

## Von der reifen Frucht zum edlen Brand!

*Hier finden Sie alle Infos zu den brandneuen Brenn- und Spirituosenkursen.*

*Viel Spaß beim Stöbern!*

### **Brennkurs Doppeldestillation**

In diesem Brennkurs werden wir die wichtigsten Punkte der doppelten Destillation (Roh- und Feinbrand) erklären und Sie bekommen Tipps wie sie mit einem einfachen Brenngerät die besten Ergebnisse erzielen. Ganz nach dem Motto "Die Art des Brenngerätes macht noch lange keine Goldmedaille! - Der Brenner selber macht's."

**Termin:** Sa, 17. Oktober 2020, 09:00 - 17:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Ulrich Zeni

**Zielgruppe:** Edelbrandbrenner/-innen, alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 105,00 pro Person (gefördert)

### **Spirituosensensorik**

In diesem Kurs erlernen Sie die Grundlagen der Spirituosensensorik vom Referent Ulrich Zeni. Sie lernen praktisch mit Mustern zu degustieren. Darauf aufbauend geht es noch mehr in die Tiefe. Das Erkennen und Beschreiben von verschiedensten Aromen aber auch Destillatfehlern stehen im Mittelpunkt dieses Kurses. Jede/-r Teilnehmer/-in degustiert und beschreibt in diesem Kurs Muster. Es können auch eigene Proben mitgebracht werden.

**Termin:** Di, 7. November 2020, 9:00 - 17:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Ulrich Zeni

**Zielgruppe:** Abfindungs- und Kleinbrenner/-innen, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 105,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

### **Whisky Workshop**

Arthur Nägele, bekannter Spirituosensommelier und europaweit gefragter Experte rund ums Hochprozentige, entführt Sie an diesem Abend in die Vielfalt der Whiskeyproduktion. Die Geschichte, Herstellung, Herkunft und Rohstoffe des Whisky werden aufgezeigt und mit ausgewählten Degustationsmustern erklärt. Ein Abend für Einsteiger/-innen und Fortgeschrittene, die sich tiefer als üblich mit diesem Thema auseinandersetzen möchten!

**Termin:** Di, 17. November 2020, 19:30 - 22:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Arthur Nägele

**Zielgruppe:** alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 59,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

### **Reduktion von Destillaten**

Nach der Destillation müssen die Brände noch auf Trinkstärke eingestellt werden. Im Kurs werden Sie bei folgenden Themen über den aktuellen Stand informiert: Von der Wahl des richtigen Wassers über die Filtration bis hin zur Lagerung.

Das "Tinkfertigmachen" ist der letzte Schritt bevor ein Destillat verkauft werden kann. Aber es ist ein sehr wichtiger Schritt bei dem noch viele Fehler passieren können. Diese Fehlerquellen zu erkennen und sicher gehen zu können alles richtig zu machen ist das Ziel dieses Kurses.

**Termin:** Sa, 28. November 2020, 9:00 - 13:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Ulrich Zeni

**Zielgruppe:** Abfindungs- und Kleinbrenner/-innen, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 59,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

### **Herstellung von Gin & Geisten**

Geiste herzustellen aus den diversen Kräutern und Pflanzenteilen hat in der bäuerlichen Brennerei eine lange Tradition. Der Gin ist in den letzten Jahren der wohl bekannteste Geist geworden. Wie sind aber die rechtlichen Rahmenbedingungen und auf was muss man beim Herstellen dieser Köstlichkeiten besonders achten? Diese Fragen werden in diesem Kurs detailliert aufgearbeitet. Im Laufe des Kurses wird auch ein Gin auf einem einfachen Brenngerät hergestellt und verschiedene Gins verkostet. Sie erhalten im Kurs ein Grundrezept zur Herstellung eines klassischen Gins und eine Kostprobe des destillierten Gins mit nach Hause.

**Termin:** Sa, 5. Dezember 2020, 9:00 - 17:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Ulrich Zeni

**Zielgruppe:** Abfindungs- und Kleinbrenner/-innen, , Edelbrandsommeliers, alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 105,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

### **Süßweine/Fassvorbelegung**

Holzfassreifung ist heute bei vielen Spirituosen eine nicht wegzudenkende Abrundung bzw. Verfeinerung. Oft wird dabei ganz speziell auf die Vorbelegung der Fässer geachtet. In diesem Workshop geht der Spirituosenexperte Arthur Nägele auf die verschiedenen Vorbelegungen der Fässer zur Spirituosenreifung ein und zeigt in praktischen Übungen die Unterschiede auf.

**Termin:** Mi, 9. Dezember 2020, 19:30 - 22:00 Uhr

**Ort:** Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Hohenems, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

**Referent:** Arthur Nägele

**Zielgruppe:** Brenner/-innen, alle interessierten Personen

**Kursbeitrag:** € 59,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

### **Anmeldung und Information**

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg

Montfortstraße 9

6900 Bregenz

05574/400-191

lfi@lk-vbg.at

vbg.lfi.at