



# Most-, Saft- und Essigkurse 2022

© Fotolia

## **Es muss nicht immer Apfelsaft sein**

**Dienstag, 22.03.2022, 14:30-16:30 Uhr, Michelehof Hard, Thünauer Georg, 35€**

Georg Thünauer, Obstverarbeitungsberater der Landwirtschaftskammer Steiermark, erklärt welche Aspekte bei der Herstellung von Saft und Nektar den Unterschied machen inkl. einiger grundlegender Hygienevorgaben. Schwerpunktmäßig geht er auf Mischsäfte mit Kernobst, Steinobst und Beerenobst sowie Nektare ein. Natürlich werden auch entsprechende Proben verkostet.

## **Professionelle Essigherstellung**

**Mittwoch, 23.03.2022, 09:00-16:00 Uhr, Michelehof Hard, Thünauer Georg, 59€**

Essig ist ein gefragtes Nischenprodukt in der bäuerlichen Obstverarbeitung. Georg Thünauer, Obstverarbeitungsberater der Landwirtschaftskammer Steiermark, führt in die professionelle Produktion von Essig ein. Der Schwerpunkt liegt auf der modernen Essigproduktion und der Herstellung von Balsamessig. Den Abschluss bildet eine Besichtigung in der Essigherstellung von Andreas Krammel.

## **Professionelle Mostherstellung**

**Mittwoch, 30.03.2022, 16:00-18:00 Uhr, BSBZ Hohenems, Ennser Andreas, 35€**

Andreas Ennser von der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, zeigt Ihnen, wie Sie die Mostproduktion professionalisieren und wie es Ihnen gelingt statt eines "guten" Mostes einen "sehr guten" Most herzustellen. Neben wichtigen Produktionsfaktoren werden auch Kontrollmechanismen und Hygienemaßnahmen angesprochen.

**Anmeldung &  
Information**

[lfi@k-vbg.at](mailto:lfi@k-vbg.at)

05574/400-191