Brandneue Brenn- und Spirituosenkurse

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

Gin-Brennkurs

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 in die Grundlagen der Herstellung anhand der Beispiele Gin und Aquavit ein. Erfahren Sie alles über Kräuter, Gewürze, Mischungen, Produktion und Destillation. Legen Sie selbst Hand an und stellen Sie Ihren eigenen Gin her.

1. Termin: Sa, 29. Jänner 2022, 09:00 - 17:00 Uhr
2. Termin: Sa, 12. Februar 2022, 09:00 - 17:00 Uhr
Ort: Hohenems, BSBZ Landwirtschaftsschulen (Rheinhofstraße 16)
Referent: Arthur Nägele
Zielgruppe: Interessierte
Kursbeitrag: € 105,00 pro Person (gefördert)
Hier geht's direkt zur Anmeldung.

Sensorik für Edelbrände

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.

Termin: Mi, 2. Februar 2022, 19:30 - 22:00 Uhr
Ort: Hohenems, BSBZ Landwirtschaftsschulen (Rheinhofstraße 16)
Referent: Arthur Nägele
Zielgruppe: Interessierte
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