



# SEMINARE



Edelbrennerei  
**Haas**  
seit 1901

*Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen!*

*Oscar Wilde*

## GENUSS NEU ENTDECKEN

Die Herstellung unserer edlen Brände ist eine hohe Kunst, die viel Wissen und Erfahrung erfordert. Eine Tradition, die unsere Familie seit über 100 Jahren gepflegt und weiterentwickelt hat. Vom eigenen Obstbau bis hin zur Abfüllung ist alles liebevolle Handarbeit.

Besonderen Wert legen wir auf die Erhaltung alter Obstsorten mit hohem Aroma. Ein Engagement, das die hohe Güte unserer Produkte garantiert und zudem hilft, die alte Kulturlandschaft der Fränkischen Schweiz zu erhalten. Viele Auszeichnungen für hervorragende Produkte bestätigen die Qualität unserer Arbeit.

Mit den Seminaren möchten wir Ihnen Einblick geben in die verschiedenen Herstellungsverfahren und Ihre Sinne schärfen für reinen, ursprünglichen Genuss. Sie erfahren alles über die Besonderheiten unserer Destillationsverfahren, über das perfekte Glas für höchsten Trinkgenuss und die optimale Trinktemperatur.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse.



*In den Seminaren 1 bis 9 erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über die Herstellung unserer exzellenten fränkischen Destillate und Sie verkosten feine Obstbrände, Geiste und Liköre.*



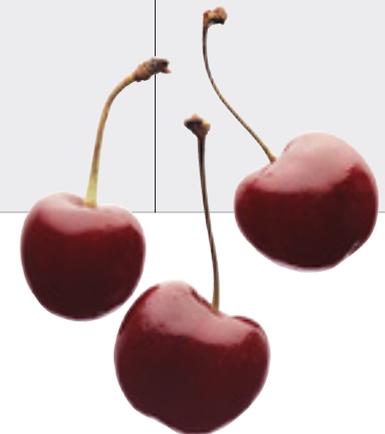
	Verkostung	Bewirtung	Zeitbedarf	Gebühr p.P.	Personen	Gruppen unter 10 Personen
<b>EINSTEIGER-SEMINAR 1</b> Betriebsführung mit Verkostung	4 feine Obstbrände, Geiste & Liköre		ca. 1,5 Stunden	€ 12,00	10 bis 50 Personen	pauschal € 110.-
<b>EINSTEIGER-SEMINAR 2</b> Betriebsführung mit Verkostung	4 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Mit Griebenschmalzbrotten, „Obaztem“ und frischem Holzofenbrot aus der Region.</i>	ca. 1,5 Stunden	€ 15,00	10 bis 50 Personen	pauschal € 140.-
<b>SEMINAR 3</b> Verkostung feiner Obstbrände	6 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Mit einem deftigen fränkischen Brotzeiteller.</i>	ca. 2 Stunden	€ 24,50	10 bis 50 Personen	pauschal € 225.-
<b>SEMINAR 4</b> Verkostung edler Brände	6 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Mit einem deftigen fränkischen Buffet.</i>	ca. 2,5 Stunden	€ 29,50	10 bis 50 Personen	pauschal € 275.-
<b>SEMINAR 5</b> Verkostung hochfeiner Brände mit fränkischem Buffett und geräucherten Forellen	6 feine Obstbrände und Sonderbrände	<i>Ein deftiges fränkisches Buffet mit Spezialitäten unserer Region rundet diesen Hochgenuss ab. Es beinhaltet Wurst, Käse und Fisch aus der Region.</i>	ca. 3 Stunden	€ 45,00	10 bis 30 Personen	pauschal € 430.-



*Auf Wunsch ergänzen wir die Seminare 5 - 10 mit einer kleinen, etwa einstündigen Wanderung durch das Trubachtal und die Gemeinde Pretzfeld. Dabei erzählt ein ortskundiger Führer Wissenswertes und Amüsantes rund um das Thema Obstbau und Veredelung. Pauschal € 25.-*



	Verkostung	Bewirtung	Zeitbedarf	Gebühr p.P.	Personen	Gruppen unter 10 Personen
<b>SEMINAR 6</b> Verkostung hochfeiner Brände mit fränkischen Bratwürsten und Kraut	6 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Dazu servieren wir drei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und frischem Holzofenbrot.</i>	ca. 2,5 Stunden	€ 27,50	10 bis 30 Personen	pauschal € 255.-
<b>SEMINAR 7</b> Verkostung hochfeiner Brände mit fränkischem Schäuferla, Klößen und Kraut	6 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Mit ofenfrischem Schäuferla, hausgemachtem Kraut und einem fränkischen Bier.</i>	ca. 3 Stunden	€ 38,50	10 bis 30 Personen	pauschal € 360.-
<b>SEMINAR 8</b> Verkostung feiner Obstbrände mit zünftigem Spanferkel-Essen	6 feine Obstbrände, Geiste & Liköre	<i>Mit frisch gebratenem Spanferkel und deftigen Beilagen wie Holzofenbrot, Klößen und Kraut vom Buffet.</i>	ca. 3 Stunden	€ 42,50	15 bis 40 Personen	-
<b>SEMINAR 9</b> Live Brennen für Gruppen	Herstellung eines Obstbrandes. Einstellen und Abfüllen. Jeder bekommt 0,5 Ltr. mit nach Hause und eine Urkunde.	<i>Weißwurst, Schäuferla mit Kloß, Kraut und Getränken.</i>	ca. 6 Stunden	€ 99,00	10 bis 15 Personen	-



# MEHR WISSEN & GENIESSEN

*Erfahren Sie noch mehr über die Herstellung unserer feinen Destillate und genießen Sie die echt fränkischen Spezialitäten unserer Partner aus der Region.*



	Verkostung	Bewirtung	Zeitbedarf	Gebühr p.P.	Personen	Gruppen unter 10 Personen	Infos
<b>SEMINAR 10</b> Verkostung unserer hochfeinen, faßgelagerten Whisky-Spezialitäten und Obstbrände	4 Proben Whisky Obstbrände Rum	<i>Dazu servieren wir Griebenschmalzbrote und „Obazten“ mit frischem Holzofenbrot aus der Region.</i>	ca. 2 Stunden	€ 24,50	10 bis 50 Pers.	pauschal € 225.-	In diesem Seminar erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über die Herstellung und Lagerung der hochwertigen Whisky- und Rum-Spezialitäten. Wir informieren Sie über die ideale Form der Trinkgläser und die Trinktemperatur für optimalen Genuss. Sie verkosten Whisky, Rum und faßgelagerte Obstbrände.
<b>SEMINAR 11</b> Verkostung unserer hochfeinen, faßgelagerten Rum-Spezialitäten, Whiskies und fassgelagerten Obstbrände	6 Whisky Obstbrände Rum	<i>Dazu servieren wir ein feines Fischbuffet mit regionalen Spezialitäten der Saison, wie geräucherter Forelle und gebeitzter Lachsforelle, sowie Zwetschgenbarners, Schinken und Pfefferbeißer.</i>	ca. 3 Stunden	€ 55,00	10 Personen	pauschal € 510.-	In diesem Seminar erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über die Herstellung und Lagerung der hochwertigen Whisky- und Rum-Spezialitäten. Wir informieren Sie über die ideale Form der Trinkgläser und die Trinktemperatur für optimalen Genuss. Sie verkosten Whisky, Rum und faßgelagerte Obstbrände.
<b>SEMINAR 12</b> Verkostung unserer hochfeinen, faßgelagerten Brände aus heimischen Früchten, Bierbrand und Gin	6 Whisky Obstbrände Gin	<i>Dazu servieren wir ein deftig fränkisches Buffet mit regionalen Spezialitäten und frischem Holzofenbrot.</i>	ca. 3 Stunden	€ 39,00	10 bis 40 Pers.	pauschal € 360.-	In diesem Seminar erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes über Anbau, Pflege, Herstellung und Lagerung dieser ganz besonderen Brände aus Obst unserer heimischen Streuobstwiesen und alter Sorten, die wir durch Lagerung in alten Eichenfässern verfeinern.





## RAFFINIERT EINFACH UND GUT

Das Gute bleibt. Dafür arbeiten wir konsequent mit allen unseren Partnern aus der Region, die sich - wie wir - einer hohen Qualität ihrer Produkte verpflichtet haben.

In unseren Seminaren erleben Sie den unverfälscht natürlichen Geschmack von Produkten aus der Fränkischen Schweiz.

Hier können Sie mit allen Sinnen genießen und echten Geschmack erleben.

Sollten Sie nach unseren Seminaren Lust bekommen haben, die fränkische Gastronomie in ihrer ganzen Vielfalt zu erleben, nennen wir Ihnen gerne Gasthöfe oder Restaurants in unserer Nähe.



**Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:  
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.**

*Oscar Wilde*





Edelbrennerei Haas GmbH & Co. KG  
Schmiedsgasse 2  
D-91362 Pretzfeld

Telefon: 09194 12 56  
Telefax: 09194 79 41 44  
E-Mail: [info@destillerie-haas.de](mailto:info@destillerie-haas.de)  
Internet: [www.destillerie-haas.de](http://www.destillerie-haas.de)

### **Öffnungszeiten Seminare**

Montag bis Freitag 9 bis 22 Uhr  
Samstag 9 bis 20 Uhr  
Sonntag auf Anfrage

**Veranstaltungsdauer für Seminare max. 3 Std.**

Weitere Termine auf Anfrage.

### **Öffnungszeiten Laden**

Montag, Dienstag, Donnerstag  
und Freitag 9 bis 12.30 Uhr  
14 bis 18 Uhr  
Mittwoch Ruhetag  
Samstag 9 bis 14 Uhr

Wir haben geschlossen: 24.12. | 31.12. bis 6.1.,  
sowie Rosenmontag und Faschingsdienstag.

Ob in Pretzfeld oder im Internet, die Familie  
Haas freut sich auf Ihren Besuch.

