Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

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:	250,00 € TN-Beitrag 89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Essig erlangen bzw. ihr Wissen erweitern möchten, interessierte Personen

Verfügbare Termine

03.03.2027 09:00, Pischelsdorf am Kulm

Ort	Pischelsdorf am Kulm
Beginn	03.03.2027 09:00
Ende	03.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Fischerauer Feinstes GmbH, Pischelsdorf 156, 8212 Pischelsdorf am Kulm
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021603
Trainer:in	Ing. Andreas Fischerauer
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at