Professionelle Essigherstellung

Heimische Essige als Würz- und Genussmittel erfreuen sich zunehmender Kundenbeliebtheit.
Essig bietet Möglichkeiten eines weiteren Standbeines für obstverarbeitende Betriebe und erweitern die betriebliche Produktpalette.
Professionelle Essigproduktion bedarf jedoch der richtigen Geräteausstattung, Fachwissen über Produktionsverfahren und der richtigen „Zutaten“.
In diesem Seminar geht es um praxisgerechte Verfahren, Anforderungen an die Ausgangsprodukte, Behandlung der Essigsäurebakterien, Gärführung und das Abfüllen von stabilen Essigen. Sensorische Beurteilung von Essigen und Informationen zur richtigen Kennzeichnung runden das Seminar ab.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	250,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Obstverarbeiter die in die Essigproduktion einsteigen wollen
Mitzubringen:	eigene Essigproben mitnehmen

Verfügbare Termine

06.04.2027 09:00, Ried im Innkreis

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	06.04.2027 09:00
Ende	06.04.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2267/21
Trainer:in	DI Dr. Manfred Gössinger Mag. Johanna Laufenböck
Termin 1	06.04.2027, 09:00 - 10:00 Uhr
Termin 2	06.04.2027, 10:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at