Kursangebot zu den Themen Brennen, Spirituosen, Senorik, Edelbränden und Most

Alle Kurse sind in Kooperation mit der VAKÖ, den Vorarlberg Edelbrandsommeliers und den Vorarlberger Mostsommeliers entstanden und werden in enger Zusammenarbeit mit den Vereinen betreut.
Auch heuer bieten wir wieder lehrreiche Kurse & Veranstaltungen zu den Themen Brennen, Spirituosen, Senorik, Edelbränden und Most an.

Alle Kurse sind in Kooperation mit der VAKÖ, den Vorarlberg Edelbrandsommeliers und den Vorarlberger Mostsommeliers entstanden und werden in enger Zusammenarbeit mit den Vereinen betreut.

Von der Frucht zur Maische

Um saubere und fehlerfreie Destillate zu erzeugen, bedarf es besonderer Sorgfalt bereits beim Einmaischen der Früchte. Sie werden das Einmaischen von Obst bis zur Kontrolle des Vergärens erlernen. Schritt für Schritt werden Ihnen in Theorie und Praxis die einzelnen Prozesse der Verarbeitung von Früchten zu qualitativ hochwertiger Maische erläutert und die Vorteile der eingesetzten Rohstoffe, Hilfsmittel und Gerätschaften veranschaulicht. Häufige Fehler werden aufgezeigt, die Ursachen und Folgen verdeutlicht und auch die Möglichkeiten deren Vermeidung verwiesen. Im Praxisteil werden Apfel, Birnen und Zwetschken eingemaischt.

Hier geht's zum Kurs

Brennkurs Doppeldestillation

In diesem Kurs werden die Grundlagen der Herstellung von Obstbränden vermittelt. Die Destillation im Roh- und Feinbrandverfahren wird ausführlich erklärt. Im praktischen Teil des Kurses wird genau gezeigt, wie man aus Früchten hervorragende Brände herstellt. Am eigenen Brenngerät werden Roh- und Feinbrände hergestellt und die Trennung von Vor-, Mittel- und Nachbrand genau unter die Lupe genommen.

Hier geht's zum Kurs

Brennkurs Kolonnendestillation

Brennen ist eine Kunst, die einiges an Grundwissen verlangt. In diesem Kurs werden Sie in die Grundzüge der Herstellung von Obstbränden eingeführt. Die Destillation im Kolonnenbrennverfahren sowie auch die Einstellungen der Anlage und die Möglichkeiten, die Qualität der Brände zu beeinflussen, werden ausführlich besprochen. Im praktischen Teil des Kurses wird genau gezeigt, wie man aus Früchten hervorragende Brände herstellt. An einer Brennblase wird ein Feinbrand hergestellt und die Trennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf genau unter die Lupe genommen.

Hier geht's zum Kurs

Herstellung von Geisten und Bittern

Die Herstellung von Spirituosen aus verschiedenen Kräutern und Pflanzenteilen hat in unserer Region eine uralte Tradition. Dazu gehören neben Geisten auch Bitterspirituosen. In diesem „Hands on“-Workshop haben sie die Möglichkeit, aus einer Vielzahl von vorbereiteten Mazeraten der klassischen Bitterpflanzen ihren eigenen Aperitif- oder

Digestifbitter herzustellen. Im Laufe des Workshops stellen wir auch einen Geist her, um die resultierenden Unterschiede von Mazeration zu Destillation aufzuzeigen.

Hier geht's zum Kurs

Vorteile der Leitfähigkeitsmessung & Dephlegmatorsteuerung

Der Verlauf und das Niveau der Leitfähigkeit während des Destillationsprozesses geben Aufschluss über die spätere Qualität von Obstbränden. In diesem Kurs berichtet DI Dr. Manfred Gössinger über zahlreiche Versuche, den Verlauf der Leitfähigkeit effektiv zu steuern. Dabei wird auf die Destillationsgeschwindigkeit, die Dephlegmatortemperatur und mögliche Einstellungen am Brenngerät eingegangen.

Hier geht's zum Kurs

Reduktion von Destillaten

Das Herabsetzen von Bränden auf Trinkstärke erfordert Fingerspitzengefühl. An diesem Abend erfahren Sie, worauf Sie dabei besonders achten müssen. Sie möchten Ihr Wissen im Bereich der Destillatherstellung vertiefen? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie. Grundlagen und Know-How für das Herabsetzen von Alkohol werden in dieser Informationsveranstaltung vermittelt.

Hier geht's zum Kurs

Sensorik von Destillaten

Für Einsteiger

Lernen Sie an diesem Abend die Grundlagen der Spirituosensorik nach dem System des Wine & Spirit Education Trust in London. Der Spirituosensommelier Arthur Nägele führt Sie in die Grundlagen ein und Sie lernen anhand von Proben praktisch zu verkosten. Die Teilnehmer:innen sind eingeladen, ihre eigenen Proben mitzubringen.

Hier geht's zum Kurs

Für Fortgeschrittene

Das Erkennen und Beschreiben verschiedenster Aromen, aber auch von Destillatfehlern stehen im Mittelpunkt dieses Abends. Alle Teilnehmenden verkosten und beschreiben in diesem Kurs Proben. Eigene Proben können mitgebracht werden!

Hier geht's zum Kurs

Wie etikettiere ich meine Produkte richtig?

Für Brände, Liköre, Most, Saft, Essig und Nektar

Die gesetzeskonforme Kennzeichnung von obstverarbeitenden Produkten ist eine im Detail komplizierte Angelegenheit, da für die verschiedenen Produkte oft unterschiedliche Gesetze gelten. Die Schulung gibt einen Überblick, wie welches Produkt korrekt in Verkehr gebracht wird und wie die Etiketten gesetzeskonform gestaltet werden. Sie bezieht sich vor allem auf die Produktgruppen Edelbrände, Liköre, Most, Saft, Essig und Nektar.

Hier geht's zum Kurs

Cocktails mit Edelbränden und Likören

Tauchen Sie ein in die Welt der aromatischen Spirituosen und erlernen Sie Techniken zur Kreation von einzigartigen und geschmackvollen Drinks. Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten der Verwendung von Edelbränden in

klassischen und modernen Cocktailrezepten. Von der Auswahl der Zutaten bis zur professionellen Zubereitung, bietet Ihnen dieser Kurs das Wissen und die Fähigkeit, Ihre Gäste mit erstklassigen Cocktails zu beeindrucken.

Hier geht's zum Kurs

Reinigung von Brenngeräten & Vergärung von Obstmaischen für Brände und Moste

Eine gründliche Reinigung der Brenngeräte ist Voraussetzung für die Herstellung eines guten Edelbrandes. Wie Sie Ihre Holz- & PVC-Fässer und den Brennhafen optimal reinigen und pflegen, zeigt Ihnen Georg Leindl in diesem Kurs. Erweitert wird der Kurstag durch eine Vertiefung in die Vergärung von Obstmaischen für Brände und Moste.

Hier geht's zum Kurs

Gin Workshop mit Ambassador-Abschluss

Arthur Nägele führt Sie an diesem Tag in das Thema Gin ein. Geschichte, Herstellung, Herkunft und Rohstoffe werden vorgestellt und mit ausgewählten Degustationsmustern erklärt. Ein Tag für Einsteiger:innen und Fortgeschrittene, die sich vertieft mit dem Thema auseinandersetzen möchten.
Die Teilnehmer:innen haben die Möglichkeit, die Prüfung zum “Gin-Ambassador” abzulegen (zzgl. 70 £).

Hier geht's zum Kurs

Kontak und Information

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg
Montfortstraße 9
6900 Bregenz
05574/400-191
lfi@lk-vbg.at
vbg.lfi.at