

---

## Herstellung von Essig

Essig ist ein Lebensmittel, das in der bäuerlichen Direktvermarktung einen wichtigen Platz einnimmt. In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegenden Wissen rund um die Essigbereitung. Herr Zeni ist bekannt für sein umfassendes Wissen im Bereich der Essigproduktion. Vom Rohstoff Most bzw. Obstwein beginnend, werden die einzelnen Schritte der Essigherstellung anschaulich erklärt und an Hand von Verkostungsproben auch unterschiedlichste Essigvarianten besprochen.

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 105,00 € Kursgebühr gefördert Land Vorarlberg

**Fachbereich:** Direktvermarktung, Pflanzenbau

### Verfügbare Termine