



Sirupherstellung für die Direktvermarktung, Interessentenliste

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie aus vielen Kräutern und Blüten herstellen, somit ist der Kreativität kaum eine Grenze gesetzt. In diesem Seminar erhalten Sie alle Informationen um qualitativ hochwertigen Sirup herzustellen. Wesentliche Inhalte des Seminars sind die Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), die Verarbeitung, die Qualität, die Haltbarkeit, die Kennzeichnung, die Kalkulation sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

Information	
Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	72,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	137,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	62,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für
	GvB-Betriebe
	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025