

## Likörerzeugung

Sie lernen die Vielfältigkeit 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.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

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

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 120,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 60,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Brennereibetriebe, Direktvermarkter/-innen, Obstbetriebe
<b>Mitzubringen:</b>	unbedingt eigene Liköre zur sensorischen Bewertung mitbringen

#### 09.03.2022 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	09.03.2022 09:00
Ende	09.03.2022 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2414/21
Trainer/in	DI Georg Thünauer, BSc BSc
Termin 1	09.03.2022, 09:00 - 10:40 Uhr
Termin 2	09.03.2022, 09:00 - 10:40 Uhr
Termin 3	09.03.2022, 10:55 - 16:15 Uhr und 3 mehr