Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Brennereitechnologie

SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL
☎ 0791 97191-0 · 0791 97191-25
service@c-schliessmann.de
www.c-schliessmann.de

# Seminar zur Likörbereitung

**Stand 1_2027**

**- am Samstag, dem 6. März 2027, von 9°° bis ca. 17°° Uhr -**

**Das Ziel unseres eintägigen Seminars …**
… besteht in der Vermittlung von Fachwissen zur Bereitung von Frucht- und Kräuterlikören.

**Sie erwartet ein abwechslungsreiches Programm aus …**
- theoretischen Grundlagen (Spirituosenrecht, Warenkunde, Technologie, Analytik),
- praktischen Vorführungen (Entsaftung von Beeren, Alkoholbestimmung),
- der Ausmischung zweier eigener Rezepturen (Frucht- und Kräuterlikör) und
- der sensorischen Beurteilung einiger Liköre.

Die auf 20 begrenzte Teilnehmerzahl erlaubt unserer Erfahrung nach, detailliert auf individuelle Fragen einzugehen und auch mitgebrachte Proben eigener Erzeugnisse zu beurteilen.

**Der Veranstaltungsort …**
ist der Seminarraum der
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG
Auwiesenstraße 5
D - 74523 Schwäbisch Hall

**Die Referenten:**
**Philipp Schwarz:** Dipl.-Ing. Getränketechnologie, selbstst. Edelbrenner, DLG-Prüfer, Dozent und Autor
**Elise Scharenberg-Laizé:** Dipl.-Ing. Weinbau und Önologie, Weinlabor Schliessmann
**Frank Bartholomäi:** Weinküfer- und Kellermeister, DLG-Prüfer, Schliessmann Kellerei-Chemie
**Hans-Peter Möll:** Weinküfermeister, DLG-Prüfer, Schliessmann Kellerei-Chemie

**Der Preis…**
… beträgt 295,- € inkl. MwSt. pro Teilnehmer.
Inbegriffen sind Getränke, zwei Imbisse, das Mittagessen, jeweils ein halber Liter der von Ihnen selbst ausgemischten Kräuter- und Fruchtliköre zum Mitnehmen sowie die Probenverkostung.

**Sie sind interessiert?**
Melden Sie sich gerne bei uns für den oben genannten Termin an oder lassen Sie sich auf die Warteliste für unser nächstes Seminar setzen!

- Per Mail: service@c-schliessmann.de
- Telefonisch: 0049 - 0791 971 91 - 0
- Per Fax: - 25