
Herstellung von Geist und Gin

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 ein Gin auf einem einfachen Brenngerät hergestellt. Auch werden verschiedene Gins verkostet. Sie erhalten im Kurs ein Grundrezept zur Herstellung eines klassischen Gins. Gewinnen Sie einen Einblick in eine Welt der feinen Aromen unserer heimischen Pflanzenwelt und destillieren Sie diese zu einem erlesenen Geist für Ihre Kunden. Am Ende des Kurses bekommen Sie eine Kostprobe des im Kurs destillierten Gins mit nach Hause.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 105,00 € Kursgebühr gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Brenner/-innen, Edelbrandsommeliers,
Direktvermarkter/-innen, alle interessierten
Personen

Verfügbare Termine