Qualitätssteigerung und Sensorik von Obstbränden

Die Qualität eines Edelbrandes entsteht in vielen kleinen Schritten – und jeder davon kann entscheidend sein.
In diesem Fortgeschrittenen-Seminar für Obstbrennerinnen und Obstbrenner lernen Sie, Produktionsfehler frühzeitig zu erkennen und gezielt zu vermeiden. Wir befassen uns intensiv mit den Inhaltsstoffen von Obstbränden, ihrer Bedeutung für Aroma und Qualität sowie mit der fachgerechten Behandlung des Destillats nach dem Brennvorgang.

Sie erhalten klare Kriterien zur Qualitätsoptimierung, erfahren, wie sich unterschiedliche Einflussfaktoren auf das Endprodukt auswirken, und lernen ein sensorisches Kostschema kennen.

Der praktische Teil beinhaltet eine professionelle Verkostung ausgewählter Edelbrände, bei der Sie Ihre Fähigkeiten in der sensorischen Beurteilung vertiefen und schärfen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	140,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 394,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 130,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für Top Heuriger Betriebe Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Absolventinnen und Absolventen des Seminars „Handwerkskunst Edelbrandherstellung“ Absolventinnen und Absolventen des Zertifikatslehrgangs Edelbrandsommelier Brennerinnen und Brenner mit mehrjähriger Erfahrung
Mitzubringen:	Voraussetzung für die Teilnahme: Erfahrung in der Edelbrandherstellung

Verfügbare Termine

11.03.2027 09:00, Purgstall

Ort	Purgstall
Beginn	11.03.2027 09:00
Ende	11.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Mostlandhof, Schauboden 4, 3251 Purgstall
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097965
Trainer:in	Stefan Baumgartner
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at