

Edle Brände - Professionelle Schritte von der Herstellung zur Verkostung

Um die Qualität der Brände zu verbessern, ist das frühzeitige Erkennen und Beheben von Fehlern in der Produktion notwendig.

In diesem Seminar für Fortgeschrittene im Bereich Obstbrennerei, gehen Sie auf die Inhaltsstoffe im Obstbrand und die fachgerechte Destillatbehandlung ein. Sie erfahren Kriterien der Qualitätssteigerung und lernen verschiedene Kostschemata kennen. Im praktischen Teil erfolgt eine Verkostung und sensorische Beurteilung von Obstbränden. Sie erhalten einen Einblick in die Bewertung anhand des 20-Punkte Schemas.

Nur für Teilnehmer:innen mit Vorwissen und Brennerfahrung!

Änderungen vorbehalten.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	70,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Edelbrandsommeliere
Mitzubringen:	Proben von Edelbränden zur Verkostung

Verfügbare Termine

19.03.2026 09:00, Hirschbach

Ort	Hirschbach
Beginn	19.03.2026 09:00
Ende	19.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Wagner Stefan, Tischberg 10, 4242
	Hirschbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
	info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2413/30
Trainer:in	Stefan Baumgartner
Termin 1	19.03.2026, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	19.03.2026, 13:00 - 17:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 11.11.2025