
Likörhandwerk aus Wildobst für Genießer:innen

Gemeinsam mit Köchin Andrea Mühltau setzen Sie zwei individuelle Liköre an, die Sie anschließend mit nach Hause nehmen können. Bei der gemeinsamen Verkostung bereits gereifter Liköre erhalten Sie Einblicke in die geschmackliche Entwicklung und viele wertvolle Tipps für die Herstellung eigener Likörspezialitäten.

Der frühe Oktober bietet die ideale Gelegenheit, die saisonale Fülle des Wildobstes zu nutzen und daraus besondere Genussmomente zu schaffen.

Inhalte:

- Kennenlernen typischer Wildfrüchte des Herbstes
- Wissenswertes zu Ernte, Verarbeitung und Aromakombinationen
- Passende Gewürze für Wildobstliköre auswählen
- Zwei eigene Liköre ansetzen und gestalten
- Verkostung fertig gereifter Liköre
- Praktische Tipps für die Likörherstellung zu Hause

Ein genussvoller Workshop für alle, die regionale Schätze entdecken und handgemachte Liköre selbst herstellen möchten.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	89,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Die Lebensmittelkosten werden direkt im Kurs eingesammelt!

Verfügbare Termine

07.10.2026 18:30, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	07.10.2026 18:30
Ende	07.10.2026 21:30
Örtlichkeit	LFS Kleßheim (Schulküche BHM), Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013539
Trainer:in	Andrea Mühltau
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg