Herstellung von Geisten und Bittern

Die Herstellung von Spirituosen aus verschiedenen Kräutern und Pflanzenteilen hat in unserer Region eine uralte Tradition. Dazu gehören neben Geisten auch Bitterspirituosen. In diesem „Hands on“-Workshop haben Sie die Möglichkeit, aus einer Vielzahl von vorbereiteten Mazeraten der klassischen Bitterpflanzen Ihren eigenen Aperitif- oder Digestifbitter herzustellen. Im Laufe des Workshops stellen wir auch einen Geist her, um die resultierenden Unterschiede von Mazeration zu Destillation aufzuzeigen.

Ihr Experte: Arthur Nägele

Arthur Nägele ist ein internationaler Experte für Spirituosen, Weine und Sensorik. Als einziger WSET® Certified Tutor in Österreich und Verkoster bei internationalen Wettbewerben bringt Arthur Nägele über 20 Jahre Expertise in der Spirituosenwelt mit.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 133,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Natur und Garten, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Abfindungs- und Kleinbrenner:innen, alle interessierten Personen

Verfügbare Termine

20.09.2025 09:00, Gaißau

Ort	Gaißau
Beginn	20.09.2025 09:00
Ende	20.09.2025 12:00
Örtlichkeit	Arthur Nägele , Hauptstraße 38, 6974 Gaißau
Information	LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0004921
Trainer:in	Arthur Nägele
Veranstalter	LFI Vorarlberg