

Professionelle Herstellung von Likör und Sirup

Lernen Sie die Kunst der Likör- und Siripherstellung von Grund auf kennen! Dieser Kurstag vermittelt Ihnen alles, was Sie wissen müssen, um hochwertige Produkte zu kreieren. Von der Auswahl der besten Rohprodukte über die Herstellungsprozesse bis hin zu den rechtlichen Rahmenbedingungen und Steuerfragen. Entdecken Sie, welche Kriterien einen Qualitätslikör ausmachen und vertiefen Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten durch eine geführte Verkostung.

Inhalte:

- Professionelle Herstellungstechniken für Likör und Sirup
- Rechtliche Grundlagen und Steuerfragen
- Kennzeichnungspflichten
- Auswahl und Verarbeitung von Rohstoffen
- Qualitätskriterien für Liköre
- Sensorische Grundlagen und Verkostung

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung,
Pflanzenbau

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen und alle interessierte
Personen

Verfügbare Termine

08.05.2026 13:00, Burgauberg-Neudauberg

Ort	Burgauberg-Neudauberg
Beginn	08.05.2026 13:00
Ende	08.05.2026 16:00
Örtlichkeit	Streuobstkompetenzzentrum, Höhenstraße 4, 7574 Burgauberg-Neudauberg
Information	Tibor Vertes, Tel 02682/702-655, tibor.vertes@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013511
Trainer:in	Ing. Tibor Vertes
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland