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.

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine