# Kräuterbitter und Gewürzliköre selber herstellen

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung sowie eine Verkostung von verschiedenen Likören runden das Tagesseminar ab.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20<br>178,00 € TN-Beitrag |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Direktvermarkter:innen, interessierte Personen |
| **Mitzubringen:** | Schürze |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at