Siruphersstellung

Sie wollen in die Sirupproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?
Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter:in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Sirup können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Einsteiger:innen in die professionellle Sirupproduktion, Obstbetriebe
Mitzubringen:	Selbstgemachte Sirupe zum Verkosten mitnehmen

Verfügbare Termine

13.03.2027 09:00, Kremsmünster

Ort	Kremsmünster
Beginn	13.03.2027 09:00
Ende	13.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Öllinger, Au 6, 4550 Kremsmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2263/16
Trainer:in	Dipl.-Päd. Maria Mittermair Thomas Lauer
Termin 1	13.03.2027, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	13.03.2027, 10:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at