



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

Teilnehmerzahl: 15 – 20 Personen

Dauer: 1 Tag (ca. 8 Stunden inkl. Pausen)

Fokus: Grundlagenbildung, Basiswissen, einfach Drinks mit Edelbränden

Kursziele:

- Verstehen der Cocktail-DNA und Ausgewogenheit in Drinks
- Kennenlernen der wichtigsten Barwerkzeuge und Techniken
- Erlernen der klassischen Cocktaillfamilien
- Praktische Umsetzung: Einfache Cocktails mit regionalen Obstbränden
- Vertriebskanal-Entwicklung: Cocktails als Mehrwert für Brenner

ZEITPLAN UND ABLAUF

09:00 - 09:30 | Begrüßung & Einführung

Inhalte:

- Vorstellung der Dozenten und Teilnehmer
- Kursziele und Ablauf
- Die Renaissance der Cocktaillkultur
- Warum Obstbrände perfekt für Cocktails sind

Didaktik: Präsentation, Gesprächsrunde

09:30 - 10:30 | Geschichte & Grundlagen der Cocktaillkultur

Inhalte:

- Die Cocktail-Definition
- Vom Bittered Sling zum modernen Cocktail
- Historische Entwicklung
- Die Cocktail-DNA

- Frische Zutaten, qualitativ hochwertiges Werkzeug, saubere Techniken
- Spirituosen und Aromastoffe
- Liköre, Säfte, Zucker, Honig, Eis, Soda
- Kräuter, Bitterstoffe und mehr

10:40 - 11:00 | PAUSE Möglichkeit zum Austausch

11:00 - 12:30 | Das Prinzip der Ausgewogenheit

1. Die vier Säulen der Balance

STARK vs. SCHWACH

- Stark: Die Basisspirituose (40% vol oder mehr) = Aromaprofil
- Schwach: Verdünnung durch Eis, Säfte, Limonaden, Soda, Tonics

BITTER/SAUER vs. SÜß

- Süßungskomponenten: Zucker, Zuckersirup, Liköre
- Bittere/Saure Komponenten: Zitrussäfte, Cocktail-Bitters

2. Cocktaifamilien verstehen

SHORTDRINKS

- Begrenzte Anzahl von Zutaten
- Verdünnung durch Schütteln oder Rühren
- Kategorien:
- Alkoholstarke Cocktails
- Short Sour Cocktails

LONGDRINKS

- Größere Flüssigkeitsmenge
- Schwache Komponente: Limonaden, Säfte, Milchprodukte
- Kategorien:
- Highballs
- Long Sours

12:30 - 13:30 | MITTAGSPAUSE

13:30 - 15:00 | Barausrüstung & Grundtechniken

Barwerkzeuge (Theorie & Demonstration)

Essenzielle Werkzeuge:

- Boston Shaker: Zweiteiliger Shaker aus Metall
- Hawthorne Strainer: Barsieb zum Abseihen
- Fine Strainer: Feinsieb für Eissplitter und Fruchtpartikel
- Jigger/Barmaß: Für präzises Abmessen (geeicht!)
- Barlöffel (Bar Spoon): Zum Rühren, 25-30 cm lang
- Muddler/Barstößel: Für Früchte und Kräuter
- Mexican Elbow: Zitruspresse
- Pourer: Flaschenausgießer für konstanten Fluss

Die drei Grundtechniken (Praxis)

1. IM GLAS BAUEN (Building)

- Einfachste Technik für Longdrinks
- Spirituose + Eis + Filler + kurz unterheben
- Beispiel: Himbeer-Tonic mit Himbeerbrand
- Wichtig: Kohlensäurehaltige Filler nie schütteln!

2. RÜHREN (Stirring)

- Für spirituosenbasierte Cocktails
- Zutaten + viel Eis in Rührglas
- 30 Sekunden konstant rühren
- Optimale Kühlung bei minimaler Verwässerung

3. SCHÜTTELN (Shaking)

- Für Cocktails mit Säften, Sahne, Sirupen
- Boston Shaker richtig verschließen
- 10-13 Sekunden kräftiges, rhythmisches Schütteln
- Double Strain mit Hawthorne + Fine Strainer
- Erzeugt luftige Textur und schnelle Kühlung

15:00 - 15:15 | KAFFEEPAUSE

15:15 - 17:00 | Praktische Anwendung: Cocktails mit Obstbränden

Station 1: Alkoholstarke Cocktails (30 Min.)

OBSTBRAND OLD FASHIONED

- Zwetschgenbrand oder Apfelbrand: 6 cl
- Zucker: 1 TL oder 2cl Zuckersirup
- Angostura Bitters: 2 Dashes
- Orangenzepte
- Technik: Im Glas bauen/Rühren
- Glas: Tumbler/Old Fashioned Glas mit großem Eiswürfel

Varianten:

- Mit Walnussbrand und Walnussbitters
- Mit Kirschbrand und Schokoladenbitters

Station 2: Short Sours (45 Min.)

OBSTBRAND SOUR (Basis-Rezept)

- Williamsbirnenbrand: 5 cl
- Frischer Zitronensaft: 2,5 cl
- Zuckersirup: 2 cl
- Optional: Eiweiß oder Aquafaba
- Technik: Schütteln (Double Shake bei Eiweiß)
- Glas: Sour-Glas oder Coupe

zB ZWETSCHGEN SIDECAR

- Zwetschgenbrand: 4 cl

- Zitronensaft: 2 cl
- Triple Sec: 2 cl
- Technik: Schütteln
- Optional: Zuckerrand

Varianten mit regionalen Bränden:

- Kirsch-Sour mit Kirschbrand
- Aprikosen-Sour mit Aprikosenbrand
- Himbeer-Clover Club

Station 3: Highballs & Longdrinks (30 Min.)

OBSTBRAND-TONIC

- Himbeerbrand: 4 cl
- Tonic Water: 12-15 cl
- Frische Himbeeren
- Technik: Im Glas bauen
- Glas: Collins-Glas

zB APFEL-GINGER HIGHBALL

- Apfelbrand: 4 cl
- Ginger Beer: 12 cl
- Limettensaft: 1,5 cl
- Apfelscheiben
- Technik: Im Glas bauen

17:00 - 17:45 | Verkostung & Qualitätskontrolle

- Gemeinsame Verkostung aller gemixten Drinks
- Besprechung: Was funktioniert? Was nicht?
- Balance-Analyse: Zu süß, zu sauer, zu stark, zu schwach?
- Tipps zur Fehlerkorrektur
- Glasauswahl und Präsentation

17:45 - 18:00 | Abschluss & Ausblick

- Zusammenfassung der Kernpunkte
- Praktische Tipps für den Verkauf in der Brennerei
- Einfache Rezeptkarten für Kunden
- Ausblick auf den Aufbaukurs
- Q&A-Session
- Feedbackrunde