



Herstellung einer Kultspirituose

Gin Distilling

Kaum eine andere Spirituose hat in den vergangenen Jahren ein solchen Aufschwung erfahren wie Gin. Ursprünglich ein „Arme-Leute“-Getränk, das kaum Beachtung fand, begeistert Gin immer mehr Verbraucher. Das Seminar betrachtet nicht nur die Historie und die Variationen des Destillats, es wird auch die Herstellung in Theorie und Praxis (eigene Destille im Doemens Technikum) beleuchtet, mit einem Schwerpunkt bei der Auswahl der Botanicals. Zielgruppe des Seminars sind Destillateure, aber auch interessierte Laien.

Termin: 08. bis 09. Oktober 2018

Seminarleitung: Dr.-Ing. Gerrit Blümelhuber

Nach dem Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan folgte die Promotion am Lehrstuhl für Energie- und Umwelttechnik der Lebensmittelindustrie an der TU München-Weihenstephan. Seit 2009 Mitglied der Geschäftsleitung Doemens, Geschäftsbereich Beratung, Seminare und Dienstleistungen. Verantwortlich für den Betrieb der Destille im Doemens Technikum sowie für die Ausbildungen im Rahmen der Seminarangebote „Spirituosen – Hochprozentiges für Brauer“ und „Gin Distilling – Herstellung einer Kultspirituose“.

Montag, 08. Oktober 2018

10:00 Uhr Begrüßung

10:15 Uhr Botanicals – die Seele des Gins

Die Botanicals verleihen dem Gin sein einzigartiges Aroma. Zunächst wird ein Überblick über die Vielzahl der verschiedenen Botanicals gegeben und deren Einfluss auf Geruch und Geschmack an praktischen Beispielen erörtert.

12:15 Uhr Auswahl und Ansatz der Botanicals für den zu brennenden Gin – Praxis

Gemeinsam in der Gruppe wird festgelegt, welche Botanicals für den herzustellenden Gin verwendet werden. Anschließend werden die unterschiedlichen Ansatzvariationen gezeigt und der Ansatz, der am nächsten Tag destilliert werden soll, erstellt.

13:00 Uhr Mittagspause

14:00 Uhr Rechtliche Grundlagen

Neben zollrechtlichen sind auch EU-rechtliche Aspekte sowie die Inhalte der Kennzeichnungs- und Verpackungsverordnung beim Inverkehrbringen von Gin zu berücksichtigen.

15:00 Uhr Entwicklung und Historie des Gins

Um die Bedeutung des Gins für die heutige Bar- und Trinkkultur zu verstehen, muss man sich mit den Anfängen und der Entwicklung des Gins im Laufe der Jahrhunderte beschäftigen.

16:00 Uhr Der Alkohol – Welche Eigenschaften sollte der Grundalkohol haben?

Neben den Botanicals spielt der Grundalkohol eine entscheidende Rolle. Neben der möglichen Herkunft wird auch auf die Qualitätsanforderungen eingegangen.

16:45 Uhr Gin Verkostung

Im Rahmen einer Verkostung wird aufgezeigt, welche Vielfalt die unterschiedlichen Botanicals in den Gin bringen. Auch die Kombination mit anderen Getränken, wie beispielsweise Tonic Water, wird beleuchtet.

17:30 Uhr Ende Tag 1

Ab 18:30 Uhr Seminarabend

Dienstag, 09. Oktober 2018

09:00 Uhr Grundlagen der Destillation

Vor der praktischen Destillation werden die theoretischen Grundlagen des Destillierens besprochen. Neben der herkömmlichen Pot-Still wird auch die Rektifikation in Kolonnen-Destillen thematisiert.

10:00 Uhr Praktische Destillation

An der Doemens-eigenen 80-Liter-Destille wird der am Tag zuvor angesetzte Gin destilliert. Hierbei werden insbesondere die unterschiedlichen Fraktionen, die sich zu unterschiedlichen Zeiträumen einstellen, erläutert.

13:30 Uhr Mittagspause

14:30 Uhr Herabsetzen und Weiterbehandlung – Praxis

Entgegen landläufiger Meinung kann der Gin durch entsprechende Weiterbehandlung noch an Qualität gewinnen. Zusätzlich wird die Praxis des Herabsetzens auf Trinkstärke behandelt, sowie die Möglichkeiten der weiteren Lagerung.

16:30 Uhr Abschlussdiskussion

17:00 Uhr Ende Tag 2

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

Gin Distilling (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

