

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.12.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	88,00 € Kursgebühr gefördert
	252,00 € Kursgebühr
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche
	Direktvermarkter:innen

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.12.2025