

Der richtige Weg zum EDELBRAND

In zwei Tagen erfahren Sie, welche Arbeitsschritte beim Edelbrand – vom Ernten des Obstes bis zum verkaufsfertigen Produkt – notwendig sind. Vom richtigen Einmaischen über die Gärung bis hin zum Brennen mit all seinen Facetten wird jeder Produktionsschritt genau beleuchtet. Ergänzend zu den Theorieblöcken gibt es Praxiseinheiten. Hier werden die Abtrennung des Vor- und Nachlaufes und das Einstellen auf Trinkstärke geübt. Ergänzend dazu gibt es einen Überblick über die gesetzlichen Vorschriften, die beachtet werden müssen.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	310,00 € TN-Beitrag 155,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Destillaten erlangen bzw. auffrischen möchten, interessierte Personen

Verfügbare Termine