

Landesverband der
Klein- und Obstbrenner
Nord-Württemberg e.V.



Cocktails mit Obstbränden

Tagesseminar für Brennerinnen und Brenner
der Landesverbände der Klein- und Obstbrenner Baden-Württembergs

Erweiterte Techniken & Bottled Cocktails

Zielgruppe:	Brenner mit Vorkenntnissen aus dem Starterkurs
Teilnehmerzahl:	8 - 10 Personen
Dauer:	1 Tag (ca. 8 Stunden inkl. Pausen)
Fokus:	Bottled Cocktails, Batching, Bitters-Herstellung, Food Pairing, erweiterte

Kursziele:

- Vertiefung der Cocktail-Kenntnisse mit Fokus auf Edelbrände
- Erlernen von Batching- und Bottling-Techniken für Verkauf
- Herstellung eigener Obstbrand-Bitters
- Food Pairing mit Schokolade und Kaffee
- Fortgeschrittene Mixtechniken und Präsentation
- Entwicklung eigener Signature-Drinks

ZEITPLAN UND ABLAUF

09:00 - 09:30 | Begrüßung & Wiederholung

- Recap: Die vier Säulen der Balance
- Erfahrungsaustausch seit dem Starterkurs
- Was hat funktioniert? Welche Herausforderungen gab es?
- Vorstellung der heutigen Themen

09:30 - 11:30 | Bottled Cocktails & Batching

Teil 1: Theorie der Vorbereitung (30 Min.)

Warum Bottled Cocktails für Brenner?

- Zeit- und Arbeitsersparnis bei Events
- Konsistente Qualität
- Verkaufsfähiges Produkt
- Höhere Margen
- Perfekt für Weihnachtsmärkte, Hoffeste, Messen
- Mitnahmeprodukt für Kunden

Die Wissenschaft hinter Batching:

- Verdünnung vorberechnen (ca. 20-25% Wasser)
- Haltbarkeit und Lagerung
- Alkoholgehalt beachten (mind. 15% vol für Stabilität)
- Ohne Säfte = längere Haltbarkeit
- Mit Säften = max. 1-2 Wochen im Kühlschrank

Teil 2: Batching-Formeln (30 Min.)

Umrechnung von Einzeldrinks auf Batch:

- Von cl auf Liter
- Verdünnungsfaktor einberechnen
- Beispielrechnung: 10 Portionen

Rezept-Skalierung: Einzelrezept vs Batch für 10 Portionen:

Teil 3: Praktische Herstellung (60 Min.)

Station 1: Alkoholstarke Bottled Cocktails

Station 2: Sour-basierte Bottled Cocktails

11:30 - 12:00 | Verkostung & Qualitätskontrolle Bottled

Cocktails

- Vergleich: Frisch gemixt vs. Bottled
- Geschmackliche Unterschiede
- Optimierungspotenzial

12:00 - 13:00 | MITTAGSPAUSE

13:00 - 14:30 | Obstbrand-Bitters selber herstellen

Theorie: Bitters in der Cocktailkultur (15 Min.)

- Geschichte der Bitters
- Warum sind Bitters für Obstbrände wichtig?
- Herausforderung: Wenige kommerzielle Bitters passen zu Obstbränden
- Ausnahmen

Die Bitters-Formel (30 Min.)

Grundkomponenten:

1. **Bitterbase** (Hauptbitterstoffe)
 - Gelbe Enzianwurzel
 - Wermutkraut
 - Schwedenkräuter-Mischung (einfachste Variante)
2. **Geschmackskomponente** (passend zum Obstbrand)
 - Weihnachtsgewürze für Pflaumenbrand
 - Zitruschalen für Kernobstbrände
 - Nüsse/Mandeln für Steinobstbrände
3. **Ansatzalkohol**
 - Neutraler Kornbrand (40-45% vol)
 - ODER qualitativ hochwertiger Wodka
 - Alkoholgehalt ca. 40% wichtig für Extraktion

Wichtige Hinweise

Praxis: Drei Obstbrand-Bitters (45 Min.)

Prozess:

1. Bitterbase zuerst ansetzen (30-60 Min.)
2. Geschmackskomponenten in separaten Gläsern ansetzen
3. Nach 1-2 Wochen filtern
4. Komponenten nach Geschmack kombinieren
5. Optional: "Fat Washing" mit Nüssen

Hinweis: Teilnehmer nehmen Ansätze mit nach Hause

Didaktik: Demonstration, Teilnehmer setzen eigene Bitters an

14:30 - 14:45 | KAFFEPAUSE

14:45 - 16:15 | Pairing: Obstbrände & Schokolade / Kaffee

Teil 1: Theorie des Pairings (15 Min.)

Grundprinzipien:

- Komplementäre Aromen (Kirschbrand + dunkle Schokolade)
- Kontrastierende Aromen (Birne + Kaffee)
- Regionale Verwandtschaft (Haselnuss + Apfel)
- Texturkontraste

Teil 2: Schokoladen-Pairing (45 Min.)

Verkostungs-Stationen:

Station 1: Steinobstbrände

Station 2: Kernobstbrände

Station 3: Beerenbrände

Praktische Cocktails:

SCHOKO-KIRSCH ALEXANDER

BIRNEN-ESPRESSO MARTINI

Teil 3: Kaffee-Pairing (30 Min.)

WILLIAMS-AFFOGATO

APFEL-IRISH COFFEE

16:15 - 17:15 | Signature Drinks entwickeln

Challenge: Eigenen Obstbrand-Cocktail kreieren

Briefing:

- Gruppenarbeit (2-3 Personen)
- Zeit: 45 Minuten
- Verwendung: Eigener Obstbrand als Basis
- Kriterien: Balance, Originalität, Reproduzierbarkeit, Verkaufsfähigkeit

Zur Verfügung stehende Zutaten:

- Alle Obstbrände
- Verschiedene Liköre
- Frische Säfte und Zitrusfrüchte
- Kräuter und Gewürze
- Selbstgemachte Bitters (vom Vormittag)
- Sirupe und Süßungsmittel

Prozess:

1. Konzept entwickeln (10 Min.)
2. Testmixen und optimieren (25 Min.)
3. Präsentation vorbereiten (10 Min.)

Präsentation:

- Name des Cocktails
- Story/Konzept
- Rezept
- Zubereitungstechnik
- Verkaufsargument

17:15 - 17:45 | Präsentation & Verkostung der Signature Drinks

Ablauf:

- Jede Gruppe präsentiert ihren Drink (5 Min. pro Gruppe)
- Alle verkosten und geben Feedback
- Diskussion: Vermarktungspotenzial
- Abstimmung: Bester Drink des Tages

17:45 - 18:00 | Abschluss & Zertifikatsübergabe

Inhalte:

- Zusammenfassung der Key-Learnings
- Praktische Umsetzungstipps für die Brennerei
- Verkaufsstrategien für Bottled Cocktails
- Ausblick: Fruchtwelt 2026
- Netzwerkmöglichkeiten
- Feedbackrunde
- Übergabe Teilnahmezertifikat