

---

## Professionelle Herstellung von Likören und Bitterspirituosen

Professionelles Herstellen von Fruchtlikören mit Fruchtsaft und dessen Gewinnung sind Schwerpunkt dieses Kurses. Auch die bitteren Spirituosen wie zum Beispiel der Likör aus grünen Walnüssen, Zirbenzapfen oder der Schwedenbitter sind in den alpinen Brennereien fest verwurzelt. Wie sind aber die rechtlichen Rahmenbedingungen und auf was muss man beim Herstellen dieser Köstlichkeiten besonders achten? Diese Fragen werden in diesem Kurs detailliert aufgearbeitet. Gewinnen Sie einen Einblick in eine Welt der feinen Aromen unserer heimischen Rohstoffe.

Inhalt:

- Auswahl der Rohprodukte
- rechtliche Rahmenbedingungen
- Was ist bei der Herstellung besonders zu beachten?
- Sensorische Beurteilung ausgewählter Proben
- Verkostung verschiedener Liköre und Bitterspirituosen

In Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

---

---

## Information

## Verfügbare Termine

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	262,00 € Kursgebühr 92,00 € Kursgebühr gefördert 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
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial