
Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung sowie eine Verkostung von verschiedenen Likören runden das Tagesseminar ab.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 274,00 € TN-Beitrag
93,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,
Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine