

---

## Professionelle Saft- und Sirupherstellung

In diesem Kurs lernen Sie detailliert, wie Sie selbst Frucht- und Kräutersirup produzieren können. Ganz einfach mit Wasser gemischt, erhalten Sie ein erfrischendes Getränk oder eine Vielzahl an weiteren kreativen Kombinationsmöglichkeiten.

Inhalt:

- Auswahl der Rohstoffe
- Herstellungs-kriterien
- rechtliche Rahmenbedingungen
- verschiedene Zuckerarten
- Herstellung von Kräuter- und Fruchtsirup
- Herstellung von Sirup aus Kräutern und Blüten

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	218,00 € 112,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Hobbyobstverarbeiter/innen, (angehende) bäuerliche Direktvermarkter/innen

### Verfügbare Termine