

Event ohne Übernachtung

Schnapsbrennen auf Burg Brandenstein

Bei diesem Teamerlebnis werden Sie mit einfachen, historischen Mitteln Ihren eigenen Schnaps herstellen!



Programm-Idee

Mit einfachen, historischen Mitteln einen eigenen Schnaps herstellen. Wir verwenden je nach Wunsch und Verfügbarkeit aromatische Früchte, Kräuter oder Gewürze, die mit Alkohol und Wasser vermengt in einen kupfernen Brennkessel, den „Alambik“ gegeben und vorsichtig erhitzt werden. Innerhalb von 2-3 Stunden verdampft der Alkohol, zieht die Aromastoffe mit sich, kondensiert und wird als flüssiger „Geist“ aufgefangen und gesammelt. Nach der Einstellung auf ca. 39 % Alkoholgehalt kann das Erzeugnis bereits verkostet und abgefüllt werden.

Paket-Nummer: 0048198

Region:	📍	36381 Schlüchtern
Verfügbarkeit:	📅	April - Dezember
Teilnehmer:	👤	2 - 30 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch, englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 199,50 € pauschal

Beschreibung

Wir verwenden je nach Wunsch und Verfügbarkeit aromatische Früchte, Kräuter oder Gewürze, wie etwa Quitten, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pfefferminze, Weinraute, Wermut, Holunderblüten, Nussblätter, Heu, Fenchelsamen, Anis, Kümmel, Wacholder, exotische Gewürze. Es wird ein individuell, aromatisierter „Geist“ entstehen, die klassischen Vertreter wären etwa Himbeergeist oder Gin (Wacholder, div. weitere Gewürze). Die Aromazutaten werden mit Alkohol und Wasser vermengt in einen kupfernen Brennkessel, den „Alambik“ gegeben und vorsichtig über einem Holzfeuer erhitzt. Innerhalb von 2-3 Stunden steigt die Temperatur über 70° C, der Alkohol verdampft, zieht die Aromastoffe mit sich, kondensiert im wassergefüllten Kühler und wird als flüssiger „Geist“ aufgefangen und gesammelt. Nach der Einstellung auf ca. 39 % Alkoholgehalt kann das Erzeugnis sofort verkostet und abgefüllt werden.

Event ohne Übernachtung

Schnapsbrennen auf Burg Brandenstein

Bei diesem Teamerlebnis werden Sie mit einfachen, historischen Mitteln Ihren eigenen Schnaps herstellen!

Anbieter-Bewertungen

2 abgegebene Bewertungen	★★★★☆	3.83 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	3.50 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★☆	4.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★☆	3.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★☆	3.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Die Veranstaltung findet in einem überdachten, aber ansonsten offenen Bereich der Burg statt, deswegen ist robuste, witterungsangepasste Kleidung von Vorteil. Es können auch Lagerfeuer zum Wärmen betrieben werden.

Leistungen inkl.

- Rustikale Verköstigung mit deftigen Eintöpfen vom Feuer, Wurst und Bauernbrot - div. Gegrilltes vom Holzkohlegrill - Kaffee & Kuchenbuffet - selbstgebrautes Bier, Brandensteiner Bio-Apfelsaft, eigenem Apfelwein....
- Die pauschalen Seminarkosten umfassen nur das Seminar, nicht aber die Verköstigung mit Schnäpsen, weiteren Getränken, Essen oder etwaige Führungen

Zusatzleistungen

- Führungen zur Geschichte der Burg Brandenstein, zum Holzgerätemuseum, den Gärten und der japanischen Siebold-Sammlung sind, je nach Interesse, als Begleitprogramm vereinbar.
Preis: 5,00 € p.P.
- Bierbrauen mit historischen Geräten
Preis: 175,00 € pauschal
- Raubritter-Seminar mit 4 sportlich-spaßigen Übungen
Preis: 175,00 € pauschal

Event ohne Übernachtung

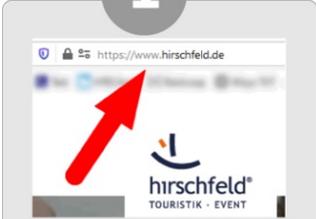
Schnapsbrennen auf Burg Brandenstein

Bei diesem Teamerlebnis werden Sie mit einfachen, historischen Mitteln Ihren eigenen Schnaps herstellen!

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

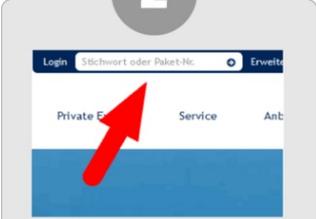
www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0048198

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchfeld oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“