

## **Herstellung von Likör und Bitter – Marketing; den Kunden verstehen und die Preise intelligent gestalten**

In diesem Kurs werden wir detailliert auf die Herstellung von Fruchtlikören auf Basis von Fruchtsaft eingehen. Außerdem werden wir die Herstellung von Bitterlikören (z.B. Nussbitter) erklären.

Neben den technischen Themen zur Herstellung und einer Verkostung, wird auch auf die rechtlichen Rahmenbedingungen insbesondere die Abgrenzung von landwirtschaftlicher Nebenbeschäftigung zum Gewerbe aufgezeigt.

Ein weiterer Teil dieses Seminars wird auch die Vermarktung der erzeugten Produkte sein. Marketing und rechtliche Vorgaben für Abfindungsbrenner beim Verkauf, sind wichtige Punkte die es zu beachten gilt.

In diesem Kurs werden wir detailliert auf die Herstellung von Fruchtlikören auf Basis von Fruchtsaft eingehen. Außerdem werden wir die Herstellung von Bitterlikören (z.B. Nussbitter) erklären.

Neben den technischen Themen zur Herstellung und einer Verkostung, wird auch auf die rechtlichen Rahmenbedingungen insbesondere die Abgrenzung von landwirtschaftlicher Nebenbeschäftigung zum Gewerbe aufgezeigt.

Ein weiterer Teil dieses Seminars wird auch die Vermarktung der erzeugten Produkte sein. Marketing und rechtliche Vorgaben für Abfindungsbrenner beim Verkauf, sind wichtige Punkte die es zu beachten gilt.

---

---

**Information**

**Kursdauer:** 16 Einheiten

**Kursbeitrag:** 130,00 € Kursgebühr gefördert

220,00 € Kursgebühr nicht gefördert

**Fachbereich:** Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Edelbrandproduzenten, Gastronomiebetreiber, alle  
Interessierten rund um Destillate

**Verfügbare Termine**