

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

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

83,00 € Kursgebühr

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