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
- Herstellungskriterien
- rechtliche Rahmenbedingungen
- verschiedene Zuckerarten
- Herstellung von Kräuter- und Fruchtsirup
- Herstellung von Sirup aus Kräutern und Blüten

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at