

SCHNAPSBRENN-SEMINARE 2018

Termin Herbst - 17.11.2018 bis 18.11.2018



„Von der Frucht zum Brand“ Die Herstellung hochwertiger Edelbrände

Programmablauf Samstag:

Seminar Teil 1:

- ⇒ **08:30 Uhr** **Ankunft** im Brennerei- und Wohlfühlhotel Lagler in Kukmirn
- ⇒ **09:00 Uhr** **Beginn des 1. Seminarteils** (Theorie) mit den Schwerpunkten:
 - Anforderungen an das Obst
 - Einmaischen
- ⇒ **10:30 Uhr** **Kaffee- und Fruchtsaftpause**
 - Gärung
 - Gärbehälter
- ⇒ **12:00 Uhr** **Mittagessen** inklusive Getränke

Seminar Teil 2:

- ⇒ **13:00 Uhr** **Beginn des 2. Seminarteils** (Praxis) mit den Schwerpunkten:
 - Verkostertraining
 - Praktische Verkostung
- ⇒ **15:00 Uhr** **Kaffee- und Fruchtsaftpause**
 - Fehlererkennung
 - Sensorik
- ⇒ **17:00 Uhr** **Seminarende**

Programmablauf Sonntag:

Seminar Teil 3:

- ⇒ **09:00 Uhr Beginn des 3. Seminarteils** (Praxis) mit den Schwerpunkten:
 - Wiederholung Teil 1 und Teil 2
- ⇒ **10:30 Uhr Kaffee- und Fruchtsaftpause**
 - Besichtigung der Lagler Destillerie
- ⇒ **12:00 Uhr Mittagessen** inklusive Getränke
 - Praktische Durchführung einer Destillation
 - Abtrennung Vor-, Mittel- und Nachlauf
- ⇒ **16:00 Uhr Ende des Schnapsbrennseminars**
- ⇒ anschließend **Vergabe der Zertifikate** für die Teilnahme

Folgende Leistungen sind in oben angeführten Preisen inkludiert:

- Seminarunterlagen
- sämtliche Verkostungsdestillate
- Kaffee- und Fruchtsaftpausen mit g'sunden Schmankerln aus eigener Produktion
- Mittagessen inklusive Getränke
- eine Edelbrand Degustation
- inkl. aller Steuern und Abgaben

Seminarpreis: **€ 186,00 pro Person**
Brennereiseminar Teil 1 bis 3
inklusive Zertifikat, und aller oben
angeführter Leistungen und Verpflegungen

Zimmer bei Bedarf: **1 Doppelzimmer inkl. Halbpension**
und Benützung des hauseigenen Wellnessbereiches
zum Preis von € 83,00 statt € 98,00 pro Person im Doppelzimmer
Einbettzimmerzuschlag € 12,00 pro Übernachtung

Das Seminar findet ab einer Anzahl von 8 TeilnehmerInnen statt!

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne unter der Nummer
03328/32003 oder per e-mail an info@lagler.cc zur Verfügung.