Sirupherstellung für die Direktvermarktung

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, es wird ein Fruchtsirup hergestellt und über weitere Rezepte und deren Durchführung diskutiert.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 268,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

22.03.2027 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	22.03.2027 09:00
Ende	22.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0098013
Trainer:in	Mag. Thomas Lauer
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at