



**stein
egerta
bildet**



09A13 | Ernährung, Essen und Kulinarik
📍 Destillerie Steinauer, Eschen

Schnaps brennen

Samstag, 17.10.2026, 14:00 Uhr

Anmeldung



steinegerta.li

Schnaps brennen

Von der Frucht zum Destillat

Samstag, 17.10.2026, 14:00–17:00 Uhr



Anmeldung
erforderlich

Kursziel

Was ist das Geheimnis eines guten Schnapses? 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 Goldauszeichnungen für seine Produkte schweizweit erreicht.

Beginn

Samstag, 17.10.2026, 14:00 bis 17:00 Uhr

Dauer

3 Samstagnachmittage (17. Okt., 7. Nov., 12. Dez.)

Ort

Destillerie Steinauer, Eschen

Kosten

CHF 188.-
CHF 25.- Wareneinsatz (Materialkosten werden zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

Leitung

Andreas Steinauer (+41 78 600 70 88)

Mitbringen

Schreibmaterial

Organisation

Gemeinde Eschen