

---

## Herstellung von Beerensäften, Süßmost und Sirup

Der Kurs beschäftigt sich mit der Saftgewinnung aus den unterschiedlichsten Beeren und anderen Früchten und deren Weiterverarbeitung und Haltbarmachung. Vom Fruchtsaftgetränk, über Sirupe, bis hin zum Süßmost aus Äpfeln werden wir dieses Thema detailliert aufarbeiten. Weiters werden wir darauf eingehen, wie Sie aus Kräutern und Blüten Sirupe herstellen.

Von der Auswahl der Rohstoffe über die rechtlichen Rahmenbedingungen (konventionell und bio), die verschiedenen Zuckerarten bis hin zu den Herstellungsrezepten wird dieses Thema ausführlich aufbereitet.

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 105,00 € Kursgebühr gefördert LE14-20

**Fachbereich:** Persönlichkeit & Kreativität, Direktvermarktung,  
Pflanzenbau

**Anrechnung:** 8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

### Verfügbare Termine