Siruppherstellung

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.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Einsteiger:innen in die professionellle Sirupproduktion, Obstbetriebe
Mitzubringen:	Selbstgemachte Sirupe zum Verkosten mitnehmen

Verfügbare Termine

28.03.2026 09:00, Rohrbach

Ort	Rohrbach
Beginn	28.03.2026 09:00
Ende	28.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Rohrbach, Linzer Straße 13, 4150 Rohrbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2263/15
Trainer:in	Thomas Lauer Andrea Hintenberger
Termin 1	28.03.2026, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	28.03.2026, 10:00 - 17:00 Uhr