Bäuerliche Obstverarbeitung

Die Obstverarbeitung hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem wichtigen Zweig in der Landwirtschaft entwickelt. Viele der Landwirt/innen verarbeiten das Obst aus den eigenen Gärten zu Produkten, die sie neben den bisher üblichen am Hofladen oder Bauernmarkt anbieten. Die Wertschöpfung bei diesen Produkten kann eine beachtliche Höhe erreichen. Der Zertifikatslehrgang bietet im Bereich der Obstverarbeitung eine fundierte und qualifizierte Ausbildung für die bäuerlichen Betriebe. Vom Rohprodukt Obst über die technologischen Verfahrensschritte, die gesetzlichen Bestimmungen bis hin zu Sensorik und Marketing werden Inhalte vermittelt. Die Teilnehmer/innen werden zur Erzeugung von qualitativ hochwertigen Veredelungsprodukten ausgebildet. Weiters vermittelt der Lehrgang die Fähigkeit für die entsprechende Positionierung dieser Produkte am Markt. Die Obstverarbeitung eröffnet den Betrieben die Chance zu einem wesentlichen Zusatzeinkommen. Eine Präsenzzeit von mindestens 80 Prozent wird für einen Abschluss vorausgesetzt.

Inhalt:
- Persönlichkeitsbildung
- Kosten und Ertragsmanagement
- Positionierung von Betrieb und Produkt
- Hygieneschulung
- Brennkurs
- Saft-Most-Essig-Kurs
- Likörkurs
- Kosterschulung
- Abschlussprüfung

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	120 Einheiten
Kursbeitrag:	2.440,00 € Kursgebühr 495,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Einkommenskombination, Direktvermarktung, Pflanzenbau

Verfügbare Termine