

---

## 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.

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