Brenna duads edel - Edelbrand-Basisseminar

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Edelbrände und erweitern Sie Ihr Wissen über die Herstellung, Sensorik, Kennzeichnung sowie rechtliche und marketingbezogene Aspekte. Unser viertägiges Basisseminar bietet eine umfassende Einführung in die Kunst der Destillation und Vermarktung von hochwertigen Edelbränden.

Tag 1: Obstbrand
Am ersten Tag des Seminars werden Sie von Ulrich Zeni in die Welt der Obstbrände eingeführt. Erfahren Sie mehr über die Auswahl und Verarbeitung von Obst, die verschiedenen Destillationsmethoden und die Besonderheiten der einzelnen Obstsorten.

Tag 2: Sensorik und Kennzeichnung
Am zweiten Tag steht die Sensorik im Mittelpunkt. Unter der Anleitung von Ulrich Zeni lernen Sie, Edelbrände sensorisch zu beschreiben und Aromen zu erkennen. Erfahren Sie mehr über die Bedeutung der Kennzeichnung von Edelbränden und die gesetzlichen Vorgaben. Entwickeln Sie ein Verständnis für die verschiedenen Qualitätsstufen und lernen Sie, wie Sie Ihre Produkte erfolgreich vermarkten können.

Tag 3: Getreidebrand
Der dritte Tag des Seminars widmet sich dem Getreidebrand. Albert Gruber führt Sie durch die Welt der Getreidedestillate und vermittelt Ihnen alles Wissenswerte über die Auswahl von Getreidesorten, den Maischprozess und die Destillationstechniken. Entdecken Sie die vielfältigen Geschmacksnuancen von Getreidebränden und erfahren Sie, wie Sie diese gekonnt in Szene setzen. können.

Tag 4: Recht und Marketing
Am letzten Tag des Seminars stehen rechtliche und marketingbezogene Aspekte im Vordergrund. In Zusammenarbeit mit Experten des Landwirtschaftskammer und Daniela Pühringer lernen Sie die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Herstellung und Vermarktung von Edelbränden kennen. Erfahren Sie, wie Sie Ihr Produkt erfolgreich vermarkten können und welche Marketingstrategien dabei besonders erfolgversprechend sind.

Profitieren Sie von fundiertem Wissen, praktischen Tipps und spannenden Einblicken in die Branche. Werden Sie zum Experten für hochwertige Edelbrände und starten Sie erfolgreich in die Welt der Destillation und Vermarktung.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	32 Einheiten
Kursbeitrag:	610,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 210,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Einsteiger:innen in die Edelbranderzeugung, Obstbetriebe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at