Most und Cider selbst gemacht!

Entdecke, wie du aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellst. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredelst du ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Ob du gerade erst anfängst oder schon Erfahrung mitbringst – in diesem Kurs erfährst du alles Wichtige rund um die Produktion von Most und Cider. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf selbstgemachte Qualität im Glas haben!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	81,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 162,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

19.09.2025 09:00, Gaal

Ort	Gaal
Beginn	19.09.2025 09:00
Ende	19.09.2025 17:00
Örtlichkeit	KühbreinMost, Graden 31, 8731 Gaal
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019817
Trainer:in	David Kargl
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - lfi.at