



© LK NÖ/Eva Posch

Seminartermine

15 Kurstage von jeweils 9.00 – 17.00 Uhr
insgesamt: 120 Unterrichtseinheiten

Seminarorte

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten;
HBLA Klosterneuburg, Wiener Str. 74,
3400 Klosterneuburg;
Mostheuriger Bez. Amstetten
Gafringwirt, Mittergafring 4, 3324
Euratsfeld

Teilnehmerbeitrag

€ 615,- pro Person (gefördert)
€ 1.995,- pro Person (ungefördert)
Information zur Bildungsförderung LE 14-20
unter www.lfi.at/noe/foerderhinweis.

Information und Anmeldung

LFI NÖ, Theresa Resch, BEd
E-Mail: theresa.resch@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26106

Eine Listung auf der Interessentenliste ist
jederzeit möglich.

Trainer/innen

Ing. Andreas Ennsner, Dr. Manfred
Gössinger, Annemarie Mayer, Dipl. Somm.
Eric Bouton, Dr. Siegfried Bernkopf, Dipl.-
Päd. Marianne Edermayr, Ing. Wolfgang
Lukas, Dr. Heinz Wilfinger, Dr. Heimo
Cerny, Monika Lindbichler-Sohneg, Mag.
Erna Binder, Mag. Eva Lechner, Theresa
Resch, BEd

Voraussetzungen zur Teilnahme

vollendetes 18. Lebensjahr, Vorkenntnisse
im Bereich der Mostproduktion und/oder
der Vermarktung von Most

LFI Niederösterreich

Zertifikatslehrgang

Mostsommelier/ière



Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Moste entwickelten sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges Getränk und Speisenbegleiter.

Dieser **Lehrgang** bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde, Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren. Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt.

Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik – das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen, die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächsführung, sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

Zielgruppe: Landwirte/innen mit Erfahrung in der Mostproduktion, Mostproduzenten/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben

Voraussetzungen zur Erlangung des Zertifikates:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%
- Erfüllung der Aufgabenstellung (schriftliche Ausarbeitung einer Projektarbeit, Präsentation der Projektarbeit, Präsentation eines Mostes)