



## Schweizer Obstbrand-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Edelbrände entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen.

---

**Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, Reihenfolge der Seminartage variiert**

Das Spezialistenseminar Schweizer Obstbrand-Sommelier / Sommeliere® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium Zeit zu reservieren.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Aufgrund verschiedener Degustationen empfehlen wir mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen.

Während des Seminars werden Foto- und Videoaufnahmen für soziale Medien angefertigt. Falls eine Teilnehmerin, ein Teilnehmer nicht gefilmt oder fotografiert werden möchte, bitten wir die Person, die Fotografin / den Fotografen vor Ort darüber zu informieren.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Ein Seminar von

**GASTROSUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

In Partnerschaft mit:

**DIE  
SCHWEIZER  
BRENNER**

## Herstellung von Spirituosen

### Durchführungsort:

Spezialitätenbrennerei Humbel AG, Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up  Seminarbeginn - Themen, Zeitplan, Warm-Up  Praktische Arbeit: Herstellen eines Kirsch-Destillates - Kirschen einmaischen - Vergorene Kirschmaische destillieren
10:30	Pause
10:50	Theorie, Block 1 – Zuckerhaltige Rohstoffe wie Obst und Melasse Rohmaterial, Verarbeitung, Einmisch-Gebinde, Hilfsmittel und Maschinen – Stärkehaltige Rohstoffe wie Getreide und Kartoffel – Stärkeaufschluss, Whisky, Wodka und Reinalkohol
12:30	Mittag
13:30	Theorie, Block 2 – Brenngeräte, Destillationstechnik, Vor-, Mittel- und Nachlauf – Gin-, Kräuter- und Geistherstellung – Reifung (Glas, Edelstahl, Ton, Holz – Degustation
15:00	Pause
15:20	Fehler bei Spirituosen – Spirituosen Fehler kennenlernen – Namen der Fehler – Degustation, zweiter Teil
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

## Schweizer Obstbrände

### Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
09:00	Eröffnung des Seminars - Informationen zum gesamten Seminar und zur Prüfung - Vorstellungsrunde	Cristina Hollenstein
	Spirituosen-Trends - Zeitschriften, Bücher, Social Media, Newsletter, Podcast - Alkoholfreie Spirituosenalternativen - Marktübersicht - Spirituosenkategorien in der Schweiz	Patrick Zbinden
10:30	Pause	
10:50	Steinobst 1. Teil - Kirsch, Kirschsortenrein - Hochstamm, Bio, Slow Food - AOP Kirsch - Degustation	
12:30	Mittagessen	
13:30	Steinobst 2. Teil - Grossfruchtige und kleinfruchtige Zwetschgen, la Damassine AOP - Aprikosen, Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP - Degustation	
15:00	Pause	
15:20	Multisensorik - Das wichtigste Sinnesorgan  Kernobst - Birne, Williams, Eau-de-vie de poire du Valais AOP, Apfel, Quitte - Degustation	
16:45	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

## Schweizer Spirituosen-Spezialitäten

### Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm up  Historischer Rückblick - Alkoholkonsum in der Schweiz  Destillate auf Traubenbasis und Hefebrand - Marc, Grappa, sortenreine Destillate auf Traubenbasis - Lie, Drusen - Degustation
10:30	Pause
10:50	Beerendestillate und Wildfrüchte - Geist und Destillate - Degustation
12:30	Mittagessen
13:30	Kafi Schnaps, Kafi Luz, Kafi Fertig - Harmonie von Aromen  Kräuterdestillate, Wurzelbrände, Liköre - Burgermeisterli, Äntebüsi & Co. - Degustation  Getreide - Schweizer Whisky, Wodka - Degustation
15:00	Pause
15:20	Zuckerrohrsaft, Melasse - Schweizer «Rum» - Degustation  Absinth - La Fée Verte, la Blanche, la Bleue - Degustation
16:30	Apéro mit Partner «Die Schweizer Brenner»
17:00	Verabschiedung

## Obstbrände Europas

### Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Seminarziele und Programm  Überblick über die gesetzlichen Unterschiede der Obstbrand Arten Schweiz - Europa - EU-Spirituosenverordnung - Edelbrand vs. Schweizer „Schnaps“ - Geist und „Brand - durch Mazeration & Destillation hergestellt“ - Vielle vs. „Spirituose mit Fruchtauszug“ - Spirituose
10:30	Pause
10:50	Frankreich - Elsass – Lothringen  Italien - Südtirol - Veneto - Trento
12:30	Mittag
13:30	Österreich - Vorarlberg - Tirol - Steiermark - Niederösterreich - Burgenland
15:30	Pause
15:50	Ungarn Slowenien/Kroatien/Serbien/Bosnien-Herzegowina Tschechien / Slowaken Deutschland - Bayern / Franken - Baden-Württemberg - Baden - Luxemburg
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

## Schriftliche Online-Prüfung

**Durchführungsort:** E-Learning Plattform von GastroSuisse

---

Ab 14:45      Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich eingeloggt (Informationen folgen am Seminar)

15:00 bis 15:30 Uhr      Schriftliche Online-Prüfung 30 Minuten

## Mündliche Prüfung mit praktischer Aufgabe

**Durchführungsort:** Hotelfachschule Zürich und FORMATION GastroSuisse  
Seestrasse 141, 8002 Zürich

**Prüfungsleitung:**

---

Ab 08:30      Willkommen in der Hotelfachschule Zürich  
- Kaffee und Gipfeli

09:00 bis 18:00 Uhr      Die Prüfungsplanung erhalten die Teilnehmenden während dem Seminar.  
Die nachfolgenden Angaben gelten als Richtlinien.  
  
- Mündliche Prüfung 30 Minuten

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im September 2024