

## Sirup - Ein aromatischer Durstlöcher für das ganze Jahr

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstarten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

Inhalte des Kurses: Anforderungen an das Ausgangsmaterial (Früchte, Kräuter, Blüten), Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation, rechtliche Rahmenbedingungen.

Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	118,00 € TN-Beitrag 59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

### Verfügbare Termine

#### 08.04.2027 13:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	08.04.2027 13:00
Ende	08.04.2027 18:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1-5, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021531
Trainer:in	DI Georg Thünauer
Veranstalter	LFI Steiermark