

Anzahl
Personen
Bitte
eintragen!

<input type="radio"/>	Holzfasslagerung von Obstbränden Termin noch nicht bekannt Kursgebühr/Person 100,- € Verbandsmitglied 80,- €	
<input type="radio"/>	Praxiskurs - Einmaischen 30. September 2017 Kursgebühr/Person 65,- € Verbandsmitglied 45,- €	
<input type="radio"/>	Grundkurs Brennen 21. Oktober 2017 Kursgebühr/Person 95,- € Verbandsmitglied 75,- €	
<input type="radio"/>	Aufbaukurs 28. Oktober 2017 Kursgebühr/Person 95,- € Verbandsmitglied 75,- €	

Die Anmeldung zu den Kursen ist verbindlich. Eine Absage der Teilnahme ist grundsätzlich bis 14 Tage vor Kursbeginn kostenlos möglich. Bei späterer Absage wird die Kursgebühr nicht mehr erstattet. Eine Verrechnung mit anderen Kursen kann vereinbart werden.

Anmeldung per Post, Fax oder Mail an:

Südostbayerischer Verband der
Obst- und Kleinbrenner e.V.
Andrea Westenthanner
Werkstr. 16
84513 Töging am Inn
Fax 08631/1858-19
info@obstbraende-bayern.de

Grundkurs Brennen , am Samstag, 21. Oktober 2017

Referent: *Andreas Franzl,*
Zeitraum: *9 bis 16 Uhr*
Veranstaltungsort: Hofbrennerei Oberkorb
Oberkorb 1
84405 Grüntegernbach
Preis. 95,- €/Person
75,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers
Inhalte.
- Theorie
Rohstoffauswahl und
Maischebereitung
- Praxis Einmaischen und
Destillation am
Nachmittag
- Der Kurs ist für
Einsteiger gedacht

Aufbaukurs , am Samstag, 28. Oktober 2017

Referent: *Andreas Franzl,*
Zeitraum: *9 bis 16 Uhr*
Veranstaltungsort: Hofbrennerei Oberkorb
Oberkorb 1
84405 Grüntegernbach
Preis. 95,- €/Person
75,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 20 Pers
Inhalte.
- Rohstoffauswahl und
Maischebereitung
- Praxis Einstellen auf
Trinkstärke
- Fehlererkennung,
Beurteilung und
Beschreibung von
Bränden

Grundsätzliches

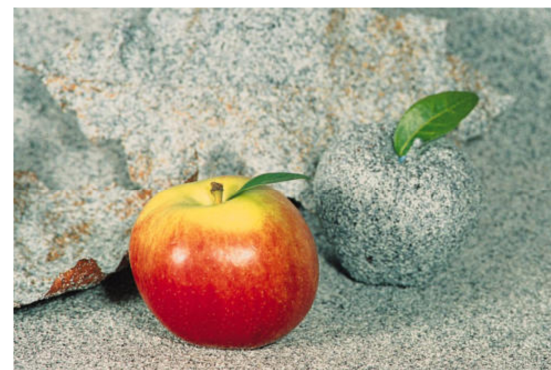
Als Brennerin und Brenner sollte man sich im Klaren sein, dass man ein Nischenprodukt herstellt, das nur über gute Qualität bestehen kann. Das Streben nach guter und bester Produktqualität wollen wir mit diesem Kursprogramm fördern und unterstützen.

Das Kursprogramm richtet sich an

- alle Brennerinnen und Brenner des Verbandes
- Familienangehörige und Betriebsnachfolger unserer Verbandsmitglieder
- Neueinsteiger ins Brennereiwesen
- Stoffbesitzer
- Alle Interessenten und Liebhaber von regional hergestellten Obstbränden, -geistern und Likören

Weitere Informationen auch auf unserer Homepage

www.obstbraende-bayern.de



Kursprogramm 2017

SÜDOSTBAYERISCHER VERBAND DER OBST- UND KLEINBRENNER E.V.

Werkstr. 16
84513 Töging am Inn
Tel 08631/1858-61
Fax 08631/1858-19
www.obstbraende-bayern.de
Info@obstbraende-bayern.de

Geschäftszeiten :

Montag und Donnerstag von 8 bis 12.30 Uhr

Sensorikseminar , am Samstag, 25. Februar 2017

Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni,
Zeitraum: 9 bis 17 Uhr
Veranstaltungsort: Summererhof
 Sonnenfeldstr.1
 85625 Bayern
Preis: 80,- €/Person
 65,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Die Beschreibung von Bränden wird im Verkauf immer wichtiger. Welch eine Vielfalt von Düften neben fruchtig, harmonisch und reintönig man noch herausstellen kann, wird der Kursleiter anhand von Proben aufzeigen. Proben können mitgebracht werden.

Intensivseminar Likör, Obstwein und Essig am Sonntag, 2. April 2016

Referent: Dr. Klaus Hagmann,
Zeitraum: 9 bis 18 Uhr
Veranstaltungsort: Summererhof
 Sonnenfeldstr.1
 85625 Bayern
Preis: 80,- €/Person
 65,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Intensivseminare zur Erzeugung hochwertigster Liköre, Moste sowie naturreinem Essig in Theorie und Praxis. Von der Auswahl der Früchte und möglichen Moste und deren Besonderheiten über alle notwendigen und nützlichen Gerätschaften und Hilfsmittel bis hin zum praktischen Ablauf werden alle Aspekte der Herstellung und Veredlung detailliert durchgearbeitet.

soziale Netzwerke für Brenner Facebook, Twitter und Co. souverän nutzen am Samstag, 8. April 2017

Inhalt:
 Fit für Social Media:
 - Vorteile versch. Netzwerke kennenlernen
 - Erstellen und optimieren eines privaten Profils
 - In wenigen Schritten einen Unternehmenskanal anlegen
 - Profitieren von Tipps und Tricks für einen erfolgreichen und professionellen Auftritt

Referent: Tobias Schulz, bbv

ACHTUNG Halbtageskurs mit zwei Zeiträumen

Zeitraum I 9 bis 12 Uhr
Zeitraum II 13 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Gasthof Kistlerwirt
 Münchner Str. 21
 83075 Bad Feilnbach
Preis: 45,- €/Person
 30,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: Je Zeitraum max. 10 Pers

ANKKÜNDIGUNG – Lehrfahrt in die Steiermark vom 9. bis 11. Juni 2017

Organisator: Georg Esterl
Zustieg Bernau
voraussichtlich: Bad Feilnbach
 Irschenberg
Preis: Noch nicht bekannt
Teilnehmerzahl: max. 55 Pers
Inhalte.
 Das genaue Lehrfahrtprogramm gibt's es bei der Generalversammlung am 2. Febr. 2017

Holzfasslagerung von Obst- bränden , Termin noch nicht bekannt

Referent: Markus Eder
Zeitraum: 9 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Summererhof
 Sonnenfeldstr.1
 85625 Bayern
Preis: 100,- €/Person
 85,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Wie beim Wein können Obstbrände von einer Lagerung im Holzfass profitieren. Wichtig ist neben der Holzart nicht nur die Lagerdauer. Der Holzfassprofi und Hersteller Markus Eder will die grundlegenden Kenntnisse für die optimale Holzfasslagerung vermitteln

Praxiskurs – Einmaischen am Samstag, 30. September 2017

Referent: Andrea Westenthanner,
Zeitraum: 9 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Fam. Simon
 Oberreuth 3
 83674 Gaißach
Preis: 65,- €/Person
 45,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Von der Auswahl der Früchte über die Hefe und Maischebehandlung bis hin zum richtigen Brennzeitpunkt. Hier gewinnen Sie Einblick in die Dunkelheit des Maischefasses. Im Anschluss werden Früchte praktisch eingemaischt.

ANMELDUNG

Bitte schriftlich bei der Geschäftsführung

 Name, Vorname

 Straße, Hausnummer

 PLZ, Ort

 Tel. _____ Mitgliedsnummer

 Email _____

		Anzahl Personen
<input type="radio"/>	Sensorikseminar 25. Februar 2017 Kursgebühr/Person 80,- € Verbandsmitglied 65,- €	
<input type="radio"/>	Intensivseminar Likör, Wein und Essig 2. April 2017 Kursgebühr/Person 80,- € Verbandsmitglied 65,- €	
<input type="radio"/>	soziale Netzwerke für Brenner souverän nutzen 8. April 2017 Vormittag 9 bis 12 Uhr <input type="checkbox"/> Nachmittag 13 bis 16 Uhr <input type="checkbox"/> Kursgebühr/Person 45,- € Verbandsmitglied 30,- €	
<input type="radio"/>	VORANMELDUNG- Lehrfahrt 9. bis 11. Juni 2017 Zustieg Bernau <input type="checkbox"/> Bad Feilnbach <input type="checkbox"/> Irschenberg <input type="checkbox"/>	