

Anzahl
Personen
Bitte
eintragen!

○	Verarbeitung von Getreide 21. Juli 2018 Kursgebühr/Person 65,- € Verbandsmitglied 45,- €	
○	Praxiskurs - Einmaischen 29. September 2018 Kursgebühr/Person 65,- € Verbandsmitglied 45,- €	
○	Grundkurs Brennen 20. Oktober 2018 Kursgebühr/Person 95,- € Verbandsmitglied 75,- €	
○	Aufbaukurs 27. Oktober 2018 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, 20. Oktober 2018**

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, 27. Oktober 2018**

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

Mehr Wissen für mehr Qualität

Um Qualitätsstandard konstant hoch zu halten und, wo möglich, gar zu verbessern, bieten wir Seminare und Kurse an. Diese beinhalten sowohl theoretisches als auch praktische Lehrgänge und vermitteln Dachwissen aus unterschiedlichsten Gebieten des Brennens.

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
2018**

**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

Praxiskurs – Verschneiden und Filtration

am Samstag, 3. März 2018

Referent: Andrea Westenthanner
Zeitraum: 9 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Familie Westenthanner
 Barbermühlweg 2
 84508 Burgkirchen
Preis: 65,- €/Person
 45,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Die gesetzliche Abweichung von $\pm 0,3\%$ vol. fordert ein gewisses Maß an Genauigkeit. Gerne können Produkte zum Verschneiden und anschließendem Verkosten mitgebracht werden.

Intensivseminar Likör, Obstwein und Essig

am Sonntag, 8. April 2018

Referent: Dr. Klaus Hagmann,
Zeitraum: 9 bis 18 Uhr
Veranstaltungsort: Beim Graz'n
 Geiging 15
 83108 Rohrdorf
Preis: 85,- €/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.

Facebook, Twitter und Co. souverän nutzen

am Samstag, 26. Mai 2018

Referent: Tobias Schulz, bbv
Zeitraum: 9 bis 12 Uhr
Veranstaltungsort: Summererhof
 Sonnenfeldstr.1
 85625 Baiern
Preis: 45,- €/Person
 25,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 12 Pers

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

Präsentation und Vorstellung meines Betriebes

Referent: Helmut Knöpfle
Zeitraum: 13 bis 17 Uhr
Veranstaltungsort: Beim Graz'n
 Geiging 15
 83108 Rohrdorf
Preis: 70,- €/Person
 50,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Besucher und Besuchergruppen von meinem Betrieb und den Produkten überzeugen. Was ist diesen wichtig, was kann ich über mein Unternehmen erzählen, wie vermittele ich technische Informationen spannend und interessant. Welche Zielgruppen gibt es und wie plane und führe ich eine Verkostung zum erfolgreichen Verkauf.

Verarbeitung von Getreide am Samstag, 21. Juli 2018

Referent: Dr. Heil
Zeitraum: 9 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Noch nicht bekannt
Preis: 65,- €/Person
 45,- €/Verbandsmitglied
Teilnehmerzahl: max. 25 Pers

Inhalte.
 Das Ziel der Maischebereitung aus stärkehaltigen Rohstoffen ist es, die vorhandene unvergärbare Stärke in Wasser zu lösen und dadurch enzymatisch abbaubar zu machen.

Praxiskurs – Einmaischen am Samstag, 29. September 2018

Referent: Andrea Westenthanner,
Zeitraum: 9 bis 16 Uhr
Veranstaltungsort: Noch nicht bekannt
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.

ANKKÜNDIGUNG – Lehrfahrt nach Südtirol vom 8. bis 10. Juni 2018

Organisatoren: Eduard Kraus
 Andrea Westenthanner
Zustieg Bernau
voraussichtlich: Holzkirchen
 Bad Feilnbach
Teilnehmerzahl: max. 50 Pers

Das genaue Lehrfahrtprogramm gibt's es bei der Generalversammlung am 2. Febr. 2018

ANMELDUNG

Bitte schriftlich bei der Geschäftsführung

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Tel.

Mitgliedsnummer

Email

Anzahl
Personen

<input type="radio"/>	Praxiskurs – Verschneiden und Filtration 3. März 2018 Kursgebühr/Person 65,- € Verbandsmitglied 45,- €	
<input type="radio"/>	Intensivseminar Likör, Wein und Essig 8. April 2018 Kursgebühr/Person 85,- € Verbandsmitglied 65,- €	
<input type="radio"/>	soziale Netzwerke für Brenner souverän nutzen 26. Mai 2018 Kursgebühr/Person 45,- € Verbandsmitglied 25,- €	
<input type="radio"/>	VORANMELDUNG- Lehrfahrt 8. bis 10. Juni 2018 Zustieg Bernau <input type="checkbox"/> Holzkirchen <input type="checkbox"/> Bad Feilnbach <input type="checkbox"/>	