

## Professionelle Herstellung von Likören und Bitterspirituosen

An diesem Kurstag gibt Ulrich Jakob Zeni viele Tipps, von der Herstellung, rechtlichen Rahmenbedingungen, die richtige Kennzeichnung und vieles mehr, damit Ihre Likören und Bitterspirituosen gelingen. Kurs in Kooperation mit dem OGV Salzburg.

### 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

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	249,00 € Kursgebühr gefördert 128,00 €
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Hobbyobstverarbeiter/innen, (angehende) bäuerliche Direktvermarkter/innen
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, nach Möglichkeit eigene Liköre zur Verkostung

### Verfügbare Termine