

stein
egerta
bildet

stein
egerta



EDUQUA

Erwachsenenbildung Stein Egerta Anstalt
In der Steinegerta 26
9494 Schaan, Liechtenstein
+423 232 48 22
info@steinegerta.li

Schnaps brennen

Von der Frucht zum Destillat

Samstag, 19. Oktober 2024

Schnaps brennen

Beginn

Samstag, 19. Oktober 2024,
14.00 bis 17.00 Uhr

Dauer

3 Samstagnachmittage
(19. Okt., 16. Nov., 14. Dez.)

Ort

Destillerie Steinauer, Eschen

Referent/in

Andreas Steinauer (0041 78 6007088)

Kosten

CHF 178.-
CHF 25.- (Materialkosten werden zusätzlich
von der Kursleitung eingezogen)

Voraussetzung

Mindestalter 18 Jahre

Mitbringen

Schreibmaterial

Organisation

Gemeinde Eschen

Kursziel

Was ist das Geheimnis eines guten Schnaps? Die Teilnehmenden lernen den gesamten Herstellungsprozess vom Einmaischen bis zum Abfüllen kennen.

Inhalt

Teil 1: Einmaischen der Früchte

Anhand von einem praktischen Beispiel wird gezeigt, wie Früchte eingemaischt werden, damit eine gute Maische zum Brennen entsteht.

Teil 2: Brennvorgang

Die im ersten Teil erzeugte Maische wird destilliert. Das Herabsetzen und Lagern des Destillats sind ebenfalls Themen dieses Kurses.

Teil 3: Verkosten und Verkaufen

Das gebrannte Destillat wird degustiert, bewertet und abgefüllt. Ebenfalls wird auf die gesetzlichen Vorgaben der Etikettierung, die rechtlichen Aspekte und die Preisgestaltung eingegangen.

Jeder Teilnehmende erhält eine 35 cl-Flasche von der selbst produzierten Köstlichkeit.

Leitung

Andreas Steinauer hat an der kant. Landwirtschaftsschule Zug die Ausbildung zum Brenner absolviert. Er hat mehrere Gold-Auszeichnungen für seine Produkte schweizweit erreicht.