

Vom Most zum Spitzenmost

Der Experte Prof. Dr. Manfred Gössinger zeigt Ihnen in diesem Kurs, wie Sie Ihre Mostproduktion professionalisieren können und wie Sie es schaffen aus einem "mittelmäßigen" Most einen Spitzenmost herzustellen. Immer mehr Kunden legen vor allem beim Essen und Trinken viel Wert auf Qualität und sind auch bereit, einen höheren Preis dafür zu bezahlen. Insbesondere regionale und besondere Produkte mit einer Geschichte dahinter sind hoch im Kurs. Nutzen Sie diesen Trend und machen Sie aus Ihrem Most einen Spitzenmost, der sich von Anderen abhebt.

- Worauf muss bei der Mostproduktion besonders geachtet werden?
- Welche Faktoren sind für einen hochwertigen Most besonders ausschlaggebend?
- Welche Analysen sind wichtig für die Bestimmung der Qualität und Stabilität?
- Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind einzuhalten?
- Wie erfülle ich die gesetzlichen Hygienevorschriften?

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 69,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Mostsommeliers, Mostlieberhaber/-innen, alle interessierten Personen

10.03.2020 14:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	10.03.2020 14:00
Ende	10.03.2020 18:00
Örtlichkeit	Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	LFI Vorarlberg, Tel +43 5574400191
Kursnummer	3426L
Termin 1	28.01.2020, 14:00 - 18:00 Uhr