

Die Geist und Gin Werkstatt

Geist herzustellen aus den diversen Kräutern und Pflanzenteilen hat in der bäuerlichen Brennerei eine lange Tradition. Gin ist in den letzten Jahren der wohl bekannteste Geist geworden. Wie sind aber die rechtlichen Rahmenbedingungen und worauf muss man beim Herstellen dieser Köstlichkeiten besonders achten? Diese Fragen werden in diesem Kurs detailliert aufgearbeitet. Im Laufe des Kurses wird auch ein Gin auf einem einfachen Brenngerät hergestellt und verschiedene Gin's werden verkostet. Sie erhalten im Kurs ein Grundrezept zur Herstellung eines klassischen Gin's. Gewinnen Sie einen Einblick in eine Welt der feinen Aromen unserer heimischen Pflanzenwelt und destillieren Sie diese zu erlesenem Geist für Ihre Kund/innen. Am Ende des Kurses bekommen Sie eine Kostprobe des destillierten Gin's mit nach Hause.

Inhalt:

- Wie lauten die rechtlichen Rahmenbedingungen?
- Was ist bei der Herstellung besonders zu beachten?
- Herstellung Gin auf einfachem Brenngerät
- Verkostung verschiedener Gin's

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 80,00 (gefördert); € 157,00 (ungefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen und interessierte Hobbylikörproduzent/innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

02.10.2021 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	02.10.2021 09:00
Ende	02.10.2021 16:00
Örtlichkeit	Walser Brennkammer, Fam. Seidl, Oberfeldstraße 5, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Eva-Maria Kriechhammer, Tel +43 662641248334
Kursnummer	40151-21-02