

---

## Essig professionell herstellen

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Essigbereitung und die verschiedenen Herstellungsverfahren kennen. Sie erfahren Details über die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung von Essig sowie Wesentliches über die zahlreichen Inhaltsstoffe und deren Wirkung.

Am Nachmittag besteht im Rahmen einer Exkursion ausreichend Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch, zur Verkostung und zur Vertiefung des erlernten Wissens.

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 230,00 € TN-Beitrag  
78,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27  
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich  
2023-2027

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,  
Pflanzenbau

**Zielgruppe:** LandwirtInnen, die Wissen über die Produktion von  
Essig erlangen bzw. ihr Wissen erweitern  
möchten, interessierte Personen

### Verfügbare Termine