

Bitte
ausreichend
frankieren!

An die
Abteiverwaltung Seckau
z.H. Dipl.Päd. Stefan Nöstelthaller
8732 Seckau, Marienplatz I
Austria

Absender:

Name:

Adresse:

Telefon/Email:



Weitere Auskünfte und Informationen:

Destillerie der Benediktinerabtei Seckau
z.H. Dipl.Päd. Stefan Nöstelthaller

8732 Seckau, Marienplatz I
Telefon 03514/5234-0
email: verwaltung@abtei-seckau.at
www.abtei-seckau.at



BENEDIKTINERABTEI SECKAU

DESTILLERIE

SCHNAPSBRENNKURSE 2024/25

Die Nachfrage nach unseren Kursangeboten für „Schnapsbrenner“ und Freunden edler Brände und Liköre ist weiterhin groß, weshalb wir unseren Folder entsprechend aktualisiert haben und einladen, 2024 an mindestens drei Tagen (Änderungen vorbehalten) Wissenswertes darüber zu erfahren, wie es gelingen kann, die charakteristischen, natürlichen und intensiven Aromen der Früchte ins Destillat überzuführen.

Seit September 1994 werden in der Destillerie der Benediktinerabtei Seckau, in der Obersteiermark bei Knittelfeld gelegen, hochwertige Edelbrände und Liköre erzeugt, welche österreichweit bereits mehrfach ausgezeichnet wurden (Destillata, A la carte, Landesedelbrandbewertung, ...).

Als quasi Laien haben wir Ende 1993 begonnen, uns mit dem Thema „Schnapsbrennen“ auseinanderzusetzen und im Keller des Westflügels einen Betrieb einzurichten: Damals haben wir uns darauf fast ein Jahr vorbereitet, Kurse und Schulungen besucht und Fachliteratur studiert. Ständig gibt es neue Erkenntnisse in der Verfeinerung des Herstellungsprozesses, die auch wir in Fortbildungsveranstaltungen der Anlagenbauer, auf Messen etc. erfahren dürfen.

Diese Kenntnisse um die Herstellung qualitativ hochwertiger Edelbrände geben wir seit 1996 in Seminaren weiter. Mehr als 1.500 Schnapsbrennern und daran Interessierten, aber auch Schülern landwirtschaftlicher Fachschulen haben wir eine gute theoretische aber auch praxisbezogene Basis im besonderen Ambiente der Abtei vermitteln können. - Nicht zu vergessen sind jene Besucher, die im Rahmen einer Führung und Verkostung im Keller Einblicke in diese geistige Welt erhalten haben.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme und bitten Sie bei Interesse um zeitgerechte Anmeldung, damit auch wir entsprechend für Sie planen können.

Seckau, im November 2023

Stefan Nöstelthaller

EINTÄGIGE SCHNAPSBRENNKURSE „ZUM WOHL“

Samstag, 13. April 2024, 9-17 Uhr

Samstag, 29. Juni 2024, 9-17 Uhr

Samstag, 9. November 2024, 8.30-16.30 Uhr

Samstag, 11. Jänner 2025, 8.30-16.30 Uhr

(Änderungen vorbehalten!)

Dauer: ganztägig

Veranstaltungsort: Vortragsraum I. OG &
Destillerie der Abtei (Keller im Westflügel)

Am Vormittag geht es in den theoretischen Teil um Grundsätzliches der Destillation, um Spirituosenarten, Betriebsgrößen, Gesetzeskunde, ums richtige Einmaischen, fraktioniertes Destillieren, um moderne Brennereitechnik und Vermarktung.

Nach dem Mittagessen wird in der Destillerie im Keller des Klosters eingemaischt, werden bei einem Schaubrennen die Geräte erklärt, die einzelnen Fraktionen verkostet, Brände herabgesetzt sowie Brennfehler analysiert.

Im persönlichen Gespräch werden Tipps und Anregungen zur Steigerung der Qualität von Schnäpsen gegeben, auch Liköre und deren Herstellung können Thema sein.

Die Vortragenden sind: Dipl.Päd. Stefan Nöstelhaller (Theoretischer & Praktischer Teil)

Die Kosten für diese Veranstaltung belaufen sich auf EUR 120,- und beinhalten Unterlagen, Mittagessen u. Getränk sowie die Verkostung der Edelbrände.

P.S.: Dieses Seminar in Seckau ist ein beliebtes Geschenk für Freunde und Verwandte! Quartiere werden bei Bedarf gerne individuell mitorganisiert.

Bezahlte Gutscheine/Kursbeiträge können zu allen Terminen vorbehaltlich der jeweils aktuellen Corona-Situation eingelöst werden.

ZWEITÄGIGER SCHNAPSBRENNKURS „PROST“

in Kooperation mit Fa. Carl GmbH
(www.carl.info)

Dauer: 2 Tage

Veranstaltungsort: Benediktinerabtei & Hofwirt Seckau

Die Referenten für diese 2025 geplante Veranstaltung sind Alexander Plank & em. Univ. Prof. Dr. Klaus Hagmann - Carl GmbH. Sie werden in ihren Vorträgen Neues aus der Destillationstechnologie und Brennereipraxis vermitteln. Das kulinarische Wohl darf ebenso nicht fehlen.

1. Tag:

ab 9.00 Uhr: „Welcome-Frühstück“ für alle im Hofwirt

9.45 Uhr: Begrüßung & Kurzvorstellung der TeilnehmerInnen

10.00 Uhr: Vortrag zum Thema „Obst-Brennerei“

12.00 Uhr: Mittagessen in der „Klosterküche“

13.00-13.40 Uhr: Führung durch die Benediktinerabtei Seckau & Destillerie

14.00 Uhr: Vorträge zu folgenden Themen:
„Gin“

„Anlagensicherheit und Explosionsschutz (Alexander Plank)

Alternativprogramm für „Nicht Carl-Kunden“:

Destillieren mit Stefan Nöstelhaller in der Brennerei des Benediktinerklosters

17.00-18.00 Uhr: Praktische sensorische Übungen unter Anleitung

18.30 Uhr: Abendessen im Hofwirt mit „Schnapsbar“ der Teilnehmer

2. Tag:

9.00-11.00 Uhr: Vorträge Whisky / Getreide-Brände / Sondersorten & Rum

11.15 Uhr: Diskussion

Diverse Destillationsanlagen & Konfigurationen aus aller Welt

12.40 Uhr: Abfahrt zum Gröndahlhaus, Mittagessen

15.00 Uhr: Seminarende

Die Kosten für diese Veranstaltung belaufen sich auf ca. EUR 290,- und beinhalten Unterlagen sowie die angeführten Mahlzeiten. Die Unterbringungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anmeldeformular.

geplant für Frühjahr 2025,
Termin in Vorbereitung!

Ort, Datum:

Unterschrift:

Bitte abtrennen!

ANMELDUNG

- Ich/Wir melde(n) mich/uns zum Schnapsbrennkurs am / von-bis in Seckau an.
- Teilnehmerzahl: Person(en)
- Ich/Wir benötige(n) von bis ein Quartier für Personen in folgender Kategorie:
- Hotel-Restaurant Hofwirt: ab € 95,- pro Person
- Gasthof oder JÜFA Seckau Seckau: € 45,- bis € 60,- pro Person.
- Privatzimmer in Seckau: € 28,- bis € 45,- pro Person.
- Gästezimmer für Herren/Damen im Kloster: € 29,- pro Person

Die Preise beinhalten die Unterbringung auf Basis Einzel-/Doppelzimmer pro Nachtigung/Frühstück und Person mit Bad/Du/WC oder je nach Art Etagenbad sowie TV und Telefon. Die Vergabe der Zimmer erfolgt nach Eingang der Anmeldungen. Falls eine Buchung in der jeweiligen Kategorie nicht mehr möglich ist, behält sich der Veranstalter vor, eine Ersatzbuchung in der nächsten Kategorie vorzunehmen. Die Bezahlung des Kursbeitrages erfolgt nach Erhalt der Anmeldung und Übermittlung der Buchungsbestätigung mit Zahlungschein. Zimmer werden vor Ort beglichen. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, ein Seminar wegen zu geringer Teilnehmerzahl gegen Rückerstattung des Kursbeitrages abzusagen. (Die Teilnehmerzahl ist auch nach oben hin begrenzt!)