

## Der richtige Weg zum Edelbrand

In zwei Tagen erfahren Sie, wie jeder Arbeitsschritt, vom Ernten des Obstes bis zur Veredelung in einen verkaufsfertigen Edelbrand, durchgeführt wird. Dabei werden Sie nicht nur theoretische Kenntnisse erwerben, sondern auch praktische Erfahrungen sammeln können. Sie werden sich mit der Kunst des Einmischens, der Gärung und dem Brennen vertraut machen und die Vielfalt und Komplexität jedes Produktionsschrittes kennenlernen. Dabei werden Sie lernen, wie Sie den Vor- und Nachlauf perfekt abtrennen und auf Trinkstärke einstellen können. Natürlich darf auch ein Überblick über die geltenden gesetzlichen Vorschriften nicht fehlen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	16 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	326,00 € TN-Beitrag 163,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirt:innen, die Wissen über die Produktion von Destillaten erlangen bzw. auffrischen möchten, interessierte Personen

### Verfügbare Termine

#### 13.10.2026 09:00, Leibnitz

Ort	Leibnitz
Beginn	13.10.2026 09:00
Ende	14.10.2026 17:00
Örtlichkeit	FS Silberberg, Silberberg 1-5, 8430 Leibnitz
Information	Larissa Parz, <a href="mailto:larissa.parz@lfi-steiermark.at">larissa.parz@lfi-steiermark.at</a>
Kursnummer	6-0021535
Trainer:in	DI Georg Thünauer Ing. Georg Innerhofer
Veranstalter	LFI Steiermark