

## Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen "Qualitätslikör" ausmacht. Bei der Verkostung verschiedener Liköre erlernen Sie sensorische Grundkenntnisse. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung runden das Tagesseminar ab.

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 258,00 € TN-Beitrag  
88,00 € 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

**Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen, interessierte Personen

### Verfügbare Termine