

## Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen

Grundlagen der Likörherstellung mit dem Ausgangsprodukt Saft aus heimischen Früchten und Obstbrand aus der Abfindungsbrennerei; Herstellungsempfehlungen, rechtliche Rahmenbedingungen, Kennzeichnung, Lebensmittelkodex, Brennrecht, Verkostung typischer Fruchtsaftliöre.

### Information

**Kursdauer:** 0 Einheiten

**Kursbeitrag:** 60,00 € Teilnehmerbeitrag

**Fachbereich:** , Pflanzenbau

### Verfügbare Termine

**22.05.2025 09:00, St. Andrä**

Ort	St. Andrä
Beginn	22.05.2025 09:00
Ende	22.05.2025 16:00
Örtlichkeit	Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten, Schulstraße 9, 9433 St. Andrä
Information	OWZ der LK Kärnten, Tel. 0463 5850-1427 oder owz@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0027979
Trainer:in	Ing. Siegfried Quendler
Veranstalter	Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten LK Kärnten