

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst 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: 93,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
183,00 € TN-Beitrag
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine