

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.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 178,00 (ungefördert); € 89,00 (gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze und Hausschuhe

16.06.2020 09:00, St. Margarethen an der Raab

Ort	St. Margarethen an der Raab
Beginn	16.06.2020 09:00
Ende	16.06.2020 17:00
Örtlichkeit	Apotheke Mag. pharm. Fink KG, St. Margarethen a.d. Raab 330, 8321 St. Margarethen an der Raab
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-18-0919