Getreidebrände - Vertiefungskurs

Getreide bietet eine faszinierende Vielfalt an Aromen und Möglichkeiten in der Brennerei. Ob Roggen, Gerste, Weizen oder Dinkel – jede Getreideart bringt ihren eigenen Charakter ins Destillat.

In diesem Vertiefungskurs beschäftigen sich Edelbrenner:innen und Direktvermarkter:innen intensiv mit den Besonderheiten verschiedener Getreidesorten. Sie lernen, wie Rohstoffwahl, Maischeführung und Destillation das Geschmacksprofil beeinflussen und wie sich unterschiedliche Getreidearten gezielt einsetzen lassen.

Durch fachliche Inputs, Praxisbeispiele und sensorische Vergleiche erhalten die Teilnehmenden wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung eigener Getreidebrände und neuer Produktideen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	175,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brennereibetriebe
Mitzubringen:	eigene Getreidebrände zur sensorischen Bewertung

Verfügbare Termine

17.02.2027 09:00, Niederwaldkirchen

Ort	Niederwaldkirchen
Beginn	17.02.2027 09:00
Ende	17.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Gruber Albert, Uttendorf 8, 4174 Niederwaldkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2451/1
Trainer:in	Albert Gruber
Termin 1	17.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at