Schnapssensorikkurs

Die sensorische Beurteilung von Edelbränden erfordert Erfahrung und regelmäßiges Training.

Nur wer Aromen und Fehler sicher erkennt, kann die Qualität seiner Destillate gezielt verbessern.

Diese Kosterschulung vermittelt die Grundlagen der professionellen Verkostung und bietet einen Einstieg in die sensorische Qualitätsbeurteilung. Vertiefende Seminare und regelmäßige Kostrunden helfen dabei, die eigenen Fähigkeiten laufend weiterzuentwickeln.

Inhalte:

• Sensorische Beurteilung von Schnäpsen

• Erkennung und Diskussion häufiger Fehler unreiner Destillate

• Professionelle Verkostungsmöglichkeit selbst gebrannter Edelbrände

Bitte mitbringen: Schreibmaterial, eigene Proben mind. 0,35 l-Flaschen pro Probe (beschriftet)

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	208,00 € Kursgebühr 79,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Mitzubringen:	Schreibmaterial, eigene Proben mind. 0,35 l-Flaschen pro Probe (beschriftet)

Verfügbare Termine

20.11.2026 14:00, Salzburg

Ort	Salzburg
Beginn	20.11.2026 14:00
Ende	20.11.2026 20:00
Örtlichkeit	Bebek Rainer, Eichstraße 44a, 5023 Salzburg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013575
Trainer:in	Rainer Bebek
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at