



► **PROJEKTNAME** **NUSSSCHNAPS AUS GRÜNEN NÜSSEN ZUM VERKAUF**
 ► **CLUB** **KREMSTAL**

KONTAKT FÜR RÜCKFRAGEN

Gernot Unterfurner
 gernotunterfurner@gmail.com

PROJEKTbeschreibung

Nusschnaps – auch als Nusslikör bekannt – wird aus unreifen, grünen Walnüssen hergestellt. Kaum ein anderer Schnaps ist in Österreich so bekannt und beliebt wie der „Nuss“. Die Ernte der grünen Nüsse sollte traditionell bis 24. Juni erfolgen.

Rezept für den Kiwanis-NUSSGEIST (Beispiel für 2,5 Liter)

1	St	Zitronenschale
2	EL	Sternanis (gestrichen)
2	EL	Gewürznelken (gestrichen)
800	g	Zucker (Rohrzucker)
1	Prise	Muskatnuss (gerieben)
1.5	l	Korn oder Wodka (mind. 40%)
1	l	Wasser
1	St	Orangenschale (ganz)
1	St	Zimtrinde
1	kg	grüne Nüsse

Die grünen (mit der Schale) gewaschenen Nüsse halbieren und in ein passendes Gefäß geben.
 Nun die Gewürzmischung dazu geben und dann mit Ansatzkorn oder Wodka auffüllen.
 Den Behälter gut verschließen und für ca. 6-8 Wochen in der Sonne stehen lassen.
 Danach den Ansatz durch ein dünnes Sieb abseihen, sodass alle Gewürze sowie die Nüsse zurückbleiben - diese können entsorgt werden.
 Jetzt ein reines Wasser erwärmen, den Zucker darin auflösen und wieder auskühlen lassen. Das abgekühlte Zuckerwasser dem filtrierten Nusschnaps begeben und nochmals für ca. 1-2 Wochen in der Sonne stehen lassen.
 Erst dann sollte der fertige Nusschnaps in (dunkle) Flaschen abgefüllt werden.
 Der Nusschnaps reift auch noch in der Flasche nach und erhält sein bestes Aroma erst nach einigen Monaten.

AUFGABEN/KOSTEN

Beschaffung der Ressourcen, Produktion, Verkauf
 Je nach Menge (dies gilt natürlich auch für den Personalaufwand)

CHANCEN

lange Haltbarkeit und Lagerfähigkeit; bei Großmengen wird die Herstellung zur Teamarbeit

ZIELGRUPPE

Privatpersonen und Unternehmen.
 Verkauf an Unternehmen als Werbegeschenk; bei guter Qualität gibt es entsprechende Nachfrage;

PERSONALAUFWAND



ZEITAUFWAND



SPASSFAKTOR



WERBEEFFEKT FÜR KIWANIS



RISKEN

optisches Erscheinungsbild des Produktes ist wichtig



Kiwanis
 DISTRICT
 AUSTRIA