

FREITAG, 17.10.25

TAG DES AUSSERGEWÖHNLICHEN

- Treffpunkt: Hotel Gasthaus Löwen Nofels
- Ab 19 Uhr: **Feuer & Frucht: die Edelbrand** Masterclass, mit Top-Edelbränden aus Österreich

Dauer ca. 1h
€ 60,00 pro Person



BITTE UM ANMELDUNG

SAMSTAG 18.10.25

TAG DES GENUSSES

- Unsere À-la-carte-Gerichte und traditionelle Schlachtpartie laden zu kulinarischer Vielfalt ein.

SONNTAG, 19.10.25

TAG DER KULINARIK



- Treffpunkt: Hotel Gasthaus Löwen Nofels
- Kulinarik mit Chef Mario Fitzek, Gasthaus Löwen, Nofels und Sebastian Friedrich & Loris Wolpert, Blauer Wilhelm, Esslingen
- Ab 18 Uhr: **Ocean's 6 – Galamenü**
Menü mit Fisch- und Meeresfrüchten

€ 120,00 pro Person
(6-Gang Menü mit Weinbegleitung)

Details zum Menü werden zwei Wochen vor der Veranstaltung bekanntgegeben.

WEITERE INFORMATIONEN:

loewen-nofels.at

RESERVIERUNGEN:

mail@hotel-loewen.at

oder telefonisch: +43 5522 3583
oder per whatsapp



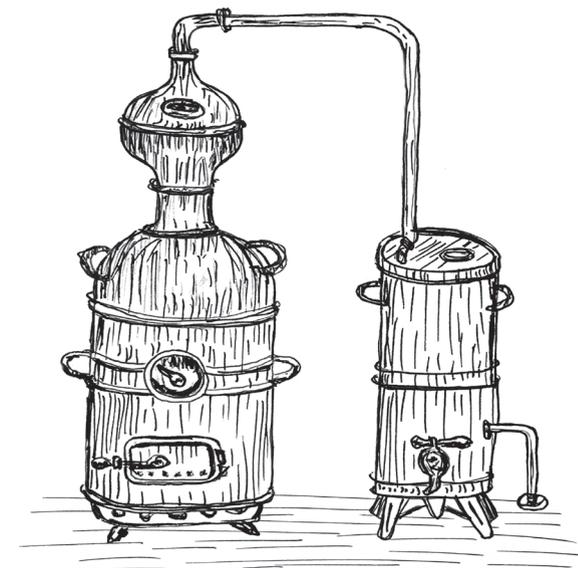
Wir möchten darauf hinweisen, dass bei Nichterscheinen zu einer Reservierung ohne vorherige Stornierung oder Änderung der Reservierung, eine NoShow-Gebühr erhoben werden kann. Diese Gebühr dient dazu, die Kosten für ungenutzte Tische und potenzielle Umsatzeinbußen abzudecken.

KOHLGASSE 1 A-6800 FELDKIRCH-NOFELS
TEL. +43 5522 3583 MAIL@HOTEL-LOEWEN.AT
LOEWEN-NOFELS.AT



HOTEL GASTHAUS LÖWEN
SEIT 1808

WOCHE DES EDELBRANDES 12.10.2025 – 19.10.2025*



EINE WOCHE IM ZEICHEN DES
DESTILLIERHANDWERKS, REGIONALER
OBSTSORTEN, SENSORISCHER
ERLEBNISSE & GENUSSKULTUR.

*Eine Veranstaltungsreihe im Rahmen des
GENUSS FESTIVAL ALPEN 2025 vom 01.09. – 31.10.2025.
www.genuss-festival.com

SONNTAG 12.10.25

AKTIONSTAG – TAG DES EDELBRANDES

- Ab 11 Uhr: **Marktplatz & Genussmeile im Löwen-Garten** mit verschiedenen Brennern, Ausstellern und Hüpfburg für die Kleinen, für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Unsere Aussteller:

- Elmar Mathis, Staufendestillerie
- Privatbrennerei Broger
- Werner Scheffknecht
- Bionalädile & Pünktles Kräuterei
Gerd Winkler und Sabine Peter
- Hildegard Amann, Gisingen
- Schaubrennerei mit Gerhard Polzhofer
VAKÖ
- Andreas Bachmann
- uvm.

Eintritt frei

Nur bei Schönwetter

- Ab 16:30 Uhr: **Impulsvortrag: „Edelbrand als Kulturgut und Wirtschaftsfaktor“** von Ulrich Zeni, Fachberater Obstbau LK Tirol, Autor, Einzelunternehmer mit Spirituossenschule und Landwirt

Eintritt frei

BITTE UM ANMELDUNG



MONTAG, 13.10.25

TAG DES DESTILLATES

- Treffpunkt: Hotel Gasthaus Löwen Nofels
- Ab 18:30 Uhr: Vortrag: „*Was ist Edelbrand?*“
- Ab 19 Uhr: Workshop: „*Wie verkostet man Edelbrände richtig?*“ – die 3 Phasen der Sensorik (Sehen, Riechen, Schmecken)

Dauer ca. 1-1,5h
€ 30,00 pro Person

- Ab 19 Uhr: Workshop „*Destillation erklärt*“
Brenner:innen führen durch ihren Prozess, von der Maische zum Brand

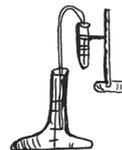
Achtung: findet im Freien statt

Dauer ca. 2h
€ 30,00 pro Person

- Ab 19 Uhr: **Verkostung: Frucht & Edelbrand**
Einführung in die Aromaprofile von Obstsorten mit anschließender Verkostung und Kombination vom passenden Obstbrand

Dauer ca. 1,5h
€ 40,00 pro Person

BITTE UM ANMELDUNG



MITTWOCH, 15.10.25

TAG DER KURIOSITÄTEN

- Treffpunkt: Hotel Gasthaus Löwen Nofels
- Ab 19 Uhr: Tastingboard mit Matthias Lins

Dauer ca. 1h
€ 30,00 pro Person

BITTE UM ANMELDUNG



DONNERSTAG, 16.10.25

TAG DER HARMONIE

- Treffpunkt: Hotel Gasthaus Löwen Nofels
- Ab 18:30 Uhr: Vortrag: „*Aromenharmonie oder Kontrast?*“ – Theorie hinter Foodpairing
- Ab 19 Uhr: **Geführtes Tasting (4-Gang)** mit Edelbrand und Fingerfood

Dauer ca. 1,5 h
€ 50,00 pro Person (20 Personen max)

BITTE UM ANMELDUNG

