Einstieg in die Essigherstellung für die Direktvermarktung

Essig ist ein Lebensmittel, das in der bäuerlichen Direktvermarktung einen wichtigen Platz einnimmt. Ulrich Jakob Zeni führt in die Essigherstellung ein. Die sensorische Beurteilung von Essigen und Informationen zur richtigen Kennzeichnung runden das Seminar ab.

Kursinhalt:

- Grundlagen der Essigherstellung
- Vom Most zum Essig
- Verschiedene Essigvarianten
- Kennzeichnung
- Lagerung
- Hygiene
- Sensorische Beurteilung
- Verkostung verschiedener Essige

Kurs in Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	275,00 € Kursgebühr 97,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine