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, Geliermittel, 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 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe
Mitzubringen:	ev. 1-2 eigene Proben zur Verkostung mitbringen

Verfügbare Termine

06.03.2027 09:00, Kremsmünster

Ort	Kremsmünster
Beginn	06.03.2027 09:00
Ende	06.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Öllinger, Au 6, 4550 Kremsmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2262/17
Trainer:in	Dipl.-Päd. Maria Mittermair Thomas Lauer
Termin 1	06.03.2027, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	06.03.2027, 12:00 - 14:00 Uhr
Termin 3	06.03.2027, 14:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at