

---

## Grundlagen der Sirupherstellung für Direktvermarktende

Sie wollen in die Sirupproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?

Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter/-in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Sirup können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter [ooe.lfi.at/corona](https://ooe.lfi.at/corona).

---

### Information

**Kursdauer:** 5 Einheiten

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter/-innen, Einsteiger/-innen in die professionelle Sirupproduktion, Obstbetriebe

**Mitzubringen:** Selbstgemachte Sirupe zum Verkosten mitnehmen

### Verfügbare Termine