

---

## Herstellung von Likör und Bitter - Das Brennen mit dem Kolonnenbrenngerät

In diesem Kurs werden wir detailliert auf die Herstellung von Fruchtlikören auf Basis von Fruchtsaft eingehen. Außerdem werden wir die Herstellung von Bitterlikören (z.B. Nussbitter) erklären.

Neben den technischen Themen zur Herstellung und einer Verkostung, wird auch auf die rechtlichen Rahmenbedingungen insbesondere die Abgrenzung von landwirtschaftlicher Nebenbeschäftigung zum Gewerbe aufgezeigt.

Ein weiterer Teil dieses Seminars wird auch die Vermarktung der erzeugten Produkte sein. Marketing und rechtliche Vorgaben für Abfindungsbrenner beim Verkauf, sind wichtige Punkte die es zu beachten gilt.

Am zweiten Tag behandelt der Kurs ausschließlich das Brennen mit dem Kolonnenbrenngerät. Die verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten können zum einen die Qualität stark beeinflussen, aber auch die Ausbeute bezogen auf den Reinalkohol wird durch die Einstellungen beeinflusst.

Vor- und Nachteile der Kolonnendestillation werden einerseits in der Theorie und andererseits im Rahmen eines Brennvorganges dargestellt.

---

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

**Kursdauer:** 16 Einheiten

**Kursbeitrag:** 180,00 € Kursgebühr nicht gefördert

90,00 € Kursgebühr gefördert

**Fachbereich:** Pflanzenbau

**Zielgruppe:** Alle interessierten Landwirte