
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 Einmischens, 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