

## Most und Cider selbst gemacht!

Entdecken Sie, wie Sie aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellen. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredeln Sie ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Ob Sie gerade erst anfangen oder schon Erfahrung mitbringen – in diesem Kurs erfahren Sie alles Wichtige rund um die Produktion von Most und Cider. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf selbstgemachte Qualität im Glas haben!

### Information

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Kursdauer:</b>   | 8 Einheiten   |
| <b>Kursbeitrag:</b> | 162,00 € TN-Beitrag<br>86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27<br>Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im<br>Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich<br>2023-2027 |

**Fachbereich:** Direktvermarktung, Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Für alle interessierten Personen

### Verfügbare Termine

#### 18.09.2026 09:00, Gaal

|              |  |
|--------------|--|
| Ort          | Gaal   |
| Beginn       | 18.09.2026 09:00                             |
| Ende         | 18.09.2026 17:00                             |
| Örtlichkeit  | KühbreinMost, Graden 31, 8731 Gaal           |
| Information  | Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at |
| Kursnummer   | 6-0021527                                    |
| Trainer:in   | David Kargl                                  |
| Veranstalter | LFI Steiermark                               |