

Most und Cider selbst gemacht!

Entdecken Sie, wie Sie aus alten und neuen Obstsorten feinen Most und spritzigen Cider selbst herstellen. Mit einfachen Tipps und moderner Technik veredeln Sie ein traditionelles Getränk zu einem echten Genuss. Ob Sie gerade erst anfangen oder schon Erfahrung mitbringen – in diesem Kurs erfahren Sie alles Wichtige rund um die Produktion von Most und Cider. Praxisnah und informativ – für alle, die Lust auf selbstgemachte Qualität im Glas haben!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	162,00 € TN-Beitrag 86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Zielgruppe: Für alle interessierten Personen

Verfügbare Termine

18.09.2026 09:00, Gaal

Ort	Gaal
Beginn	18.09.2026 09:00
Ende	18.09.2026 17:00
Örtlichkeit	KühbreinMost, Graden 31, 8731 Gaal
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021527
Trainer:in	David Kargl
Veranstalter	LFI Steiermark