

---

## Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

---

### Information

**Kursdauer:** 5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27  
118,00 € TN-Beitrag  
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich  
2023-2027

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,  
Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

---

### Verfügbare Termine