

## Likörerzeugung

Sie lernen die Vielfaltigkeit der Obstverarbeitung kennen und können die Vorteile der Likörerzeugung mit Obstbrand anstelle von Weingeist nutzen. Sie eignen sich das notwendige Wissen über die ordnungsgemäße Likörerzeugung an und können selbstständig mit der Produktion beginnen. Grundlegende Rechtsfragen werden geklärt und die sensorische Beurteilung, auch von mitgebrachten Produkten, runden das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brennereibetriebe, Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe
<b>Mitzubringen:</b>	unbedingt eigene Liköre zur sensorischen Bewertung mitbringen

### Verfügbare Termine

#### 09.02.2026 09:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	09.02.2026 09:00
Ende	09.02.2026 17:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2414/28
Trainer:in	DI Georg Thünauer, BSc BSc
Termin 1	09.02.2026, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	09.02.2026, 10:00 - 17:00 Uhr