Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Vorarlberg

Essig selbst gemacht

Entdecken Sie die Kunst der Essigherstellung! Dieser praxisorientierte Kurs richtet sich an alle, die lernen möchten, wie man hochwertigen Essig herstellt. Andreas Krammel arbeitet seit Jahren zusammen mit seinen besten Teammitgliedern – den Essigbakterien – und hat eine Vielzahl an Sorten von Essig kreiert. Vom Rohstoff beginnend werden in diesem Kurs die einzelnen Schritte der Essigherstellung anschaulich erklärt und die benötigten Gerätschaften einer professionellen Essigherstellung hergezeigt.

Ihr Vorteile:

- Grundlagen- und Praxiswissen vom Profi
- Rundgang durch die professionelle Essigherstellung

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 83,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Hersteller:innen von Most, Interessierte an Essigproduktion in gewerblicher GrößeNicht-Zielgruppe: Anfänger:innen von Obstverarbeitung in haushaltsüblichen Mengen

Verfügbare Termine

12.11.2026 18:00, Lustenau

Ort	Lustenau
Beginn	12.11.2026 18:00
Ende	12.11.2026 21:00
Örtlichkeit	Mosterei Krammel, Dornbirner Staße 16a, 6890 Lustenau
Kursnummer	8-0005114
Trainer:in	Andreas Krammel
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at