

Event ohne Übernachtung

Original Eifeler Schnapsbrenn-Seminar

Lernen Sie vieles über eines der Lieblingsgetränke der Deutschen



Programm-Idee

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.

Paket-Nummer: 0025545

Region:	📍	54634 Bitburg
Verfügbarkeit:	📅	Januar - Mai
Teilnehmer:	👤	6 - 12 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch, englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 55,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Original Eifeler Schnapsbrenn-Seminar

Lernen Sie vieles über eines der Lieblingsgetränke der Deutschen

Beschreibung

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.

Teilnehmvoraussetzung:

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!

Die oben genannte Dauer variiert von ca. 4 bis 5 Stunden.

Das Schnapsbrenn-Seminar ist auch mit mehr, bzw. weniger Teilnehmern als angegeben möglich. Ferner ist das Programm auch eifelweit möglich. Preise und Leistungen jeweils auf Anfrage.

Anbieter-Bewertungen

109 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.61 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.26 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.68 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.65 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.58 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.69 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- Degustation verschiedener Schnäpse bzw. Liköre (Proben)
- Mittagsimbiss in Form einer kalten Schlachtplatte nach Art des Hauses (Alternative gegen Mehrpreis möglich)
- Betriebsbesichtigung inkl. Führung durch den Schnapsbrenner
- 3 Freigetränke pro Person (Bier oder Softgetränk)
- Teilnahmeurkunde inkl. einer kleinen Überraschung für jeden Teilnehmer
- 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, ...

Event ohne Übernachtung

Original Eifeler Schnapsbrenn-Seminar

Lernen Sie vieles über eines der Lieblingsgetränke der Deutschen

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0025545

