

Likörherzeugung

Sie lernen die Vielfältigkeit der Obstverarbeitung kennen und können die Vorteile der Likörherzeugung mit Obstbrand anstelle von Weingeist nutzen. Sie eignen sich das notwendige Wissen über die ordnungsgemäße Likörherzeugung an und können selbstständig mit der Produktion beginnen. Grundlegende Rechtsfragen werden geklärt und die sensorische Beurteilung, auch von mitgebrachten Produkten, runden das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brennereibetriebe, Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe
Mitzubringen:	unbedingt eigene Liköre zur sensorischen Bewertung mitbringen

Verfügbare Termine

17.03.2027 09:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	17.03.2027 09:00
Ende	17.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Eferding Grieskirchen Wels, Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2414/28
Trainer:in	DI Georg Thünauer, BSc BSc