



Der Weg vom Obst zum Saft

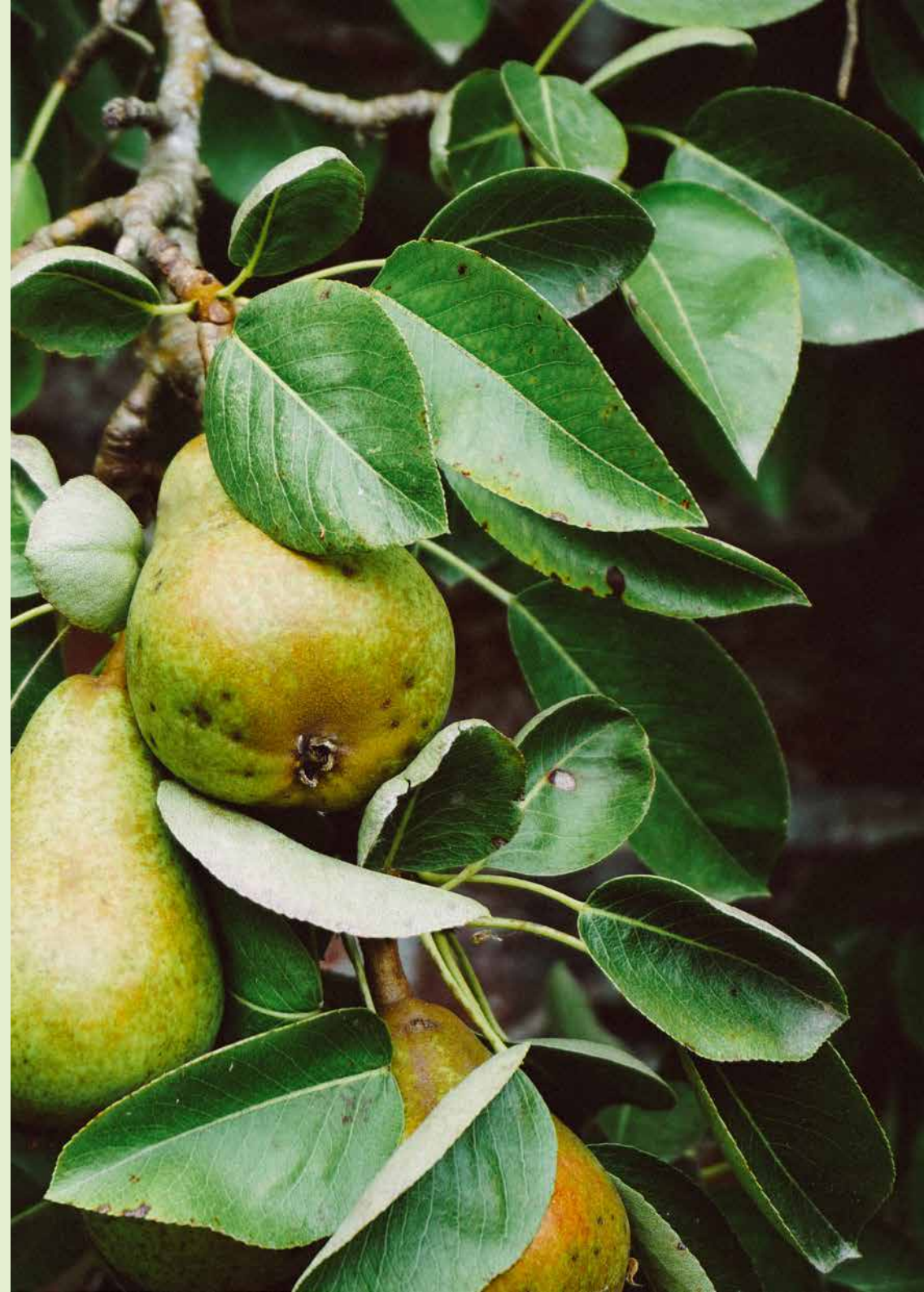
Angebote für
Firmen und Gruppen
in der
Mosterei Ketzür

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir Ihnen leckere Saftverkostungen, einen Blick hinter unsere Kulissen und in die Wunderwelt der Obstwiese.

Ob Betriebsausflug, Team-Event oder Social Day – wir laden Sie ein, in der Mosterei Ketzür mit Ihren Freunden oder KollegInnen einen erlebnis- und facettenreichen Tag zu verbringen.

Die Mosterei Ketzür produziert Fruchtsäfte aus regionalen und fair gehandelten Rohstoffen. Alle Säfte haben einen Fruchtgehalt von 100% und kommen ohne Zucker und andere Zusatzstoffe aus.

Achim Fießinger, M. Sc. Gartenbauwissenschaften, betreibt die Mosterei Ketzür zusammen mit einem kleinen Team aus engagierten Mitarbeitern seit 2015.





Führung durch die Mosterei und Saftverkostung

Dauer: ca. 2 Stunden

Wie kommt der Apfel in die Flasche – und welche Aromen zeichnen das Brandenburger Obst aus? Bei einer Mostereiführung mit anschließender umfassender Saftverkostung gehen wir der Sache auf den Grund.

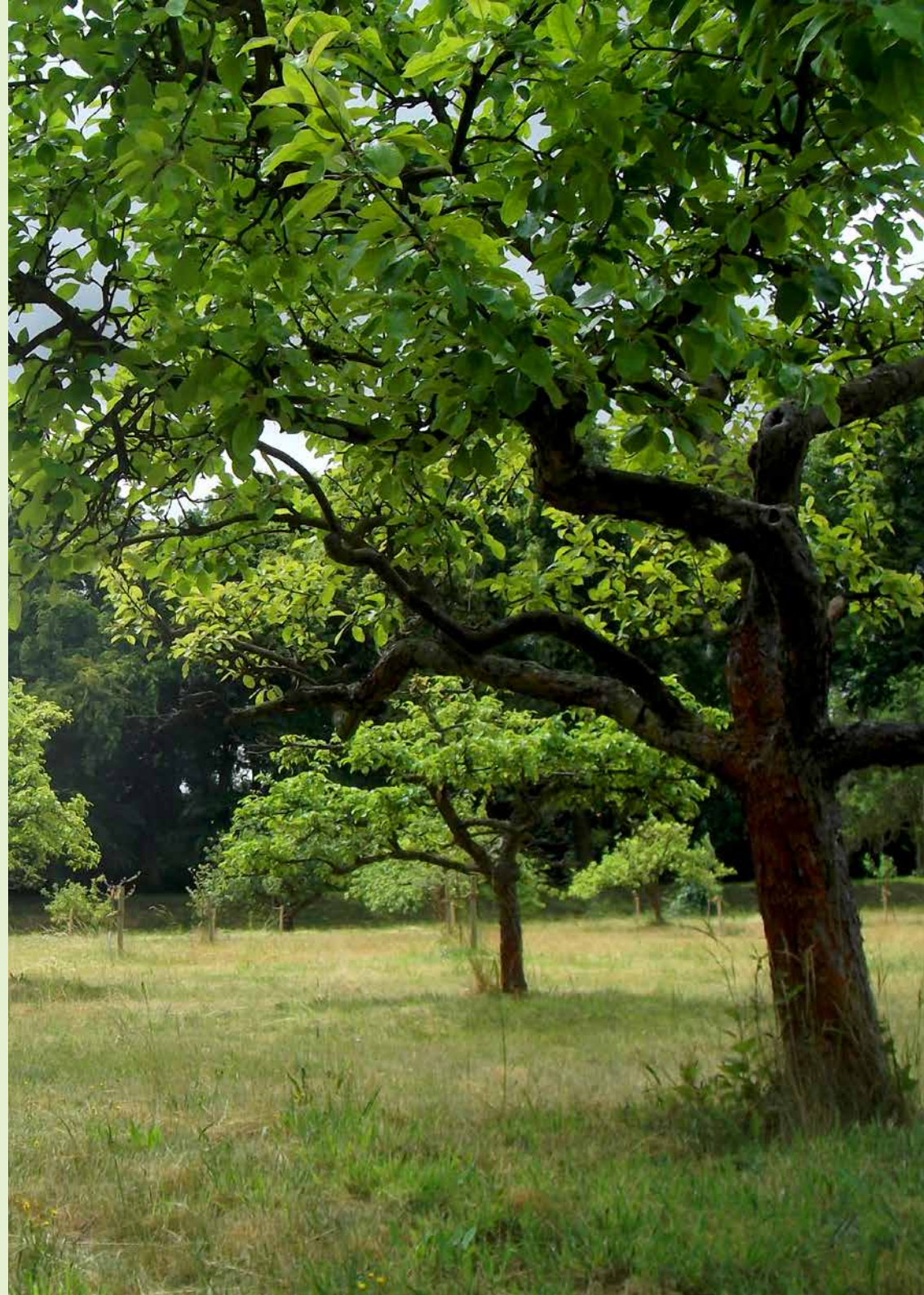
**Infos und Anmeldung: mail@mosterei-ketzuer.de
oder telefonisch unter 033836 66 97 97**

Obstwiesen- Spaziergang mit kleiner Apfelkunde

Dauer: ca. 2 Stunden

Warum sind Streuobstwiesen Hotspots der Biodiversität? Wie viele Obstsorten gibt es eigentlich bei uns? Erkunden Sie die besondere Bedeutung von Obstwiesen für Mensch und Natur.

**Infos und Anmeldung: mail@mosterei-ketzuer.de
oder telefonisch unter 033836 66 97 97**





Apfelsaft selbst gemacht

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Wann sind Äpfel reif? Wie erntet man richtig und worin unterscheiden sich Tafelobst und Wirtschaftsapfel? Stellen Sie eigenhändig Apfelsaft her und kreieren Sie Ihre individuelle Mischung.

Inklusive Obst und 2 Liter Saft zum Mitnehmen in Glasflaschen.

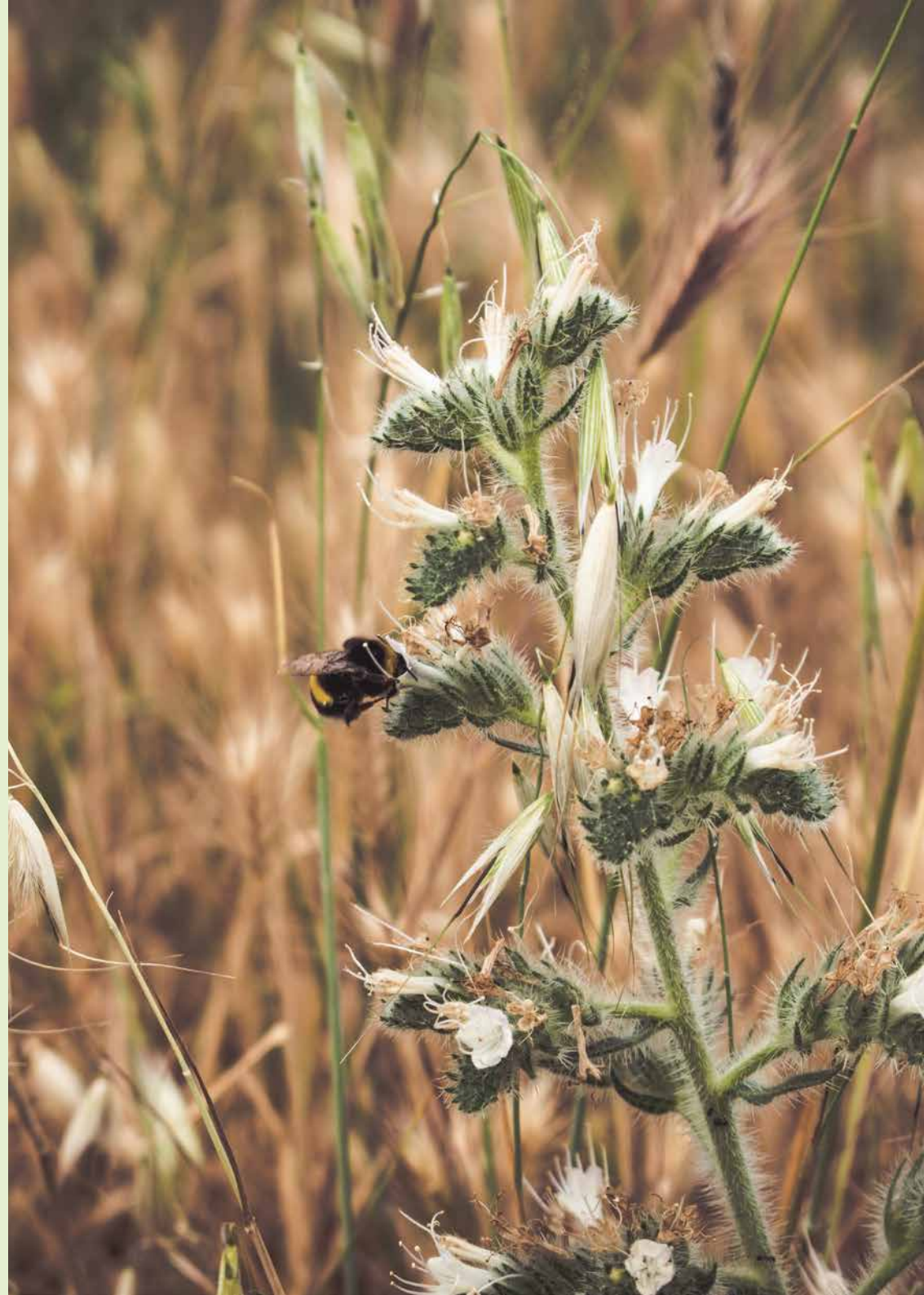
**Infos und Anmeldung: mail@mosterei-ketzuer.de
oder telefonisch unter 033836 66 97 97**

Bau von Nisthilfen für Wildbienen und Vögel

Dauer: ca. 3 Stunden

Warum sind Wildbienen unersetzliche Bestäuber von Obstblüten und Wildblumen? Welche Vögel treffen wir auf der Obstwiese? Bauen Sie im Team „Insektenhotels“ oder Nistkästen und erhalten Sie aktiv die biologische Vielfalt Brandenburgs!

**Infos und Anmeldung: mail@mosterei-keztuer.de
oder telefonisch unter 033836 66 97 97**





Obstbaum- Schnittkurs

Dauer: ca. 4 Stunden

Warum sollen Obstbäume geschnitten werden? Wann ist der richtige Zeitpunkt dafür? Erfahren Sie mehr über die Gründe des Obstbaumschnitts und erlernen Sie die Grundlagen für die Pflege, die Sie auch in Ihrem eigenen Garten anwenden können.

**Infos und Anmeldung: mail@mosterei-ketzuer.de
oder telefonisch unter 033836 66 97 97**

Unser Tipp: Kombinieren Sie zwei Kurse und ein ländliches Miteinander bei Tisch.

Entsprechend Ihrer Interessen, Zeitvorstellungen und je nach Saison stellen wir Ihnen gern auch ein individuelles Programm zusammen. In Kooperation mit unseren regionalen Partnern bieten wir auf Wunsch auch ein Frühstücksbüffet oder einen Mittagstisch an.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch in der Mosterei Ketzür!

Achim Fießinger

Mosterei Ketzür
Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide

Telefon 033836 66 97 97
mail@mosterei-ketzuer.de
www.mosterei-ketzuer.de

