

Obstverarbeitung 2025/26

Klicken Sie sich durch das Kursprogramm zum Thema Obstverarbeitung und finden Sie das passende Angebot.
Sirup - Ein aromatischer Durstlöscher für das ganze Jahr - 26.03.2026

Sirup lässt sich aus praktisch allen Obstsorten sowie vielen Kräutern und Blüten herstellen. Mit etwas Wissen und Kreativität können Sie eine unglaubliche Bandbreite an verschiedenen aromatischen Getränken erzeugen. In diesem Seminar erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung - 01.04.2026

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Workshop: Fermentieren von Gemüse und Kräutern

Fermentieren ist eine alte und sehr bewährte Methode, Gemüse und Kräuter zu konservieren. Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme bleiben erhalten. Zudem ist der Geschmack von Sauergemüse einzigartig intensiv und höchst aromatisch.

Termin 1: Mi., 08. Apr. 2026 von 09:00 bis 15:00 Uhr am Steiermarkhof, Graz

Termin 2: Mi., 13. Mai 2026 von 09:00 bis 15:00 Uhr beim 12er-Haus, Pöllau

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Workshop - Die Kunst der Ginherstellung - 24.04.2026

Lernen Sie die Grundlagen der Gin-Herstellung kennen – von der Theorie bis zur eigenen Kreation. Unter fachkundiger Anleitung brennen, aromatisieren und verfeinern Sie Ihren eigenen Gin.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Die professionelle Herstellung von Fruchtlikören - 13.05.2026

In diesem Kurs erhalten Sie das grundlegende Rüstzeug für die professionelle Herstellung von Fruchtansatz- und Fruchtsaftlikören. Informationen über die gezielte Auswahl der Rohprodukte und die richtige Verarbeitung bilden den Schwerpunkt des Seminars. Sie erfahren, was einen "Qualitätslikör" ausmacht. Bei der Verkostung verschiedener Liköre erlernen Sie sensorische Grundkenntnisse.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Trocknen und Dörren - 10.06.2026

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können. Neben den theoretischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Kräuterbitter und Gewürzliköre selbst herstellen - 11.06.2026

Kräuter und Gewürze können nicht nur zum Kochen verwendet werden. In Destillaten angesetzt, entfalten sie ihre vielfältige Wirkung auf unsere Gesundheit. Neben der Kräuterauswahl lernen Sie verschiedene Verarbeitungsmethoden kennen und stellen im praktischen Teil eine Auswahl an Likören selbst her.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Workshop: Einkochen - 17.06.2026

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)