
Getreidebrennkurs

Das Kornbrennen hat in manchen oberösterreichischen Regionen eine lange Tradition und erlebt heute durch das wachsende Interesse an regionalen und handwerklich hergestellten Spirituosen eine neue Wertschätzung. In diesem Seminar erhalten die Teilnehmenden fundierte Einblicke in die Herstellung von Getreidebränden und lernen die Besonderheiten stärkehaltiger Rohstoffe kennen.

Behandelt werden die Auswahl und Aufbereitung verschiedener Getreidearten, die Maischebereitung sowie die wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Vergärung. Darüber hinaus werden die speziellen Anforderungen an die Destillation von stärkehaltigen Rohstoffen praxisnah vermittelt. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf den unterschiedlichen Brenngeräten, ihren Einsatzmöglichkeiten sowie den jeweiligen Vor- und Nachteilen in der praktischen Anwendung.

Neben den technischen Grundlagen steht auch die Qualität der Endprodukte im Fokus. Die Teilnehmenden erfahren, welche Faktoren den Charakter und die Aromatik von Getreidebränden beeinflussen und wie typische Fehler vermieden werden können. Im Rahmen von Verkostungen werden verschiedene Korn- und Getreidebrände sensorisch beurteilt und die charakteristischen Merkmale der einzelnen Produkte herausgearbeitet.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	175,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Edelbrandsommeliere, Neueinsteigende, SchnapserzeugerInnen
Mitzubringen:	Proben von Edelbränden zur Verkostung

Verfügbare Termine

16.02.2027 09:00, Niederwaldkirchen

Ort	Niederwaldkirchen
Beginn	16.02.2027 09:00
Ende	16.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Gruber Albert, Uttendorf 8, 4174 Niederwaldkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2418/31
Trainer:in	Albert Gruber
Termin 1	16.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr