

---

## Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche. Es wird gelernt, diskutiert und produziert. Grundlagen sowie rechtliche Rahmenbedingungen der Produktkennzeichnungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

---

### Information

**Kursdauer:** 5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 174,00 € TN-Beitrag  
59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27  
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich  
2023-2027

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,  
Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau,  
Organisation

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

### Verfügbare Termine