

## Obstverarbeitung 2024/25

*Klicken Sie sich durch das Kursprogramm zum Thema Obstverarbeitung und finden Sie das passende Angebot.*

### **Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern - 09.04.2025**

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch. Diese traditionelle Konservierungsmethode ist kostengünstig, sehr nachhaltig und liegt voll im Trend.

**Termin 1:** Mittwoch 9. April 2025 von 09:00 bis 16:00 Uhr am Steiermarkhof (Graz)

**Termin 2:** Mittwoch 30. April 2025 von 09:00 bis 16:00 Uhr bei Design ab Hof (Pöllau)

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr - 10.04.2025**

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstsorten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Professionelle Herstellung von Fruchtlikören - 24.04.2025**

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen "Qualitätslikör" ausmacht.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Workshop - Die Kunst der Ginherstellung - 25.04.2025**

Gin gehört zu den beliebtesten Spirituosen. In diesem Workshop lernen Sie die Herstellungsgrundlagen dieses aromatischen Getränks kennen.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen - 15.05.2025**

---

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.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Trocknen und Dörren - 11.06.2025**

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können. Neben den theoretischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

### **Workshop: Einkochen - 18.06.2025**

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)