

Das Herrmannsdorfer Brennseminar

Lernen Sie, wie man den guten bayrischen Obstler aus Streuobst selbst herstellt. Nach dem theoretischen Teil über Obst, Einmaischen und Gärung erfahren Sie, wie die Herstellung eines Feinbrandes funktioniert. Gestärkt von einem deftigen Weißwurstfrühstück werden Sie in die Geheimnisse des Verdünnens, Spindeln etc. eingeweiht. Im Anschluss an das Mittagessen im Schweinsbräu ist bei der Degustation und Sensorik bestimmt ein Schnapsperl für die Verdauung genau das Richtige. Zum Abschlusstest wird Ihnen das Herrmannsdorfer Brenner-Diplom verliehen.

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Begrüßung und Einführung | 8.00 - 8.15 Uhr |
| 2. Theorie: Obst, Einmaischen, Gärung ect. | 8.15 - 9.00 Uhr |
| 3. Praxis: Herstellung eines Feinbrandes | 9.00 - 10.15 Uhr |
| 4. Pause mit Weißwurst-Frühstück | 10.15 - 11.00 Uhr |
| 5. Theorie zum Anfassen (Verdünnen, Spindeln) | 11.00 - 12.30 Uhr |
| 6. Mittagessen | 12.30 - 13.30 Uhr |
| 7. Sensorik und Degustation | 13.30 - 15.00 Uhr |
| 8. Abschlusstest und Urkundenverleihung | 15.00 - 15.30 Uhr |

Jeder Teilnehmer bekommt einen kleinen „Hochprozentigen“ zum Genießen für zu Hause mit.

Wo: Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Brennerei
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn

Gebühr: 79,- Euro, inkl. Weißwurst-Frühstück und
Mittagessen, Bier und Mineralwasser

Anmeldung: glonn@herrmannsdorfer.de

ANMELDUNG
per Post oder per Fax an 08093/9094-10

zum
Herrmannsdorfer Brennseminar
am _____

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Tel. Nr. _____

Fax Nr. _____

E-Mail _____

Hiermit melde ich mich zum Brennseminar bei den
Herrmannsdorfer Landwerkstätten an.

Datum

Unterschrift

Hier abtrennen

Hier abtrennen