
Herstellung von Likören

Möchten Sie Ihren eigenen Likör herstellen? In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Ihren eigenen Likör selbst machen können. Der Referent zeigt Ihnen die Vorgehensweise Schritt für Schritt: Von der Auswahl der Beeren und Früchte, die Safftherstellung und schließlich die Zubereitung des Likörs. Sie bekommen nützliche Tipps für die Umsetzung zu Hause. Die Schritte der Likörherstellung: Auswahl der Früchte, Safftherstellung aus den Früchten, Likörzubereitung

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen.
