
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