
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

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	262,00 € Kursgebühr 92,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Obstverarbeiter:innen und Bäuerliche Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine

27.03.2026 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	27.03.2026 09:00
Ende	27.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Hotel Königgut, Oberfeldstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013158
Trainer:in	Ing. Ulrich Jakob Zeni
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg