

Handwerkskunst Edelbrandherstellung - Brennseminar

Sie sind Schnapsbrenner oder möchten es gerne werden? Im Kurs wird alles Notwendige erarbeitet, um Ihre Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben: Fruchtauswahl und Fruchtreinigung, Maischezubereitung und -zusätze, Gärprozess, -dauer und -fehler, Destillationsvorgang (Rau- und Feinbrand), Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf, Einstellen auf Trinkstärke, Lagerung und Abfüllung in Flaschen, Etikettierung, Präsentation und Verkostung von Edelbränden. Die Themen Fruchtauswahl, Fruchtreinigung, Maischeherstellung, Abbrennen der Maische und Einstellen des Edelbrandes auf Trinkstärke werden praktisch durchgeführt.

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 16 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 210,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 650,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27 |
| Fachbereich: | Pflanzenbau |
| Zielgruppe: | Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen |

Verfügbare Termine

12.09.2025 09:00, Dunkelsteinerwald

| | |
|--------------|--|
| Ort | Dunkelsteinerwald |
| Beginn | 12.09.2025 09:00 |
| Ende | 13.09.2025 17:00 |
| Örtlichkeit | Verkaufslokal für Christbäume Gerolding, 3392 Dunkelsteinerwald |
| Kursnummer | 3-0090512 |
| Trainer:in | Stefan Baumgartner Evelyn Baumgartner |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |
| Termin 1 | 12.09.2025, 09:00 - 17:00 Uhr |
| Termin 2 | 13.09.2025, 09:00 - 17:00 Uhr |