Ländliches Fortbildungs Institut

Vorarlberg

Alkoholfreie Destillate

Alkoholfreie Destillate für innovative Brenner:

Entdecken Sie die Herstellung alkoholfreier Destillate von traditionellen Techniken wie Wasserdampfdestillation bis zu modernen Verfahren wie Vakuumdestillation und Kryoextraktion. Der Workshop kombiniert theoretische Grundlagen mit praktischer sensorischer Analyse: Degustieren Sie eine kuratierte Auswahl aktueller Marktprodukte und erkennen Sie Herstellungsmethoden, Aromatik und Qualitätsmerkmale direkt am Glas.

Ihr Experte: Arthur Nägele

Der international anerkannte Experte Arthur Nägele von der Spirituosenakademie führt Sie durch diesen Workshop und teilt gerne sein fundiertes Wissen mit Ihnen. Als WSET® Certified Tutor und Chair Judge internationaler Wettbewerbe verbindet Arthur Nägele traditionelle Brennkunst mit innovativen Markttrends. Seine Expertise in Sensorik und Produktentwicklung macht ihn zum idealen Begleiter für Brenner, die neue Wege erkunden möchten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	88,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 147,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Natur und Garten, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Brennereibetriebe aller Größenordnungen, Destillateur:innen mit eigenem Betrieb, Quereinsteiger:innen in die Brennerei-Branche, Getränkehersteller:innen mit Diversifikationsinteresse, alle interessierte Personen sind willkommen

Verfügbare Termine

06.03.2027 09:00, Gaißau

Ort	Gaißau
Beginn	06.03.2027 09:00
Ende	06.03.2027 12:00
Örtlichkeit	Arthur Nägele, Hauptstraße 38, 6974 Gaißau
Kursnummer	8-0005129
Trainer:in	Arthur Nägele
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at