

Brenner-Workshop in Stetten

Samstag, 5. August 2017 von 9–16 Uhr



Dabei sein, wenns brennt ...

Brenner-Workshop in Stetten

Samstag, 5. August 2017 von 9–16 Uhr



Für alle, die schon immer mal wissen wollten, wie ein Destillat entsteht. Und für diejenigen, die in ihrem Garten Früchte haben, selber einmaischen und dann ihren eigenen Schnaps destilliert haben möchten.

Programm

9.00 Uhr Obstgarten

Beat Humbel zeigt Ihnen seinen Obstgarten, denn für gute Brände braucht es vor allem ausgezeichnete Rohstoffe.

11.00 Uhr Einmaischen

Die reifen Früchte werden eingemaischt. Beat Humbel zeigt, wie's gemacht wird und informiert über Hefe- und Säurezusätze, Gärbehälter etc.

12.00 Uhr Brennen

Die vergorene Maische wird in den Brennhafen eingefüllt. Nun heisst es, den Brennvorgang in den nächsten 3½ Stunden im Auge behalten.

12.15 Uhr Brenner-Zmittag

Wir haben genügend Zeit für einen Brenner-Zmittag, Kafi mit Schnaps und eine Betriebsbesichtigung.

14.30 Uhr Verkosten

Das Herzstück ist destilliert. Wir lassen es von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung kontrollieren und freigeben – es werden Liter und %Vol. gemessen – denn auch der Staat will an diesem Ergebnis teilhaben. Danach wird der Brand auf Trinkstärke reduziert und wir prüfen das Resultat.

Ca. 16.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Kosten: Fr. 65.– inkl. Brenner-Zmittag

Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60 oder info@humbel.ch

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · info@humbel.ch · www.humbel.ch

Ladenöffnungszeiten in Stetten

Dienstag–Freitag: 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr und Samstag: 9–13 Uhr