

# Zertifikatslehrgang

## Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in

Dieser Zertifikatslehrgang soll die regionale Brotkultur fördern und zur Qualitätssicherung des Grundnahrungsmittels Brot beitragen. Zentraler Ausbildungsschwerpunkt ist die intensive Schulung der sensorischen und persönlichen Fähigkeiten zur Verkostung, zur Brotbeurteilung und ansprechenden, kompetenten Präsentation von Brot und Gebäck. Die Teilnehmer:innen haben während der gesamten Ausbildung die Möglichkeit, die sensorische Beurteilung und Beschreibung von Brot zu üben und diese Fähigkeiten aufzubauen.

### Zielgruppen:

- Brot-Direktvermarkter:innen, die an einer Produktverbesserung und an einer professionellen Produktpräsentation Interesse haben
- Seminarnäuer:innen, Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen sowie andere interessierte Bäuerinnen und Bauern, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen

**Voraussetzungen für die Teilnahme:** Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

### Nutzen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

- Bewusstsein für bäuerliche und regionale Brotspezialitäten entwickeln, welche ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt werden, und die Gesellschaft durch Präsentationen an diesem Wissen teilhaben lassen.
- Eine technologische und sensorische Kompetenz für das eigene Produkt aufbauen und selbstbewusst vermitteln.
- Brotfehler und deren Ursachen erkennen, Verbesserungsmaßnahmen setzen und so die Qualität des Produktes verbessern.
- Den Produktabsatz und damit das Betriebseinkommen ankurbeln.

**Kursdauer und Kurstermine:** 128 UE / 16 Kurstage im Zeitraum von September 2024 bis März 2025

**Kursorte:** LK NÖ in St. Pölten und 2 Kurstage in der HTL in Wels, einzelne Kurstermine auch online

**Kurszeiten:** zumeist von 9 bis 17 Uhr

**Kursbeitrag:** 815 Euro pro Person gefördert (mit Betriebsnummer), 3.585 Euro ungefördert

### Voraussetzungen für den positiven Abschluss mit Zertifikat:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80 Prozent
- Ausarbeitung eines Konzeptes für eine Brotpräsentation mit Verkostung und Präsentation des Konzeptes vor der Prüfungskommission

**Information und Anmeldung bis 2.9.2024:** Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ,  
DI Christine Haghofer, T. 05 0259 26107, E. christine.haghofer@lk-noe.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



## Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in

### Termin- und Ausbildungsplan 2024-25

Termin	Inhalt	Referent:innen	Ort
<b>2024</b>			
Mo 23.9.2024 9-17 Uhr	<b>Einführung, Geschichte des Brotes und Brotkultur:</b> Einführung und Organisatorisches Geschichte des Brotes: historische Entwicklung, Bedeutung von Brot im kulturellen Kontext Brot ist mehr als ein Lebensmittel Brot und Brotqualitäten heute Regionalität und Traditionen Brottradition in Österreich und angrenzende Länder Beschreibung und Verkostung von regionstypischen Broten	DI Christine Haghofer Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 24.9. 9-17 Uhr	<b>Warenkunde &amp; Ernährung</b> Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Brot Aufbau des Getreidekorns Verschiedene Mehltypen, Mehlsorten Lagerung und Haltbarkeit Gekaufte Brote und deren Inhaltsstoffe Bedeutung von regionalen und saisonalen Produkten Unverträglichkeiten Brotverwertung	Elisabeth Pucher-Lanz	LK NÖ, St. Pölten
<b>Sa 12.10.</b> <b>Sa 9.11.</b> 9-17 Uhr	<b>Herstellung &amp; Backtechnologie:</b> Inhaltsstoffe, Zutaten Getreidesorten und ihre Backfähigkeit und Backeigenschaften Herstellungsverfahren: Unterschiede, Ablauf Triebmittel und Verwendungszweck, Gewürze, weitere Zutaten Werkzeugkunde, technische Ausstattung Backverfahren – Öfen Praxis und Verkostung	Erwin Heftberger	HTL für Lebensmittel-, Getreide- und Biotechnologie in Wels

Termin	Inhalte	Referent:innen	Ort
Mo 11.11. 9-13 Uhr	<b>Rechtliche Grundlagen</b> Lebensmittelhygiene, Allergenmanagement	Roswitha Zach BSc,	online
Mo 18.11. 9-13 Uhr	<b>Rechtliche Grundlagen</b> Gewerbe-, Sozial- und Steuerrecht	Mag. Claudia Lenger Ing. Michael Hell	online
Di 19.11. 9-13 Uhr	<b>Rechtliche Grundlagen</b> Lebensmittelcodex, Lebensmittelkennzeichnung <b>Besprechung der Aufgabenstellungen</b>	Alexandra Bichler BEd  DI Christine Haghofer	online
Mo 2.12., Di 3.12. 9-17 Uhr	<b>Brot- und Gebäckqualität, Sensorik, Brotansprache und Brotfehler</b> Grundlagen der Roggen- und Weizenteigführung im Hinblick auf Qualität Grundlagen der Sensorik Qualitätsmerkmale Gewürze, Säure, Geschmäcker (auch Fehlgeschmäcker) erkennen Brotansprache Brotfehler Praxis und Verkostung	DI Johann Kapplmüller	LK NÖ, St. Pölten
<b>2025</b>			
Mo 13.1., Di 14.1.2025 9-17 Uhr	<b>Innovatives Brot &amp; Gebäck</b> Überblick über Angebot von Brot, Spezialbrote und –gebäcksorten, Zusammensetzung und Wertigkeit Praxis und Verkostung	Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 28.1. 9-17 Uhr	<b>Rhetorik, Auftreten, Präsentation</b> Grundlagen Kommunikation und Rhetorik, Kundengesprächsführung Präsentationstechniken und Argumentation Persönlicher Auftritt Produktpräsentation - Übungen	Mag. Manfred Schauer	LK NÖ, St. Pölten
Mi 29.1. 9-17 Uhr	<b>Veranstaltungsplanung &amp; Drehbuch</b> Drehbuch für die Präsentation/Verkostung erstellen, Veranstaltungsorganisation	Mag. Martin Krejcarek DI Christine Haghofer	LK NÖ, St. Pölten
Mo 10.2. 9-13 Uhr	<b>Kalkulation</b> Kalkulation der Dienstleistung, Fallbeispiele	Markus Böhm	online
Di 11.2. 9-13 Uhr	<b>Marketing &amp; Öffentlichkeitsarbeit</b> Grundlagen Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Werbemittel, Marketingkonzept	Eva Lechner	online
Mo 24.2. 9-13 Uhr	<b>Marketing &amp; Öffentlichkeitsarbeit</b> Fortsetzung	Eva Lechner	online

<b>Termin</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Referent:innen</b>	<b>Ort</b>
Di 25.2. 9-17 Uhr	<b>Food Pairing</b> Brot in Kombination mit anderen Lebensmitteln Verkostung Eigene Brote mitbringen - Probepräsentation	Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 11.3. 9-17 Uhr	<b>Brotreise – Exkursion</b> Besuch eines Brotdirektvermarktungs- betriebes, eines industriellen Betriebes und einer Mühle	DI Christine Haghofer	
Di 25.3. 9-17 Uhr	<b>Abschlussstag</b> Abschlusspräsentationen und Verkostungsbeispiele jeder/s Teilnehmer:in	Prüfungskommission	LK NÖ

Änderungen bei Terminen, Referenten und Kursorten vorbehalten



An das  
Ländliche Fortbildungsinstitut NÖ  
zH DI Christine Haghofer  
Wiener Str. 64, 3100 St. Pölten  
christine.haghofer@lk-noe.at  
Fax: 05 0259 26009

## Anmeldeformular für den Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in 2024/25

Ich melde mich verbindlich zum **Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in** an.

Vorname/Nachname: \_\_\_\_\_

Adresse (Straße, PLZ, Ort): \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_ Geburtsort: \_\_\_\_\_

Betriebsnummer (falls vorhanden):

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Wenn selbst nicht Betriebsführer:in, bitte Formular „Angaben zur Betriebsnummer“ ausfüllen (Seite 2).

Ich bin (Zutreffendes bitte ankreuzen):

- Brot-Direktvermarkter:in                       Seminarbäuer:in  
 Urlaub am Bauernhof-Anbieter:in            Schule am Bauernhof-Anbieter:in  
 Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Dauer:** 128 UE im Zeitraum von Mo 23.9.2024 bis Di 25.3.2025  
**Kursbeitrag:** EUR 815,- pro Person (gefördert für Personen mit landw. Betriebsnr. -LFBIS)  
EUR 3.585,- pro Person (ungefördert)

**Anmeldeschluss: Montag, 2. September 2024**

Bitte beachten Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzerklärung des Ländlichen Fortbildungsinstituts Niederösterreich, zu finden unter noe.lfi.at in der Rubrik Service.

**Die Anmeldung zum Zertifikatslehrgang kann bis 21 Tage vor Lehrgangsbeginn kostenfrei storniert werden.** Bei Stornierung nach Ablauf dieser Frist behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr vor. Bei unentschuldigtem Fernbleiben vom Zertifikatslehrgang ist der gesamte Teilnahmebeitrag fällig.

Ich akzeptiere mit meiner Unterschrift die allgemeinen Geschäftsbedingungen des LFI NÖ und bestätige die Richtigkeit meiner persönlichen Angaben.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Bestätigung zur Betriebsnummer

Vorname und Nachname des/der **Betriebsführer:in**:

\_\_\_\_\_

Wohnadresse (Straße, PLZ, Ort) Betriebsführer:in:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Geburtsdatum:

Betriebsnummer:

**Ich, der/die Betriebsführer:in, bestätige, dass es sich bei dem/der Kursteilnehmer:in**

Vorname/Nachname: \_\_\_\_\_

Wohnadresse (Straße, PLZ, Ort): \_\_\_\_\_

Geburtsdatum:

**um eine(n)**

zukünftige/n Hofübernehmer:in

ein mitarbeitendes Familienmitglied (Eltern, Geschwister, Ehepartner, Kinder) mit  
anderer Wohnadresse und/oder anderem Nachnamen

angestellte/n Mitarbeiter:in (zusätzlich ist eine Anmeldebestätigung beizulegen)

Sonstiges \_\_\_\_\_

**handelt, die/der meine Betriebsnummer** (Betrieb mit land- u. forstwirtschaftlicher Produktion oder  
Dienstleistung) **als Nachweis für den geförderten Kursbeitrag heranzieht.**

\_\_\_\_\_

Datum

\_\_\_\_\_

Unterschrift