

Intensivlehrgang zum Obstbrand Sommelier

Ein neu konzeptionierte Lehrgang für Brenner, Händler, Gastronomen und Genießer!

Obstbrände haben eine lange Tradition in den Ländern rund um den Bodensee. Egal ob Gravensteiner, Subirer, Kirsch, Marille, Pflümli oder Williams, dieses flüssige Kulturgut ist aus unseren Ländern nicht wegzudenken. Immer mehr gewinnt der Obstbrand an Beliebtheit. Trends, wie Vorlieben für die Regionalität und Nachhaltigkeit, aber auch die kulinarische Neugier der Jugend unterstützen dieses Interesse. Junge, kreative Barkeeper mixen angesagte Drinks mit Obstbrand und Sommeliers kombinieren einzigartige Obstbrände zu kulinarischen Delikatessen auf dem Teller. Eine aufregende Zeit!

Inhalte der Ausbildung

- **Grundlagen Obstbrände: Regionen, Vielfalt, Herstellung, Geschichte, Fehler**
Freitag, 13. September 2024 & Samstag, 14. September 2024, jeweils 9-17 Uhr
- **Vertiefung der Sensorik, Einblick in umliegende Länder & Brennereitag am MoMö Museum in Arbon (CH)**
Freitag, 20. September 2024 & Samstag, 21. September 2024, jeweils 9-17 Uhr
- **Menükunde, Service, Gläserkunde, Verkauf & Obstbrand-Kulinarik: Food Pairing, Kaffee/Heißgetränke, Cocktailgrundlagen**
Freitag, 18. Oktober 2024 & Samstag, 19. Oktober 2024, jeweils 9-17 Uhr
- **Abschlussstag**
Samstag, 2. November 2024, 9-17 Uhr

Referierende

Als Referenten konnten ausgewiesene Fachleute wie **Patrick Braun IDS**, **Georg Innerhofer** und **Arthur Nägele IDS** verpflichtet werden. Als Lehrbuch dient das neue Buch „Obstbrände - Kultur & Genuss“ von Braun und Nägele (2023). Der Kurs wird grenzüberschreitend Vorarlberg-Schweiz ausgeschrieben und durchgeführt.

- [Hier geht's zur Anmeldung!](#)

Information

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

| vbg.lfi.at