



Eifeler Schnapsbrenn-Seminar

In der Eifel blickt man auf eine lange Tradition des Obstbrennens zurück. In unzähligen, meist kleinen Brennereien versteht man noch heute die Kunst, Früchte und Beeren geistvoll zu veredeln. Wir laden Sie mit diesem Programm ein in die Rolle eines Schnapsbrenners zu schlüpfen und Ihr Lieblingsgetränk (unter Anleitung) selbst herzustellen. Erfahren Sie in unserem Schnapsbrenn-Seminar viel Wissenswertes zum Brennvorgang, sammeln Sie unzählige „geistreiche“ Erkenntnisse und kosten Sie verschiedene unserer edlen Tropfen.

Kurzportrait:

Dauer: ca. 4 – 5 Stunden
Ort: Raum Bitburg / eifelweit möglich
Teilnehmer: ab 6-12 Personen (weniger, bzw. mehr Teilnehmer auf Anfrage)
Termin: Januar – Mai (weitere Termine auf Anfrage)

Unterhaltsame Theorie - kombiniert mit flüssiger Praxis:

Die Kenntnisse zur Veredelung von Kern- und Steinobst werden in der Eifel seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben - und das kann man schmecken. Guten Schnaps zu brennen, ist eine Wissenschaft für sich und der Brennmeister muss vor allem Eines haben: viel Geduld. In diesem Kurs werden Sie in die Geheimnisse des Destillierens eingeführt und erfahren viel Wissenswertes über die Rohstoffe und die Herstellung von Schnäpsen und Likören. Reichlich flüssige Nahrung und ein Mittagsimbiss gehören hier ebenfalls dazu. Sie erfahren amüsante Geschichten, Anekdoten und Wissenswertes rund um Ihr Lieblingsthema. Wussten Sie z. B. welches das richtige Glas für einen guten Schnaps ist, wie hoch die Trinktemperatur sein sollte und wie Sie Ihren edlen Tropfen am besten lagern? Erfahren Sie dies und vieles mehr und tauchen Sie ein in die genussvolle Welt der Edelbrände.

Leistungen Schnapsbrenn-Seminar:

- Betriebsbesichtigung, inkl. Führung durch den Schnapsbrenner
- Einführung zu Arten, Anbau, Verarbeitung und Verwendung der einzelnen Rohstoffe
- Herstellen eines Brandes / Geistes unter Anleitung des Schnapsbrenners inkl. der einzelnen Brennvorgangsschritte wie z. B. Alkoholprozentmessung, Gärung, Maische, Hefezusatz, Filtrieren, ...
- Degustation verschiedener Schnäpse, bzw. Liköre (Proben)
- 3 Freigetranke pro Person (Bier oder Softgetränk)
- Mittagsimbiss in Form einer kalten Schlachtplatte nach Art des Hauses (Alternative gegen Mehrpreis möglich)
- Teilnahmeurkunde, inkl. einer kleinen Überraschung für jeden Teilnehmer

Preis pro Person: ab € 64,90

Teilnehmervoraussetzung:

Die Teilnehmer müssen mind. 18 Jahre alt sein. Bitte Ausweis mitbringen.

Natürlich bietet sich im Anschluss an das Schnapsbrenn-Seminar auch ein besonderes Abendprogramm, wie z. B. ein „Rustikaler Eifeler Scheunenabend“ an. Wir stellen Ihnen Ihr Wunschprogramm gerne mit Transfers und Übernachtung zusammen. Fragen Sie nach unseren Angeboten!



turide GmbH
Johannes-Kepler-Str. 7
D – 54634 Bitburg
Internet
www.turi.de
info@turi.de

Telefon
+49 (0) 65 61 / 94 64 1-0
Fax
+49 (0) 65 61 / 94 64 1-30
Mobil (Notdienst)
+49 (0) 175 / 436 01 45

Kreissparkasse Bitburg-Prüm
DE82 5865 0030 0008 0029 58
SWIFT-BIC: MALADE51BIT
Volksbank Bitburg eG
DE85 5866 0101 0002 2200 15
SWIFT-BIC: GENODED1BIT

USt-IdNr.:
DE 240835936
Eingetragen:
Amtsgericht Wittlich
HRB Nr.: 3 25 77
Geschäftsführer:
Dietmar Tures