



## Vertrauen führt zu Erleben

Wenn Ihnen heute Abend jemand sagt, dass Edelbrände sehr gut zu verschiedenen Gängen Ihres Abendessens passen und deren Aromen genauso filigran wie hoch aromatisch sein können, dann dürfen Sie das glauben. Denn mit der richtigen fachlichen Beratung durch einen DestillatErlebnisführer entsteht aus dem reinen Akt des Konsums ein Verstehen der Natur, ein Herantasten an die hochwertigen Produkte und das Vertrauen hier nicht den starken Alkoholen zu erliegen.

Das moderne Wort für „foodpairing“ steht wie bei kaum einem anderen Beispiel für die Kunst dieses Brenners, Destillate, Liköre und Spirituosen mit den oftmals feinen und vielfältigen Aromen der Gänge zu kombinieren.

### Die Ausbildung beginnt wieder beim Brenner

Die ersten ausgebildeten DestillatErlebnisführer sind beste Beispiele für den Werdegang. Allesamt sind die Damen und Herren erfahrene Brenner, haben neben der praxisbezogenen Arbeit auch weiterführen-



de Ausbildungen an den Fachschulen des Landes vollendet (Brenner bzw. Fachkräfte für das Brennereiwesen, Landwirtschaftliche Brennmeister, Edelbrandsommilier usw.)

Doch wer dieses Wissen über die Herstellung feinsten hochgeistiger Getränke optimal nutzen will, sollte sich beim Thema Kommunikation mit dem Kunden, modernem Marketing, Veranstaltungsplanung, Touristik und Sensorik auf den neuesten Stand bringen. Denn hier entscheidet sich wen ich als Kunden gewinne und letztendlich dann auch erfolgreich an meinen Betrieb und meine Produkte binde.

In den Unterrichtseinheiten nehmen sich Kommunikationswissenschaftler genauso den Schülern an, wie Schauspieltrainer oder Werbefachleute und Naturliebhaber.

Der DestillatErlebnisführer lernt nicht nur für sich selbst und für seinen Betrieb, sondern auch für die Präsentation in Kooperation mit anderen Partnern (Hotels oder Gaststätten).

Genauso angenehm wie anstrengend ist dabei das Fach Sensorik. Der Schüler/in verfeinert und trainiert sein sensorisches Verständnis, erlernt das Erkennen unterschiedlicher Qualitätsstufen und wird somit befähigt, einen Kunden professionell zu beraten. Besonders aufwändig und raffiniert wird es, wenn mit hervorragenden Kochteams Probessen und Verkostungen verbunden werden, um die besten Variationen (Stichwort Foodpairing) zu ermitteln.

Denn das eigentlich komplizierte an einem Destillatmenü ist es, diese Partner zu finden. Ziel ist es nicht, nur ein Destillat anzugleichen oder einfach nur einen Edelbrand in einem der Gänge mitzukochen oder zu verarbeiten. Ziel ist es, bei Menüs für jeden einzelnen Gang Begleiter zu finden und letztendlich eine harmonische Linie zu finden. Ich darf da einen sehr angesehenen Koch und Brenner zitieren: ...es braucht die Harmonie zwischen der Porzellanküche und der Kupferküche... (August Kottmann, 2015)

Weiterer Effekt der Ausbildung ist der Naturschutz. Die Natur und ihre unendlichen Schönheiten in einen Event zur Präsentation einzubinden, ist ein Ziel. Da wird der schon landschaftsprägende Obstbauer, Brenner oder Winzer zum Vermittler. Eine Erlebniswanderung zur Apfelblüte, den Besuchern die Streuobstwiese in der Vollblüte nahebringen und anschließend die daraus entstandenen feinen Apfelbrände mit ihren unterschiedlichen Charakteren und Aromen bei einer Verkostung erklären können, ist Kunst und Ziel der DestillatErlebnisführer.



Wir würden uns freuen, wenn Sie uns mal auf der Website [www.destillaterlebnisfuehrer.de](http://www.destillaterlebnisfuehrer.de) besuchen und sich mit einem unserer angeschlossenen Betriebe für eine gemeinsame Veranstaltung inspirieren lassen.