Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her. Die Beschäftigung mit den rechtlichen Grundlagen der Produktion und Etikettierung sowie eine Verkostung von verschiedenen Likören runden das Tagesseminar ab.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	186,00 € TN-Beitrag 93,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

11.06.2026 09:00, St. Margarethen an der Raab

Ort	St. Margarethen an der Raab
Beginn	11.06.2026 09:00
Ende	11.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Hügellandhalle, St. Margarethen an der Raab 163, 8321 St. Margarethen an der Raab
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019790
Trainer:in	DI Georg Thünauer Mag. Bernd Fink
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - lfi.at