)	X	X	X	
D3... die Behandlung der Destillate im Nachgang an die Destillation (Reduktion, Filtration) erklären (K2) und selbständig ausführen... (K6)	X	X	X	
D4... die Grundlagen der Lagerung von Destillaten kennen und umsetzen... (K2, K3)		X	X	
D5... die Herstellung von Spezialitäten (Liköre, „vieille Produkte“, Geiste) usw. erklären... (K2)	X	X		
E1... Destillate verkosten und beurteilen sowie fehlerhafte Produkte erkennen (K5, K6) sowie die Eigenschaften beschreiben... (K2)	X	X	X	
E2... die Qualität der erzeugten Produkte visuell und degustativ beurteilen ev. Verbesserungsmöglichkeiten vorschlagen... (K6)	X	X	X	
F1... das Brennerei-Gewerbe im Zusammenhang mit der Alkoholgesetzgebung darstellen und die bedeutenden Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung kennen... (K2- K5)	X	X	X	
F2... das aktuell gültige schweizerische Fiskalsystem kennen und erklären... (K2)	X			X
F3... die gesetzlichen Bestimmungen bei der Vermarktung gebrannter Produkte berücksichtigen... (K3)	X		X	
G1... einem interessierten Kunden die betriebswirtschaftlichen Hintergründe bei der Preisbildung aufzeigen... (K2)	X		X	X
G2... die Erzeugnisse korrekt und attraktiv anbieten (Gebinde, Etiketten, Verpackung, usw.)... (K3)		X	X	X