
Likörhandwerk für Genießerinnen und Genießer

Entdecken Sie die Kunst, aus heimischem Wildobst aromatische Liköre herzustellen. Ob Sie zum ersten Mal Likör ansetzen oder bereits Erfahrung mitbringen – dieser Kurs bietet Ihnen wertvolle Tipps und praktische Anleitungen für die Umsetzung zu Hause.

Sie lernen, wie Sie Wildobst richtig auswählen, vorbereiten und verarbeiten, welche Gefäße und Zutaten sich am besten eignen und wie Sie Ihren Likör geschmacklich verfeinern können. Schritt für Schritt begleitet Sie Klaus Hagmann durch den gesamten Herstellungsprozess – vom ersten Ansatz bis zum fertigen Genussmoment.

Freuen Sie sich auf einen praxisnahen Kurs, der Wissen vermittelt, Kreativität weckt und Lust macht, eigene Likörkreationen zu entwickeln. Ideal für Genießer, Naturfreunde und alle, die Freude am Selbermachen haben.

Referenteninfo:

Dr. Klaus Hagmann ist ein deutscher Diplom-Lebensmittelingenieur, Fachbuchautor und freiberuflicher Berater für Brennereien. Er ist ein bekannter Experte für die Früchteverwertung aus Streuobstwiesen sowie für die professionelle Obstbrennerei.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr ungefördert 69,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	alle Likörgenießer:innen, Brenner:innen, Obstverarbeiter:innen von kleinen bis großen Mengen, alle Interessierte

Verfügbare Termine

13.11.2026 18:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	13.11.2026 18:00
Ende	13.11.2026 21:00
Örtlichkeit	BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Kursnummer	8-0005101
Trainer:in	Dr. Klaus Hagmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg