Essigherstellung für den Hausgebrauch

In diesem Kurs erhalten Sie Einblick in die Geschichte des Essigs bis zurück zu den Hochkulturen. Auch die gesundheitlichen Aspekte sowie die Anwendungen von Essig (innerlich und äußerlich) sind Inhalte des Kurses. Nach der theoretischen Einführung im Schloss Goldegg geht es zur Essigmanufaktur Rathgeb. Hier lernen Sie die verschiedenen Herstellungsarten und im Detail das Herstellungsverfahren von echtem Gärungsessig kennen. Abschließend genießen Sie eine Verkostung im Essigkeller von 10 verschiedenen Essigsorten.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at