



## Aus aktuellem Anlass

Die coronabedingten Einschränkungen des öffentlichen Lebens sind teilweise noch immer wirksam. Viele Termine fallen aus oder finden nur online statt. Bitte erkundigen Sie sich daher im Vorfeld, ob und wie die hier aufgeführten Termine durchgeführt werden. Gerne können Sie auch uns informieren, wenn Sie als Veranstalter einen Termin absagen. Kontaktieren Sie uns dazu bitte per E-Mail oder Telefon (fspringob@ulmer.de/0711/982940-26). Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Wann	Wo	Was
<b>BILDUNG UND INFORMATION</b>		
01.11.2022	Bern (CH)	FuturLab Obst und Beeren ( <a href="http://www.swissfruit.ch">www.swissfruit.ch</a> )
15.11. – 16.11.2022	Markdorf	Brennerei-Sicherheit ( <a href="http://www.svlfg.de/seminar-brennerei">www.svlfg.de/seminar-brennerei</a> )
18.11.2022	Geisenheim	Studieninfotag ( <a href="http://www.hs-geisenheim.de">www.hs-geisenheim.de</a> )
05.12. – 16.12.2022	Gräfelfing	Fortbildung Destillat-Sommelier ( <a href="http://www.doemens.org">www.doemens.org</a> )
<b>MESSEN, PRÄMIERUNGEN, EVENTS</b>		
29.10. – 30.10.2022	Mülheim a. d. Ruhr	Aquavitae ( <a href="http://www.whiskymesse.eu">www.whiskymesse.eu</a> )
12.11.2022	diverse (CH)	Die Schweiz brennt ( <a href="http://www.die-schweizer-brenner.ch">www.die-schweizer-brenner.ch</a> )
23.11. – 24.11.2022	Karlsruhe	expoSE & expoDirekt ( <a href="http://www.expo-se.de">www.expo-se.de</a> )
02.12. – 04.12.2022	Frankfurt	InterWhisky ( <a href="http://www.interwhisky.com">www.interwhisky.com</a> )
13.01. – 15.01.2023	Friedrichshafen	Fruchtwelt Bodensee ( <a href="http://www.fruchtwelt-bodensee.de">www.fruchtwelt-bodensee.de</a> )
20.01. – 22.01.2023	Frankfurt	069 Spirits ( <a href="http://069spirits.de">069spirits.de</a> )
27.01. – 29.01.2023	Stuttgart	0711 Spirits ( <a href="http://0711spirits.de">0711spirits.de</a> )
08.02. – 10.02.2023	Karlsruhe	Winzer-Service Messe ( <a href="http://www.winzer-service.de">www.winzer-service.de</a> )

## 1. November

### Brennpunkte Pfedelbach

**Pfedelbach.** Die Brennereien Dietz, Fischer, Lösch, Meissner, Mozer, Sasse und Weippert öffnen ihre Tore. Besucher können erleben, wie Brände und Liköre hergestellt werden. Die Veranstaltung wird um 11 Uhr auf dem Lerchenhof bei Mozers Spirit eröffnet. Ein kostenloser Busshuttle ist eingerichtet. Fahrpläne und weitere Infos unter [www.pfedelbach.de](http://www.pfedelbach.de)

## 4. bis 6. November

### 089 Spirits

**München.** Die 089 Spirits ist die Endverbrauchermesse für Genießer feiner Spirituosen in München. Es sind viele Aussteller mit Whisky, Rum, Gin, Vodka, Bränden, Wein, Bier und auch nicht-alkoholischen Produkten auf der Messe vertreten. Sowohl private Besucher als auch Gastronomen oder Händler werden die Messe genießen. Dabei ist es gleichgültig, ob Sie auf dem Gebiet Experte oder Neueinsteiger sind. <https://089spirits.de>

## 12. November

### Die Schweiz brennt

**Diverse Orte (CH).** Einmal im Jahr öffnen die besten Schweizer Brennereien ihre Tore und zeigen dem Publikum ihr Handwerk. Der nationale Brenntag „Die Schweiz brennt“ hat sich in den vergangenen Jahren zu einer erfolgreichen Veranstaltung entwickelt. Mittlerweile machen bis zu 45 Brennereien mit. [die-schweizer-brenner.ch](http://die-schweizer-brenner.ch)

## 15. November

### Sicherheit in der Brennerei

**Markdorf.** Ein Seminar der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG). Zielgruppe sind Betreiber und Mitarbeiter von Kleinbrennereien und landwirtschaftlichen Brennereien. Die Teilnehmer lernen, die Unfall- und Gesundheitsgefahren in Brennereien zu erkennen und zu beurteilen. Es wird insbesondere auf Kleinbrennereien und landwirtschaftliche Brennereien im Nebenerwerb eingegangen. Seminarinhalte:

- Erste Hilfe und Schutzausrüstung
  - Bauliche Anlagen
  - Wartungsarbeiten
  - Gefahr Druckbehälter
  - Gefahren durch CO<sub>2</sub>
  - Explosionsschutz
  - Eigenschaften von Alkohol bei Lagerung und Transport
- [www.svlfg.de/seminar-brennerei](http://www.svlfg.de/seminar-brennerei)

## 18. November

### Digitaler Studieninfotag

**Geisenheim.** Mit einem Klick erhalten Interessenten beim Studieninfotag der Hochschule Geisenheim Einblick in das Studium. Zwischen 16:00 und 19:00 Uhr stellen die Studiengangleiter das Studienangebot vor: Die Studiengänge Lebensmittellogistik und -management sowie Internationale Weinwirtschaft bietet die Hochschule als klassische Bachelorstudiengänge an. Gartenbau, Getränketechnologie, Landschaftsarchitektur, Lebensmittelsicherheit sowie Weinbau und Oenologie gehören sowohl in der klassischen als auch in einer dualen Variante zum Geisenheimer Studi-

engangsportfolio. Angehende Abiturienten, junge Menschen, die derzeit eine Berufsausbildung absolvieren, oder Quereinsteiger können im direkten Austausch ihre Fragen zu den Inhalten und dem Ablauf des Studiums, zu Spezialisierungsmöglichkeiten und Berufsaussichten stellen. Studenten und Ehemalige der Hochschule Geisenheim berichten zudem authentischen aus dem Studienalltag. Die Teilnahme am Studieninfotag ist ohne Registrierung möglich.

[www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de)

## 18. November

### MoMö Schweizer Rum Tasting

**Arbon (CH).** Bei diesem Termin im MoMö wird der Spirituosenexperte Arthur Nägele die Teilnehmer in die Welt des Zuckerrohrdestillates Rum entführen. Er erklärt das Herstellungsverfahren und erläutert, was guten Rum ausmacht. Über den Abend verteilt, werden acht Schweizer Rums verkostet. Für das leibliche Wohl sorgt das MoMö-Team mit feinen „Apéro-Plättli“. [www.moehl.ch](http://www.moehl.ch)

## Neue Beirätin aus der Schweiz

**Sonia Petignat-Keller**

Sonia Petignat-Keller schloss ihr Studium 1983 an der ETH Zürich als Dipl. Lebensmittel-Ingenieurin ab. Es folgte ein Nachdiplomstudium in Ernährungsphysiologie an der Universität Sydney/Australien. Sie arbeitete in der Produktentwicklung bei Nestlé und in der Sensorik-Abteilung von Givaudan. Seit 2007 ist Petignat bei Agroscope tätig. Als Leiterin der Forschungsgruppe Nacherntequalität hat sie die Verantwortung für die Akquisition von Drittmittelprojekten, Durchsetzung der Sicherheits- und Qualitätsstandards innerhalb der Forschungsgruppe sowie die Gesamtverantwortung für die nationale Forschung im Bereich Destillate DARF (Destillat Agroscope Regie Federale). Petignat leitet seit 2009 die Prämierung DistiSuisse und ist seit diesem Jahr Botschafterin von Damassine AOP.

Als Leiterin der Forschungsgruppe Nacherntequalität hat sie die Verantwortung für die Akquisition von Drittmittelprojekten, Durchsetzung der Sicherheits- und Qualitätsstandards innerhalb der Forschungsgruppe sowie die Gesamtverantwortung für die nationale Forschung im Bereich Destillate DARF (Destillat Agroscope Regie Federale). Petignat leitet seit 2009 die Prämierung DistiSuisse und ist seit diesem Jahr Botschafterin von Damassine AOP.

## Neuer Beirat aus Österreich

**Dr. Manfred Gössinger**

Manfred Gössinger hat an der Universität für Bodenkultur Wien Lebensmittel- und Biotechnologie studiert und darin nach seinem Abschluss als Diplom-Ingenieur auch promoviert. Parallel hat er an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien eine Lehrerausbildung absolviert. Seit 1996 ist Manfred Gössinger an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg als Wissenschaftler und Lehrer tätig, seit 1999 als Leiter der Abteilung Obstverarbeitung und seit 2013 als Vizedirektor. Er ist Mitglied der Codexkommission des Codex Alimentarius Austriacus. Er ist außerdem Mitglied des Organisationskomitees der Destillata, und leitet im Jahr 15 Kurse zur Fort- und Weiterbildung im Obstbereich, nicht zuletzt für Brenner.

Manfred Gössinger hat an der Universität für Bodenkultur Wien Lebensmittel- und Biotechnologie studiert und darin nach seinem Abschluss als Diplom-Ingenieur auch promoviert. Parallel hat er an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien eine Lehrerausbildung absolviert. Seit 1996 ist Manfred Gössinger an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg als Wissenschaftler und Lehrer tätig, seit 1999 als Leiter der Abteilung Obstverarbeitung und seit 2013 als Vizedirektor. Er ist Mitglied der Codexkommission des Codex Alimentarius Austriacus. Er ist außerdem Mitglied des Organisationskomitees der Destillata, und leitet im Jahr 15 Kurse zur Fort- und Weiterbildung im Obstbereich, nicht zuletzt für Brenner.

5. bis 16. Dezember

**Destillat-Sommelier**

**Gräfelng.** Ein Lehrgang der Doemens-Akademie. Die Ausbildung beinhaltet sowohl die technischen Grundlagen der Destillatherstellung als auch die Historie und Herstellungsweise der einzelnen Destillate. Ebenso werden die Themen Kommunikation mit dem Gast, Foodpairing und Anforderungen an eine Destillatkarte behandelt. Ziel der Ausbildung ist es, ein Marketinginstrument für Brennereien, Handel und Gastro bereitzustellen, das hilft, die Kommunikation mit den Kunden zu verbessern.

[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

13. bis 15. Januar 2023

**Fruchtwelt**

**Friedrichshafen.** Außerhalb des Turnus findet die Fruchtwelt Bodensee - internationale Fachmesse für Erwerbsobstbau, Destillation und Agrartechnik im Januar 2023 statt. Mit Brennertag mit Seminaren und Vorträgen.

[www.fruchtwelt-bodensee.de](http://www.fruchtwelt-bodensee.de)

21. Januar 2023

**Likörseminar**

**Mittenaar.** Ein Angebot vom Spirituosenexperten Philipp Schwarz. In dem eintägigen Seminar wird den Teilnehmern Fachwissen zur Herstellung und Rezeptentwicklung von hochwertigen Likören vermittelt. Die theoretischen Inhalte werden in praktischen Einheiten veranschaulicht.

[www.schwarz-gebrannt.de](http://www.schwarz-gebrannt.de)



Abo

**Liebe Leserin, lieber Leser,** die Preise für Papier und Porto steigen nach wie vor und sind von uns nicht beeinflussbar. Aus diesem Grund erhöht sich der Bezugspreis für ein Jahresabonnement von Kleinbrennerei ab Januar 2023 moderat auf 63,90 € inkl. Versandkosten im Inland, wertvollem Online-Zugang und Mehrwertsteuer. Dieser Preis gilt ab Ihrer ersten Rechnung in 2023. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen auch weiterhin viel Freude und Inspiration beim Lesen.

Griffko  
92 x 130 mm