Professionelle Herstellung von Likören und Bitterspirituosen

Die Herstellung von Fruchtsaftlikören und Likören aus grünen Walnüssen, Zirbenzapfen oder Schwedenbitter haben in den alpinen bäuerlichen Brennereien eine lange Tradition. Wie sind aber die rechtlichen Rahmenbedingungen und worauf muss man beim Herstellen dieser Köstlichkeiten besonders achten? Diese Fragen werden in diesem Kurs detailliert aufgearbeitet. Es werden verschiedene Bitterspirituosen und Liköre verkostet. Sie erhalten im Kurs auch Grundrezepte zur Herstellung dieser Produkte. Gewinnen Sie einen Einblick in eine Welt der feinen Aromen unserer heimischen Pflanzenwelt und verarbeiten Sie diese zu einem erlesenen Likör für Ihre Kund/innen. Am Ende des Kurses bekommen Sie eine Kostprobe von destillierten Likören und Bitterspirituosen mit nach Hause.

Inhalt:
- Auswahl der Rohprodukte
- Wie lauten die rechtlichen Rahmenbedingungen?
- Was ist bei der Herstellung besonders zu beachten?
- Sensorische Beurteilung ausgewählter Proben
- Verkostung verschiedener Liköre und Bitterspirituosen

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € gefördert 129,00 € ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Hobbyobstverarbeiter/innen, (angehende) bäuerliche Direktvermarkter/innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, nach Möglichkeit eigene Liköre zur Verkostung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at