

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Brennereitechnologie

Seminar zur Likörbereitung

Stand 1_2024

- am Samstag, dem 23. März 2024, von 9⁰⁰ bis ca. 17⁰⁰ 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 249,- € 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 **23.3.2024** an oder lassen Sie sich auf unsere Warteliste für 2025 setzen!

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