Möchten Sie Gin oder Rum herstellen?

Sind Sie selbst begeisterte/-r Brenner/-in oder möchten Sie in die Welt der Brennerei hineinschnuppern?

Dann sind Sie bei unseren Kursangeboten genau richtig. Gleich anmelden und Kursplatz sicher.

Herstellung von GIN

Aromatisierte Spirituosen? Was sich auf den ersten Blick als "verboten" darstellt, hat eine lange Tradition in der Brennkunst. Nicht jede Aromatisierung muss künstlich sein, früher gab es nur den traditionellen Weg der Aromatisierung: Kräuter, Früchte, Wurzeln und Schalen werden hierbei in Alkohol eingelegt.
In diesem Kurs führt Sie der bekannte Spirituosensommelier Arthur Nägele, anhang der Beispiele Gin und Aquavit, in die Grundlagen der Herstellung ein. Erfahren Sie alles über Kräuter, Gewürze, Mischungen, Produktion, Destillation. Legen Sie selbst Hand an und stellen Ihren EIGENEN GIN her!

Kursdaten:

Termin: Sa., 26.01.2019, 09:00 bis 17:00 Uhr, Brennerei Peter Sperger, Lustenau.

Referent/-in: Arthur Nägele

Hier geht's direkt zur Anmeldung.

Social Media für Brenner, Produzenten und Direktvermarkter

Jeder denkt darüber nach, wie er seine Produkte verkaufen und bewerben kann. Die meisten lassen dabei aber eine der wirksamsten und eine kostenlose Methoden außer Acht. Die Sozialen Medien bieten einen direkten Zugang zur möglichen Käufergruppe, aber die wenigsten kennen sich damit aus. Dieser Kurs führt Sie direkt an die Methode heran, aktiv kann jeder einzelne seine Zugänge anlegen.
Der bekannte Spirituosensommelier Arthur Nägele zeigt Ihnen in diesem Seminar, wie Sie sich und Ihre Produkte in den neuen Sozialen Medien präsentieren und erfolgreich vermarkten können. Der Auftritt in diesen Netzwerken wird immer wichtiger, um konkurrenzfähig zu bleiben oder um sich von Anderen abzuheben.

Inhalte:

- Social Media kurz vorgestellt
- Aufzeigen der wichtigsten Social Media Portale
- Social Media Strategie für den Kleinbetrieb
- Guidelines für aktives Social Media
- Beispiele aus der Praxis von Social Media

Kursdaten:

Termin: Fr., 1. Februar 9:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Arthur Nägele FAFWs Arbeit, 9424 Rheineck (SCHWEIZ)

Referent: Arthur Nägele

Hier geht's direkt zur Anmeldung.

Sensorik für Edelbrände - Von der Degustation bis zum Prämierungsergebnis

Der bekannte Spirituosensommelier Arthur Nägele führt Sie in die Grundlagen der Sensorik von Edelbränden ein und zeigt Ihnen an praktischen Übungen, wie verschiedene Prämierungen das Ergebnis auslegen. Bringen Sie Ihren eigenen Brand mit, Sie werden Ihn nach den gängigen Systemen von Destillata, World Spirits Awards, International Wine & Spirits Competition sowie dem Ländle-System verkosten.

Inhalte:
- Systematische Verkostung von Spirituosen,
- Vorbereitung,
- richtige Ausstattung,
- Verkostungsstufen,
- Beurteilung

Kursdaten:
Termin: Do., 7. Februar, 19:30 bis 22:00 Uhr
Ort: BSBZ Hohenems, Rheinhofstrasse 16, 6845 Hoehenems
Referent: Arthur Nägele

Hier geht's direkt zur Anmeldung.

Rum - Karibik im Glas

In diesem Kurs lernen Sie vom bekannten Spirituosensommelier Arthur Nägele, wie Sie Ihren eigenen Rum herstellen können. Sie erfahren, welche Rohstoffe Sie für die Zubereitung benötigen. Außerdem lernen Sie die regionalen Besonderheiten sowie die verschiedenen Typen von Rum kennen.
Zudem geht der Referent darauf ein, was der Markt in diesem Bereich überhaupt hergibt und unter welchen Bedingung sich die Produktion von Rum lohnt. Sie erarbeiten im Kurs, wie Sie Ihren eigenen Bleden erstellen und welche Einkauf- und Vermarktungschancen Sie persönlich im lokalen Umfeld haben.

Inhalte:
- Herstellung, Rohstoffe, Regionen, Typen
- Wie kann ich meinen eigenen Blend erstellen?
- Was gibt der Markt her?
- Einkauf und Vermarktungschancen im lokalen Umfeld

Kursdaten:
Termin: Fr., 8. Februar, 19:30 bis 22:00 Uhr

Ort: BSBZ Hohenems, Rheinhofstrasse 16, 6845 Hohenems

Referent: Arthur Nägele

Hier geht's direkt zur Anmeldung.

Anmeldung und Information

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