

SCHNAPSANSICHTEN “ NÄSNA & KOSCHTA “

von Enzianbauer Hermann Lorenz

Schnapstrinken ist nicht schwer. Schnapsbrennen und fachmännisches Verkosten samt Interpretation des Edelbrandes bedarf jedoch einiger Übung. Davon erzählen wir. Außerdem schwadroniert Hermann über Schnapsbuddl, Beißwürmer, Wurzeln und regionale Rohstoffe. Wir geben Erkenntnisse und Einsichten nach fast 10 Jahren Enzianacker preis und hochjubeln ein paar unserer Lieblingsprojekte.

NÄSNA & KOSCHTA

- Irma's Moosbeer * Apfel Blutwurz * Apfel Enzian
- Marend von Hermann Huber mit Hannes' Wurzelbrot, Samen vom Gelben Enzian
- Schokolade mit Edelbrand vom Galtürer Enzian von Hansjörg Haag

ANMELDUNG

unter folgendem QR Code (max. 30 Teilnehmer)



Teilnahme kostenlos, Möglichkeit Bestellung der Produkte



WANN 14. April 2026, 19 Uhr (ca. 2 Stunden)
WO Alpinarium Galtür, Cafe „Gefrorenes Wasser“

Mit freundlicher Unterstützung:

