

V1216 Natur-/Honigessig, Vinegar selber herstellen - online

Beginn	Mittwoch, 26.11.2025, 19:00 - 21:30 Uhr
--------	---

Kursgebühr	40,00 €
------------	---------

Dauer	1x
-------	----

Kursleitung	Robert Löffler
-------------	----------------

Kursort	, ,
---------	-----

Die Herstellung Ihres eigenen Essigs ist nicht nur eine erfüllende Aufgabe, sondern öffnet auch die Tür zu einer Welt von kulinarischer Kreativität. Bereits nach unserem Basiskurs zur Essigherstellung werden Sie in der Lage sein, Ihre eigene Essigproduktion zu starten und eine Vielzahl von Rezepten auszuprobieren. Wir legen besonderen Wert darauf, dass Sie in diesem Kurs alle notwendigen Kenntnisse erwerben, um diesen sowohl als Hobby als auch als Nebenerwerb erfolgreich ausüben zu können. Dazu erhalten Sie ein ausführliches 77-seitiges E-Paper mit 50 Bildern und Arbeitsgrafiken, das Sie bei Ihrem Essigabenteuer unterstützen wird. In den kommenden Schulungsstunden werden wir die grundlegenden Techniken der Essigherstellung ausführlich behandeln. Lassen Sie uns gemeinsam eintauchen und die Kunst des Essigherstellens entdecken. Willkommen zu unserem Webinar!

Inhalt:

- Geschichte
- Was ist Essig?
- Herstellungsverfahren
- Grundlage für Honigessig
- Dokumentation
- Starterlösung vorbereiten
- Essiglösung – filtern/ reinigen/lagern
- Essigbakterien aufbewahren
- Essiglösung verdünnen auf gewünschten Säurewert
- Essig abfüllen/ etikettieren/ lagern
- Abfüllen
- Rezepte
- Gesetze

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
26.11.2025	19:00 - 21:30 Uhr	Online-Kurs

[zur Kursdetail-Seite](#)