

Create your own GIN!

GIN Kurs// TEAM-GIN!
mit Freunden, Kollegen, Kunden
& Bekannten
nach Ihren Wünschen!



Morgens bei der Gärtnerei Wurster:
Auswahl, Ernte, Theorie & Praxis der **Botanicals**

Mittags in der Brennscheuer Straßer:
Destillieren des GINs
bei Vesper & Verkostung

TEAM-GIN

Jeder erhält im Nachgang den GIN
mit nach Hause mit Gruppenbild-Etikett!



Brennscheuer

Brennkunst am Albtrauf



Create your own GIN!

GIN Kurs-Mach Dein GIN!

Beispielhafter Ablauf

9 Uhr bis 10:30 Uhr:

Bei der Gärtnerei Wurster, nicht weit entfernt von der GIN-Brennerei, lernen Sie bei einem Rundgang durch die Kräuterhäuser verschiedene Botanicals für Ihren Gin kennen. Hier riechen und schmeckt Sie die verschiedenen Aromen, suchen sich „Ihre“ Kräuter für Ihren speziellen Gin heraus und erfahren nebenbei allerhand Wissenswertes rund um Ihre Botanicals, die Ernte und Verarbeitung von Kräutern und welche Kräuter sich besonders gut für das Brennen eignen und welche nicht.

19 Euro inkl. Butterbrezel, Tasse Kaffee & bis zu 3 Kräuter pro Person

10:30 bis 10:45: kleiner Spaziergang zur Brennscheuer

10:45 bis 11:30 Uhr: Einfüllung der Kräuter und Wacholder-Ansatz in den Brennkessel & Aufheizen der Brennanlage

11:30 Uhr bis 12:45 Uhr: deftiges Bauernvesper (Dettinger Wurst/Albkäseplatte) mit selbstgebackenem Bauernbrot auf Schieferplatten für je vier Personen
12 Euro pro Person

12:45 Uhr bis ca. 14:30/15 Uhr: Destillation des GINs mit Erläuterungen und Verkostung von drei Bränden/Likören plus 1 GIN-TONIC mit Ihrem GIN
Im Nachgang erhalten Sie Ihren individuellen Gruppen-GIN mit Gruppenbild Etikett (voraussichtlich ca. 15l. also bei 15 Personen ca. 1,0l. pro Person)
43,50 Euro pro Person inkl. GIN-Schaubrennen, Verkostung & GIN für Zuhause

Weitere Getränke nach Bestellung separat
Mindestpersonenzahl: 10 max. 20 Personen



Brennscheuer
Brennkunst am Albtrauf