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

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at