

Schnapsbrennkurs

An diesen beiden Kurstagen zeigt Referent Ulrich Jakob Zeni wie die Herstellung von Qualitätsdestillaten in Theorie und Praxis (Einmaischen, Gärung, Brennen und Verkosten) gelingt. In Kooperation mit LVB für Obst- und Gartenbau.

Inhalt:

- Maischebereitung
- Destillation
- Fehlermöglichkeiten
- Vor- & Nachlaufabtrennung

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 16,8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 364,00 € Kursgebühr 127,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| Fachbereich: | Direktvermarktung, Pflanzenbau |
| Zielgruppe: | Schnapsliebhaber:innen, Direktvermarkter:innen sowie Interessierte |
| Mitzubringen: | Schreibmaterial |

Verfügbare Termine