

## Der richtige Weg zum Edelbrand

In zwei Tagen erfahren Sie, wie jeder Arbeitsschritt, vom Ernten des Obstes bis zur Veredelung in einen verkaufsfertigen Edelbrand, durchgeführt wird. Dabei werden Sie nicht nur theoretische Kenntnisse erwerben, sondern auch praktische Erfahrungen sammeln können. Sie werden sich mit der Kunst des Einmaischens, der Gärung und dem Brennen vertraut machen und die Vielfalt und Komplexität jedes Produktionsschrittes kennenlernen. Dabei werden Sie lernen, wie Sie den Vor- und Nachlauf perfekt abtrennen und auf Trinkstärke einstellen können. Natürlich darf auch ein Überblick über die geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht fehlen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	16 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	480,00 € TN-Beitrag 163,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Destillaten erlangen bzw. auffrischen möchten, interessierte Personen

### Verfügbare Termine