

## 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. In Kooperation mit LVB für Obst- & Gartenbau.

### Inhalt:

- Auswahl der Rohstoffe
  - Herstellungskriterien
  - 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>	88,00 € Kursgebühr gefördert 252,00 € Kursgebühr
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche Direktvermarkter:innen

## Verfügbare Termine