

## 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.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	50,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 83,00 € Kursgebühr Land Vorarlberg
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, Hersteller:innen von Most, Interessierte an Essigproduktion in gewerblicher Größe Nicht-Zielgruppe: Anfänger:innen von Obstverarbeitung in haushaltsüblichen Mengen

### Verfügbare Termine