

Von der Frucht zur Maische

Um saubere und fehlerfreie Destillate zu erzeugen, bedarf es besonderer Sorgfalt bereits beim Einmaischen der Früchte. Sie werden das Einmaischen von Obst bis zur Kontrolle des Vergärens erlernen. Schritt für Schritt werden Ihnen in Theorie und Praxis die einzelnen Prozesse der Verarbeitung von Früchten zu qualitativ hochwertiger Maische erläutert und die Vorteile der eingesetzten Rohstoffe, Hilfsmittel und Gerätschaften veranschaulicht. Im Praxisteil werden je nach Verfügbarkeit Äpfel, Birnen oder Zwetschken eingemaischt.

Ihre Vorteile:

- Kennenlernen von professionellen Gerätschaften und Arbeitsweisen
- Zwei sehr erfahrene Brenner Egon Brunner und Andreas Krammel geben Ihr (Praxis-)Wissen weiter
- ideal für alle Brenner:innen und Interessierten an der Veredelung von Obst

Egon Brunner und Andreas Krammel sind sehr erfolgreiche Brenner aus Vorarlberg und haben zahlreiche Prämierungen und Auszeichnungen für ihre Obstbrände gewonnen.

Tauchen Sie ein in die faszinierende und facettenreiche Welt der Brenner und "Obstveredler"!

Tipp: Besuchen Sie auch unseren Brennkurs für Profis!

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 92,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Brenner:innen - von Anfänger bis Profis, Direktvermarkter:innen, Hobbybrenner:innen, alle Interessierte Personen

Verfügbare Termine

20.08.2026 18:00, Lustenau

Ort	Lustenau
Beginn	20.08.2026 18:00
Ende	20.08.2026 21:00
Örtlichkeit	Mosterei Krammel, Dornbirner Straße 16a, 6890 Lustenau
Kursnummer	8-0005115
Trainer:in	Egon Brunner Andreas Krammel
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg