

## Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

### 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:** Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und  
Ernährung, Natur und Garten, Dienstleistungen,  
Direktvermarktung, Pflanzenbau, Organisation

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

### Verfügbare Termine

#### 10.04.2025 13:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	10.04.2025 13:00
Ende	10.04.2025 18:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, <a href="mailto:larissa.parz@lfi-steiermark.at">larissa.parz@lfi-steiermark.at</a>
Kursnummer	6-0018737
Trainer:in	DI Georg Thünauer
Veranstalter	LFI Steiermark