

## Das ABC der Konfitürenherstellung

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche. Es wird gelernt, diskutiert und produziert. Grundlagen sowie rechtliche Rahmenbedingungen der Produktkennzeichnungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 174,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

### Verfügbare Termine

#### 01.04.2026 13:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	01.04.2026 13:00
Ende	01.04.2026 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	6-0019791
Trainer:in	Ing. Georg Innerhofer
Veranstalter	LFI Steiermark