



## So schmeckt die Natur

Interessantes und Wissenswertes rund um die Likörzubereitung aus heimischen Gartenfrüchten.

Ein unterhaltsamer Praxiskurs über die Herstellung von Obst- und Kräuterlikör.

Keiner sollte Angst davor haben, eigenen **Obst- oder Kräuterlikör** selbst zuzubereiten, denn der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Reinhard Steinmetz zeigt, dass wenn man ein paar einfache **Grundregeln** beachtet, kann eigentlich fast nichts schief gehen.

Die interessierten Kursteilnehmer bekommen Rezepte, praxisbezogene Vorgehensweisen und natürlich auch kleine, **verschiedene Kostproben**. Jeder Teilnehmer bekommt Merkblätter über die praxisbezogene Vorgehensweise, einfache, aber schmackhafte Rezepte und Tipps für die passende Lektüre.

Ein **unterhaltsamer Praxiskurs** über die Herstellung von Obst- und Kräuterlikör.

Das Ansetzen von Likören mit den wichtigsten Grundelementen:

- Alkohol als wichtigster Bestandteil für Geschmack und Haltbarkeit
- Die Süße, ebenfalls für Geschmack und Haltbarkeit, mit Kandis, Sirup, etc.,
- Die Kräuter
- Das Obst

Reinhard Steinmetz ist bekannt für seine großes Sortiment an hausgemachten Likören. Das Spektrum reicht vom Quittenlikör über den selbst erdachten „Fränkischen Ouzo“ bis hin zum „Frauerverführer“. Die Früchte stammen aus dem eigenen Garten, aus der Natur oder von der Streuobstwiese.

**Landgarten Himmelstadt**

Reinhard Steinmetz

[steinmetz@landgarten-](mailto:steinmetz@landgarten-himmelstadt.de)

[himmelstadt.de](http://himmelstadt.de)

01608708382

Dauer: 2-3 Stunden

Preis: 20.-€

Inklusive kleiner Proben und einem Rezeptheft

Max. 10 Teilnehmer

Anmeldung erforderlich!

Termin: 3. September 2021 **19.00 Uhr**