Sirup - Ein aromatischer Durstlöscher 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

09.04.2026 13:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	09.04.2026 13:00
Ende	09.04.2026 18:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019797
Trainer:in	DI Georg Thünauer
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - lfi.at