Ländliches Fortbildungs Institut

Vorarlberg

Herstellung von Geisten aus Früchten & Ansatzschnäpsen

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

Der international anerkannte Experte Arthur Nägele von der Spirituosenakademie führt Sie durch diesen Workshop und teilt gerne sein fundiertes Wissen mit Ihnen. 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, Genießer:innen, Gastronomen, alle interessierten Personen sind willkommen!

Verfügbare Termine

12.12.2026 09:00, Gaißau

Ort	Gaißau
Beginn	12.12.2026 09:00
Ende	12.12.2026 12:00
Örtlichkeit	Arthur Nägele, Hauptstraße 38, 6974 Gaißau
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0005127
Trainer:in	Arthur Nägele
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at