

Professionelle Herstellung von Likören und Bitterspirituosen

An diesem Kurstag gibt Ulrich Jakob Zeni zahlreiche Tipps, von der Herstellung, rechtlichen Rahmenbedingungen, der richtigen Kennzeichnung und vieles mehr, damit Ihre Liköre 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	289,00 € Kursgebühr
	101,00 € Kursgebühr gefördert
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche
	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 29.11.2025