


## Likörseminar



Der Schwerpunkt des eintägigen Likörseminars ist es, den Teilnehmern wichtiges Fachwissen zur Herstellung und Rezeptentwicklung von hochwertigen Likören und Spirituosen zu vermitteln.




Die theoretischen Inhalte des Seminars werden in praktischen Einheiten nochmals veranschaulicht und detailliert erläutert.

Die Seminarinhalte finden Sie auf der Rückseite.

Termine: werden noch bekannt gegeben, jeweils 9.00 bis etwa 16.30 Uhr

Veranstaltungsort: Räumlichkeiten der C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG, Auwiesenstraße 5, 74523 Schwäbisch Hall



**Kosten:** Im Gesamtpreis unseres Eintagesseminars von 195,-€ inkl. MwSt. pro Person sind selbstverständlich alle Seminarunterlagen, Zutaten für 2 x 500ml Likör, die Verkostung von vier Likören, das Mittagessen sowie Getränke und Pausenimbisse im Veranstaltungsrahmen enthalten.



Anmeldeschluss: wird noch bekannt gegeben

Sie möchten gerne teilnehmen?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

[Seminare@schwarz-gebrannt.de](mailto:Seminare@schwarz-gebrannt.de)



Mit besten Grüßen

Philipp Schwarz

Im Likörseminar vermitteln wir folgende Inhalte:

- Definition Likör und Likörarten
- Rohwarekunde
- Herstellen des eigenen Fruchtsaftes
- Fruchtsaftliköre
- Kräuterliköre
- Herstellen eines eigenen Kräuterlikörs
- Sensorik Liköre
- sensorische Beurteilung von Likören
- Probedestillation; Alkoholbestimmung in Likören
- Filtration von Likören
- Haltbarkeit von Likören

*Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

[www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de)  
[service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de)