
Destillationskurs - Von der Frucht bis zur Verkostung

Veredeln Sie Ihr eigenes Obst zu Destillaten. Brennereikurs in Theorie und Praxis vom Einmischen, Destillieren und Trinkfertig-Machen bis zur Verkostung und sensorischen Beurteilung des fertigen Produktes. Praktische Durchführung am Beispiel Steinobst (Marille). Eigene Destillate sollen, wenn vorhanden, zur sensorischen Beurteilung zum Kurs mitgebracht werden.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	10 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 150,00 (pro Person ungefördert); € 75,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen
Mitzubringen:	Eigene Destillate (wenn vorhanden)