

W1216 Natur-/Honigessig, Vinegar selber herstellen - online

Beginn Mittwoch, 18.03.2026, 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
18.03.2026	19:00 - 21:30 Uhr	Online-Kurs

[zur Kursdetail-Seite](#)