



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

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 08.11.2025