Basiskurs Obstbrennerei

Das Brennen eines reinsortigen und qualitativ hochwertigen Destillats erfordert umfassendes Fachwissen, Erfahrung und ein gutes Gespür für Rohstoffe und Prozesse. Von der Auswahl geeigneter Früchte über die Maischebereitung bis hin zur Destillation und sensorischen Beurteilung vermittelt dieses Seminar fundiertes Wissen rund um die Herstellung von Qualitätsdestillaten.

Behandelt werden die wichtigsten Einflussfaktoren auf die Produktqualität, die optimale Verarbeitung des Ausgangsmaterials sowie die einzelnen Schritte im Herstellungsprozess. Darüber hinaus werden rechtliche Grundlagen, aktuelle Bezeichnungsvorschriften und Anforderungen an Kennzeichnung und Vermarktung praxisnah erläutert. Im Mittelpunkt steht die Verbindung von Theorie und Praxis.

Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Einblicke in die Herstellung hochwertiger Edelbrände und lernen, wie Fehler vermieden und die Qualität der Produkte gezielt verbessert werden kann. Auch die sensorische Beurteilung von Destillaten sowie die Erkennung typischer Qualitätsmerkmale sind Teil des Seminars.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	470,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 170,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe
Mitzubringen:	eigene Brände zur sensorischen Bewertung mitbringen

Verfügbare Termine

06.11.2026 09:00, Braunau

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Braunau
Beginn	06.11.2026 09:00
Ende	07.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Obergut, Auf der Haiden 42, 5280 Braunau
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2417/22
Trainer:in	Stefan Baumgartner
Termin 1	06.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	07.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at