



desta Info & Kontakt
jetzt zu den Seminaren anmelden!

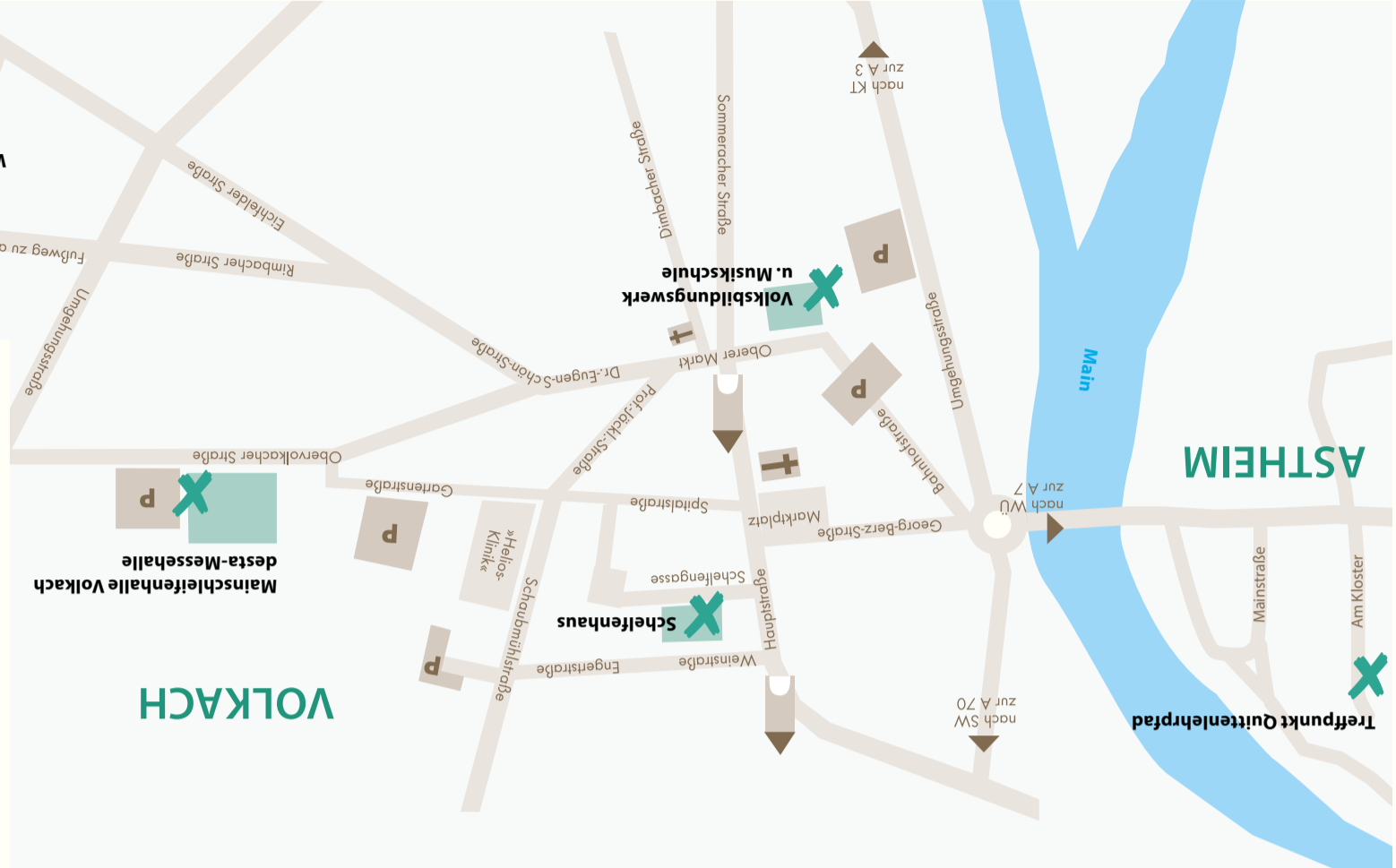
Buchung aller Seminarangebote bis spätestens Freitag, 31. Oktober 2019

Bitte beachten Sie bei Ihrer Seminar-Buchung: Die Seminarplätze werden sofort nach Eingang der Anmeldung vergeben. Bitte warten Sie daher nicht zu lange mit Ihrer Anmeldung – sofern die maximalen Teilnehmerzahlen erreicht sind, gilt das Seminar als ausgebucht. Eine Buchung auf das späteste Buchungsdatum 31. Oktober 2019 wird nicht akzeptiert bzw. ist bei der Seminarbelegung nicht relevant!

Sollten Sie ein bereits gebuchtes und bestätigtes Seminar stornieren, wird die Seminargebühr nur zurückerstattet sofern der Seminarplatz anderweitig an einen Interessenten abgegeben werden kann. In diesem Fall erfolgt die Kostenerstattung zu 100%!

Anmeldung Seminare: desta-Messebüro | Marktplatz 1 | 97332 Volkach
Tel. 09381 / 401 12 | desta@volkach.de | www.volkach.de

Die desta findet in Zusammenarbeit mit dem Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband e.V. und der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim statt.



Die Seminare der desta finden in folgenden Räumen statt:
Scheffenhause Volkach, Scheffengasse 1, Volkach | Weingut Leo Langer, Erlachhof 3, Volkach | Brauerei Düll, Landstraße 4 – 8, 97332 Krauthelm
Quitzenlehpfad, Am Kloster, 97332 Astheim
desta Messehalle (Tagungsraum), Obervolkacher Straße, Bahnhofstraße, 97332 Volkach | Volksbildungswerk u. Musikschule Volkach, Landstraße 5, Volkach



Neu! Genießer-Touren

Mehr Informationen zu den Touren und zur desta, gibt Ihnen für das Organisationsteam, Marco Maiberger (Tourismuschef Volkacher Mainschleife), in folgendem Interview:

Die desta hat seit diesem Jahr den Beinamen „Brennerei- und Genusswelt“, was hat es damit auf sich?

Die desta ist seit vielen Jahren keine reine Fachmesse mehr. Unsere Ausstellervielfalt richtet sich an Genussmenschen, Interessierte rund ums Thema Destillat und natürlich Destillateure, Obstanbauer, Winzer usw.. Die desta vereint diese Zielgruppen neuerdings unter dem Begriff „Brennerei- und Genusswelt“ und öffnet sich weiter nach außen. Wir bleiben nicht nur in der Ausstellungshalle sondern bieten z. B. erstmals auch Genießertouren zu Brennereien und Genuss-wanderungen in der Region an.

Sie haben von Genießer-Touren & Genuss gesprochen. Was genau erwartet die Gäste dabei?

Der ein oder andere denkt vielleicht, ich benötige zu Hause kaum Destillate. Genau hier wollen wir ansetzen. Wir zeigen den Besuchern Kombi-Möglichkeiten wie z.B. Schokolade & Brand, Wurst & Brand, Brot & Brand und vieles mehr. Streuobst, seltene Obstsorten, die fränkische Zwetschge etc. sind sprichwörtlich in aller Munde. Daher präsentieren wir die komplette Bandbreite. Außerhalb der Halle können die Gäste bspw. mehr über die Quitte erfahren und mit einer Gästeführerin auf Wandertour gehen. Außerdem gilt es die neuesten Trends in Sachen fränkischer Gin, Whisky und natürlich Destillat zu entdecken.

Neben all dem Genuss wird es dieses Jahr auch wieder zahlreiche Workshops und Seminare für das Fachpublikum geben. Gibt es hier einen erkennbaren Trend oder Schwerpunkt?

In der Brennerwelt selbst präsentieren zahlreiche Fachaussteller viele Tipps und Neuheiten. Von der Brennereianlage über das Holzfass bis hin zur Flasche und der passenden Marketingstrategie gibt es alles. Praxistipps bieten unsere Referenten bei 13 Seminaren und Workshops. Antworten auf Rechtsfragen, Verkostungen und vieles mehr machen das Seminar-Angebot rund. Das Schwerpunkt-Thema „Biodiversität – Zurück zur Natur“ spiegelt sich inhaltlich in vielen Themen wieder.

Sehen, riechen und schmecken
Die desta macht's möglich!

- Vielfalt für Genussmenschen:**
- 15 Destillateure von Franken bis zum Schwarzwald
 - Fränkische Brennerei-Kooperationen:
 - Wartmannsrother Brenner
 - Fränkisches Genießerland rund ums Walberla
 - Rosenhut Edelbrenner-Vereinigung e.V.
 - Gin & Whisky aus fränkischer Herstellung
 - Obst & Co. direkt vom Erzeuger
 - desta-Feinschmecker-Treffs:
 - Wurst & Brand, Käse & Brand, Schokolade & Brand,
 - Kaffee & Brand, Bier & Brand, Creperie & Brand, Brot & Brand

- Vielfalt für Fachleute & Interessierte:**
- 20 Fachaussteller:
 - Brennereizubehör & Anlagen
 - Marketingneuheiten & Fachliteratur
 - Zoll & Berufsgenossenschaft
 - Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim
 - Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband e.V.

Messe-Öffnungszeiten:
Sa., 9. u. So., 10. November 2019: 10 – 18 Uhr
Mainschleifenhalle Volkach

Messe-Eintritt: 7 Euro pro Person/Tag



Veranstaltungstipp

50 Genusserzeuger, Fachaussteller, 13 Seminare, Workshops, Entdeckertouren und mehr.

Brennerei- & Genusswelt
desta Volkach
8.11.–10.11.2019

Schwerpunktthema:
Biodiversität
„Zurück zur Natur“
biologisch, nachhaltig,
regional



Volkacher Mainschleife

www.volkach.de

Seminarprogramm für Fachleute, Interessenten und Genießer



Praxistipps



Verkostung



Rechtsfragen



Zubereiten & Brennen



Geniebertouren

Freitag, 8. November 2019

Brennkurs für Destillate



Referent: Mathias Krönert, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Zeitraum: 9 bis 16 Uhr

Veranstaltungsort: Weingut Leo Langer, Erlachhof 3, Volkach

Preis: 90,00 Euro pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung & Seminarverpflegung)

Teilnehmerzahl: 15 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Anforderungen an die Rohstoffe, Maischebereitung, Destillations-technik mit Demonstration, Vermeidung von Ethylcarbamat, Verkostung der Destillatsfraktionen, Rechtsvorschriften, Probenbeurteilung von mitgebrachten Produkten

Fränkische Brennerei-Genießer-Tour



Neu!
Genießer-
Tour

Referent: Martha Gehring, Gästeführerin
Weinerlebnis Franken e.V., Edelbrennerin

Zeitraum: 13 bis 18 Uhr

Treffpunkt: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 78,00 Euro pro Person (inkl. Bustransfer, Verkostungen und kleines desta-Lunch-Paket, Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 30 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Gehen Sie mit unserem desta-Bus und unserer Gästeführerin auf eine fränkische Erkundungstour in Sachen Brennereien mit Erlebnischarakter! Wir besichtigen drei Brennereien (Bischof / Wartmannsroth, Kleinhenz / Wartmannsroth, Wecklein / Binsfeld) lernen deren Inhaber & Firmenphilosophie kennen und verkosten natürlich das ein oder andere Destillat vor Ort!

Kornbrennkurs



Referent: Jürgen Friz, Fachberater für Brennereiwesen,
Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein-
und Obstbau (LVVO) Weinsberg

Zeitraum: 9 bis 16 Uhr

Veranstaltungsort: Brauerei Düll / Brauereigasthof, Landstraße 4 – 8, Krauthelm

Preis: 111,00 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung & Seminarverpflegung)

Teilnehmerzahl: 20 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Kornbrennen in Theorie und Praxis, Rechtliche Vorgaben, Maischebereitung (Theorie), Brennvorgang mit praktischer Demonstration, Fasslagerung, Verkostung.

Chance durch Veränderung - Wirtschaftlichkeit der Brennerei in Zeiten des Alkoholsteuergesetzes



Referenten: Holger Langschied, Dipl. Kaufmann, Flacht
Holger Höhler, Landwirtschaftlicher Brennermeister,
Aarbergen

Zeitraum: 14 bis 16 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 34,50 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Einführung in folgende Themen: Betriebswirtschaftliche Grundlagen zur Überwachung des Betriebserfolges, Kostenstruktur des eigenen Betriebes, Deckungsbeitragsberechnungen, Einkommensalternativen

Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Spirituosen



Referent: Dr. Claudia Bauer-Christoph, Bayerisches
Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Würzburg

Zeitraum: 10 bis 11 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 28,50 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: GIN – Was ist erlaubt, was nicht? Rum – die neue Trendsprituose? Gesundheitsbezogene und nährwertbezogene Angaben, Bezeichnungrecht, Schriftgrößen, Zutatenkennzeichnung, Novel Food. Auslobung der Zuckerfreiheit? Auslobung „Echter Obstbrand“? Gerichtsurteile und ihre Folgen für die Praxis.

Gin – ein Trend kommt in die Jahre



Neu!
Genuss-
Abend

Referent: Julia Nourney, Oberursel, Unabhängige
Spirituosen-Fachfrau, Journalistin, Autorin

Zeitraum: 19 bis 22 Uhr

Veranstaltungsort: Schelfenhaus, Schelfengasse 1, Volkach

Preis: 75,00 € pro Person (inkl. Verkostungsproben,
Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 50 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Das Gin-Verkostung-Seminar (mit bis zu sieben Proben) gewährt einen Überblick über die wichtigsten Kategorien. Außerdem gibt es einen Ausblick auf die zukünftigen Entwicklungen eines mehrfach totgesagten Trends, der es jedoch immer wieder schafft, mit neuen Verkaufsrekorden zu überraschen.

Samstag, 9. November 2019

Zeitgemäße Destillatprobenmoderation



Referent: Martha Gehring,
Gästeführerin Weinerlebnis Franken e.V., Edelbrennerin

Zeitraum: 10 bis 11.30 Uhr

Veranstaltungsort: Volksbildungswerk u. Musikschule, Bahnhofstraße 5, Volkach

Preis: 35,00 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Vorstellung von Moderationspraktiken, Aufbau einer Destillatproben, Praktischer Übungsteil, Bereitstellung von Seminarunterlagen

Quittenlehrpfad-Führung



Neu!
Genießer-
Tour

Referent: Margitta Dosch-Sebold, Gästeführerin
einerlebnis Franken e.V.

Zeitraum: 13 bis 15 Uhr

Treffpunkt: Quittenlehrpfad, Am Kloster, Astheim

Preis: 19,00 Euro pro Person (inkl. Verkostungsproben,
Messeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 35 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Mitten im Weinanbaugebiet der Volkacher Mainschleife befindet sich eine der ältesten Quittenkulturen Deutschlands. Kein Wunder, denn die Quitte bevorzugt, genau wie der Wein, die etwas wärmeren Gefilde. Bei der Rundwanderung entlang des Astheimer Quittenlehrpfades lernen Sie zudem das örtliche Quittenprojekt näher kennen. Auf Tour wird ein Quittensecco und Quitten-Rosé verkostet.

Wildobst, Kräuter, Gewürze – Geisterstellung in der Brennerei



Referent: Arno Dirker, Brennerei-Inhaber und Destillateur

Zeitraum: 10 bis 12 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 50,00 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 30 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Praxisinformationen aus erster Hand direkt vom Produzenten, Erläuterungen zu Produktionsschritten und Techniken. Erhalten Sie Tipps zur eigenen Herstellung eines Gin's aus Kräutern- und Gewürzdestillaten.

Aktuelle Informationen zur neuen EU-Spirituosenverordnung



Referent: Werner Albrecht, Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft
(BMEL), Bonn

Zeitraum: 13.30 bis 15 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 15,00 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 30 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Dieses Seminar gibt einen Überblick über die am 25.5.2019 in Kraft getretene EU-Spirituosenverordnung sowie die damit verbundenen Kennzeichnungsvorschriften, Begriffsbestimmungen, Regelungen und Änderungen.

Likörbereitung im Brennerei-Betrieb



Referent: Philipp Schwarz, Ehringshausen
Brennerei „Von Schwarz gebrannt“

Zeitraum: 12.30 bis 16.30 Uhr

Veranstaltungsort: Volksbildungswerk u. Musikschule,
Bahnhofstraße 5, Volkach

Preis: 69,00 € pro Person (inkl. Verkostungsproben,
Messeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Theoretische Grundlagen der Likörbereitung, Besprechung von Rezepturen, Rechtsvorschriften, Verkostung von Likörproben.



Sonntag, 10. November 2019

Anbau von Quitten und Obstsorten für die Brennerei



Referent: Alexander Zimmermann, Bayerische Landesanstalt
für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Zeitraum: 11 bis 12.30 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 15,00 € pro Person (inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Über 40 verschiedene Quittensorten wurden bisher im Versuchsbetrieb für Obstbau und Baumschulen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) auf ihre Anbaueignung getestet. Dabei konnten wichtige Erkenntnisse über Krankheitsanfälligkeit, Ertragsverhalten und Fruchtgröße erarbeitet werden. In diesem Seminar wird hauptsächlich auf interessante Sorten sowie die wichtigsten Informationen zum Anbau eingegangen.

Quittenlehrpfad-Führung



Neu!
Genießer-
Tour

Referent: Steffi Gläser, Gästeführerin
Weinerlebnis Franken e.V.

Zeitraum: 13 bis 15 Uhr

Treffpunkt: Quittenlehrpfad, Am Kloster, Astheim

Preis: 19,00 € pro Person (inkl. Verkostungsproben,
Messeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 35 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Mitten im Weinanbaugebiet der Volkacher Mainschleife befindet sich eine der ältesten Quittenkulturen Deutschlands. Kein Wunder, denn die Quitte bevorzugt, genau wie der Wein, die etwas wärmeren Gefilde. Bei der Rundwanderung entlang des Astheimer Quittenlehrpfades lernen Sie zudem das örtliche Quittenprojekt näher kennen. Auf Tour wird ein Quittensecco und Quitten-Rosé verkostet.

Bäume und Sträucher für Bienen, Wildbienen, Hummeln und Co.



Referent: Klaus Körber, Bayerische Landesanstalt
für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Zeitraum: 15 bis 16 Uhr

Veranstaltungsort: desta-Messehalle, Obervolkacher Straße, Volkach

Preis: 15,00 € pro Person
(inkl. Messeeintritt-Ermäßigung)

Teilnehmerzahl: 25 Personen

Anmeldefrist: Freitag, 31. Oktober 2019

Seminarinhalte: Biodiversität ist in aller Munde. Dieses Seminar gibt Tipps welche Bäume und Sträucher in Landwirtschaft und Garten bestens geeignet sind, um Bienen, Wildbienen und Co. ein neues zu Hause bzw. eine neue Zukunft zu geben.