
Aperitif und Bitter neu entdeckt

Ein Überblick über Herstellung, Geschichte und Service von Klassikern und Newcomern aus der Welt der Aperitive und Bitter. Lernen Sie, wo die Produkte herkommen und wie sie hergestellt werden. Natürlich lernen Sie auch, wie man diese richtig degustiert und tauchen in einer Verkostung in diese Faszinierende Welt ein.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Edelbrandbrenner/-innen, Edelbrandsommeliers, Direktvermarkter/-innen, Bäuerinnen und Bauern, alle interessierten Personen
