

COCKTAILS MIT OBSTBRÄNDEN

Die Obstbrand Ultras der Spirituosenakademie kommen zu Ihnen! Entdecken Sie neue Absatzwege für Ihre Edelbrände.

Arthur Nägele und Patrick Braun – zwei absolute Koryphäen der Spirituosen- und Cocktailszene von der Spirituosenakademie – bringen Ihre regionalen Obstbrände ins Glas!

Das erwartet Sie:

- ✓ Praxisnah & regional – Von der Theorie direkt an die Bar
 - ✓ Cocktail-DNA verstehen – Ausgewogenheit, Technik, Familien
 - ✓ Hands-on Workshop – Sie mixen selbst klassische & moderne Drinks
 - ✓ Verkaufsargumente – Cocktails als Mehrwert für Ihre Brennerei
 - ✓ Networking – Austausch mit Brennerkollegen aus der Region
- Keine Vorkenntnisse nötig – nur Lust auf neue Wege mit Ihren Produkten!

BASIS-KURSE (1 Tag)

- 13. März – LVWO Weinsberg
- 14. März – Fellbacher Weingärtner eG
- 17. April – Gasthof Brennerei zum Forst, Kressbronn
- 8. Mai – Gasthaus "Zum Engel", Fischerbach
- 9. Mai – Alde Gott Winzer, Sasbachwalden
- 29. Mai – Brennerei Böttchehof, Schallstadt-Wolfenweiler
- 30. Mai – Becksteiner Winzer eG



Die OBSTBRANDULTRAS
PAT & A. Nägele

Williams Christ Superstar

- 6 cl Williamsbirnenbrand
- 2 cl Apfelsaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

Methode

alle Zutaten kräftig auf Eis schütteln, abseihen

Glas: Tumbler

Garnitur: Birnenscheibe



Ein Projekt im Rahmen von „Regionale Cocktails – Kulturgut und Natur im Einklang“



spirituosen
akademie



COCKTAILS MIT OBSTBRÄNDEN

AUFBAUKURS

Die Obstbrand Ultras der Spirituosenakademie gehen in die Tiefe!

Verwandeln Sie Ihre Edelbrände in verkaufsfertige Premium-Produkte. Arthur Nägele und Patrick Braun von der Spirituosenakademie zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Obstbrände mit fortgeschrittenen Techniken zu exklusiven Verkaufsprodukten veredeln!

Das erwartet Sie:

- ✓ Bottled Cocktails – Professionelles Batching für Events & Verkauf
 - ✓ Eigene Bitters herstellen – Perfekt abgestimmt auf Ihre Obstbrände
 - ✓ Food Pairing Mastery – Schokolade & Kaffee gekonnt kombinieren
 - ✓ Signature Drinks kreieren – Entwickeln Sie Ihren eigenen Bestseller
 - ✓ Geschäftsmodelle – Von Weihnachtsmärkten bis zur Gastronomie-Kooperation
- Voraussetzung: Teilnahme am Basiskurs oder vergleichbare Vorkenntnisse

AUFBAU-KURSE (1 Tag)

18. April – Gasthof Brennerei zum Forst, Kressbronn am Bodensee

19. Juni – Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden

20. Juni – Weingärtnergenossenschaft Grantschen, Weinsberg-Grantschen

Was Sie mit nach Hause nehmen:

- ✓ Eigene Bitters-Ansätze zum Ausreifen
- ✓ Batching-Formeln & Preiskalkulationen
- ✓ Rezepte für verkaufsfertige Bottled Cocktails
- ✓ Teilnahmezertifikat
- ✓ Netzwerk zu Brennerkollegen

Ihre Trainer in den Kursen



Arthur Nägele IDS

Mitbegründer und Ausbildungsleiter der Spirituosenakademie, WSET Certified Trainer für Spirituosen in Österreich, Schweiz und Liechtenstein. Aufgewachsen in elterlicher Brennerei, langjährige Erfahrung als Chef de Bar, über 20 Jahre Ausbildungstätigkeit. Sommelier, Spirituosenexperte.



Patrick Braun IDS

Chefredakteur DRINKS Magazin Schweiz, Trainer der Spirituosenakademie, ehemaliger Chef de Bar il Bar Konstanz. Verbindet über 30 Jahre Hospitality-Erfahrung bei Deutsche Lufthansa mit fundierter Bar- und Spirituosenkompetenz. Schweizer Spirituosen Sommelier, WSET Educated Trainer, Mitglied der Gin Guild of London.