

# „Handwerkskunst Edelbrandherstellung“ Brennseminar

---



Sie sind (Schnaps-) Brenner oder möchten es gerne werden? Egal ob Sie „NEU“ in die Thematik der Edelbrandherstellung einsteigen wollen, oder ob Sie schon mehrjährige Erfahrung mitbringen. Wir werden gemeinsam alles Notwendige erarbeiten, um ihre Produkte auf eine neue Qualitätsstufe zu heben.

Bevor wir auf einem Brenngerät (Rau- und Feinbrand) gemeinsam einen Edelbrand herstellen, erarbeiten wir die Themen Fruchtauswahl, Fruchtreinigung, Maischezubereitung, Maischezusätze, Gärprozess, Gärdauer, Gärfehler und wir bestimmen den passenden Zeitpunkt des Destillierens. Natürlich darf die Kunst des Brennens mit der notwendigen Bestimmung und Abtrennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf nicht fehlen. Weiters befassen wir uns mit der Bestimmung des Alkoholgehaltes, der Lagerung und der Einstellung des Edelbrandes auf Trinkstärke.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, Edelbrenner/-innen, Praktiker/-innen die ihr Wissen vertiefen und erweitern wollen, zukünftige Edelbrenner/-innen

**Seminarinhalte:**

- Fruchtauswahl und Fruchtreinigung
- Maischezubereitung und Maischezusätze
- Gärprozess, Gärdauer und Gärfehler
- Destillationsvorgang (Rau- und Feinbrand)
- Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf
- Einstellen auf Trinkstärke
- Lagerung und Abfüllung in Flaschen
- Etikettierung

**Seminarort:** Gerolding, 3392 Dunkelsteinerwald

**Referenten/Trainer:** Stefan Baumgartner, Dominik Stockinger

**Kosten:** 260€ inkl. aller Steuern  
Kosten für Nächtigung und Verpflegung sind im Preis nicht inkludiert.

**weitere Infos:** [www.brennstubn.at](http://www.brennstubn.at)