

## Marmeladenherstellung

Sie wollen in die Marmeladeproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren?

Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter:in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigen Marmeladen. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Glycerin, 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 Marmeladen können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

### Information

|               |  |
|---------------|--|
| Kursdauer:    | 8 Einheiten  |
| Kursbeitrag:  | 230,00 € Kursbeitrag ohne Förderung<br>80,00 € Kursbeitrag gefördert |
| Fachbereich:  | Direktvermarktung  |
| Zielgruppe:   | Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe                                 |
| Mitzubringen: | ev. 1-2 eigene Proben zur Verkostung mitbringen                      |

### Verfügbare Termine

#### 21.03.2026 09:00, Braunau

|             |   |
|-------------|---|
| Ort         | Braunau   |
| Beginn      | 21.03.2026 09:00  |
| Ende        | 21.03.2026 17:00  |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftskammer Braunau,<br>Hammersteinplatz 5, 5280 Braunau                              |
| Information | Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,<br><a href="mailto:info@lfi-ooe.at">info@lfi-ooe.at</a> |
| Kursnummer  | 2262/16   |
| Trainer:in  | Mag. Johanna Laufenböck Thomas Lauer  |
| Termin 1    | 21.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr   |
| Termin 2    | 21.03.2026, 12:00 - 14:00 Uhr   |
| Termin 3    | 21.03.2026, 14:00 - 17:00 Uhr   |