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:	Brennereibetriebe
Mitzubringen:	Proben von Edelbränden zur Verkostung

Verfügbare Termine

25.02.2027 09:00, Pettenbach

Ort	Pettenbach
Beginn	25.02.2027 09:00
Ende	25.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Aiterwegmayr, Almburg 9, 4643 Pettenbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2413/31
Trainer:in	Stefan Baumgartner
Termin 1	25.02.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	25.02.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at