



## Wir kommen zu Ihnen!

- ❖ Sie möchten uns buchen für einen gemütlichen Abend zusammen mit Freunden?
- ❖ Sie möchten sich bei Ihren Mitarbeitern bedanken und sie für die nächsten Aufgaben mit einer Erfahrung der besonderen Art motivieren?
- ❖ Oder Ihren Kunden, Gästen oder Geschäftspartnern ein besonderes Erlebnis in unvergleichlicher Atmosphäre bieten?
- ❖ Wir kommen zu Ihnen, in Ihre Geschäftsräume, in Ihr Hotel, Ihren Weinkeller, Ihr Schloss, Ihre Jagdhütte, oder auch einfach zu Ihnen nach Hause in Deutschland und im benachbarten Ausland.
- ❖ Die dafür erforderlichen Geräte bringen wir komplett mit, ebenso auf Anfrage eine rustikale Hausmacher Brotzeit mit frischem Bauernbrot.

## Die Dinge auf das Wesentliche reduzieren

Genuss beruht auf Geschmack und der Geschmack entwickelt sich aus den Aromen der Dinge, die wir zu uns nehmen. Im Obstbrand diese Aromen zu konzentrieren, den Geschmack auf das Eigentliche zu reduzieren, das ist das Wesen des Destillierens. Ganz im Sinne der alten Alchimisten, die auf der Suche nach dem Stein der Weisen unser Prinzip entdeckt haben:

*Die Dinge auf das Wesentliche reduzieren.*

Vor diesem Hintergrund experimentieren wir, Kai Hofstetter und Sabine Fernengel, seit vielen Jahren mit Früchten und Geschmack. Daraus ist die Idee der Brennseminare entstanden, weil wir unsere Erfahrungen gerne mit Ihnen teilen möchten.

Wir freuen uns auf Sie!

### Ansprechpartner:



Sabine Fernengel

Kai Hofstetter

www.brennerlebnis.de  
info@brennerlebnis.de  
02 28/46 03 22 oder 01 77/7 46 03 22

### Das Brennerlebnis:

GUTE FRÜCHTE  
FEINE GEISTE  
EDLE BRÄNDE

Schnaps brennen  
und destillieren –  
alles selbst gemacht!

Eine alte Handwerks-  
kunst für Genießer  
kommt zu Ihnen.

Einmalig in  
Deutschland!



# Entdeckungen, Genuss, Kreativität

Wir möchten Ihnen Lust machen auf das Experimentieren mit Technik, Geschmack und Phantasie.

Unter fachlicher Anleitung entdecken Sie die uralte Kunst des Destillierens. Nach einem kurzen Überblick über die Technik und – leider unumgänglich – die Rechtsgrundlagen sind Sie im Praxisteil selbst gefragt: Sie destillieren an einer eigenen Anlage Obstbrände und Geiste.

## Einmalig in Deutschland

Der eigenen Kreativität sind dabei fast keine Grenzen gesetzt. Je nach Saison entstehen auch Raritäten, wie zum Beispiel ein Vogelbeerbrand, ein Ananas-, Lakritz- oder ein Weihnachtsgeist.



Ihre selbsterstellten Brände können Sie verkosten und vergleichen, abfüllen und etikettieren. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigenen Destillate mitnehmen.

Unsere Brennseminare finden mit maximal zehn Teilnehmern statt, damit wir jederzeit auf Ihre Fragen und Wünsche eingehen können.



## Jeder brennt an einer persönlichen Anlage

Unser Brennerlebnis gibt es für einen Abend, kann aber auch ein Wochenende lang faszinieren. Wir zeigen und erklären Ihnen, wie ein edler Brand entsteht, von der Auswahl des Obstes über das Bereiten einer Maische bis zum Destillat im Glas.

Gerne bieten wir auch eine Degustation von Edelbränden sowie Sensorikschulungen an.

Selbstverständlich erhält jeder Teilnehmer nach erfolgreichem Abschluss sein Brennerdiplom.



Das erforderliche Gerät bringen wir komplett mit.