



luf = "... = 4! = ...

Professionelle Herstellung von Fruchtlikören

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen "Qualitätslikör" ausmacht. Bei der Verkostung verschiedener Liköre erlernen Sie sensorische Grundkenntnisse. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung runden das Tagesseminar ab.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	88,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
	259,00 € TN-Beitrag
	Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
	2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,
	Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielaruppe:	DirektvermarkterInnen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

23.04.2026 09:00, Leibnitz

23.04.2020 05.00, Leibilitz	
Ort	Leibnitz
Beginn	23.04.2026 09:00
Ende	23.04.2026 17:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019800
Trainer:in	DI Georg Thünauer
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 23.11.2025